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 67 + 68)

BB 2.23

(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 cà phê rang, cà phê rang xay (cà phê bột), cà phê hòa tan

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)	
A	**Yêu cầu chung**					
I	**Địa điểm xây dựng nhà xưởng**					

BB 2.23

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	Nhà xưởng chế biến	[ ]			[ ]	
2	Các nguồn ô nhiễm	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
3	Nguồn cung cấp điện	[ ]	[ ]			
4	Khả năng ứ nước, ngập lụt	[ ]	[ ]		[ ]	
II	**Thiết kế, bố trí nhà xưởng và trang thiết bị**					
5	Diện tích nhà xưởng	[ ]	[ ]			
6	Nền nhà xưởng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
7	Bố trí khu vực chế biến theo nguyên tắc một chiều	[ ]	[ ]	[ ]		
8	Sự phân cách cần thiết giữa các khu vực trong cơ sở chế biến	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
9	Đường nội bộ trong nhà xưởng	[ ]	[ ]		[ ]	
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	**Thiết bị, dụng cụ**					
13	Các chỉ tiêu kỹ thuật	[ ]		[ ]		
14	Kết cấu thiết bị và vật liệu chế tạo thiết bị	[ ]		[ ]		
15	Bề mặt của thiết bị tiếp xúc trực tiếp với nguyên phụ liệu, bán sản phẩm, sản phẩm trong quá trình chế biến	[ ]			[ ]	
V	**Công trình phụ trợ**					
16	Hệ thống chiếu sáng	[ ]	[ ]	[ ]		
17	Hệ thống thông gió, hút bụi	[ ]	[ ]	[ ]		
18	Hệ thống cấp nước	[ ]	[ ]		[ ]	
19	Hệ thống gia nhiệt, cung cấp hơi nước	[ ]			[ ]	
20	Hệ thống vệ sinh công nghiệp	[ ]		[ ]	[ ]	
21	Hệ thống vệ sinh cá nhân	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
22	Hệ thống kho bảo quản	[ ]		[ ]	[ ]	
23	Phòng kỹ thuật - KCS	[ ]	[ ]	[ ]		
VI	**Con người**					
24	Người chế biến	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
25	Khách tham quan	[ ]		[ ]		

BB 2.23

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)	
VII	**Yêu cầu về hoạt động kiểm soát ATTP trong quá trình chế biến**					
26	Tổ, nhóm, người chuyên trách quản lý chất lượng và ATTP	[ ]	[ ]	[ ]		
27	Quản lý nguyên phụ liệu, phụ gia sử dụng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
28	Quy trình sản xuất, quy phạm vệ sinh	[ ]	[ ]	[ ]		
29	Quản lý chất lượng sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		
30	Chất lượng sản phẩm	[ ]		[ ]	[ ]	
B	**Yêu cầu riêng đối với cơ sở chế biến cà phê rang, cà phê rang xay**					
31	Bảo quản nguyên liệu, phụ liệu, phụ gia thực phẩm	[ ]		[ ]	[ ]	
32	Phân loại, làm sạch nguyên liệu	[ ]			[ ]	
33	Công đoạn rang	[ ]		[ ]		
34	Công đoạn đóng gói (*đối với cà phê rang*), công đoạn nghiền - đóng gói (*đối với cà phê rang xay*)	[ ]		[ ]	[ ]	
35	Bảo quản sản phẩm	[ ]		[ ]		
C	**Yêu cầu riêng đối với cơ sở chế biến cà phê hòa tan**					
36	Bảo quản nguyên phụ liệu, phụ gia thực phẩm	[ ]		[ ]	[ ]	
37	Phân loại, làm sạch nguyên liệu	[ ]			[ ]	
38	Rang	[ ]		[ ]		
39	Các công đoạn nghiền, trích ly, cô đặc, sấy, tạo hạt...	[ ]	[ ]	[ ]		
40	Phối trộn, đóng gói	[ ]		[ ]	[ ]	
41	Bảo quản 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:

.....

.....

.....

.....

BB 2.23

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 2.23

HƯỚNG DẪN
Kiểm tra, xếp loại điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất cà phê rang, cà phê rang xay (cà phê bột), cà phê hòa tan

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)
A	**Yêu cầu chung**				
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		
4	Khả năng 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 2.23

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	Cao hơn mặt bằng chưa đến 20cm	Bằng với mặt bằng	Thấp hơn mặt bằng
7	Bố trí khu vực chế biến theo nguyên tắc một chiều	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 nhưng có sự phân cách và/hoặc biện pháp hữu hiệu để hạn chế ô nhiễm chéo	Bố trí lộn xộn không theo quy trình, dễ gây ô nhiễm chéo	
8	Sự phân cách cần thiết giữa các khu vực trong cơ sở chế biến	Có vách ngăn cách biệt giữa khu sản xuất và không sản xuất; giữa các khu tiếp nhận nguyên liệu/sơ chế, chế biến/đóng gói/kho bảo quản	Một số khu vực không có tường ngăn nhưng ít ô nhiễm chéo	Nhiều khu vực không có tường ngăn, dễ ô nhiễm chéo	Hoàn toàn không có tường ngăn giữa các khu vực
9	Đường nội bộ trong nhà xưởng	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 chắc chắn, thoát nước tốt nhưng khó làm vệ sinh, có thể gây ô nhiễm		Đường nội bộ bằng đất, có thể gây bụi, sình lầy, hệ thống thoát nước lộ thiên
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 phải có kết cấu bao che (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	Nhà xưởng có kết cấu bao che nhưng một số chi tiết chưa đảm bảo yêu cầu như tiêu chí (A)	Nhà xưởng không đủ kết cấu bao che, nhiều kết cấu bao che đều không đạt yêu cầu như tiêu chí (A)	Nhà xưởng không đủ kết cấu bao che, hầu hết đều không đạt yêu cầu như tiêu chí (A)

BB 2.23

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
		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, tránh được ô nhiễm từ môi trường xung quanh			
12	Các bề mặt của nhà xưởng	Bền vững, không thấm nước, dễ làm sạch	Bền vững, không thấm nước nhưng khó làm sạch	Các bề mặt thiếu bền vững, khó lau chùi, vệ sinh	
IV	**Thiết bị, dụng cụ**				
13	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	
14	Kết cấu thiết bị và vật liệu chế tạo thiết bị	Dễ duy tu, bảo dưỡng, làm sạch		Khó duy tu, bảo dưỡng, làm sạch	
15	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)
V	**Công trình phụ trợ**				
16	Hệ thống chiếu sáng	Nguồn ánh sáng tự nhiên hay nhân tạo, cường độ ánh sáng phải đảm bảo: trong nhà sản xuất trên 220 lux, phòng KCS trên 540 lux, các khu vực khác 100 - 110 lux. Các bóng đèn đều được che chắn an toàn	Cường độ ánh sáng không đủ theo yêu cầu như mục (A)	Các bóng đèn không được che chắn an toàn và không có biện pháp hữu hiệu để ngăn ngừa, khắc phục ảnh hưởng đến sản phẩm khi bóng đèn có rơi vỡ	

BB 2.23

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
17	Hệ thống thông gió, hút bụi	Có hệ thống thông gió, hút bụi đạt hiệu quả. Hướng của 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	Hệ thống thông gió không đạt hiệu quả	Hệ thống hút bụi không đạt hiệu quả	
18	Hệ thống cấp nước	(1) Được thiết kế đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật chuyên ngành. Số lượng nước phải đủ cho sản xuất, sinh hoạt và vệ sinh công nghiệp. (2) Nước ăn uống và sử dụng cho chế biến phải phù hợp với quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống (QCVN 01:2009/BYT). (3) Nước sử dụng cho vệ sinh công nghiệp phải phù hợp với quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sinh hoạt (QCVN 02:2009/BYT). (4) Hệ thống cấp nước được kiểm tra, vệ sinh định kỳ 6 tháng 1 lần	Không đạt yêu cầu (1), (4)		Sử dụng nước giếng khoan không qua xử lý đạt yêu cầu để chế biến, vệ sinh công nghiệp
19	Hệ thống gia nhiệt, cung cấp hơi nước	Khí nóng, hơi nước đảm bảo không gây ô nhiễm cho sản phẩm			Khí nóng, hơi nước đảm bảo gây ô nhiễm cho sản phẩm
20	Hệ thống vệ sinh công nghiệp và thu gom, xử lý chất thải	Có trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ để vệ sinh, tẩy rửa đường ống, thiết bị, thu gom, xử lý chất thải có hiệu quả		Có trang bị hệ thống vệ sinh công nghiệp nhưng hoạt động kém hiệu quả ở một số điểm không phải trọng yếu về ATTP	Không có trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ vệ sinh công nghiệp hoặc có nhưng hoạt động không hiệu quả

BB 2.23

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 cá nhân	(1) Có phòng thay trang phục bảo hộ, vệ sinh cá nhân cho người chế biến trước khi vào làm việc và sau khi hết ca sản xuất. Phòng thay trang phục bảo hộ lao động, vệ sinh cá nhân trước khi vào ca sản xuất được bố trí tại cửa vào của các phân xưởng, phải có đủ trang phục bảo hộ lao động sạch (tối thiểu là áo, mũ, giày dép và các trang phục khác theo yêu cầu cụ thể của công đoạn) cho toàn bộ công nhân trong mỗi ca sản xuất (2) Có nơi rửa tay cho người lao động. Nơi rửa tay được trang bị đủ bồn rửa tay với số lượng ít nhất 01 bồn rửa tay/50 công nhân, có đủ nước sạch, xà phòng, khăn lau tay dùng một lần hay máy sấy khô tay (3) Có đủ nhà vệ sinh với số lượng ít nhất 01 nhà vệ sinh/25 người; Nhà vệ sinh cách biệt khu vực sản xuất và các kho bảo quản, có ánh sáng và thông gió tốt, không gây ô nhiễm về mùi, chất bẩn vào 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 đáp ứng nhưng không đầy đủ yêu cầu (1) và/hoặc (2)	Có nhưng không đáp ứng đầy đủ cả ba yêu cầu (1), (2) và (3), đồng thời nhà vệ sinh cách biệt khu vực sản xuất và các kho bảo quản	Nhà vệ sinh ở ngay trong khu sản xuất và/hoặc các kho bảo quản
22	Hệ thống kho bảo quản	(1) Kho nguyên liệu, kho phụ liệu và kho sản phẩm cách biệt nhau, tránh được ô nhiễm chéo giữa các nguyên liệu, phụ liệu và sản phẩm		Không đạt yêu cầu (2), (3)	Không đạt yêu cầu (1)

BB 2.23

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
		Có kho mát để bảo quản những nguyên phụ liệu có yêu cầu bảo quản mát (nếu có). Không bảo quản chung với các nguyên vật liệu, vật dụng khác. (2) Nhà kho phải có kết cấu vững chắc; ngăn ngừa được ảnh hưởng của nhiệt độ, độ ẩm, côn trùng, động vật, bụi bẩn, mùi lạ và các tác động xấu của môi trường; bảo đảm đủ ánh sáng, thông gió. (3) Nhà kho phải được quét dọn sạch sẽ; cần có chương trình làm vệ sinh, cả vệ sinh hàng hóa rơi vãi lẫn 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			
23	Phòng kỹ thuật - KCS	Có phòng Kỹ thuật - KCS được bố trí riêng biệt nhưng thuận tiện cho việc quản lý kỹ thuật và kiểm soát chất lượng trong quá trình sản xuất. Phòng Kỹ thuật - KCS phải được trang bị tối thiểu là các máy móc, thiết bị, dụng cụ để đo đạc, kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng thông thường (khối lượng, độ ẩm)	Không có phòng kỹ thuật, KCS riêng nhưng có trang bị máy móc, thiết bị kiểm tra các chỉ tiêu thông thường; hoặc có phòng Kỹ thuật - KCS nhưng trang bị máy móc, phương tiện đo đạc, kiểm nghiệm còn thiếu; hoặc thuê ngoài kiểm tra định kỳ	Không có phòng kỹ thuật - KCS, không có phương tiện, thiết bị kiểm tra các chỉ tiêu thông thường	
VI	**Con người**				
24	Người chế biến	(1) Kiến thức về ATTP: Toàn bộ người trực tiếp sản xuất và chủ cơ sở chế biến phải có Giấy xác	Không đạt yêu cầu (1)	Không đạt yêu cầu (2), (3)	Không đạt cả ba yêu cầu

BB 2.23

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
		nhận kiến thức an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp. 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			
25	Khách tham quan	Có trang bị quần áo bảo hộ riêng cho khách tham quan, có quy trình vệ sinh và thực hiện đầy đủ quy trình vệ sinh khách tham quan		Không có	
VII	**Yêu cầu về hoạt động kiểm soát ATTP trong quá trình chế biến**				
26	Tổ, nhóm, người chuyên trách quản lý chất lượng và ATTP	Có tổ, nhóm hoặc người có chuyên môn phù hợp chuyên trách quản lý chất lượng và ATTP trong sản xuất	Không có tổ, người chuyên trách nhưng có tổ, người kiêm nhiệm hoặc có nhưng chuyên môn chưa đạt yêu cầu	Không có	
27	Quản lý nguyên phụ liệu, phụ gia sử dụng	(1) Có danh mục, kèm theo mô tả yêu cầu chất lượng, cách sử dụng, hàm lượng sử dụng của các nguyên liệu, phụ liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến được sử dụng trong quá trình chế biến. (2) Nguyên phụ liệu, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến phải thuộc danh mục được	Không đạt yêu cầu (1)	Không đạt yêu cầu (3)	Không đạt yêu cầu (2)

BB 2.23

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
		phép sử dụng, sử dụng ở ngưỡng quy định, khi chế biến và phối chế không tương tác với nhau làm phát sinh chất ô nhiễm sản phẩm. (3) Có hồ sơ truy xuất nguồn gốc, chứng nhận chất lượng hoặc tiêu chuẩn chất lượng các nguyên liệu, phụ liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến được sử dụng			
28	Quy trình sản xuất, quy phạm vệ sinh	Có quy trình, biện pháp phù hợp để kiểm soát chất lượng nguyên phụ 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 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...	Có nhưng không lưu hồ sơ, hoặc phổ biến, tập huấn không đầy đủ	Không có	
29	Quản lý chất lượng sản phẩm	(1) Có hồ sơ theo dõi, kiểm tra chất lượng nguyên phụ liệu, phụ gia; theo dõi quá trình sản xuất và chất lượng sản phẩm theo từng lô hàng sản xuất; (2) Có hồ sơ kiểm nghiệm mẫu định kỳ theo yêu cầu	Không thực hiện yêu cầu (1) hoặc có thực hiện yêu cầu (1) và (2) nhưng không đầy đủ	Không thực hiện yêu cầu (2)	
30	Chất lượng sản phẩm	(1) Có đầy đủ công bố tiêu chuẩn cơ sở theo Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật hoặc Chứng nhận chất lượng cho tất cả các sản phẩm sản xuất và kinh doanh. Tiêu chuẩn công bố/chứng nhận phải phù hợp		Không đạt yêu cầu (1) và/hoặc (3)	Không đạt yêu cầu (2) hoặc cả ba yêu cầu

BB 2.23

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
		và hài hòa với các quy định, quy chuẩn về chất lượng trong nước và quốc tế. (*không áp dụng tiêu chí này khi đánh giá chứng nhận cho các cơ sở đang trình hồ sơ xin cấp phép hoạt động*). (2) Chất lượng sản phẩm (thể hiện qua hồ sơ kiểm nghiệm định kỳ của cơ sở hoặc kết quả lấy mẫu kiểm nghiệm của cơ quan kiểm tra) phải đạt tiêu chuẩn công bố, chứng nhận chất lượng (3) Việc bao gói, ghi nhãn sản phẩm tuân thủ đúng quy định hiện hành			
B	**Yêu cầu riêng đối với cơ sở chế biến cà phê rang, cà phê rang xay**				
31	Bảo quản nguyên liệu, phụ liệu, phụ gia thực phẩm	- Bao bì bảo quản cà phê nhân hoặc nguyên liệu thay thế phải khô, sạch, không được có các chất có thể gây ô nhiễm nguyên liệu; không bị xô dạt, thủng rách, đứt chỉ. Miệng bao được khâu kín bằng dây không phải là kim loại, không làm ô nhiễm nguyên liệu, đảm bảo bền chắc. - Có các tấm pallet hoặc giá/kệ để xếp các bao nguyên liệu trong kho. Các tấm pallet đảm bảo sạch và làm từ chất liệu không gây ô nhiễm, nhiễm bẩn nguyên liệu bảo quản. - Bao bì, thùng hộp bảo quản phụ liệu, phụ gia làm từ vật liệu không gây ô nhiễm vào phụ liệu; đảm bảo kín, chống sự xâm nhập của côn trùng		Không đáp ứng đầy đủ các yêu cầu ở mục (A)	Sử dụng các bao bì phân bón, thuốc trừ sâu hoặc các bao bì làm từ chất liệu không an toàn, nhiễm bẩn để đựng nguyên phụ liệu, phụ gia thực phẩm

BB 2.23

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
32	Phân loại, làm sạch nguyên liệu	Nếu nguyên liệu sử dụng chưa được qua phân loại, làm sạch, cơ sở chế biến cà phê rang, cà phê rang xay phải có thiết bị, máy móc phân loại, làm sạch nguyên liệu. Thiết bị, máy móc làm sạch nguyên liệu phải đảm bảo hiệu quả làm sạch theo yêu cầu			Nguyên liệu không đảm bảo yêu cầu nhưng không có thiết bị, máy móc làm sạch, hoặc có nhưng không hiệu quả
33	Công đoạn rang	Thiết bị rang phải đảm bảo kiểm soát được nhiệt độ rang, kiểm tra được hạt khi rang, hạt được rang đồng đều, hút được khói bụi trong quá trình rang; phải có nắp che chắn ô nhiễm từ môi trường (nếu nhà xưởng có nguy cơ ô nhiễm)		Không đạt yêu cầu (A)	
34	Công đoạn đóng gói (*đối với cà phê rang*), nghiền - đóng gói *(đối với cà phê rang xay)*	(1) Khu vực nghiền và/hoặc đóng gói phải được cách ly với các khu vực khác trong nhà xưởng bằng tường ngăn kín, có hệ thống thông gió (dòng khí chuyển động theo hướng từ trong ra ngoài). (2) Lối vào khu vực nghiền và/hoặc đóng gói có bố trí nơi thay trang phục bảo hộ lao động; có đầy đủ số lượng trang phục bảo hộ lao động (gồm có mũ, áo, khẩu trang, ủng hoặc dép sạch); có phương tiện khử trùng tay. (3) Sàn nhà khu vực nghiền và/hoặc đóng gói phải bền vững, dễ lau chùi, tẩy rửa. (4) Bao bì đóng gói: làm từ vật liệu không gây ô nhiễm sản phẩm; kín, có khả năng chống hút ẩm		Không đạt yêu cầu (1), (2), (3)	Không đạt yêu cầu (4)

BB 2.23

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
35	Bảo quản sản phẩm	Có thùng, hộp để đựng các bao gói sản phẩm. Có các tấm pallet để xếp các thùng, hộp sản phẩm trong kho		Không có	
C	**Yêu cầu riêng đối với cơ sở chế biến cà phê hòa tan**				
36	Bảo quản nguyên phụ liệu, phụ gia thực phẩm	(1) Bao bì bảo quản cà phê nhân hoặc nguyên liệu thay thế dạng hạt phải khô, sạch, không được có các chất có thể gây ô nhiễm nguyên liệu; không bị xô dạt, thủng rách, đứt chỉ. Miệng bao được khâu kín bằng dây không phải là kim loại, không làm ô nhiễm nguyên liệu, đảm bảo bền chắc. (2) Bao bì, thùng hộp bảo quản nguyên liệu cà phê hòa tan (dùng để phối trộn), phụ liệu, phụ gia làm từ vật liệu không gây ô nhiễm vào phụ liệu; đảm bảo kín, chống sự xâm nhập của côn trùng, chống ẩm. (3) Có các tấm pallet để xếp các bao nguyên liệu trong kho. Các tấm pallet đảm bảo sạch và làm từ chất liệu không gây ô nhiễm, nhiễm bẩn nguyên liệu bảo quản	Không đáp ứng yêu cầu (2), (3)	Không đáp ứng yêu cầu (1) nhưng chưa đến mức lỗi nghiêm trọng	Sử dụng các bao bì phân bón, thuốc trừ sâu hoặc các bao bì làm từ chất liệu không an toàn, nhiễm bẩn để đựng nguyên phụ liệu, phụ gia thực phẩm
37	Phân loại, làm sạch nguyên liệu	Nếu nguyên liệu sử dụng chưa được qua phân loại, làm sạch, cơ sở chế biến cà phê hòa tan phải có công đoạn phân loại, làm sạch nguyên liệu. Thiết bị, máy móc làm sạch nguyên liệu phải đảm bảo hiệu quả làm sạch theo yêu cầu			Nguyên liệu không đảm bảo yêu cầu nhưng không có thiết bị, máy móc làm sạch, hoặc có nhưng không hiệu quả
38	Rang	Thiết bị rang phải đảm bảo kiểm soát được nhiệt độ rang, kiểm tra được hạt khi		Không đạt yêu cầu (A)	

BB 2.23

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (Ac)	**Lỗi nhẹ (Mi)**	**Lỗi nặng (Ma)**	**Lỗi ngiêm trọng (Se)**
		rang, hạt được rang đồng đều, hút được khói bụi trong quá trình rang; phải có nắp che chắn ô nhiễm từ môi trường (nếu nhà xưởng có nguy cơ ô nhiễm)			
39	Các công đoạn nghiền, trích ly, cô đặc, sấy, tạo hạt...	Dây chuyền thiết bị khép kín, tự động hóa hoàn toàn	Dây chuyền bán tự động nhưng có biện pháp khắc phục "điểm hở" để tránh nguy cơ mất ATTP	Dây chuyền bán tự động và không có biện pháp khắc phục "điểm hở" để tránh nguy cơ mất ATTP	
40	Phối trộn, đóng gói	(1) Khu vực phối trộn (nếu có) và đóng gói phải được cách ly với các khu vực khác trong nhà xưởng bằng tường ngăn kín, có hệ thống làm mát. (2) Lối vào khu vực nghiền và/hoặc đóng gói có bố trí nơi thay quần áo bảo hộ lao động có đầy đủ số lượng trang phục bảo hộ lao động (gồm có mũ, áo, khẩu trang, ủng hoặc dép sạch); có phương tiện khử trùng tay. (3) Sàn nhà khu vực phối trộn, đóng gói phải bền chắc, dễ lau chùi, tẩy rửa. (4) Bao bì đóng gói: làm từ vật liệu không gây ô nhiễm sản phẩm; kín, có khả năng chống hút ẩm		Không đạt yêu cầu (1), (2), (3)	Không đạt yêu cầu (4)
41	Bảo quản sản phẩm	Có thùng, hộp để đựng các bao gói sản phẩm. Có các tấm pallet để xếp các thùng, hộp sản phẩm trong kho		Không có	
Tổng số lỗi			**22**	**31**	**21**

BB 2.23

Ghi chú: Hướng dẫn này áp dụng cho cả các cơ sở có sản xuất các nguyên liệu thay thế cà phê rang (như đậu nành/bắp rang).

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 40% tổng số chỉ tiêu đánh giá, trong đó lỗi nặng tối đa 15%.

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

BB 2.24

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)
.....
.....

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

BIÊN BẢN KIỂM TRA
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC ĐÁ PHỤC VỤ SẢN XUẤT VÀ BẢO QUẢN NÔNG THỦY SẢN THỰC PHẨM

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....
   Địa chỉ:.....
   Số điện thoại:..... Số Fax (nếu có):.....
2. Tên thương mại:.....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... Ngày cấp..... Nơi cấp.....
4. Mã số *(nếu có)*:.....
5. Ngày kiểm tra:.....
6. Hình thức kiểm tra:.....
7. Thành phần Đoàn kiểm tra: 1)
   2)
   3)

8. Đại diện cơ sở: 1)
   2)
   3)

II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)		(7)	(8)
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Địa điểm và bố trí mặt bằng** (Tránh được khả năng gây nhiễm cho nước đá; Thuận tiện cho sản xuất)			[ ]	[ ]		

BB 2.24

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)		(7)	(8)
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Kết cấu nhà xưởng** (Có tường bao ngăn cách cơ sở sản xuất với bên ngoài; Kết cấu vững chắc, có mái che chắc chắn, không bị dột; Có nền cứng, chịu tải trọng, không trơn trượt; Thoát nước tốt; Dễ làm vệ sinh; Bảo trì tốt)		[ ]	[ ]			
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Hệ thống cung cấp nước** (Sử dụng nước sạch để sản xuất nước đá và nước dùng để ra khuôn nước đá; Hệ thống bể chứa, đường ống, vòi nước được làm bằng vật liệu phù hợp; Có sự phân biệt giữa hệ thống cung cấp nước sạch sử dụng cho sản xuất nước đá và hệ thống nước sử dụng cho mục đích khác)			[ ]	[ ]		
4	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ sản xuất** (Được làm bằng vật liệu phù hợp; Kết cấu dễ làm vệ sinh; Bảo quản đúng nơi quy định; Bảo trì tốt)		[ ]	[ ]			
5	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất, bốc dỡ và vận chuyển nước đá** (Dung dịch nước muối sử dụng để sản xuất nước đá được lắng lọc, làm vệ sinh sạch trước khi đưa vào bể nước đá; Nhà xưởng,		[ ]	[ ]			

BB 2.24

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)		(7)	(8)
		dụng cụ, thiết bị được làm vệ sinh định kỳ đúng quy định; Quá trình bảo quản, bốc dỡ, vận chuyển và sử dụng nước đá không làm nhiễm bẩn nước đá)						
6	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Vệ sinh cá nhân** (Công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động trong quá trình sản xuất; Có bồn nước khử trùng ủng trước khi đi vào khu vực sản xuất đá; Có đầy đủ phương tiện rửa và khử trùng tay cho công nhân trước khi làm việc và sau khi đi vệ sinh; Nhà vệ sinh công nhân được thiết kế và bố trí hợp vệ sinh, đủ số lượng và được bảo trì tốt)		[ ]	[ ]			
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Điều kiện bảo đảm ATTP** (Công nhân được được đào tạo về an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân; Có đầy đủ tài liệu, trang thiết bị phục vụ cho hoạt động kiểm soát ATTP)		[ ]	[ ]			
8	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Thực hiện chương trình bảo đảm ATTP** (Kiểm soát đúng quy định các thông số kỹ thuật quy định trong chương trình bảo đảm ATTP; Kiểm soát sức khỏe công nhân			[ ]	[ ]		

BB 2.24

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)		(7)	(8)
		đúng quy định; Kiểm tra định kỳ các chỉ tiêu vi sinh của nguồn nước sản xuất nước đá và nước đá đúng quy định; Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm; Duy trì được điều kiện vệ sinh chung; Lưu trữ các hồ sơ sản xuất và giám sát theo quy định)						
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8								**Xếp loại:**

III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

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

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

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

BB 2.24

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC ĐÁ PHỤC VỤ SẢN XUẤT VÀ BẢO QUẢN NÔNG LÂM THỦY SẢN

I. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi / Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 3	0	0
Loại B	Từ 4 đến 8	0	0
	Ma ≤ 4 và tổng Mi + Ma ≤ 6		0
Loại C	Ma < 5 và tổng Mi + Ma > 6		0
	-	≥ 5	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải

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

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

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

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

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

- Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ từ 4 đến 8 nhóm chỉ tiêu; hoặc
- Số lỗi Nặng không quá 4 và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 6 nhóm chỉ tiêu.

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

3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi:

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

BB 2.24

- Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 5 nhóm chỉ tiêu; hoặc
- Có dưới 6 nhóm chỉ tiêu lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 6 nhóm chỉ tiêu.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản kiểm tra

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

B. Nguyên tắc đánh giá

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.
- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [ ], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [ ].
- Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.
- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (đạt), Mi (lỗi mức nhẹ), Ma (lỗi mức nặng), Se (lỗi mức nghiêm trọng).
- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó.

II.3. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. Địa điểm và bố trí mặt bằng:

1.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Địa điểm và bố trí mặt bằng** (Tránh được khả năng gây nhiễm cho nước đá; Thuận tiện cho sản xuất)			[ ]	[ ]		

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu:

- Không bị tác động từ các nguồn lây nhiễm từ bên ngoài vào cơ sở;
- Không bị lây nhiễm từ các khu vực sản xuất khác như khu vực phòng máy, khu vực chứa xăng dầu, nhà vệ sinh;
- Có đủ nguồn nước sạch và nguồn điện phục vụ cho sản xuất và làm vệ sinh.

BB 2.24

- Không bị đọng nước, ngập nước khi trời mưa hoặc khi thủy triều lên.

- Thuận lợi cho việc sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá và làm vệ sinh và khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ sản xuất.

1.2.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực sản xuất đá và các khu vực lân cận.

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

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

- Khả năng ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm từ môi trường xung quanh vào cơ sở sản xuất đá (trại chăn nuôi gia súc, bãi rác thải, khí thải, ...).

- Khả năng cung cấp đủ nguồn điện và nguồn nước sạch để sản xuất và làm vệ sinh.

- Tình trạng ứ, đọng, ngập nước khi trời mưa hoặc khi thủy triều lên.

- Sự ngăn cách giữa khu vực sản xuất nước đá (bể chứa nước làm đá, bể làm đá, khu vực ra đá, khu vực phân phối vận chuyển nước đá, kho bảo quản nước đá) với các khu vực khác như khu vực phòng máy, nhà vệ sinh, khu vực chứa xăng dầu.

- Diện tích, không gian phục vụ cho hoạt động sản xuất, bảo quản và vận chuyển nước đá; điều kiện, diện tích khu vực làm vệ sinh và khử trùng.

2. Kết cấu nhà xưởng:

2.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Kết cấu nhà xưởng** (Có tường bao ngăn cách cơ sở sản xuất với bên ngoài; Kết cấu vững chắc, có mái che chắc chắn, không bị dột; Có nền cứng, chịu tải trọng, không trơn trượt; Thoát nước tốt; Dễ làm vệ sinh; Bảo trì tốt)		[ ]	[ ]			

2.2. Cách tiến hành:

2.2.1. Yêu cầu:

- Có tường bao ngăn cách cơ sở sản xuất đá với bên ngoài.

- Nhà xưởng có kết cấu vững chắc; mái che chắc chắn, không dột.

- Nền được làm bằng chất liệu phù hợp, chịu tải trọng, không trơn trượt.

- Đảm bảo thoát nước tốt.

- Dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Tình trạng bảo trì tốt.

BB 2.24

2.2.2. Phạm vi: Tường rào, mái che, nền của phân xưởng sản xuất và các khu vực phụ trợ.

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

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

- Có tường rào phù hợp giảm thiểu khả năng xâm nhập của động vật gây hại từ môi trường bên ngoài.
- Nhà xưởng có kết cấu vững chắc, mái che phải kín, đảm bảo không bị dột đặc biệt khi trời mưa.
- Mặt bể làm nước đá, bể chứa nước làm nước đá, bể ra khuôn nước đá được thiết kế cao hơn nền phân xưởng từ 60 cm trở lên.
- Nền cứng, phẳng, chịu tải trọng, không trơn trượt, không bị thấm nước (tại các khu vực có nước thải).
- Hệ thống thoát nước phải nhẵn, đảm bảo khả năng thoát nước tốt
- Thiết kế, lắp đặt đảm bảo dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

3. Hệ thống cung cấp nước:

3.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Hệ thống cung cấp nước** (Sử dụng nước sạch để sản xuất nước đá và nước dùng để ra khuôn nước đá; Hệ thống bể chứa, đường ống, vòi nước được làm bằng vật liệu phù hợp; Có sự phân biệt giữa hệ thống cung cấp nước sạch sử dụng cho sản xuất nước đá và hệ thống nước sử dụng cho mục đích khác)			[ ]	[ ]		

2.2. Cách tiến hành:

3.2.1. Yêu cầu:

- Nước sử dụng cho sản xuất nước đá và nước dùng để ra khuôn nước đá phải là nước sạch.
- Hệ thống cung cấp nước được làm bằng vật liệu phù hợp.
- Có sự phân biệt giữa hệ thống nước sử dụng cho sản xuất đá và hệ thống nước sử dụng cho mục đích khác.

BB 2.24

3.2.2. Phạm vi: Toàn bộ hệ thống cung cấp nước như bể chứa, đường ống, vòi nước.

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

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

- Nước sử dụng cho sản xuất nước đá, nước dùng để ra khuôn nước đá, nước dùng làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với nước đá phải đảm bảo an toàn vệ sinh, không chứa các hóa chất độc hại, vi sinh vật gây bệnh, hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng.

- Nắp các bể làm nước đá phải làm bằng vật liệu không độc; bể chứa, đường ống, vòi nước được làm bằng vật liệu không gỉ.

- Có sự phân biệt, không gây nhiễm chéo giữa hệ thống nước dùng cho sản xuất đá với hệ thống nước sử dụng cho các mục đích khác như làm vệ sinh, cứu hỏa.

4. Trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ sản xuất:

4.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ sản xuất** (Được làm bằng vật liệu phù hợp; Kết cấu dễ làm vệ sinh; Bảo quản đúng nơi quy định; Bảo trì tốt)		[ ]	[ ]			

4.2.1. Yêu cầu: Vật liệu và kết cấu trúc phù hợp, dễ làm vệ sinh khử trùng, bảo quản đúng nơi quy định.

4.2.2. Phạm vi: Tất cả các thiết bị, phương tiện, dụng cụ phục vụ sản xuất, bảo quản và vận chuyển đá.

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

Xem xét kiểm tra trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định: các thiết bị, phương tiện, dụng cụ (khuôn/khay đá, nơi ra đá, bể chứa nước, xe vận chuyển đá, kho bảo quản đá, ống gas, ống nước...) đảm bảo các yêu cầu:

- Được làm bằng vật liệu không gây độc, không bị thấm nước.

- Bề mặt nhẵn, cấu trúc dễ làm vệ sinh.

- Bảo quản đúng nơi quy định, tránh bị nhiễm bẩn.

- Không bị hư hỏng, không bị gỉ sét.

BB 2.24

5. Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất, bốc dỡ và vận chuyển nước đá:

5.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất, bốc dỡ và vận chuyển nước đá** (Dung dịch nước muối sử dụng để sản xuất nước đá được lắng lọc, làm vệ sinh sạch trước khi đưa vào bể nước đá; Nhà xưởng, dụng cụ, thiết bị được làm vệ sinh định kỳ đúng quy định; Quá trình bảo quản, bốc dỡ, vận chuyển và sử dụng nước đá không làm nhiễm bẩn nước đá)		[ ]	[ ]			

5.2. Cách tiến hành:

5.2.1. Yêu cầu: Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp và không tiếp xúc trực tiếp với nước đá phải được làm vệ sinh, khử trùng trước khi sử dụng và định kỳ đúng quy định.

5.2.2. Phạm vi:

- Nguồn nước muối, nước sản xuất, nước trong bể ra khuôn, nước vệ sinh, khử trùng nhà xưởng, dụng cụ, thiết bị.
- Nhà xưởng, phương tiện, dụng cụ, thiết bị sản xuất và phục vụ cho sản xuất.

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

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

- Dung dịch nước muối sử dụng để sản xuất đá được lắng lọc, làm sạch trước khi đưa vào bể làm nước đá.
- Nước dùng trong các bể ra khuôn nước đá phải đảm bảo vệ sinh và được thay nước sau mỗi ca sản xuất.
- Quá trình bốc dỡ, vận chuyển và sử dụng nước đá phải tránh làm nhiễm bẩn nước đá. Bề mặt vật liệu tiếp xúc trực tiếp với nước đá phải đảm bảo được vệ sinh sạch sẽ. Tuyệt đối không để nước đá tiếp xúc trực tiếp trên nền đất, nền nhà xưởng.
- Nền nhà xưởng, cống rãnh phải được quét dọn, cọ rửa làm vệ sinh và khử trùng sau mỗi ngày sản xuất.
- Các bể chứa nước phải định kỳ được làm vệ sinh, và thay nước đảm bảo đáp ứng yêu cầu về nguồn nước sạch cho sản xuất.
- Thiết bị xay nước đá, các khuôn làm nước đá, máng dẫn nước đá xay phải được làm vệ sinh sạch sẽ sau mỗi chu kỳ sử dụng và được bảo quản ở nơi khô ráo, sạch sẽ.

BB 2.24

6. Vệ sinh cá nhân:

6.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Vệ sinh cá nhân** (Công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động trong quá trình sản xuất; Có bồn nước khử trùng ủng trước khi đi vào khu vực sản xuất đá; Có đầy đủ phương tiện rửa và khử trùng tay cho công nhân trước khi làm việc và sau khi đi vệ sinh; Nhà vệ sinh công nhân được thiết kế và bố trí hợp vệ sinh, đủ số lượng và được bảo trì tốt)		[ ]	[ ]			

6.2. Cách tiến hành:

6.2.1. Yêu cầu: Công nhân tham gia sản xuất phải được trang bị bảo hộ lao động sạch, được khử trùng tay và ủng trước khi tiếp xúc với nước đá.

6.2.2. Phạm vi: Đồ bảo hộ lao động, khu vực thay bảo hộ lao động, khu vực nhà vệ sinh, phương tiện rửa, khử trùng tay, bồn nhúng ủng lối vào khu sản xuất.

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

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

- Công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động (quần áo, ủng) trong quá trình sản xuất. Bảo hộ lao động phải thường xuyên được giữ gìn vệ sinh sạch sẽ.

- Có bể nhúng ủng khử trùng trước cửa vào xưởng.

- Công nhân phải rửa sạch tay bằng xà phòng và khử trùng ủng trước khi làm việc hoặc ngay sau khi đi vệ sinh.

- Nhà vệ sinh cho công nhân phải được thiết kế hợp vệ sinh, ở vị trí phù hợp, đủ số lượng. Nước, xà phòng và giấy vệ sinh được cung cấp đủ theo nhu cầu.

BB 2.24

7. Điều kiện đảm bảo VSATTP:

7.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Điều kiện bảo đảm ATTP** (Công nhân được được đào tạo về an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân; Có đầy đủ tài liệu, trang thiết bị phục vụ cho hoạt động kiểm soát ATTP)		[ ]	[ ]			

7.2. Cách tiến hành:

7.2.1. Yêu cầu:

- Công nhân được đào tạo, tập huấn về an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân.
- Cơ sở có đủ tài liệu, trang thiết bị để thực hiện hoạt động kiểm soát ATTP.

7.2.2. Phạm vi:

- Tất cả công nhân tham gia sản xuất.
- Các tài liệu và thiết bị phục vụ cho hoạt động kiểm soát chất lượng.

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

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

- Công nhân sản xuất đã được đào tạo về an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân.
- Có đầy đủ các tài liệu tham khảo và các trang thiết bị phục vụ cho hoạt động kiểm soát ATTP.

8. Thực hiện chương trình đảm bảo VSATTP:

8.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng	**Thực hiện chương trình bảo đảm ATTP** (Kiểm soát đúng quy định các thông số kỹ thuật quy định trong chương trình bảo đảm ATTP; Kiểm soát sức khỏe công nhân đúng quy định; Kiểm tra			[ ]	[ ]		

BB 2.24

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
	đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	định kỳ các chỉ tiêu vi sinh của nguồn nước sản xuất nước đá và nước đá đúng quy định; Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm; Duy trì được điều kiện vệ sinh chung; Lưu trữ các hồ sơ sản xuất và giám sát theo quy định)						

8.2. Cách tiến hành:

8.2.1. Yêu cầu: Cơ sở phải thực hiện tốt các quy định trong chương trình bảo đảm ATTP.

8.2.2. Phạm vi: Toàn bộ các kết quả thực hiện chương trình bảo đảm ATTP của cơ sở.

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

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

- Có đầy đủ các kết quả thực hiện kế hoạch làm vệ sinh, kết quả giám sát các quy định về trình tự, thủ tục sản xuất, bảo quản và vận chuyển đá đáp ứng các yêu cầu quy định về ATTP.

- Thực hiện kiểm tra định kỳ sức khỏe công nhân 1 năm/1 lần, có thực hiện kiểm tra, giám sát tình trạng sức khỏe công nhân hàng ngày đảm bảo không để những người mắc bệnh truyền nhiễm tham gia sản xuất.

- Lấy mẫu kiểm tra định kỳ các chỉ tiêu vệ sinh của nguồn nước sản xuất nước đá và nước đá theo quy định của Bộ Y tế.

- Thực hiện đầy đủ và kịp thời các hành động sửa chữa khi kết quả giám sát vượt mức giới hạn cho phép.

- Cơ sở thiết lập và lưu trữ đầy đủ kết quả kiểm tra chất lượng nguồn nước, nước đá; hồ sơ làm vệ sinh và kết quả kiểm soát vệ sinh an toàn của cơ sở.

- Các hồ sơ lưu trữ phải rõ ràng, chính xác, phù hợp với thực tế sản xuất.

- Hồ sơ lưu trữ phải dễ truy cập, xuất trình khi có yêu cầu.

- Hồ sơ được lưu trữ trong thời hạn 2 năm.

BB 3.1

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)

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

BIÊN BẢN KIỂM TRA
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU SẢN PHẨM
CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT (BAO GỒM CẢ THỦY SẢN)

I. THÔNG TIN CHUNG:

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a;	**Địa điểm sản xuất** (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, các lò giết mổ tập trung, nghĩa trang, khu công nghiệp... tránh gây ô nhiễm cho người...)		[ ]	[ ]		
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a;	**Kết cấu, bố trí trại nuôi** (đủ diện tích; kết cấu hợp lý; dễ làm vệ sinh; các khu vực nuôi khác nhau có tường rào ngăn cách; có hệ thống vệ sinh sát trùng...)		[ ]	[ ]		
3	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	**Con giống** (có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng bảo đảm; tuân thủ đúng quy trình nhập đàn: nuôi cách ly, tiêm phòng, sát trùng chuồng trại, ao nuôi, lồng bè...)		[ ]	[ ]		

BB 3.1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	**Thức ăn** (thức ăn có trong danh mục được phép sử dụng; việc trộn thức ăn, sử dụng thức ăn theo đúng quy định, phù hợp giai đoạn chăn nuôi; kho chứa, bảo quản đúng cách...)		[ ]	[ ]	[ ]	
5	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	**Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, sinh trưởng...** (có trong danh mục được phép sử dụng; sử dụng đúng quy định; bảo quản đúng cách; tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất...)		[ ]	[ ]	[ ]	
6	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 3; Điều 23, Khoản 1, Điểm b,c;	**Vật nuôi** (tuân thủ quy định về kiểm dịch, có chứng nhận vệ sinh thú y; tiêm phòng; phòng chống dịch bệnh; cách ly khi vật nuôi có dấu hiệu bị bệnh; xuất bán ....)		[ ]	[ ]	[ ]	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c,d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d,đ;	**Phòng, chống động vật gây hại; vệ sinh chuồng trại và xử lý chất thải, nước thải** (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp vệ sinh chăn nuôi, sát trùng chuồng trại; sử dụng chất tẩy rửa, khử trùng nằm trong danh mục được phép sử dụng; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)		[ ]	[ ]		
8	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c;	**Nước uống, nước cấp, thiết bị chăn nuôi** (nước uống cho vật nuôi đáp ứng quy định QCVN 01-39:2011/ BNNPTNT; hệ thống nước cấp cho ao nuôi phù hợp; hệ thống xử lý nước đối với ao nuôi tôm phù hợp; thiết bị phù hợp, không gỉ sét; không gây độc cho vật nuôi; dễ làm vệ sinh...)		[ ]	[ ]		
9	**Luật ATTP:** Điều 19,	**Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân** (người trực tiếp sản xuất bảo đảm sức khỏe để sản xuất; được		[ ]	[ ]		

BB 3.1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	Khoản 1, Điểm e.	cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP theo quy định; được trang bị bảo hộ lao động; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý...)					
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2 Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e.	**Ghi chép, truy xuất nguồn gốc** (có quy định về vệ sinh chuồng trại, ao nuôi, lồng bè...; có ghi chép việc sử dụng thuốc hóa chất, thuốc thú y, thức ăn, thời gian xuất chuồng...)		[ ]	[ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							**Xếp loại:**

** Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm cần tham chiếu quy định trong quy chuẩn kỹ thuật tương ứng đối với sản phẩm cụ thể để kiểm tra, đánh giá.*

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 3.1

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU SẢN PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT (BAO GỒM CẢ THỦY SẢN)

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu liệu này hướng dẫn kiểm tra, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất ban đầu sản phẩm có nguồn gốc động vật (bao gồm cả thủy sản).

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi / Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 5	0	0
Loại B	> 5 đến 10	0	0
	Mi + Ma ≤ 8 và Ma ≤ 3		0
Loại C	Mi + Ma > 8 và Ma > 3		0
	-	≥ 4	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

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

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

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 05 chỉ tiêu.

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

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

+ Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 05 chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 08 chỉ tiêu.

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

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

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

BB 3.1

- Một trong các trường hợp sau:

+ Có số lỗi Nặng ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc

+ Có dưới hoặc bằng 03 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 08 chỉ tiêu.

III. Phương pháp kiểm tra:

A. Ghi biên bản kiểm tra:

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

• Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

B. Nguyên tắc đánh giá:

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

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

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

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

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi 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".

C. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. Địa điểm sản xuất:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a;	**Địa điểm sản xuất** (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, các lò giết mổ tập trung, nghĩa trang, khu công nghiệp... tránh gây ô nhiễm cho người...)		[ ]	[ ]		

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất sản phẩm nông sản có nguồn gốc động vật (bao gồm cả thủy sản) phải có địa điểm, diện tích thích hợp; bảo đảm các điều kiện về nguồn nước, địa điểm sản xuất để sản xuất thực phẩm an toàn; không gây ô nhiễm cho môi trường xung quanh.

1.2. Phạm vi:

Toàn bộ khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ.

BB 3.1

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

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

- Cơ sở sản xuất sản phẩm nông sản có nguồn gốc động vật phải có địa điểm, diện tích thích hợp; bảo đảm các điều kiện về nguồn nước, địa điểm sản xuất để sản xuất thực phẩm an toàn;

- Có khoảng cách thích hợp, không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân ô nhiễm từ môi trường xung quanh (khu dân cư, bệnh viện, các lò giết mổ tập trung, nghĩa trang, khu công nghiệp...).

- Không gây ô nhiễm cho môi trường xung quanh.

2. Kết cấu, bố trí trại nuôi

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a;	**Kết cấu, bố trí trại nuôi** (đủ diện tích; kết cấu hợp lý; dễ làm vệ sinh; các khu vực nuôi khác nhau có tường rào ngăn cách; có hệ thống vệ sinh sát trùng...)		[ ]	[ ]		

2.1. Yêu cầu:

- Kết cấu, bố trí trại nuôi hợp lý, dễ làm vệ sinh, có hệ thống sát trùng.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ trại nuôi và xung quanh khu vực sản xuất.

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

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

- Trại nuôi có đủ diện tích; kết cấu hợp lý; dễ làm vệ sinh;
- Các khu vực nuôi khác nhau có tường rào ngăn cách;
- Có hệ thống vệ sinh sát trùng...

3. Con giống

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	**Con giống** (có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng bảo đảm; tuân thủ đúng quy trình nhập đàn: nuôi cách ly, tiêm phòng, sát trùng chuồng trại, ao nuôi, lồng bè...)		[ ]	[ ]		

3.1. Yêu cầu:

- Con giống có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng, tuân thủ quy trình nhập đàn.

BB 3.1

3.2. Phạm vi:

- Vật nuôi tại trang trại.
- Hồ sơ mua con giống (nếu có), hồ sơ tiêm phòng, sát trùng chuồng trại, ao nuôi, lồng bè.

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

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

- Con giống có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng bảo đảm;
- Tuân thủ đúng quy trình nhập đàn: nuôi cách ly, tiêm phòng, sát trùng chuồng trại, ao nuôi, lồng bè...

4. Thức ăn

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	**Thức ăn** (thức ăn có trong danh mục được phép sử dụng; việc trộn thức ăn, sử dụng thức ăn theo đúng quy định, phù hợp giai đoạn chăn nuôi; kho chứa, bảo quản đúng cách...)		[ ]	[ ]	[ ]	

4.1. Yêu cầu:

- Thức ăn không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

4.2. Phạm vi:

- Kho chứa/bảo quản thức ăn (nếu có).
- Khu vực sản xuất, phối trộn thức ăn (nếu có).
- Việc sử dụng thức ăn trên thực tế.

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

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

- Thức ăn có thành phần trong danh mục được phép sử dụng;
- Việc trộn thức ăn, sử dụng thức ăn theo đúng quy định, phù hợp giai đoạn chăn nuôi;
- Bảo quản đúng cách...

5. Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	**Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục**...(có trong danh mục được phép sử dụng; sử dụng đúng quy định; bảo quản đúng cách; tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất...)		[ ]	[ ]	[ ]	

BB 3.1

5.1. Yêu cầu:

- Việc sử dụng thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục... theo đúng quy định.

5.2. Phạm vi:

- Kho chứa, hóa đơn mua thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục...

- Việc sử dụng thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục... trên thực tế (nếu có).

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

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

- Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục... có trong danh mục được phép sử dụng;

- Việc sử dụng đúng quy định; bảo quản đúng cách;

- Tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất...

6. Vật nuôi

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 3; Điều 23, Khoản 1, Điểm b,c;	**Vật nuôi** (tuân thủ quy định về kiểm dịch, có chứng nhận vệ sinh thú y; tiêm phòng; phòng chống dịch bệnh; cách ly khi vật nuôi có dấu hiệu bị bệnh; xuất bán ....)		[ ]	[ ]	[ ]	

6.1. Yêu cầu:

- Vật nuôi tuân thủ đúng quy định về kiểm dịch, tiêm phòng, cách ly.

6.2. Phạm vi:

- Vật nuôi trong trang trại nuôi.

- Hồ sơ nuôi, kiểm soát dịch bệnh, nhập vật nuôi và xuất bán hàng.

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

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

- Vật nuôi tuân thủ quy định về kiểm dịch, có chứng nhận vệ sinh thú y;

- Có tiêm phòng; phòng chống dịch bệnh; cách ly khi vật nuôi có dấu hiệu bị bệnh; xuất bán ....

- Nhà cung cấp con giống. Kết quả thử nghiệm giống vật nuôi (nếu là giống lạ, giống mới) theo quy định.

BB 3.1

7. Phòng, chống động vật gây hại; vệ sinh chuồng trại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c,d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d,đ;	**Phòng, chống động vật gây hại; vệ sinh chuồng trại và xử lý chất thải, nước thải** (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp vệ sinh chăn nuôi, sát trùng chuồng trại; sử dụng chất tẩy rửa, khử trùng nằm trong danh mục được phép sử dụng; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)		[ ]	[ ]		

7.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.

- Chuồng trại được vệ sinh, sát trùng.

- Chất thải rắn, nước thải được thu gom, xử lý theo quy định, tránh gây ô nhiễm ra môi trường.

7.2. Phạm vi:

- Khu vực chăn nuôi và xung quanh trang trại/ao nuôi.

- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.

- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

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

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

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại.

- Có biện pháp vệ sinh trại chăn nuôi, sát trùng chuồng trại, ao nuôi, lồng bè; sử dụng chất tẩy rửa, khử trùng nằm trong danh mục được phép sử dụng.

- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; nước thải phải được xử lý trước khi đổ vào môi trường.

- Có dụng cụ, biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...

BB 3.1

8. Nước uống, thiết bị chăn nuôi

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c;	**Nước uống, nước cấp, thiết bị chăn nuôi** (nước uống cho vật nuôi đáp ứng quy định QCVN 01-39:2011/BNNPTNT; nước cấp cho ao nuôi, lồng bè phù hợp; hệ thống xử lý nước cho ao nuôi tôm phù hợp; thiết bị phù hợp, không gỉ sét; không gây độc cho vật nuôi; dễ làm vệ sinh...)		[ ]	[ ]		

8.1. Yêu cầu:

- Nước uống cho vật nuôi đáp ứng quy định của Bộ Nông nghiệp và PTNT.
- Nước cấp cho ao nuôi, lồng bè đáp ứng quy định của Bộ Nông nghiệp và PTNT.
- Hệ thống xử lý nước cho ao nuôi tôm đáp ứng quy định của Bộ Nông nghiệp và PTNT.
- Thiết bị chăn nuôi phù hợp, không gây độc cho vật nuôi.

8.2. Phạm vi:

- Hệ thống cung cấp nước, xử lý nước, bể chứa, vòi nước... cho động vật uống và hồ sơ lưu trữ về kết quả phân tích mẫu nước.
- Toàn bộ trang thiết bị ở trang trại nuôi.

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

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

- Hệ thống cung cấp nước (bể chứa, ống dẫn, vòi...) bảo đảm an toàn để cho vật nuôi uống; đáp ứng yêu cầu đối với nước nuôi thủy sản theo quy định của Bộ NN&PTNT.
- Kết quả phân tích mẫu nước dùng cho vật nuôi uống; dùng để nuôi thủy sản.
- Trang thiết bị chăn nuôi phù hợp, không gỉ sét; không gây độc cho vật nuôi;
- Dễ làm vệ sinh và trong tình trạng được bảo trì tốt.

9. Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
9	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e	**Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân** (người trực tiếp sản xuất bảo đảm sức khỏe để sản xuất; được cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP; được trang bị bảo hộ lao động; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý ...)		[ ]	[ ]		

9.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp sản xuất được cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định, được khám sức khỏe theo quy định; được trang bị bảo hộ lao động

BB 3.1

- Trang trại có thiết bị vệ sinh cá nhân cho người lao động phù hợp; bố trí nhà vệ sinh hợp lý.

9.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp sản xuất.
- Khu vực vệ sinh cá nhân, thay bảo hộ lao động; nhà vệ sinh.
- Giấy xác nhận kiến thức ATTP;
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.

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

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

- Người trực tiếp sản xuất đã được cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.
- Người lao động được trang bị bảo hộ lao động (quần áo, ủng, găng tay).
- Có phương tiện rửa, khử trùng tay trước khi tiếp xúc với động vật nuôi và sau khi đi vệ sinh (xà phòng, nước rửa).
- Khu vực vệ sinh công nhân cách biệt với khu vực nuôi trồng.

10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2 Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e	**Ghi chép, truy xuất nguồn gốc** (có quy định về vệ sinh chuồng trại, ao nuôi, lồng bè...; có ghi chép việc sử dụng thuốc hóa chất, thuốc thú y, thức ăn, thời gian xuất chuồng...)		[ ]	[ ]		

10.1. Yêu cầu:

- Có quy định về vệ sinh chuồng trại, ao nuôi, lồng bè...;
- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm; thời gian xuất chuồng và nơi tiêu thụ sản phẩm.
- Có ghi chép việc sử dụng thức ăn, thuốc thú y.

10.2. Phạm vi:

- Người sản xuất.
- Quy định, ghi chép, hóa đơn (nếu có) về xuất xứ và việc sử dụng thức ăn, thuốc thú y...

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

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

- Có quy định về vệ sinh chuồng trại, ao nuôi, lồng bè...;
- Có hồ sơ ghi chép theo dõi nguồn cung cấp và việc sử dụng thức ăn, thuốc thú y (ngày mua, tên hàng hóa, người bán, khối lượng, việc sử dụng, thời gian cách ly...).
- Có hồ sơ ghi chép theo dõi tiêu thụ sản phẩm (ngày, tên sản phẩm, người mua, trọng lượng).
- Biện pháp xử lý khi sản phẩm có vấn đề về ATTP (nếu có).

BB 3.2

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)

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

BIÊN BẢN KIỂM TRA
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU SẢN PHẨM
CÓ NGUỒN GỐC THỰC VẬT

I. THÔNG TIN CHUNG:

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a;	**Địa điểm sản xuất** (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, các lò giết mổ tập trung, nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)		[ ]	[ ]		
2	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm a;	**Đất trồng và giá thể** (có kết quả kiểm nghiệm hóa học, sinh học đạt yêu cầu; không chăn thả vật nuôi...)		[ ]	[ ]		

BB 3.2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm a;	**Nước tưới** (đáp ứng quy định về nước tưới tiêu; trong sản xuất rau mầm phải đạt tiêu chuẩn nước sinh hoạt)		[ ]	[ ]	[ ] (với sản xuất rau mầm)	
4	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	**Cây giống** (trong danh mục được phép sử dụng trong SXKD nông nghiệp tại VN; giống cây không có khả năng chứa độc tố...)		[ ]	[ ]		
5	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	**Phân bón** (có trong danh mục được phép sử dụng; phân chuồng được xử lý (ủ) trước khi sử dụng; bảo quản phân bón, phối trộn, sử dụng phân bón không gây ô nhiễm cho sản phẩm...)		[ ]	[ ]	[ ]	
6	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	**Thuốc bảo vệ thực vật** (có trong danh mục được phép sản xuất kinh doanh, sử dụng 4 đúng...; lưu giữ, bảo quản thuốc BVTV, hóa chất đảm bảo an toàn cho người sử dụng và sản phẩm...)		[ ]	[ ]	[ ]	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d;	**Thu gom, xử lý bao bì thuốc BVTV, chất thải, nước thải** (Có biện pháp thu gom, xử lý đối với bao bì thuốc bảo vệ thực vật sau khi sử dụng; biện pháp xử lý chất thải, nước thải không gây ô nhiễm cho sản phẩm và môi trường...)		[ ]	[ ]		
8	**Luật ATTP:** Điều 18; Điều 19, Khoản 1, Điểm b,c; Điều 23, Khoản 1, Điểm e;	**Thu gom, sơ chế** (nước dùng cho thu gom, sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt; vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; tuân thủ quy định về vệ sinh công nhân, vệ sinh nhà xưởng trang thiết bị - nếu có cơ sở sơ chế gắn liền; ...)		[ ]	[ ]	[ ] (với sản phẩm ăn sống, ăn liền)	

BB 3.2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
9	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; Điều 23, Khoản 1, Điểm e;	**Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân** (người trực tiếp sản xuất đảm bảo sức khỏe để sản xuất; được cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý...)		[ ]	[ ]		
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e;	**Ghi chép, truy xuất nguồn gốc** (có ghi chép việc sử dụng thuốc BVTV, phân bón, thời gian thu hoạch và nơi tiêu thụ sản phẩm...)		[ ]	[ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							**Xếp loại:**

** Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm cần tham chiếu quy định trong quy chuẩn kỹ thuật tương ứng đối với sản phẩm cụ thể để kiểm tra, đánh giá.*

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 3.2

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU SẢN PHẨM NÔNG SẢN CÓ NGUỒN GỐC THỰC VẬT

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu này hướng dẫn kiểm tra, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất ban đầu (trồng trọt, thu hái) sản phẩm nông sản có nguồn gốc thực vật.

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi / Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 5	0	0
Loại B	> 5 đến 10	0	0
	Mi + Ma ≤ 8 và Ma ≤ 3		0
Loại C	Mi + Ma > 8 và Ma > 3		0
	-	≥ 4	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

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

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

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 05 chỉ tiêu.

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

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

+ Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 05 chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 08 chỉ tiêu.

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

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

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

BB 3.2

- Một trong các trường hợp sau:

+ Có số lỗi Nặng ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc

+ Có dưới hoặc bằng 03 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 08 chỉ tiêu.

III. Phương pháp kiểm tra:

A. Ghi biên bản kiểm tra:

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

● Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

B. Nguyên tắc đánh giá:

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

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

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

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

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi 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".

C. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. Địa điểm sản xuất:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a;	**Địa điểm sản xuất** (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, các lò giết mổ tập trung, nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)		[ ]	[ ]		

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất thực phẩm nông lâm sản có nguồn gốc thực vật phải có địa điểm sản xuất, diện tích thích hợp; bảo đảm các điều kiện về đất canh tác, nguồn nước... để sản xuất thực phẩm an toàn;

1.2. Phạm vi:

Toàn bộ khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ.

BB 3.2

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

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

- Cơ sở sản xuất thực phẩm nông lâm sản có nguồn gốc thực vật phải có địa điểm, diện tích thích hợp; bảo đảm các điều kiện về đất canh tác, nguồn nước, địa điểm sản xuất để sản xuất thực phẩm an toàn;

- Không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh (khói bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...).

- Tuân thủ các quy định của pháp luật về sử dụng giống cây trồng; phân bón, thuốc bảo vệ thực vật, chất kích thích tăng trưởng và các chất khác có liên quan đến an toàn thực phẩm.

2. Đất trồng và giá thể

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm a;	**Đất trồng và giá thể** (có kết quả kiểm nghiệm hóa học, sinh học đạt yêu cầu; không chăn thả vật nuôi...)		[ ]			

2.1. Yêu cầu:

- Bảo đảm các điều kiện về đất canh tác và giá thể.

2.2. Phạm vi:

- Hồ sơ về kết quả kiểm nghiệm đất trồng và giá thể.
- Xung quanh khu vực sản xuất.

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

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

- Đất trồng hoặc giá thể đảm bảo không là nguồn gây nhiễm tới sản phẩm.
- Không có sự lây nhiễm từ vật nuôi xung quanh hoặc tại khu vực trồng trọt.

3. Nước tưới

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm a;	**Nước tưới** (đáp ứng quy định về nước tưới tiêu; trong sản xuất rau mầm phải đạt tiêu chuẩn nước sinh hoạt)		[ ]	[ ]	[ ] (với sản xuất rau mầm)	

3.1. Yêu cầu:

- Nước tưới đáp ứng quy định về nước tưới tiêu, không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm; nước tưới trong sản xuất rau mầm phải đạt tiêu chuẩn nước sinh hoạt…

BB 3.2

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực sản xuất, hệ thống nước tưới tiêu và hồ sơ lưu trữ về kết quả phân tích mẫu nước.

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

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

- Có nguồn nước đủ cung cấp và bảo đảm an toàn để tưới cho cây trồng.

- Hệ thống cung cấp nước (bể chứa, ống dẫn, vòi...) không là nguồn gây ô nhiễm cho sản phẩm cây trồng.

- Kết quả phân tích mẫu nước dùng để tưới cây trồng theo quy định.

4. Cây giống

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	**Cây giống** (trong danh mục được phép sử dụng trong SXKD nông nghiệp tại VN; giống cây không có khả năng chứa độc tố...)		[ ]	[ ]		

4.1. Yêu cầu:

- Tuân thủ các quy định của pháp luật về sử dụng giống cây trồng;

4.2. Phạm vi:

- Cây trồng tại cơ sở, vùng trồng.

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

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

- Cây giống/giống cây có trong danh mục được phép sử dụng trong sản xuất kinh doanh nông nghiệp tại Việt Nam.

- Nhà cung cấp cây giống, giống cây. Kết quả thử nghiệm cây giống theo quy định hiện hành (nếu là giống mới).

5. Phân bón

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	**Phân bón** (có trong danh mục được phép sử dụng; phân chuồng được xử lý (ủ) trước khi sử dụng; bảo quản phân bón, phối trộn, sử dụng phân bón không gây ô nhiễm cho sản phẩm...)		[ ]	[ ]	[ ]	

BB 3.2

5.1. Yêu cầu:

- Phân bón không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

5.2. Phạm vi:

- Kho chứa/bảo quản phân bón, bao bì (nếu có).
- Nơi xử lý (ủ), phối trộn phân bón.
- Việc sử dụng phân bón trên thực tế.

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

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

- Phân bón có trong danh mục được phép sử dụng;
- Phân chuồng được xử lý (ủ) trước khi sử dụng;
- Bảo quản phân bón, phối trộn, sử dụng phân bón không gây ô nhiễm cho sản phẩm...).

6. Thuốc bảo vệ thực vật

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	**Luật ATTP:** Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	**Thuốc bảo vệ thực vật** (có trong danh mục được phép sản xuất kinh doanh, sử dụng 4 đúng...; lưu giữ, bảo quản thuốc BVTV, hóa chất đảm bảo an toàn cho người sử dụng và sản phẩm...)		[ ]	[ ]	[ ]	

6.1. Yêu cầu:

- Thuốc bảo vệ thực vật được sử dụng đúng cách, không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

6.2. Phạm vi:

- Kho chứa, hóa đơn mua thuốc bảo vệ thực vật.
- Việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật trên thực tế.

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

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

- Thuốc bảo vệ thực vật có trong danh mục được phép sử dụng;
- Người sử dụng đã được tập huấn và sử dụng theo đúng hướng dẫn trên bao bì thuốc (đúng cách, đúng liều, đúng loại bệnh và đúng thời gian cách ly).
- Bảo quản thuốc bảo vệ thực vật theo đúng hướng dẫn, không làm lây nhiễm cho sản phẩm...

BB 3.2

7. Biện pháp thu gom, xử lý đối với bao bì thuốc bảo vệ thực vật đã sử dụng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d;	**Thu gom, xử lý bao bì thuốc BVTV, chất thải, nước thải** (Có biện pháp thu gom, xử lý đối với bao bì thuốc bảo vệ thực vật sau khi sử dụng; biện pháp xử lý chất thải, nước thải không gây ô nhiễm cho sản phẩm và môi trường...)		[ ]	[ ]		

7.1. Yêu cầu:

- Bao bì thuốc bảo vệ thực vật không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

- Việc thu gom, xử lý chất thải, nước thải theo đúng quy định, không gây ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm và môi trường.

7.2. Phạm vi:

- Khu vực trồng trọt.

- Việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật trên thực tế (nếu có).

- Hệ thống (địa điểm) thu gom bao bì thuốc bảo vệ thực vật; việc xử lý chất thải, kênh mương xử lý nước thải.

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

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

- Việc thu gom, xử lý bao bì thuốc bảo vệ thực vật sau khi sử dụng của người sản xuất đã tuân thủ theo hướng dẫn trên bao bì thuốc bảo vệ thực vật.

- Việc thu gom, xử lý chất thải, nước thải theo đúng quy định, không gây ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm và môi trường.

8. Thu gom, sơ chế

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	**Luật ATTP:** Điều 18; Điều 19, Khoản 1, Điểm b,c; Điều 23, Khoản 1, Điểm e;	**Thu gom, sơ chế** (nước dùng cho thu gom, sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt; vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; tuân thủ quy định về vệ sinh công nhân, vệ sinh nhà xưởng trang thiết bị - nếu có cơ sở sơ chế gắn liền; ...)		[ ]	[ ]	[ ] (với sản phẩm ăn sống, ăn liền)	

BB 3.2

8.1. Yêu cầu:

- Nước dùng cho sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt.
- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.
- Nhà xưởng, trang thiết bị của cơ sở sơ chế (nếu có) phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.
- Công nhân tuân thủ các quy định về an toàn thực phẩm trong quá trình thu gom, sơ chế sản phẩm.

8.2. Phạm vi:

- Nguồn nước, hệ thống nước (bể chứa, ống dẫn, vòi...) dùng để sơ chế sản phẩm.
- Khu vực thu gom, sơ chế sản phẩm.
- Kho, khu vực chứa vật liệu bao gói sản phẩm.
- Thực hành của người sản xuất.

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

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

- Nước dùng cho sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt.
- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm.
- Khu vực thu gom, sơ chế sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.
- Người sản xuất tuân thủ các quy định về ATTP.

9. Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
9	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e; Điều 23, Khoản 1, Điểm e;	**Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân** (người trực tiếp sản xuất đảm bảo sức khỏe để sản xuất; được cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý...)		[ ]	[ ]		

9.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp sản xuất được phổ biến, tập huấn về kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.
- Bố trí nhà vệ sinh hợp lý, cách xa khu vực sản xuất.

9.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp sản xuất.
- Giấy xác nhận kiến thức ATTP.
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.
- Khu vực vệ sinh công nhân.

BB 3.2

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

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

- Người trực tiếp sản xuất đã được phổ biến, tập huấn về kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.

- Khu vực vệ sinh công nhân cách biệt với khu vực sản xuất.

10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e;	**Ghi chép, truy xuất nguồn gốc** (có ghi chép việc sử dụng thuốc BVTV, phân bón, thời gian thu hoạch và nơi tiêu thụ sản phẩm...)		[ ]	[ ]		

10.1. Yêu cầu:

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm; xác định được thời gian thu hoạch và nơi tiêu thụ sản phẩm.

- Có ghi chép việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, phân bón.

10.2. Phạm vi:

- Ghi chép, hóa đơn (nếu có) về nguồn gốc và sử dụng phân bón, thuốc bảo vệ thực vật;

- Ghi chép việc mua bán sản phẩm

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

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

- Có hồ sơ ghi chép theo dõi nguồn cung cấp và việc sử dụng phân bón, thuốc bảo vệ thực vật (ngày mua, tên hàng hóa, người bán, khối lượng, việc sử dụng, thời gian cách ly...).

- Có ghi chép theo dõi phân phối sản phẩm (ngày, tên sản phẩm, người mua, khối lượng).

- Biện pháp xử lý khi sản phẩm có vấn đề về ATTP (nếu có).

BB 3.3

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA) **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN KIỂM TRA
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ THU GOM, SƠ CHẾ, GIẾT MỔ, CHẾ BIẾN NÔNG LÂM THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG:

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a;	**Địa điểm sản xuất** (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)		[ ]	[ ]		
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2;	**Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)		[ ]	[ ]		
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c;	**Trang thiết bị sản xuất** (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

BB 3.3

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ;	**Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị** (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)		[ ]	[ ]		
5	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e;	**Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân** (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ; được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân...)		[ ]	[ ]	[ ] (nếu phát hiện người trực tiếp SX có dấu hiệu bệnh)	
6	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b;	**Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm** (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)		[ ]	[ ]	[ ]	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b;	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)		[ ]	[ ]		
8	**Luật ATTP:** Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b,c Điều 19, Khoản 1, Điểm c,đ Điều 20, Khoản 1, Điểm a,c;	**Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	

BB 3.3

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
9	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ;	**Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL** (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000...)		[ ]	[ ]		
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ;	**Ghi chép và truy xuất nguồn gốc** (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)		[ ]	[ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							**Xếp loại:**

** Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm cần tham chiếu quy định trong quy chuẩn kỹ thuật tương ứng đối với sản phẩm cụ thể để kiểm tra, đánh giá.*

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 3.3

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ THU GOM, SƠ CHẾ, GIẾT MỔ, CHẾ BIẾN NÔNG LÂM THỦY SẢN

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để kiểm tra, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở thu gom, sơ chế, giết mổ, chế biến nông lâm thủy sản.

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi / Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 5	0	0
Loại B	> 5 đến 10	0	0
	Mi + Ma ≤ 8 và Ma ≤ 3		0
Loại C	Mi + Ma > 8 và Ma > 3		0
	-	≥ 4	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

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

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

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 05 chỉ tiêu.

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

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

+ Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 05 chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 08 chỉ tiêu.

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

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

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

BB 3.3

- Một trong các trường hợp sau:

+ Có số lỗi Nặng ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc

+ Có dưới hoặc bằng 03 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 08 chỉ tiêu.

III. Phương pháp kiểm tra:

A. Ghi biên bản kiểm tra:

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

● Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

B. Nguyên tắc đánh giá:

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

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

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

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

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi 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".

C. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. Địa điểm sản xuất:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a;	**Địa điểm sản xuất** (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)		[ ]	[ ]		

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất thực phẩm nông lâm thủy sản phải có địa điểm phù hợp quy hoạch của địa phương, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ.

BB 3.3

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

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

- Khu vực sản xuất có địa điểm phù hợp quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp...

- Không bị đọng nước, ngập nước.

2. Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2;	**Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)		[ ]	[ ]		

2.1. Yêu cầu:

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô sản xuất thực phẩm;

- Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.

- Khu vực sản xuất được bố trí phù hợp với quy trình sơ chế, chế biến theo nguyên tắc 1 chiều, hạn chế sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực sản xuất (thu gom, sơ chế, giết mổ, chế biến...)

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

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

- Diện tích nhà xưởng, các khu vực phải phù hợp với công năng sản xuất.

- Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh.

- Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.

- Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.

- Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn.

- Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản thực phẩm, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

BB 3.3

3. Trang thiết bị sản xuất

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c;	**Trang thiết bị sản xuất** (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

3.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và cấu trúc thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong trong sản xuất thực phẩm.

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

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

- Đủ trang thiết bị, được thiết kế, chế tạo phù hợp, bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

4. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ;	**Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị** (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)		[ ]	[ ]		

4.1. Yêu cầu

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng.

4.2. Phạm vi:

Tất cả các các khu vực sản xuất; dụng cụ làm vệ sinh, hóa chất tẩy rửa, khử trùng.

BB 3.3

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

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

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có dấu hiệu để phân biệt giữa các dụng cụ.
- Đủ số lượng. Có nơi bảo quản; sắp xếp đúng nơi quy định.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

5. Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e;	**Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân** (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ; được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân...)		[ ]	[ ]	[ ] (nếu phát hiện người trực tiếp SX có dấu hiệu bệnh)	

5.1. Yêu cầu

- Người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ và được cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP theo quy định.
- Công nhân có bảo hộ lao động và có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có phương tiện rửa, khử trùng tay và có nhà vệ sinh phù hợp.
- Có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân.
- Trang thiết bị vệ sinh công nhân trong tình trạng hoạt động, được bảo trì tốt.

5.2. Phạm vi:

- Giấy xác nhận kiến thức ATTP;
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.
- Bảo hộ lao động; nhà vệ sinh; phương tiện rửa, khử trùng tay.

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

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

- Công nhân đã được tập huấn về kiến thức về an toàn thực phẩm và được cấp Giấy xác nhận kiến thức ATTP, được khám sức khỏe theo quy định.
- Công nhân có bảo hộ lao động. Cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động.

BB 3.3

- Có vòi nước rửa tay và xà phòng được bố trí tại khu vực sản xuất, khu vực nhà vệ sinh.
- Có nhà vệ sinh có đủ nước, được trang bị thùng rác và giấy chuyên dụng.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

6. Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b;	**Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm** (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)		[ ]	[ ]	[ ]	

6.1. Yêu cầu:

- Nguyên liệu đưa vào sản xuất phải đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm (có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y);
- Có đủ nước, nước đá để sản xuất thực phẩm đạt quy chuẩn kỹ thuật;
- Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất thực phẩm theo đúng quy định.

6.2. Phạm vi:

- Hồ sơ ghi chép về nguyên liệu.
- Khu vực, thùng, tủ, ngăn chứa hóa chất, phụ gia.
- Nguồn cung cấp nước, nước đá; dụng cụ chứa đựng. Kết quả phân tích nước, nước đá (nếu có);
- Sử dụng trong thực tế.

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

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

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y.
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

BB 3.3

7. Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b;	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)		[ ]	[ ]		

7.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.
- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

7.2. Phạm vi:

- Khu vực sản xuất trong nhà và ngoài trời.
- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.
- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

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

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

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực sản xuất, bảo quản thực phẩm.
- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực sản xuất.
- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải có nắp đậy hoặc ở ngoài khu vực sản xuất.

8. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	**Luật ATTP:** Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b,c	**Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo		[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	

BB 3.3

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	Điều 19, Khoản 1, Điểm c,đ Điều 20, Khoản 1, Điểm a,c;	quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)					

8.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.
- Nhãn được ghi đúng quy định.
- Điều kiện/phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

8.2. Phạm vi:

- Nhãn sản phẩm.
- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.
- Phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

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

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

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.
- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).
- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

9. Điều kiện bảo đảm ATTP và quản lý chất lượng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
9	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ;	**Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL** (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000...)		[ ]	[ ]		

BB 3.3

9.1. Yêu cầu:

- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

- Có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000...

9.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các khu vực sản xuất, trang thiết bị sản xuất, kho bảo quản...

- Các quy định về làm vệ sinh và ghi chép, theo dõi sản xuất.

- Hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng (nếu có).

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

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

- Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất.

- Có quy định về làm vệ sinh khu vực sản xuất; thiết bị, dụng cụ sản xuất.

- Có hồ sơ ghi chép việc làm vệ sinh khu vực sản xuất, hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng.

10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
10	**Luật ATTP:** Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ;	**Ghi chép và truy xuất nguồn gốc** (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)		[ ]	[ ]		

10.1. Yêu cầu:

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm (nguyên liệu, thực phẩm).

10.2. Phạm vi:

- Người được phân công QLCL, người tham gia sản xuất.

- Ghi chép, hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, thực phẩm.

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

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

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi nguồn nguyên liệu (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày mua, tên nguyên liệu, người bán, trọng lượng, tình trạng nguyên liệu).

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi phân phối sản phẩm (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày, tên sản phẩm, người mua, trọng lượng).

- Biện pháp xử lý khi sản phẩm có vấn đề về ATTP.

BB 3.4

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA) **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN KIỂM TRA
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CHỢ ĐẦU MỐI, ĐẤU GIÁ NÔNG LÂM THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG:

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

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ Tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a;	**Địa điểm kinh doanh** (phù hợp với quy hoạch của địa phương; khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)		[ ]	[ ]		
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b: Điều 27, Khoản 1, Điểm c;	**Bố trí các khu vực kinh doanh** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín/đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau ...)		[ ]	[ ]		
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b;	**Vật dụng, dụng cụ** (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

BB 3.4

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3;	**Thực phẩm kinh doanh tại chợ** (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)		[ ]	[ ]	[ ]	
5	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b;	**Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm** (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)		[ ]	[ ]		
6	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b;	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)		[ ]	[ ]		
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e;	**Người trực tiếp bán hàng** (đảm bảo sức khỏe để KD; được cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP...)		[ ]	[ ]		
8	**Luật ATTP:** Điều 18, Khoản 1,2; Điều 10, Khoản 2,	**Bao gói, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi		[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	

BB 3.4

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điêu 21;	bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)					
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu							**Xếp loại:**

** Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm cần tham chiếu quy định trong quy chuẩn kỹ thuật tương ứng đối với sản phẩm cụ thể để kiểm tra, đánh giá.*

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 3.4

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CHỢ ĐẦU MỐI, ĐẤU GIÁ NÔNG LÂM THỦY SẢN

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu này hướng dẫn kiểm tra, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với chợ đầu mối, chợ đấu giá nông lâm thủy sản.

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi / Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 4	0	0
Loại B	> 4	0	0
	Mi + Ma ≤ 6 và Ma ≤ 3		0
Loại C	Mi + Ma > 6 và Ma > 3		0
	-	≥ 4	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

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

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

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 04 chỉ tiêu.

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

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

+ Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 04 chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ và lỗi Nặng không quá 06 chỉ tiêu.

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

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

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

BB 3.4

- Một trong các trường hợp sau:

+ Có số lỗi Nặng ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc

+ Có dưới hoặc bằng 03 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ và lỗi Nặng lớn hơn 06 chỉ tiêu.

III. Phương pháp kiểm tra:

A. Ghi biên bản kiểm tra:

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

● Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

B. Nguyên tắc đánh giá:

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

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

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

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

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi 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".

C. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. Địa điểm kinh doanh:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a;	**Địa điểm kinh doanh** (phù hợp với quy hoạch của địa phương; khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)		[ ]	[ ]		

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản phải có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;

1.2. Phạm vi:

Toàn bộ khu vực kinh doanh và các khu vực phụ trợ.

BB 3.4

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

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

- Khu vực kinh doanh có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm.
- Không bị đọng nước, ngập nước.
- Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.
- Không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh (khói bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...)

2. Bố trí các khu vực kinh doanh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b: Điều 27, Khoản 1, Điểm c;	**Bố trí các khu vực kinh doanh** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín/đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau ...)		[ ]	[ ]		

2.1. Yêu cầu:

- Bố trí các khu vực kinh doanh phù hợp với các loại sản phẩm khác nhau.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực kinh doanh

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

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

- Các khu vực kinh doanh các dạng sản phẩm khác nhau (đồ tươi sống, đồ chín hoặc sản phẩm thịt, thủy sản, rau...) được bố trí riêng, đủ diện tích, dễ làm vệ sinh.

3. Vật dụng, dụng cụ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b;	**Vật dụng, dụng cụ** (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).		[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

BB 3.4

3.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và cấu trúc thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong trong hoạt động kinh doanh.

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

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

- Đủ trang thiết bị, phù hợp với yêu cầu kinh doanh của từng loại thực phẩm.
- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

4. Thực phẩm kinh doanh tại chợ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3;	**Thực phẩm kinh doanh tại chợ** (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)		[ ]	[ ]	[ ]	

4.1. Yêu cầu:

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định.
- Có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;

4.2. Phạm vi:

- Toàn bộ thực phẩm nông lâm thủy sản kinh doanh tại chợ.

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

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

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Nhãn hàng hóa đối với thực phẩm bao gói sẵn với đầy đủ thông tin theo quy định.
- Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;
- Bảo quản sản phẩm ở điều kiện thích hợp, bảo đảm không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

BB 3.4

5. Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh thực phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b;	**Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm** (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)		[ ]	[ ]		

5.1. Yêu cầu:

- Nước, nước đá phục vụ hoạt động kinh doanh phải đủ và đảm bảo an toàn thực phẩm, không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) trong danh mục được phép sử dụng.

5.2. Phạm vi:

- Nguồn cung cấp nước, nước đá; dụng cụ chứa đựng.
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng).

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

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

- Nước, nước đá đủ cho việc sử dụng trong hoạt động kinh doanh, làm vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ...
- Bảo quản, sử dụng nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh, nếu có sử dụng (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không gỉ và dễ làm vệ sinh, không để đá trực tiếp dưới nền).
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

6. Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b;	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)		[ ]	[ ]		

BB 3.4

6.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.

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

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

6.2. Phạm vi:

- Khu vực bao gói, bảo quản, kinh doanh sản phẩm... trong nhà và ngoài trời.

- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.

- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

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

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

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực kinh doanh, bảo quản thực phẩm.

- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực kinh doanh.

- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải ngoài khu vực kinh doanh.

7. Người trực tiếp bán hàng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e;	**Người trực tiếp bán hàng** (đảm bảo sức khỏe để KD; được cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP...)		[ ]	[ ]		

7.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp bán hàng được cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.

7.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp bán hàng.

- Giấy xác nhận kiến thức ATTP;

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.

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

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

- Người trực tiếp bán hàng đã được cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.

BB 3.4

- Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình kinh doanh thực phẩm, đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình kinh doanh thực phẩm.

8. Bao gói, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	**Luật ATTP:** Điều 18, Khoản 1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21;	**Bao gói, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	

8.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.

- Điều kiện/phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

8.2. Phạm vi:

- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.

- Kho chứa, bảo quản sản phẩm.

- Điều kiện, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

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

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

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).

- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

BB 3.5

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)

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

BIÊN BẢN KIỂM TRA
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ KINH DOANH SẢN PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN
(cơ sở chuyên doanh)

I. THÔNG TIN CHUNG:

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

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a;	**Địa điểm kinh doanh** (phù hợp; đủ diện tích để bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...)		[ ]	[ ]		
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b: Điều 27, Khoản 1, Điểm c;	**Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh** (nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín hoặc đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau...)		[ ]	[ ]		

BB 3.5

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b;	**Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh** (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3;	**Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở** (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)		[ ]	[ ]	[ ]	
5	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b;	**Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm** (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)		[ ]	[ ]		
6	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b;	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)		[ ]	[ ]		
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e;	**Người trực tiếp bán hàng** (đảm bảo sức khỏe để KD; được cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP...)		[ ]	[ ]		

BB 3.5

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	**Luật ATTP:** Điều 18, Khoản 1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21;	**Bao gói, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu							**Xếp loại:**

** Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm cần tham chiếu quy định trong quy chuẩn kỹ thuật tương ứng đối với sản phẩm cụ thể để kiểm tra, đánh giá.*

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 3.5

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ KINH DOANH SẢN PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN

(cơ sở chuyên doanh)

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu này hướng dẫn kiểm tra, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở kinh doanh nông lâm thủy sản (cơ sở chuyên doanh).

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi / Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 4	0	0
Loại B	> 4	0	0
	Mi + Ma ≤ 6 và Ma ≤ 3		0
Loại C	Mi + Ma > 6 và Ma > 3		0
	-	≥ 4	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

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

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

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 04 chỉ tiêu.

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

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

+ Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 04 chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ và lỗi Nặng không quá 06 chỉ tiêu.

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

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

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

BB 3.5

+ Có số lỗi Nặng ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc

+ Có dưới hoặc bằng 03 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ và lỗi Nặng lớn hơn 06 chỉ tiêu.

III. Phương pháp kiểm tra:

A. Ghi biên bản kiểm tra:

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

● Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

B. Nguyên tắc đánh giá:

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

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

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

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

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi 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".

C. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. Địa điểm kinh doanh:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a;	**Địa điểm kinh doanh** (phù hợp; đủ diện tích để bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...)		[ ]	[ ]		

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản (chuyên doanh) phải có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực kinh doanh và các khu vực phụ trợ.

BB 3.5

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

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

- Khu vực kinh doanh có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm.
- Không bị đọng nước, ngập nước.
- Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.
- Không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh (khói bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...)

2. Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b: Điều 27, Khoản 1, Điểm c;	**Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh** (nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín hoặc đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau...)		[ ]	[ ]		

2.1. Yêu cầu:

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô kinh doanh thực phẩm;
- Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.
- Bố trí các khu vực kinh doanh phù hợp với các loại sản phẩm khác nhau

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực kinh doanh (tường, trần, nền, cửa ra vào, cửa sổ, thông gió, ánh sáng...)

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

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

- Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh
- Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.
- Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.
- Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn.

BB 3.5

- Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản thực phẩm, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

3. Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b;	**Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh** (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

3.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và cấu trúc thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong trong hoạt động kinh doanh.

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

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

- Đủ trang thiết bị, phù hợp với yêu cầu kinh doanh của từng loại thực phẩm.
- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

4. Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3;	**Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở** (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)		[ ]	[ ]	[ ]	

BB 3.5

4.1. Yêu cầu:

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định.
- Có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;

4.2. Phạm vi:

- Toàn bộ thực phẩm nông lâm thủy sản kinh doanh tại cơ sở.

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

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

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Nhãn hàng hóa đối với thực phẩm bao gói sẵn với đầy đủ thông tin theo quy định.
- Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;
- Bảo quản sản phẩm ở điều kiện thích hợp, bảo đảm không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

5. Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh thực phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b;	**Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm** (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)		[ ]	[ ]		

5.1. Yêu cầu:

- Nước, nước đá phục vụ hoạt động kinh doanh phải đủ và đảm bảo an toàn thực phẩm, không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) trong danh mục được phép sử dụng.

5.2. Phạm vi:

- Nguồn cung cấp nước, nước đá; dụng cụ chứa đựng.
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng).

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

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

- Nước, nước đá đủ cho việc sử dụng trong hoạt động kinh doanh, làm vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ...
- Bảo quản, sử dụng nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh, nếu có sử dụng (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không gỉ và dễ làm vệ sinh, không để đá trực tiếp dưới nền).
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

BB 3.5

6. Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b;	**Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)		[ ]	[ ]		

6.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.
- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

6.2. Phạm vi:

- Khu vực bao gói, bảo quản, kinh doanh sản phẩm... trong nhà và ngoài trời.
- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.
- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

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

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

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực kinh doanh, bảo quản thực phẩm.
- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực kinh doanh.
- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải ngoài khu vực kinh doanh.

7. Người trực tiếp bán hàng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm e;	**Người trực tiếp bán hàng** (đảm bảo sức khỏe để KD; được cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP...)		[ ]	[ ]		

BB 3.5

7.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp bán hàng được cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.

7.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp bán hàng.
- Giấy xác nhận kiến thức ATTP;
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

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

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

- Người trực tiếp bán hàng đã được cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.
- Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình kinh doanh thực phẩm, đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình kinh doanh thực phẩm.

8. Bao gói, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	**Luật ATTP:** Điều 18, Khoản 1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21;	**Bao gói, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	

8.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.
- Điều kiện/phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

8.2. Phạm vi:

- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.
- Điều kiện, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

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

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

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.
- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).
- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

BB 3.6

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)

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

BIÊN BẢN KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP
KHO LẠNH BẢO QUẢN SẢN PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG

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

II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Địa điểm và bố trí mặt bằng** (Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm; thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản sản phẩm)		[ ]	[ ]			
2	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng** (có phòng đệm, có thiết kế, cấu tạo phù hợp; hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng)		[ ]	[ ]			

BB 3.6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
3	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Tường, trần, nền** (kết cấu, vật liệu phù hợp; tường, trần, nền không có màu tối; dễ làm vệ sinh và khử trùng; bảo trì tốt và có hệ thống chiếu sáng đảm bảo)		[ ]	[ ]			
4	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Cửa kho lạnh, cửa phòng đệm** (Được làm bằng vật liệu phù hợp; cửa kín; dễ làm vệ sinh và khử trùng và bảo trì tốt)		[ ]	[ ]			
5	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển** (thiết bị làm lạnh đủ công suất; không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng; có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm; bảo trì tốt; Xe lạnh chuyên dùng và đảm bảo yêu cầu duy trì nhiệt độ)			[ ]	[ ]		
6	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Vệ sinh cá nhân** (phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp; công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động)		[ ]	[ ]			

BB 3.6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
7	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh** (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế tự ghi và lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt)			[ ]	[ ]		
8	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng** (phương tiện làm vệ sinh đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và bảo quản đúng nơi quy định; hóa chất tẩy rửa, khử trùng trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế)			[ ]	[ ]		
9	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng** (có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng; thiết lập chương trình quản lý chất lượng và quy định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp; người tiếp xúc với thủy sản được tập huấn kiến thức về ATTP; có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho hoạt động quản lý chất lượng và thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn theo đúng tần suất quy định)			[ ]	[ ]		

BB 3.6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
10	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng** (Có khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất; thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định; bốc dỡ, bảo quản sản phẩm đúng quy định; thiết lập, lưu trữ hồ sơ chương trình quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp)			[ ]	[ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu								**Xếp loại:**

III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....

.....

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

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN KHO LẠNH:

.....

.....

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

BB 3.6

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM KHO LẠNH BẢO QUẢN NÔNG LÂM THỦY SẢN

I. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi / Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 3	0	0
Loại B	Từ 4 đến 10	0	0
	Ma ≤ 5 và tổng Mi + Ma ≤ 8		0
Loại C	Ma < 6 và tổng Mi + Ma > 8		0
	-	≥ 6	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải

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

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

• Không có lỗi Nghiêm trọng.

• Không có lỗi Nặng.

• Tổng số lỗi Nhẹ không quá 3 nhóm chỉ tiêu

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

• Không có lỗi Nghiêm trọng và

• Một trong 2 trường hợp sau:

- Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ từ 4 đến 10 nhóm chỉ tiêu; hoặc
- Số lỗi Nặng không quá 5 và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 8 nhóm chỉ tiêu.

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

3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi:

• Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

• Một trong 2 trường hợp sau:

- Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 6 nhóm chỉ tiêu; hoặc
- Có dưới 6 nhóm chỉ tiêu lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 8 nhóm chỉ tiêu.

BB 3.6

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản kiểm tra

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

B. Nguyên tắc đánh giá

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.
- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [ ], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [ ].
- Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.
- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (đạt), Mi (lỗi mức nhẹ), Ma (lỗi mức nặng), Se (lỗi mức nghiêm trọng).
- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó.

C. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp kiểm tra

1. ĐỊA ĐIỂM VÀ BỐ TRÍ MẶT BẰNG

1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Địa điểm và bố trí mặt bằng** (Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm; thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản sản phẩm)		[ ]	[ ]			

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu:

- Không bị tác động từ các nguồn lây nhiễm từ bên ngoài vào cơ sở.
- Không bị lây nhiễm từ các khu vực sản xuất khác như khu vực phòng máy, khu vực chứa xăng dầu, nhà vệ sinh.
- Có đủ nguồn nước sạch và nguồn điện phục vụ cho sản xuất và làm vệ sinh.
- Không bị đọng nước, ngập nước khi trời mưa hoặc khi thủy triều lên.
- Thuận lợi cho sản xuất và làm vệ sinh và khử trùng.

BB 3.6

1.2.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển sản phẩm và các khu vực lân cận.

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

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

- Khả năng ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm từ môi trường xung quanh vào kho lạnh (trại chăn nuôi gia súc, bãi rác thải, khí thải...).

- Khả năng cung cấp đủ nguồn điện và nguồn nước sạch để sản xuất và làm vệ sinh.

- Tình trạng ứ, đọng, ngập nước khi trời mưa hoặc khi thủy triều lên.

- Sự ngăn cách giữa khu vực sản xuất (tiếp nhận, bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm) với các khu vực khác như khu vực phòng máy, nhà vệ sinh, khu vực chứa xăng dầu.

- Có mặt bằng đủ rộng cả trong lẫn ngoài, bố trí thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng.

2. PHÒNG ĐỆM VÀ KHU VỰC BỐC DỠ HÀNG:

2.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
2	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm a; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng** (có phòng đệm, có thiết kế, cấu tạo phù hợp; hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng)		[ ]	[ ]			

2.2. Cách tiến hành:

2.2.1. Yêu cầu: Thiết kế, cấu tạo phù hợp, hạn chế dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng.

2.2.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng.

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

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

- Chiều rộng tối thiểu của phòng đệm phù hợp với diện tích kho

- Thiết kế, cấu tạo đảm bảo ngăn chặn, hạn chế khí nóng và hơi nước vào kho lạnh, hạn chế dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng.

BB 3.6

3. TƯỜNG, TRẦN, NỀN

3.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
3	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Tường, trần, nền** (kết cấu, vật liệu phù hợp; tường, trần, nền không có màu tối; dễ làm vệ sinh và khử trùng; bảo trì tốt và có hệ thống chiếu sáng đảm bảo)		[ ]	[ ]			

3.2. Cách tiến hành:

3.2.1. Yêu cầu:

- Tường và trần kho lạnh được làm bằng vật liệu phù hợp, màu sáng, kết cấu dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Nền được làm bằng vật liệu và kết cấu trúc phù hợp, phẳng, chịu tải trọng và không trơn trượt.

- Đủ sáng cho hoạt động sản xuất và có chụp đèn ở những nơi phù hợp.

3.2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ tường và trần kho lạnh, phòng đệm, phòng thay bao bì, đóng gói lại.

- Nền kho lạnh, phòng đệm, phòng thay bao bì, đóng gói lại (nếu có).

- Toàn bộ hệ thống đèn chiếu sáng trong khu vực kho lạnh, phòng đệm, phòng thay bao bì, đóng gói lại.

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

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

- Tường và trần được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không bị ăn mòn, không ngấm nước và cách nhiệt tốt.

- Có bề mặt nhẵn, màu sáng.

- Cấu tạo dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Đảm bảo phẳng, chịu tải trọng, không trơn trượt.

- Đảm bảo thoát hết nước ra ngoài khi xả băng.

- Đủ sáng cho mọi hoạt động xếp dỡ, vận chuyển sản phẩm. Ánh sáng đạt cường độ 200 lux trong kho và 220 lux tại phòng bao gói lại và phòng đệm.

- Đèn chiếu sáng trong kho lạnh, phòng bao gói lại và phòng đệm phải đảm bảo an toàn và có chụp bảo vệ.

BB 3.6

4. CỬA

4.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
4	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Cửa kho lạnh, cửa phòng đệm** (Được làm bằng vật liệu phù hợp; cửa kín; dễ làm vệ sinh và khử trùng và bảo trì tốt)		[ ]	[ ]			

4.2. Cách tiến hành:

4.2.1. Yêu cầu: Được làm bằng vật liệu phù hợp, đảm bảo kín, cấu tạo dễ làm vệ sinh và khử trùng.

4.2.2. Phạm vi: Cửa và màng che kho lạnh, phòng đệm.

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

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

- Cửa và các tấm màng che của kho lạnh, phòng đệm được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không ngấm nước, cách nhiệt tốt.
- Có bề mặt nhẵn, cấu tạo dễ làm vệ sinh, khử trùng.
- Khi đóng cửa phải đảm bảo kín.

5. THIẾT BỊ, PHƯƠNG TIỆN BỐC DỠ, BẢO QUẢN, VẬN CHUYỂN

5.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
5	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển** (thiết bị làm lạnh đủ công suất; không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng; có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm; bảo trì tốt; Xe lạnh chuyên dùng và đảm bảo yêu cầu duy trì nhiệt độ)			[ ]	[ ]		

BB 3.6

5.2. Cách tiến hành:

5.2.1. Yêu cầu:

- Thiết bị làm lạnh đủ công suất, môi chất làm lạnh phù hợp.

- Phương tiện bốc dỡ, vận chuyển phù hợp.

- Xe lạnh chuyên dùng vận chuyển sản phẩm đông lạnh phải đủ sông suất lạnh, đảm bảo nhiệt độ bảo quản phù hợp.

5.2.2. Phạm vi: Thiết bị và môi chất làm lạnh, phương tiện bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm. Xe lạnh vận chuyển nông lâm thủy sản đông lạnh.

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

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

- Thiết bị làm lạnh đủ công suất để bảo quản sản phẩm ở nhiệt độ cần thiết và ổn định, kể cả khi kho chứa hàng đạt mức tối đa.

- Các thiết bị áp lực chứa môi chất lạnh, ống dẫn, thiết bị trao đổi nhiệt phải đảm bảo an toàn, không bị rò rỉ và phải kiểm định theo quy định.

- Môi chất làm lạnh là loại môi chất được phép sử dụng, không ảnh hưởng đến môi trường.

- Giá kê hàng được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không ngấm nước, có cấu trúc chắc chắn, được thiết kế thuận tiện cho việc bốc dỡ, dễ làm vệ sinh.

- Thiết bị nâng hàng, bốc dỡ hàng, phương tiện vận chuyển được sử dụng trong kho lạnh phải được làm bằng vật liệu phù hợp, không rò dầu, không có nguồn gây ô nhiễm, có cấu trúc chắc chắn, được thiết kế thuận tiện cho việc bốc dỡ, vận chuyển, dễ làm vệ sinh, khử trùng.

- Quá trình bốc dỡ và vận chuyển sản phẩm ra hoặc vào kho lạnh phải nhẹ nhàng, nhanh chóng, tránh ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và tránh sự tăng nhiệt độ trong kho.

- Nhiệt độ bảo quản trên xe lạnh được duy trì phù hợp theo quy định: ≤ - 18°C. Nhiệt độ bảo quản trên xe được theo dõi đúng cách và hữu hiệu trong suốt quá trình vận chuyển, bảo quản sản phẩm trên xe.

6. VỆ SINH CÁ NHÂN

6.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
6	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Vệ sinh cá nhân** a. Phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp b. Công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

BB 3.6

6.2. Cách tiến hành:

6.2.1. Yêu cầu: Công nhân phải đảm bảo yêu cầu vệ sinh cá nhân khi tham gia sản xuất.

6.2.2. Phạm vi: Trang bị BHLĐ, phòng thay BHLĐ, phương tiện rửa và khử trùng tay, nhà VSCN.

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

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

- Công nhân được trang bị đủ bảo hộ lao động cần thiết và đảm bảo vệ sinh: quần áo chống lạnh, mũ, ủng, găng tay, khẩu trang.

- Có đủ vòi nước, xà phòng và dụng cụ làm khô tay cho công nhân rửa và khử trùng tay trước khi tham gia sản xuất và sau khi đi vệ sinh.

- Phòng thay BHLĐ, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp, đảm bảo an toàn vệ sinh.

7. BẢO QUẢN SẢN PHẨM TRONG KHO LẠNH

7.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
7	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh** (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế được lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt)			[ ]	[ ]		

7.2. Cách tiến hành:

7.2.1. Yêu cầu:

- Kho lạnh phải đảm bảo duy trì nhiệt độ trung tâm sản phẩm ≤ -18^{0}C và được kiểm soát một cách hữu hiệu.

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

7.2.2. Phạm vi: Toàn bộ kho lạnh bảo quản thành phẩm.

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

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

- Nhiệt độ kho lạnh phải đạt ổn định ở - 20^{0}C ± 2^{0}C; nhiệt độ tâm sản phẩm phải ≤ -18^{0}C.

- Sản phẩm bảo quản trong kho lạnh phải được bao gói phù hợp và ghi nhãn theo quy định.

- Có nhiệt kế được lắp đặt ở nơi dễ nhìn, dễ đọc, nhiệt kế có độ chính xác 0,5^{0}C. Đầu cảm biến của nhiệt kế được bố trí ở vị trí có nhiệt độ cao nhất trong kho.

BB 3.6

- Không bảo quản lẫn các thực phẩm khác nhau, các thực phẩm này phải được bao gói kín, xếp lô riêng và không là nguồn lây nhiễm chéo.

- Có hệ thống quản lý, theo dõi việc sắp xếp hàng hóa để sản phẩm trong kho được nhận dạng dễ dàng.

- Đảm bảo khoảng cách tối thiểu giữa hàng hóa với sàn là 15cm; với tường, với trần, với giàn lạnh và với quạt gió là 50cm; thể tích từng lô hàng phải thích hợp, có lối đi bảo đảm thuận tiện cho người và phương tiện khi xếp dỡ hàng.

8. DỤNG CỤ LÀM VỆ SINH, CHẤT TẨY RỬA, KHỬ TRÙNG

8.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
8	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng** (phương tiện làm vệ sinh đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và bảo quản đúng nơi quy định; hóa chất tẩy rửa, khử trùng trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế)			[ ]	[ ]		

8.2. Cách tiến hành:

8.2.1. Yêu cầu: Phương tiện và tác nhân làm vệ sinh phải đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

8.2.2. Phạm vi: Toàn bộ các phương tiện và tác nhân làm vệ sinh và khử trùng kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại sản phẩm.

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

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

- Trang bị đủ về số lượng, đúng chủng loại các phương tiện chuyên dùng để làm vệ sinh và khử trùng cho kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại sản phẩm.

- Phương tiện làm vệ sinh được làm bằng vật liệu không thấm nước, kết cấu dễ làm sạch.

- Các hóa chất tẩy rửa, khử trùng phải được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y Tế;

- Các dụng cụ làm vệ sinh sau mỗi lần sử dụng phải được làm vệ sinh sạch sẽ và để đúng nơi quy định.

BB 3.6

9. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

9.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
9	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng** (có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng; thiết lập chương trình quản lý chất lượng và quy định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp; người tiếp xúc với thủy sản được tập huấn kiến thức về ATTP; có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho hoạt động quản lý chất lượng và thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn theo đúng tần suất quy định)			[ ]	[ ]		

9.2. Cách tiến hành

9.2.1. Yêu cầu:

- Cán bộ, công nhân có kiến thức về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Chương trình QLCL của cơ sở phải đầy đủ, phù hợp với quy định và thực tế.
- Đủ điều kiện cần thiết để thực hiện hoạt động quản lý chất lượng.

9.2.2. Phạm vi:

- Kế hoạch đào tạo và kết quả đào tạo kiến thức về chất lượng, an toàn thực phẩm.
- Toàn bộ chương trình QLCL và các tài liệu liên quan đến chương trình QLCL của cơ sở.
- Trang thiết bị có liên quan đến hoạt động quản lý chất lượng.

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

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

- Cơ sở có xây dựng chương trình làm vệ sinh, khử trùng cho kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại sản phẩm, phương tiện kê xếp và vận chuyển hàng.
- Có đầy đủ các quy định về tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển tại cơ sở.
- Chương trình QLCL của cơ sở phải phù hợp với quy định và thực tế sản xuất của cơ sở.
- Cán bộ, công nhân đã được đào tạo, cập nhật các kiến thức về chất lượng và VSATTP.
- Có đầy đủ các trang thiết bị, dụng cụ kiểm soát cần thiết để thực hiện QLCL.

BB 3.6

10. THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

10.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
10	**Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Hoặc theo quy định tương ứng đối với sản phẩm đánh giá (nếu có)	**Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng** (Có khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất; thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định; bốc dỡ, bảo quản sản phẩm đúng quy định; thiết lập, lưu trữ hồ sơ chương trình quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp)			[ ]	[ ]		

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu:

- Thực hiện theo đúng các quy định đã đề ra trong Chương trình QLCL.
- Duy trì tốt chế độ vệ sinh chung.
- Người lao động tiếp xúc với sản phẩm phải được khám sức khỏe định kỳ
- Ghi chép và lưu trữ hồ sơ đầy đủ theo đúng quy định.

10.2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ hồ sơ có liên quan đến thực hiện chương trình QLCL tại cơ sở.
- Các hồ sơ (đào tạo, ghi chép...) và các hoạt động thực tế.

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

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

- Có đầy đủ các kết quả thực hiện kế hoạch làm vệ sinh, kết quả giám sát các quy định về trình tự, thủ tục tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển sản phẩm đáp ứng các yêu cầu quy định về VSATTP.
- Hoạt động vệ sinh, khử trùng định kỳ kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại và kết quả thực hiện.
- Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung.
- Các thiết bị áp lực chứa môi chất, nhiệt kế tự ghi được kiểm định và hiệu chuẩn đúng quy định.
- Thực hiện kiểm tra định kỳ sức khỏe công nhân 1 năm/1 lần theo quy định của Bộ Y tế, có thực hiện kiểm tra, giám sát tình trạng sức khỏe công nhân hàng ngày đảm bảo không để những người mắc bệnh truyền nhiễm tham gia sản xuất.
- Thực hiện đầy đủ và kịp thời các hành động sửa chữa khi kết quả giám sát vượt mức giới hạn cho phép.
- Các hồ sơ lưu trữ phải rõ ràng, chính xác, phù hợp với thực tế sản xuất. Hồ sơ lưu trữ phải dễ truy cập, xuất trình khi có yêu cầu.
- Hồ sơ được lưu trữ trong thời hạn 2 năm.

BB 3.7

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)

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

BIÊN BẢN KIỂM TRA
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH DỤNG CỤ, VẬT LIỆU BAO GÓI CHỨA ĐỰNG SẢN PHẨM THỰC PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN
(gắn liền cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản)

I. THÔNG TIN CHUNG

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

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a;	**Địa điểm sản xuất** (địa điểm, diện tích phù hợp với quy mô của cơ sở SXKD thực phẩm; khoảng cách thích hợp với các khu vực sản xuất thực phẩm nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)		[ ]	[ ]		
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ;	**Bố trí các khu vực sản xuất** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng các khu vực xử lý nguyên liệu và sản xuất)		[ ]	[ ]		
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c;	**Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất** (phù hợp để sản xuất dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm; chế tạo bằng vật liệu không độc, ít bị mài mòn, không		[ ]	[ ]		

BB 3.7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
		bị han gỉ, không thôi nhiễm chất độc hại vào thực phẩm, không gây mùi lạ...)					
4	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2; Điều 18, Khoản 1, 2;	**Nguyên vật liệu sản xuất dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm** (đảm bảo an toàn, không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, không gây ảnh hưởng đến chất lượng, ATTP đối với thực phẩm được chứa đựng)			[ ]	[ ]	
5	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2; Điều 18, Khoản 1, 2;	**Bảo quản dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm** (Bảo quản sản phẩm ở điều kiện thích hợp, bảo đảm không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm...)		[ ]	[ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /5 nhóm chỉ tiêu							**Xếp loại:**

** Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm cần tham chiếu quy định trong quy chuẩn kỹ thuật tương ứng đối với sản phẩm cụ thể để kiểm tra, đánh giá.*

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 3.7

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH DỤNG CỤ, VẬT LIỆU BAO GÓI CHỨA ĐỰNG SẢN PHẨM THỰC PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN (gắn liền cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản)

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu này hướng dẫn kiểm tra, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng sản phẩm thực phẩm nông lâm thủy sản (gắn liền cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản).

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi / Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 2	0	0
Loại B	> 2	0	0
	Mi + Ma ≤ 2 và Ma ≤ 1		0
Loại C	Mi + Ma > 2 và Ma > 2		0
	-	≥ 2	0
	-	-	1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

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

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

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 02 chỉ tiêu.

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

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

+ Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 02 chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 02 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ và lỗi Nặng không quá 01 chỉ tiêu.

BB 3.7

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

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

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

- Một trong các trường hợp sau:

+ Có số lỗi Nặng ≥ 02 chỉ tiêu; hoặc

+ Có dưới hoặc bằng 02 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ và lỗi Nặng lớn hơn 02 chỉ tiêu.

III. Phương pháp kiểm tra:

A. Ghi biên bản kiểm tra:

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

• Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

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

B. Nguyên tắc đánh giá:

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

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

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

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

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi 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".

C. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. Địa điểm sản xuất:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm a;	**Địa điểm sản xuất** (địa điểm, diện tích phù hợp với quy mô của cơ sở SXKD thực phẩm; khoảng cách thích hợp với các khu vực sản xuất thực phẩm nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)		[ ]	[ ]		

BB 3.7

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất kinh doanh dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng sản phẩm thực phẩm nông lâm thủy sản (gắn liền cơ sở sản xuất kinh doanh sản phẩm thực phẩm nông lâm thủy sản) phải có địa điểm, diện tích phù hợp với quy mô của cơ sở SXKD thực phẩm; có khoảng cách thích hợp với các khu vực sản xuất thực phẩm nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm...

1.2. Phạm vi:

Toàn bộ khu vực sản xuất dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng sản phẩm thực phẩm, khu vực sản xuất sản phẩm thực phẩm nông lâm thủy sản và các khu vực phụ trợ.

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

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

- Khu vực sản xuất kinh doanh dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng sản phẩm thực phẩm nông lâm thủy sản có địa điểm, diện tích phù hợp với quy mô của cơ sở SXKD thực phẩm;

- Có khoảng cách thích hợp với các khu vực sản xuất thực phẩm nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm...

- Không bị đọng nước, ngập nước.

- Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.

- Không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh (khói bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...)

2. Bố trí các khu vực sản xuất kinh doanh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm đ;	**Bố trí các khu vực sản xuất kinh doanh** (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng các khu vực xử lý nguyên liệu và sản xuất thành phẩm)		[ ]	[ ]		

2.1. Yêu cầu:

- Bố trí các khu vực sản xuất kinh doanh dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng sản phẩm thực phẩm nông lâm thủy sản phù hợp với các loại sản phẩm khác nhau.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực sản xuất kinh doanh dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng sản phẩm thực phẩm nông lâm thủy sản.

BB 3.7

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

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

- Các khu vực sản xuất kinh doanh dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng sản phẩm thực phẩm nông lâm thủy sản được bố trí riêng, đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng các khu vực xử lý nguyên liệu và sản xuất.

3. Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng sản phẩm thực phẩm nông lâm thủy sản

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	**Luật ATTP:** Điều 19, Khoản 1, Điểm c;	**Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất** (phù hợp để sản xuất dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm; chế tạo bằng vật liệu không độc, ít bị mài mòn, không bị han gỉ, không thôi nhiễm chất độc hại vào thực phẩm, không gây mùi lạ...).		[ ]	[ ]		

3.1. Yêu cầu:

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

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

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng để sản xuất kinh doanh từng loại dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm.

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

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

- Đủ trang thiết bị, phù hợp với yêu cầu sản xuất kinh doanh của từng loại dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm.

- Chế tạo bằng vật liệu không độc, ít bị mài mòn, không bị han gỉ, không thôi nhiễm chất độc hại vào thực phẩm, không gây mùi lạ, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

BB 3.7

4. Nguyên vật liệu dùng để sản phẩm dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2; Điều 18, Khoản 1, 2;	**Nguyên vật liệu để sản xuất dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm** (đảm bảo an toàn, không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, không gây ảnh hưởng đến chất lượng, ATTP đối với thực phẩm được chứa đựng)			[ ]	[ ]	

4.1. Yêu cầu:

- Nguyên vật liệu để sản xuất dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm phải đảm bảo an toàn, không gây ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm.

4.2. Phạm vi:

- Toàn bộ dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm nông lâm thủy sản sản xuất tại cơ sở.

- Phiếu thử nghiệm về chất lượng vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm đảm bảo an toàn thực phẩm, không thôi nhiễm.

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

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

- Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn.

- Không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, không gây ảnh hưởng đến chất lượng, ATTP đối với thực phẩm được chứa đựng trong đó.

5. Bảo quản dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	**Luật ATTP:** Điều 10, Khoản 2; Điều 18, Khoản 1, 2;	**Bảo quản dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm** (Bảo quản sản phẩm ở điều kiện thích hợp, bảo đảm không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm...)		[ ]	[ ]		

BB 3.7

5.1. Yêu cầu:

- Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm được bảo quản ở điều kiện thích hợp, bảo đảm an toàn.

5.2. Phạm vi:

- Khu vực bảo quản dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm nông lâm thủy sản sản xuất tại cơ sở.

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

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

- Bảo quản sản phẩm ở điều kiện thích hợp, phù hợp với tính chất của dụng cụ bao gói chứa đựng thực phẩm, bảo đảm không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

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