PHẦN VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Số: 48/2013/TT-BNNPTNT	*Hà Nội, ngày 12 tháng 11 năm 2013*

THÔNG TƯ
Quy định về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu

Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa số 05/2007/QH12 ngày 21 tháng 11 năm 2007;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa;

Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Nghị định số 75/2009/NĐ-CP ngày 10 tháng 9 năm 2009 của Chính phủ về việc sửa đổi Điều 3 Nghị định số 01/2008/NĐ-CP;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản,

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư quy định về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu.

Chương I
QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này quy định:

1. Hồ sơ, thủ tục và thẩm quyền kiểm tra, cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (sau đây viết tắt là Giấy chứng nhận ATTP) đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thủy sản có xuất khẩu (sau đây gọi tắt là Cơ sở).

2. Hồ sơ, thủ tục và thẩm quyền kiểm tra, cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm đối với thực phẩm thủy sản xuất khẩu (sau đây gọi là Chứng thư) vào các thị

trường mà Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu yêu cầu lô hàng xuất khẩu được kiểm tra, cấp Chứng thư của Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

1. Đối tượng áp dụng bao gồm:

a) Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thủy sản có xuất khẩu;

b) Thực phẩm thủy sản xuất khẩu vào các thị trường mà Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu có yêu cầu lô hàng xuất khẩu được kiểm tra, cấp Chứng thư của Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản.

2. Đối với các thực phẩm thủy sản xuất khẩu có yêu cầu chứng nhận kiểm dịch theo quy định hiện hành, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận nêu tại Điều 5 Thông tư này thực hiện đồng thời việc kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm (ATTP) và kiểm dịch.

3. Các trường hợp sau đây không thuộc đối tượng áp dụng của Thông tư này:

a) Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thủy sản chỉ tiêu thụ nội địa;

b) Thủy sản xuất khẩu không dùng làm thực phẩm;

c) Thực phẩm thủy sản xuất khẩu vào các thị trường mà Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu không yêu cầu lô hàng xuất khẩu được kiểm tra, cấp Chứng thư của Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong Thông tư này, một số từ ngữ được hiểu như sau:

1. *Cơ sở sản xuất thực phẩm thủy sản độc lập:* là Cơ sở có đầy đủ cơ sở vật chất, trang thiết bị để thực hiện hoàn chỉnh quy trình sản xuất riêng biệt từ công đoạn tiếp nhận nguyên liệu cho đến công đoạn bao gói hoàn chỉnh thành phẩm; có đội ngũ cán bộ quản lý chất lượng riêng với ít nhất 03 (ba) nhân viên thực hiện kiểm soát ATTP trong quá trình sản xuất và ít nhất 01 (một) nhân viên hoàn thành khóa đào tạo về quản lý ATTP theo nguyên tắc Phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn - HACCP (sau đây gọi là nguyên tắc HACCP) do cơ quan, tổ chức được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao chức năng, nhiệm vụ đào tạo quản lý ATTP theo nguyên tắc HACCP thực hiện.

2. *Lô hàng sản xuất:* là một lượng sản phẩm được sản xuất từ một hay nhiều lô nguyên liệu có cùng nguồn gốc xuất xứ, theo cùng một quy trình công nghệ, cùng điều kiện sản xuất (có cùng các yếu tố tác động đến điều kiện bảo đảm ATTP) trong thời gian không quá 24 giờ tại một Cơ sở.

3. *Lô hàng xuất khẩu:* là lượng hàng được chủ hàng đăng ký kiểm tra, chứng nhận để xuất khẩu một lần cho một nhà nhập khẩu trên một phương tiện vận chuyển.

4. *Nhóm thực phẩm thủy sản tương tự:* là những thực phẩm thủy sản có cùng mức nguy cơ về ATTP, được sản xuất theo quy trình công nghệ cơ bản giống nhau

(có thể khác nhau tại một số công đoạn nhưng không phát sinh các mối nguy đáng kể về ATTP) tại một Cơ sở.

5. *Sản xuất thực phẩm thủy sản*: là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động khai thác, sơ chế, chế biến, bao gói, bảo quản để tạo ra thực phẩm thủy sản.

6. *Thực phẩm thủy sản:* là sản phẩm thủy sản mà con người ăn, uống ở dạng tươi sống hoặc đã qua sơ chế, chế biến, bảo quản.

7. *Thực phẩm thủy sản ăn liền:* là sản phẩm thủy sản có thể sử dụng trực tiếp cho người mà không phải xử lý đặc biệt trước khi ăn.

Điều 4. Căn cứ để kiểm tra, thẩm định, chứng nhận

Căn cứ để kiểm tra, thẩm định, cấp Giấy chứng nhận ATTP và Chứng thư cho thực phẩm thủy sản xuất khẩu là các quy định tại Điều 41, 42 Luật ATTP; các quy định, quy chuẩn kỹ thuật của Việt Nam và quy định, quy chuẩn kỹ thuật của nước nhập khẩu về ATTP thủy sản.

Điều 5. Cơ quan kiểm tra, chứng nhận

1. Cơ quan kiểm tra, thẩm định, cấp Giấy chứng nhận ATTP: Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, Cơ quan Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Trung bộ, Cơ quan Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản Nam bộ.

2. Cơ quan kiểm tra, cấp Chứng thư cho lô hàng thủy sản xuất khẩu: là các đơn vị thuộc Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản được Cơ quan thẩm quyền các nước nhập khẩu thủy sản Việt Nam đánh giá đủ năng lực thực hiện các hoạt động kiểm tra, cấp Chứng thư cho lô hàng thủy sản xuất khẩu.

Điều 6. Yêu cầu đối với kiểm tra viên, trưởng đoàn kiểm tra, thẩm định

1. Đối với kiểm tra viên:

a) Trung thực, khách quan, không có quan hệ về lợi ích kinh tế với tổ chức, cá nhân xuất khẩu lô hàng (sau đây gọi tắt là Chủ hàng) hoặc chủ Cơ sở được kiểm tra, thẩm định;

b) Có chuyên môn phù hợp và đã được Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản cấp chứng nhận hoàn thành khóa tập huấn về kiểm tra, chứng nhận ATTP thủy sản;

c) Đủ sức khỏe để bảo đảm hoàn thành nhiệm vụ được giao.

2. Đối với trưởng đoàn kiểm tra, thẩm định: đáp ứng đầy đủ các yêu cầu nêu tại khoản 1 Điều này và phải có ít nhất 05 (năm) năm kinh nghiệm công tác trong lĩnh vực kiểm tra, được Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản giao nhiệm vụ trưởng đoàn.

Điều 7. Yêu cầu đối với trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kiểm tra, thẩm định hiện trường

1. Chuyên dụng, có dấu hiệu phân biệt với các dụng cụ khác.

2. Trong tình trạng hoạt động và bảo trì tốt; được kiểm định, hiệu chuẩn theo quy định; tình trạng vệ sinh tốt, bảo đảm không là nguồn lây nhiễm.

Điều 8. Yêu cầu đối với phòng kiểm nghiệm

Các phòng kiểm nghiệm tham gia hoạt động phân tích, kiểm nghiệm các chỉ tiêu về ATTP theo quy định tại Thông tư này phải được Cơ quan có thẩm quyền chỉ định theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

Điều 9. Phí và lệ phí

Việc thu lệ phí và phí thẩm xét hồ sơ, thẩm định Cơ sở, kiểm tra, lấy mẫu và kiểm nghiệm các chỉ tiêu ATTP phục vụ kiểm tra, chứng nhận ATTP thủy sản theo quy định tại Thông tư này được thực hiện theo các quy định tại Điều 48 Luật ATTP và quy định hiện hành của Bộ Tài chính và các văn bản pháp luật có liên quan.

Chương II
KIỂM TRA, CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ATTP

Điều 10. Hồ sơ đăng ký cấp Giấy chứng nhận ATTP

1. Hồ sơ đăng ký cấp Giấy chứng nhận ATTP bao gồm:

a) Giấy đăng ký cấp Giấy chứng nhận ATTP theo mẫu tại Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư: Bản sao công chứng hoặc bản sao kèm theo bản chính để đối chiếu;

c) Báo cáo hiện trạng (cơ sở vật chất, trang thiết bị, hệ thống bảo đảm ATTP) của Cơ sở theo mẫu tại Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này;

d) Danh sách chủ Cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm đã được cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp xác nhận đủ sức khỏe;

đ) Danh sách chủ Cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm đã được cơ quan chức năng quản lý chất lượng ATTP nông lâm thủy sản của ngành Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cấp giấy xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP.

2. Đối với các Cơ sở đăng ký cấp Giấy chứng nhận ATTP sau khi khắc phục sai lỗi của lần kiểm tra, thẩm định trước đó: hồ sơ bao gồm 01 (một) Báo cáo kết quả khắc phục các sai lỗi theo mẫu tại Phụ lục III ban hành kèm theo Thông tư này.

3. Cơ sở gửi 01 (một) bộ hồ sơ đăng ký cho Cơ quan kiểm tra, chứng nhận bằng một trong các hình thức như: Gửi trực tiếp, gửi theo đường bưu điện; fax, thư điện tử hoặc đăng ký trực tuyến (sau đó gửi bản chính).

Điều 11. Xử lý hồ sơ đăng ký cấp Giấy chứng nhận ATTP

1. Trong thời gian 03 (ba) ngày làm việc kể từ ngày nhận được hồ sơ đăng ký của Cơ sở, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận phải thẩm xét tính hợp lệ của hồ sơ, hướng dẫn Cơ sở bổ sung những nội dung còn thiếu hoặc chưa đúng quy định.

2. Nếu hồ sơ đăng ký hợp lệ, trong thời gian 05 (năm) ngày làm việc, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận thông báo cho Cơ sở thời điểm dự kiến tiến hành thẩm định tại Cơ sở nhưng không muộn quá 10 (mười) ngày làm việc kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ.

Điều 12. Các hình thức kiểm tra, thẩm định

1. Thẩm định tại Cơ sở để cấp Giấy chứng nhận ATTP: Áp dụng cho các trường hợp sau:

a) Cơ sở chưa có Giấy chứng nhận ATTP;

b) Cơ sở bị thu hồi Giấy chứng nhận ATTP;

c) Cơ sở có Giấy chứng nhận ATTP còn hiệu lực ít hơn 6 (sáu) tháng;

d) Cơ sở đã được cấp Giấy chứng nhận ATTP nhưng thay đổi chủ sở hữu hoặc sửa chữa, nâng cấp điều kiện sản xuất dẫn đến việc thay đổi khả năng xuất hiện các mối nguy về ATTP so với ban đầu;

đ) Cơ sở bổ sung sản phẩm không thuộc nhóm sản phẩm tương tự đã được chứng nhận;

e) Cơ sở đã được cấp Giấy chứng nhận ATTP nhưng hoãn kiểm tra định kỳ có thời hạn quá 12 (mười hai) tháng;

g) Cơ sở đăng ký bổ sung vào Danh sách cơ sở được phép chế biến, xuất khẩu vào thị trường có yêu cầu lập danh sách.

2. Kiểm tra sau cấp Giấy chứng nhận ATTP:

a) Kiểm tra định kỳ: Là hình thức kiểm tra không báo trước nhằm giám sát việc duy trì điều kiện bảo đảm ATTP đối với Cơ sở đã được cấp Giấy chứng nhận ATTP theo tần suất như sau: Cơ sở hạng 1 và hạng 2: 01 (một) lần trong 01 (một) năm; Cơ sở hạng 3: 01 (một) lần trong 06 (sáu) tháng; Cơ sở hạng 4: Thời điểm kiểm tra tùy thuộc vào mức độ sai lỗi của Cơ sở được kiểm tra và do Cơ quan kiểm tra, chứng nhận quyết định nhưng không quá 03 (ba) tháng kể từ thời điểm kiểm tra trước đó;

b) Kiểm tra đột xuất: Là hình thức kiểm tra không báo trước, được áp dụng đối với Cơ sở có các dấu hiệu vi phạm về ATTP được quy định tại điểm b khoản 3 Điều 17, khoản 3 Điều 31 và khoản 2 Điều 36 Thông tư này hoặc khi có khiếu nại của các tổ chức, cá nhân.

Điều 13. Thành lập đoàn kiểm tra, thẩm định Cơ sở

1. Thủ trưởng Cơ quan kiểm tra, chứng nhận ra quyết định thành lập đoàn kiểm tra, thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP của Cơ sở.

2. Quyết định thành lập đoàn kiểm tra, thẩm định bao gồm các nội dung sau:

a) Căn cứ kiểm tra, thẩm định;

b) Họ tên, chức danh, đơn vị công tác của các thành viên trong đoàn;

c) Tên, địa chỉ và mã số (nếu có) của Cơ sở được kiểm tra, thẩm định;

d) Phạm vi, nội dung, hình thức và thời gian dự kiến kiểm tra, thẩm định;

đ) Trách nhiệm của Cơ sở được kiểm tra, thẩm định và đoàn kiểm tra, thẩm định.

3. Quyết định thành lập đoàn kiểm tra, thẩm định phải được thông báo tại Cơ sở khi bắt đầu kiểm tra, thẩm định.

Điều 14. Nội dung, phương pháp kiểm tra, thẩm định

1. Nội dung kiểm tra, thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP của Cơ sở bao gồm:

a) Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị và nguồn nhân lực tham gia sản xuất, quản lý về ATTP thủy sản (bao gồm cả kiểm tra các giấy chứng nhận sức khỏe, giấy xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP của chủ Cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm);

b) Chương trình quản lý ATTP theo nguyên tắc HACCP;

c) Thủ tục truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm;

d) Lấy mẫu phân tích đánh giá hiệu quả kiểm soát điều kiện vệ sinh trong quá trình sản xuất theo Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này.

2. Phương pháp kiểm tra, thẩm định thực hiện theo Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 15. Biên bản kiểm tra, thẩm định

1. Nội dung của Biên bản kiểm tra, thẩm định:

a) Thể hiện đầy đủ, chính xác kết quả kiểm tra, thẩm định theo mẫu quy định tại Phụ lục V ban hành tại Thông tư này và được lập tại Cơ sở ngay sau khi kết thúc kiểm tra, thẩm định;

b) Ghi rõ các hạng mục không bảo đảm ATTP và thời hạn yêu cầu Cơ sở hoàn thành các biện pháp khắc phục;

c) Ghi rõ kết luận chung và mức phân loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với Cơ sở;

d) Có ý kiến của người đại diện có thẩm quyền của Cơ sở về kết quả kiểm tra, thẩm định, cam kết khắc phục các sai lỗi (nếu có);

đ) Có chữ ký của trưởng đoàn kiểm tra, thẩm định, chữ ký của người đại diện có thẩm quyền của Cơ sở; đóng dấu giáp lai Biên bản kiểm tra, thẩm định (hoặc ký từng trang trong trường hợp không có con dấu tại Cơ sở);

e) Được lập thành 02 (hai) bản: 01 (một) bản lưu tại Cơ quan kiểm tra, chứng nhận, 01 (một) bản lưu tại Cơ sở; trường hợp cần thiết có thể tăng thêm số bản.

2. Trường hợp đại diện Cơ sở không đồng ý ký tên vào Biên bản kiểm tra, thẩm định, đoàn kiểm tra, thẩm định phải ghi: "Đại diện Cơ sở được kiểm tra không ký Biên bản" và nêu rõ lý do. Biên bản vẫn có giá trị pháp lý khi có đầy đủ chữ ký của tất cả các thành viên của đoàn kiểm tra, thẩm định.

Điều 16. Phân loại Cơ sở về điều kiện bảo đảm ATTP

1. Mức phân loại đối với Cơ sở về điều kiện bảo đảm ATTP như sau:

a) Hạng 1: Rất tốt;

b) Hạng 2: Tốt;

c) Hạng 3: Đạt;

d) Hạng 4: Không đạt.

2. Phương pháp phân loại cụ thể đối với từng loại hình Cơ sở theo quy định tại Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 17. Xử lý kết quả kiểm tra, thẩm định và cấp Giấy chứng nhận ATTP

Trong thời hạn 07 (bảy) ngày làm việc kể từ ngày kết thúc kiểm tra, thẩm định, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận thẩm tra Biên bản kiểm tra, thẩm định và thông báo kết quả tới Cơ sở, cụ thể như sau:

1. Thẩm định cơ sở để cấp Giấy chứng nhận ATTP:

a) Cơ sở có kết quả đạt yêu cầu (hạng 1, hạng 2 và hạng 3): Cơ quan kiểm tra, chứng nhận báo cáo kết quả thẩm định về Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản để xem xét, cấp Giấy chứng nhận ATTP theo mẫu tại Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này và 01 (một) mã số duy nhất cho Cơ sở (trường hợp Cơ sở đáp ứng yêu cầu về Cơ sở sản xuất thực phẩm thủy sản độc lập quy định tại khoản 1 Điều 3 Thông tư này và chưa có mã số) theo hệ thống mã số quy định tại Phụ lục VII ban hành kèm theo Thông tư này. Đồng thời, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận có văn bản thông báo kết quả thẩm định gửi các cơ quan, đơn vị liên quan để phối hợp quản lý.

b) Cơ sở có kết quả không đạt (hạng 4):

Thông báo kết quả thẩm định và yêu cầu Cơ sở thực hiện và báo cáo kết quả khắc phục các sai lỗi. Tùy theo mức độ sai lỗi của Cơ sở, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận quyết định thời hạn khắc phục nhưng không quá 03 (ba) tháng kể từ ngày kiểm tra và tổ chức thẩm định lại.

Trường hợp kết quả thẩm định lại không đạt (hạng 4), Cơ quan kiểm tra, chứng nhận thông báo kết quả thẩm định và dự kiến thời gian lần thẩm định tiếp theo. Trong thời hạn 07 (bảy) ngày làm việc kể từ ngày có thông báo về kết quả thẩm định lại, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận thông báo công khai trên phương tiện thông tin đại chúng tên, địa chỉ Cơ sở, tên sản phẩm không đủ điều kiện bảo đảm ATTP.

Trường hợp kết quả thẩm định tiếp theo không đạt (hạng 4), Cơ quan kiểm tra, chứng nhận kiến nghị các Cơ quan có thẩm quyền xử lý theo quy định hiện hành.

2. Kiểm tra định kỳ, đột xuất:

a) Cơ sở có kết quả đạt yêu cầu (hạng 1, hạng 2 và hạng 3): Thông báo cho Cơ sở về kết quả kiểm tra và tần suất kiểm tra định kỳ áp dụng trong thời gian tới;

b) Cơ sở có kết quả không đạt (hạng 4): Thực hiện theo quy định nêu tại điểm b khoản 1 Điều này.

3. Trường hợp có lấy mẫu kiểm nghiệm để đánh giá hiệu quả kiểm soát điều kiện vệ sinh trong quá trình sản xuất:

a) Trong thời hạn 01 (một) ngày làm việc kể từ ngày có kết quả kiểm nghiệm không đáp ứng quy định, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận gửi thông báo yêu cầu Cơ sở thực hiện khắc phục. Tùy theo mức độ sai lỗi của Cơ sở, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận quyết định thời hạn khắc phục và tổ chức lấy mẫu kiểm nghiệm đánh giá lại;

b) Trường hợp kết quả kiểm nghiệm mẫu đánh giá lại không đáp ứng quy định, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận quyết định kiểm tra đột xuất điều kiện bảo đảm ATTP của Cơ sở.

Điều 18. Thu hồi Giấy chứng nhận ATTP

1. Cơ sở bị thu hồi Giấy chứng nhận ATTP trong các trường hợp quy định tại Điều 13 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật ATTP.

2. Thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận ATTP: Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và thủy sản.

Điều 19. Cấp đổi Giấy chứng nhận ATTP

1. Giấy chứng nhận ATTP được cấp đổi trong những trường hợp sau:

a) Giấy chứng nhận bị mất;

b) Giấy chứng nhận bị hư hỏng;

c) Cơ sở có đề nghị thay đổi hoặc bổ sung thông tin liên quan trong Giấy chứng nhận ATTP (trừ các trường hợp phải áp dụng hình thức thẩm định tại Cơ sở để cấp Giấy chứng nhận ATTP quy định tại điểm d, đ khoản 1, Điều 12 Thông tư này).

2. Thủ tục cấp đổi Giấy chứng nhận ATTP:

a) Cơ sở làm văn bản gửi Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản và nêu rõ lý do đề nghị cấp đổi Giấy chứng nhận ATTP theo mẫu tại Phụ lục VIII ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Số lượng hồ sơ: 01 (một) văn bản đề nghị cấp đổi Giấy chứng nhận ATTP;

c) Cơ sở có thể gửi văn bản trực tiếp, theo đường bưu điện, qua fax, thư điện tử (sau đó gửi bản chính);

d) Trong vòng 03 (ba) ngày làm việc kể từ khi nhận được văn bản đề nghị của Cơ sở, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản có trách nhiệm cấp đổi Giấy chứng nhận ATTP cho Cơ sở.

3. Thời hạn hiệu lực của Giấy chứng nhận ATTP được cấp đổi trùng với thời hạn hiệu lực của Giấy chứng nhận ATTP cũ.

Chương III
KIỂM TRA, CẤP CHỨNG THƯ CHO THỰC PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU

Mục 1
CHƯƠNG TRÌNH CHỨNG NHẬN THỦY SẢN XUẤT KHẨU

Điều 20. Phạm vi và đối tượng tham gia Chương trình

1. Chương trình bao gồm các hoạt động kiểm tra, cấp Chứng thư cho thực phẩm thủy sản xuất khẩu vào các thị trường mà Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu có yêu cầu Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản kiểm tra, cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu theo Danh mục thị trường nêu tại Phụ lục IX kèm theo Thông tư này.

2. Trong trường hợp có yêu cầu mới của thị trường nhập khẩu, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản thông báo đến các tổ chức, cá nhân có liên quan và tổ chức thực hiện, đồng thời báo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cập nhật Danh mục thị trường trong thời hạn 03 (ba) tháng kể từ ngày nhận được văn bản quy định của Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu.

3. Các Cơ sở tham gia Chương trình phải đáp ứng các tiêu chí sau:

a) Được cấp Giấy chứng nhận ATTP theo quy định tại Thông tư này;

b) Đáp ứng quy định, quy chuẩn kỹ thuật về bảo đảm ATTP của nước nhập khẩu tương ứng.

Điều 21. Danh sách Cơ sở tham gia Chương trình

1. Theo quy định của thị trường nhập khẩu hoặc thỏa thuận với Cơ quan thẩm quyền của nước nhập khẩu, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản lập và cập nhật danh sách các Cơ sở tham gia chương trình chứng nhận thủy sản xuất khẩu theo từng thị trường đối với các Cơ sở đáp ứng đầy đủ các tiêu chí nêu tại khoản 3 Điều 20 Thông tư này.

2. Cơ sở bị đưa ra khỏi Chương trình trong các trường hợp sau:

a) Cơ sở có văn bản đề nghị rút tên khỏi Danh sách các Cơ sở tham gia Chương trình theo từng thị trường xuất khẩu;

b) Cơ sở bị thu hồi Giấy chứng nhận ATTP theo quy định tại Điều 18 Thông tư này.

Điều 22. Danh sách ưu tiên

1. Danh sách ưu tiên là danh sách các Cơ sở có lịch sử bảo đảm ATTP tốt (đáp ứng các tiêu chí nêu tại khoản 2 Điều này) và được áp dụng hình thức chứng nhận thủy sản xuất khẩu theo quy định tại Mục 2 Chương này.

2. Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản lập danh sách ưu tiên đối với các Cơ sở đáp ứng đầy đủ các tiêu chí sau đây tính đến thời điểm xem xét:

a) Cơ sở có tên trong danh sách các Cơ sở tham gia chương trình chứng nhận thủy sản xuất khẩu theo từng thị trường xuất khẩu;

b) Cơ sở được phân loại điều kiện bảo đảm ATTP là hạng 1, hạng 2 trong thời hạn 12 tháng;

c) Trong 03 tháng liên tục Cơ sở có lô hàng xuất khẩu và không có lô hàng nào bị Cơ quan thẩm quyền của Việt Nam và thị trường nhập khẩu phát hiện vi phạm về ATTP.

3. Cơ sở bị đưa ra khỏi danh sách ưu tiên trong các trường hợp sau:

a) Cơ sở không duy trì điều kiện bảo đảm ATTP, bị xuống hạng 3 hoặc hạng 4;

b) Cơ sở không được cấp Chứng thư theo quy định tại điểm b, c Điều 26 Thông tư này.

4. Cơ sở được đưa trở lại danh sách ưu tiên sau khi đáp ứng các điều kiện nêu tại khoản 2 Điều này.

5. Cơ sở hạng 1 trong danh sách ưu tiên được áp dụng chế độ lấy mẫu thẩm tra ATTP đặc biệt theo quy định tại Phụ lục X kèm theo Thông tư này khi đáp ứng các điều kiện sau:

a) Không có lô hàng bị cơ quan thẩm quyền của Việt Nam, thị trường nhập khẩu phát hiện vi phạm về ATTP trong thời hạn 12 tháng kể từ khi có tên trong danh sách ưu tiên cho đến thời điểm xem xét;

b) Có hợp đồng liên kết kiểm soát ATTP theo chuỗi và truy xuất nguồn gốc giữa các cơ sở trong chuỗi; các Cơ sở trong chuỗi được chứng nhận đủ điều kiện ATTP hoặc được chứng nhận Quy phạm thực hành nuôi trồng thủy sản tốt (VietGAP) hoặc tương đương.

6. Để được xem xét áp dụng chế độ lấy mẫu thẩm tra ATTP đặc biệt, Cơ sở hạng 1 trong danh sách ưu tiên gửi văn bản đề nghị Cơ quan kiểm tra, chứng nhận kèm theo bản sao công chứng hoặc bản sao kèm theo bản chính để đối chiếu các hợp đồng, giấy chứng nhận quy định tại điểm b khoản 5 Điều này. Trong thời hạn 5 (năm) ngày làm việc kể từ ngày nhận được đầy đủ hồ sơ, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận thông báo kết quả thẩm tra cho Cơ sở.

Điều 23. Hình thức chứng nhận đối với lô hàng xuất khẩu

1. Đối với lô hàng xuất khẩu được sản xuất tại Cơ sở trong Danh sách ưu tiên:

a) Cơ quan kiểm tra, chứng nhận cấp Chứng thư dựa trên kết quả lấy mẫu thẩm tra hiệu quả kiểm soát mối nguy ATTP theo thủ tục nêu tại Mục 2 Chương này;

b) Trường hợp Cơ sở đề nghị kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm từng lô hàng xuất khẩu, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận thực hiện theo thủ tục nêu tại Mục 3 Chương này.

2. Đối với lô hàng xuất khẩu được sản xuất tại Cơ sở ngoài Danh sách ưu tiên: Cơ quan kiểm tra, chứng nhận cấp Chứng thư dựa trên kết quả kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm từng lô hàng xuất khẩu theo thủ tục nêu tại Mục 3 Chương này.

Điều 24. Yêu cầu đối với sản phẩm xuất khẩu

1. Được sản xuất tại Cơ sở có tên trong danh sách các Cơ sở tham gia chương trình chứng nhận xuất khẩu theo từng thị trường.

2. Đáp ứng các quy định về ghi nhãn các thông tin bắt buộc theo quy định của thị trường nhập khẩu, không làm sai lệch bản chất của hàng hóa và không vi phạm pháp luật Việt Nam.

3. Đối với sản phẩm được sơ chế, chế biến từ các Cơ sở khác nhau:

a) Cơ sở thực hiện công đoạn sản xuất cuối cùng (bao gói, ghi nhãn sản phẩm) phải có tên trong danh sách các Cơ sở tham gia chương trình chứng nhận xuất khẩu theo từng thị trường;

b) Cơ sở thực hiện các công đoạn sản xuất trước đó phải đáp ứng các quy định về điều kiện bảo đảm ATTP của Việt Nam và thị trường nhập khẩu tương ứng;

c) Các Cơ sở tham gia sơ chế, chế biến lô hàng có văn bản cam kết cùng chịu trách nhiệm thực hiện các biện pháp xử lý của Cơ quan kiểm tra, chứng nhận trong trường hợp lô hàng bị Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu cảnh báo hoặc Cơ quan kiểm tra, chứng nhận phát hiện có vi phạm về ATTP;

d) Các Cơ sở tham gia sản xuất lô hàng có trách nhiệm lưu giữ đầy đủ hồ sơ sản xuất và kiểm soát ATTP đối với các công đoạn sản xuất do Cơ sở thực hiện, bảo đảm khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm.

Điều 25. Quy định đối với Chứng thư

1. Mỗi lô hàng xuất khẩu được cấp 01 (một) Chứng thư.

2. Chứng thư chỉ có giá trị đối với lô hàng được vận chuyển, bảo quản trong điều kiện không làm thay đổi nội dung đã được chứng nhận về ATTP.

3. Chứng thư có nội dung, hình thức phù hợp với yêu cầu của thị trường nhập khẩu tương ứng và được đánh số theo quy định tại Phụ lục XI ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 26. Cơ sở không được cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu

1. Cơ quan kiểm tra, chứng nhận không cấp Chứng thư cho các lô hàng xuất khẩu được sản xuất tại các Cơ sở sau:

a) Cơ sở bị Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu yêu cầu tạm dừng nhập khẩu;

b) Cơ sở bị thu hồi Giấy chứng nhận ATTP theo quy định tại Điều 18 Thông tư này;

c) Cơ sở bị tạm đình chỉ sản xuất theo quy định tại Điều 30, Điều 33 Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa hoặc các quy định của Chính phủ về xử lý vi phạm hành chính về ATTP.

2. Cơ sở nêu tại khoản 1 Điều này tiếp tục được cấp Chứng thư khi đáp ứng các điều kiện sau:

a) Cơ sở đã thực hiện các biện pháp khắc phục theo yêu cầu của Cơ quan kiểm tra, chứng nhận và được Cơ quan kiểm tra, chứng nhận thẩm tra xác nhận hiệu quả của các biện pháp khắc phục đã thực hiện;

b) Ngoài ra, Cơ sở nêu tại điểm a khoản 1 Điều này phải được Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản thông báo và được Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu dỡ bỏ tạm dừng nhập khẩu.

Mục 2
CẤP CHỨNG THƯ CHO LÔ HÀNG XUẤT KHẨU SẢN XUẤT TẠI CÁC CƠ SỞ TRONG DANH SÁCH ƯU TIÊN

Điều 27. Thẩm tra hiệu quả kiểm soát mối nguy ATTP

1. Nguyên tắc thẩm tra:

a) Chỉ tiêu thẩm tra thực hiện theo quy định nêu tại Danh mục chỉ tiêu ATTP, mức giới hạn cho phép theo yêu cầu của thị trường nhập khẩu tương ứng được Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xem xét công bố và điều chỉnh, cập nhật định kỳ;

b) Tần suất lấy mẫu thẩm tra tối thiểu như sau: Chế độ đặc biệt: 2 tháng/lần; Hạng 1: 1 tháng/lần; Hạng 2: 1 tháng/2 lần;

c) Tỷ lệ lấy mẫu thẩm tra: Được xác định dựa trên phân loại điều kiện bảo đảm ATTP; lịch sử bảo đảm ATTP; mức nguy cơ của sản phẩm; quy mô, công suất hoặc sản lượng sản xuất của Cơ sở theo quy định tại Phụ lục X.

Trên cơ sở đánh giá kết quả thực hiện, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản định kỳ trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xem xét điều chỉnh, cập nhật nội dung quy định tại Phụ lục X cho phù hợp;

d) Vị trí lấy mẫu: Tại kho bảo quản sản phẩm.

2. Kế hoạch thẩm tra:

a) Cơ quan kiểm tra, chứng nhận thống nhất với Cơ sở về kế hoạch thẩm tra bao gồm: Thời điểm lấy mẫu, loại mẫu, số lượng mẫu cho từng đợt và bảo đảm thẩm tra ít nhất 1 lần/năm đối với mỗi dạng sản phẩm được sản xuất xuất khẩu của Cơ sở;

b) Trong trường hợp có thay đổi, Cơ sở phải có văn bản gửi Cơ quan kiểm tra, chứng nhận không muộn quá 03 (ba) ngày làm việc trước thời điểm thay đổi so với thời điểm trong kế hoạch đã thống nhất trước đó.

3. Xử lý kết quả kiểm nghiệm mẫu thẩm tra:

a) Trong thời hạn 01 (một) ngày làm việc kể từ ngày có kết quả kiểm nghiệm mẫu thẩm tra không phù hợp quy định của nước nhập khẩu, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận gửi thông báo yêu cầu Cơ sở thực hiện các biện pháp khắc phục, biện pháp xử lý đối với lô hàng đã xuất khẩu. Cơ quan kiểm tra, chứng nhận thẩm tra kết quả thực hiện các biện pháp khắc phục của Cơ sở và bổ sung thẩm tra chỉ tiêu vi phạm đối với sản phẩm vi phạm trong kế hoạch lấy mẫu thẩm tra đợt tiếp theo;

b) Trong đợt thẩm tra tiếp theo, nếu kết quả kiểm nghiệm mẫu thẩm tra tiếp tục không phù hợp quy định, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận yêu cầu Cơ sở thực hiện các biện pháp khắc phục, biện pháp xử lý đối với lô hàng đã xuất khẩu, đồng thời áp dụng hình thức lấy mẫu kiểm nghiệm chỉ tiêu ATTP vi phạm đối với sản phẩm vi phạm cho từng lô hàng xuất khẩu của Cơ sở cho đến khi có 05 (năm) lô hàng liên tiếp có kết quả đạt yêu cầu.

Điều 28. Đăng ký, cấp Chứng thư

1. Đăng ký cấp Chứng thư:

a) Không muộn quá 02 (hai) ngày làm việc kể từ khi lô hàng được xuất khẩu, Chủ hàng phải đăng ký cấp Chứng thư theo mẫu tại Phụ lục XII ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Chủ hàng gửi 01 (một) bộ hồ sơ đăng ký đến Cơ quan kiểm tra, chứng nhận bằng một trong các hình thức như: Gửi trực tiếp; gửi theo đường bưu điện; Fax, thư điện tử (sau đó gửi bản chính) hoặc đăng ký trực tuyến;

c) Trường hợp Chủ hàng không phải là cơ sở sản xuất lô hàng, Chủ hàng cần cung cấp bản sao công chứng hoặc bản sao kèm theo bản chính để đối chiếu văn bản mua bán/ủy quyền có liên quan đến lô hàng kèm theo hồ sơ đăng ký, trong đó có cam kết cả hai bên (cơ sở sản xuất và Chủ hàng) cùng chịu trách nhiệm khi lô hàng bị Cơ quan thẩm quyền cảnh báo.

2. Cấp Chứng thư:

Trong thời hạn 01 (một) ngày làm việc kể từ khi nhận đầy đủ thông tin, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận tiến hành thẩm xét hồ sơ, rà soát kết quả thẩm tra hiệu quả kiểm soát mối nguy an toàn thực phẩm nêu tại Điều 27 Thông tư này và cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu theo mẫu tương ứng với quy định của thị trường nhập khẩu hoặc có văn bản trả lời nêu rõ lý do không cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu.

Mục 3
CẤP CHỨNG THƯ CHO LÔ HÀNG XUẤT KHẨU SẢN XUẤT TẠI CÁC CƠ SỞ NGOÀI DANH SÁCH ƯU TIÊN

Điều 29. Đăng ký kiểm tra

1. Hồ sơ đăng ký kiểm tra cho 01 (một) lô hàng xuất khẩu bao gồm:

a) Giấy đăng ký kiểm tra theo mẫu tại Phụ lục XIII ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Bảng kê chi tiết lô hàng theo mẫu tại Phụ lục XIV ban hành kèm theo Thông tư này.

2. Thời hạn gửi hồ sơ đăng ký:

a) Đối với thủy sản tươi sống, ướp đá: Trong thời hạn ít nhất 03 (ba) ngày làm việc trước thời điểm dự kiến xuất khẩu.

b) Đối với các trường hợp khác: Trong thời hạn ít nhất 09 (chín) ngày làm việc trước thời điểm dự kiến xuất khẩu.

3. Chủ hàng gửi 01 bộ hồ sơ đăng ký kiểm tra đến Cơ quan kiểm tra, chứng nhận bằng một trong các hình thức như: Gửi trực tiếp, gửi theo đường bưu điện; hoặc fax, thư điện tử, đăng ký trực tuyến (sau đó Cơ sở gửi 01 Giấy đăng ký kiểm tra cho Cơ quan kiểm tra).

4. Trường hợp Chủ hàng không phải là cơ sở sản xuất lô hàng, Chủ hàng cần cung cấp bản công chứng hoặc bản sao kèm theo bản chính để đối chiếu văn bản mua bán/ủy quyền có liên quan đến lô hàng kèm theo hồ sơ đăng ký, trong đó cơ sở sản xuất và Chủ hàng cùng cam kết chịu trách nhiệm khi lô hàng bị Cơ quan thẩm quyền cảnh báo.

5. Xử lý hồ sơ đăng ký: Trong thời hạn 01 (một) ngày làm việc kể từ khi nhận đầy đủ hồ sơ đăng ký theo quy định tại khoản 1 Điều này, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận thẩm xét tính hợp lệ của hồ sơ và hướng dẫn chủ hàng bổ sung các nội dung còn thiếu hoặc chưa đúng quy định (nếu có).

Điều 30. Kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm

1. Cơ quan kiểm tra, chứng nhận cử kiểm tra viên thực hiện kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng trong thời hạn 02 (hai) ngày làm việc kể từ ngày Chủ hàng đề nghị hoặc theo thời gian đã được thống nhất giữa Chủ hàng và Cơ quan kiểm tra, chứng nhận.

2. Nội dung, thủ tục kiểm tra lô hàng thực hiện theo quy định tại Phụ lục XV ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 31. Xử lý kết quả kiểm tra, kiểm nghiệm không đáp ứng quy định bảo đảm ATTP

1. Trường hợp kết quả kiểm tra lô hàng không đáp ứng quy định về hồ sơ sản xuất, chỉ tiêu cảm quan, ngoại quan: Trong thời hạn 01 (một) ngày làm việc kể từ khi kết thúc kiểm tra, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận gửi cho Chủ hàng *Thông báo lô hàng không đạt* theo mẫu quy định tại Phụ lục XVI ban hành kèm theo Thông tư này.

2. Trường hợp kết quả kiểm nghiệm lô hàng không đáp ứng quy định ATTP:

a) Cơ quan kiểm tra, chứng nhận gửi kết quả kiểm nghiệm cho Chủ hàng trong thời hạn 01 (một) ngày làm việc kể từ ngày có đủ kết quả kiểm nghiệm;

b) Trong thời hạn 03 (ba) ngày kể từ ngày kết quả kiểm nghiệm được gửi cho Chủ hàng, nếu Chủ hàng có ý kiến bằng văn bản về kết quả kiểm nghiệm, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận thực hiện theo quy định tại điểm 2 mục 8 Phụ lục XV ban hành kèm theo Thông tư này;

c) Trong thời hạn 03 (ba) ngày kể từ ngày kết quả kiểm nghiệm được gửi cho Chủ hàng, nếu Chủ hàng không có ý kiến bằng văn bản về kết quả kiểm nghiệm, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận gửi cho Chủ hàng *Thông báo lô hàng không đạt* theo mẫu quy định tại Phụ lục XVI ban hành kèm theo Thông tư này, trong đó nêu rõ lý do không đạt, yêu cầu Chủ hàng điều tra nguyên nhân, thực hiện các biện pháp khắc phục, xử lý đối với lô hàng và lập báo cáo giải trình gửi Cơ quan kiểm tra, chứng nhận.

3. Trong thời hạn 03 (ba) ngày làm việc kể từ khi nhận được báo cáo giải trình của Cơ sở, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận thẩm tra các nội dung báo cáo và có văn bản thông báo kết quả thẩm tra tới Cơ sở. Trường hợp cần kiểm tra đột xuất để thẩm tra, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận thực hiện và thông báo kết quả tới Cơ sở trong thời hạn 07 (bảy) ngày làm việc kể từ khi nhận được báo cáo của Cơ sở.

Điều 32. Cấp Chứng thư

1. Trong thời hạn 02 (hai) ngày làm việc kể từ khi lô hàng được xuất khẩu, Chủ hàng phải cung cấp bằng văn bản đầy đủ các thông tin cần thiết quy định trong mẫu chứng thư theo yêu cầu của Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu cho Cơ quan kiểm tra, chứng nhận để cấp Chứng thư. Trong vòng 01 (một) ngày làm việc kể từ khi nhận đầy đủ thông tin, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu theo mẫu của thị trường nhập khẩu tương ứng nếu kết quả kiểm tra, kiểm nghiệm lô hàng đạt yêu cầu.

2. Sau thời hạn 90 (chín mươi) ngày kể từ ngày kiểm tra, nếu Chủ hàng không cung cấp đầy đủ thông tin cho Cơ quan kiểm tra, chứng nhận để cấp Chứng thư, Chủ hàng phải thực hiện đăng ký kiểm tra như quy định tại Điều 29 Thông tư này.

Mục 4
XỬ LÝ SAU CẤP CHỨNG THƯ

Điều 33. Cấp lại Chứng thư

1. Khi Chứng thư bị thất lạc, hư hỏng, Chủ hàng có văn bản đề nghị cấp lại Chứng thư trong đó nêu rõ lý do gửi Cơ quan kiểm tra, chứng nhận bằng một trong các hình thức như: Gửi trực tiếp, gửi theo đường bưu điện; hoặc fax, thư điện tử (sau đó gửi bản chính).

2. Cơ quan kiểm tra, chứng nhận cấp lại Chứng thư trong thời hạn 01 (một) ngày làm việc kể từ khi nhận được văn bản đề nghị của Chủ hàng và bảo đảm các yêu cầu sau:

a) Chứng thư cấp lại có nội dung chính xác với nội dung của Chứng thư đã cấp cho lô hàng tương ứng;

b) Chứng thư cấp lại được đánh số mới theo quy định tại Phụ lục XI ban hành kèm theo Thông tư này và có ghi chú: "*Chứng thư này thay thế cho Chứng thư số..., cấp ngày...*".

Điều 34. Cấp chuyển tiếp Chứng thư

Trường hợp Chủ hàng có yêu cầu được cấp chuyển tiếp Chứng thư cho lô hàng, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận cấp chuyển tiếp bảo đảm các yêu cầu sau:

1. Được thực hiện ngay trong ngày nhận được Chứng thư ban đầu.

2. Chứng thư cấp chuyển tiếp có nội dung chính xác với nội dung trong Chứng thư ban đầu.

Điều 35. Giám sát lô hàng sau chứng nhận

1. Định kỳ hàng năm hoặc đột xuất khi có yêu cầu, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận làm việc với Cơ quan Hải quan nhằm thẩm tra thông tin, tình trạng, sự nhất quán của lô hàng sau chứng nhận so với lô hàng đã được chứng nhận, kể cả phối hợp thực hiện kiểm tra thực tế lô hàng tại địa điểm tập kết khi lô hàng chờ làm thủ tục hải quan để xuất khẩu khi cần thiết.

2. Trường hợp phát hiện vi phạm, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận xem xét, lập biên bản làm việc và có văn bản hủy bỏ hiệu lực Chứng thư (đã cấp) gửi các bên có liên quan; đồng thời đề nghị Cơ quan Hải quan xử lý theo quy định. Tùy theo mức độ vi phạm của Chủ hàng, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận có văn bản đề nghị Cơ quan có thẩm quyền xử phạt vi phạm hành chính theo quy định hiện hành của pháp luật.

Điều 36. Xử lý trường hợp lô hàng bị cảnh báo

1. Trong thời hạn 03 (ba) ngày làm việc kể từ khi có thông tin cảnh báo chính thức của Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận có văn bản yêu cầu Cơ sở một số nội dung sau:

a) Thực hiện truy xuất nguồn gốc lô hàng, tổ chức điều tra nguyên nhân dẫn đến lô hàng không bảo đảm ATTP; thiết lập và thực hiện hành động khắc phục; báo cáo gửi Cơ quan kiểm tra, chứng nhận theo mẫu nêu tại Phụ lục XVII kèm theo Thông tư này;

b) Tạm dừng xuất khẩu vào các nước nhập khẩu tương ứng trong trường hợp có yêu cầu của Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu;

c) Chấp hành chế độ lấy mẫu kiểm nghiệm chỉ tiêu/nhóm chỉ tiêu vi phạm đối với từng lô hàng xuất khẩu của sản phẩm vi phạm được sản xuất tại Cơ sở cho đến khi Cơ quan kiểm tra, chứng nhận có văn bản chấp thuận báo cáo kết quả điều tra nguyên nhân và biện pháp khắc phục của Cơ sở;

2. Trong thời hạn 03 (ba) ngày làm việc kể từ khi nhận được báo cáo kết quả điều tra nguyên nhân và biện pháp khắc phục của Cơ sở, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận thẩm tra các nội dung báo cáo và có văn bản thông báo kết quả thẩm tra tới Cơ sở. Trường hợp cần kiểm tra đột xuất để thẩm tra, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận thực hiện và thông báo kết quả tới Cơ sở trong thời hạn 07 (bảy) ngày làm việc kể từ khi nhận được báo cáo của Cơ sở.

Chương IV
TRÁCH NHIỆM VÀ QUYỀN HẠN CỦA CÁC BÊN LIÊN QUAN

Điều 37. Cơ sở được cấp Giấy chứng nhận ATTP

1. Trách nhiệm:

a) Đăng ký với Cơ quan kiểm tra, chứng nhận theo quy định tại Thông tư này để được kiểm tra, cấp Giấy chứng nhận ATTP; chấp hành việc thẩm định, kiểm tra theo kế hoạch của Cơ quan kiểm tra, chứng nhận;

b) Bố trí người có thẩm quyền đại diện cho Cơ sở để làm việc với đoàn kiểm tra, thẩm định tại Cơ sở;

c) Cung cấp đầy đủ thông tin, hồ sơ, tài liệu có liên quan, mẫu sản phẩm để kiểm nghiệm đánh giá hiệu quả kiểm soát điều kiện vệ sinh trong quá trình sản xuất theo yêu cầu của đoàn kiểm tra, thẩm định và chịu trách nhiệm về những thông tin, tài liệu đã cung cấp;

d) Duy trì thường xuyên điều kiện bảo đảm ATTP đã được chứng nhận;

đ) Thực hiện việc sửa chữa, khắc phục các sai lỗi đã nêu trong Biên bản kiểm tra, thẩm định và các thông báo của Cơ quan kiểm tra, chứng nhận theo đúng thời hạn yêu cầu;

e) Ký tên vào Biên bản kiểm tra, thẩm định.

g) Nộp phí và lệ phí kiểm tra, thẩm định, chứng nhận theo quy định tại Điều 9 Thông tư này.

2. Quyền hạn:

a) Có ý kiến đồng ý hoặc không đồng ý (nêu rõ lý do) về kết quả kiểm tra, thẩm định trong Biên bản kiểm tra, thẩm định;

b) Khiếu nại về kết luận kiểm tra, thẩm định đối với Cơ sở;

c) Phản ánh kịp thời cho thủ trưởng Cơ quan kiểm tra, chứng nhận về những hành vi tiêu cực của đoàn kiểm tra, thẩm định hoặc kiểm tra viên.

Điều 38. Chủ hàng hoặc cơ sở sản xuất lô hàng xuất khẩu

1. Trách nhiệm:

a) Đăng ký với Cơ quan kiểm tra, chứng nhận theo quy định tại Thông tư này để được kiểm tra, cấp Chứng thư cho lô hàng;

b) Tuân thủ các quy định về kiểm tra, lấy mẫu thẩm tra hiệu quả kiểm soát mối nguy ATTP, mẫu kiểm nghiệm lô hàng xuất khẩu theo quy định tại Thông tư này và cung cấp đầy đủ hồ sơ, tài liệu có liên quan theo yêu cầu của kiểm tra viên;

c) Không làm thay đổi đặc tính của sản phẩm, thành phần lô hàng, thông tin ghi nhãn so với nội dung đã đăng ký và được kiểm tra, cấp Chứng thư cho lô hàng;

d) Chủ động báo cáo Cơ quan kiểm tra, chứng nhận khi có lô hàng bị trả về hoặc bị tiêu hủy tại nước nhập khẩu. Thực hiện các biện pháp xử lý phù hợp đối với lô hàng bị trả về hoặc triệu hồi theo yêu cầu của Cơ quan kiểm tra, chứng nhận;

đ) Bảo đảm kế hoạch lấy mẫu thẩm tra hiệu quả kiểm soát mối nguy ATTP đã thống nhất với Cơ quan kiểm tra, chứng nhận;

e) Nộp phí và lệ phí kiểm tra, chứng nhận theo quy định tại Điều 9 Thông tư này.

2. Quyền hạn:

a) Yêu cầu Cơ quan kiểm tra, chứng nhận cung cấp các quy định liên quan đến việc kiểm tra, cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu theo quy định của Thông tư này;

b) Trường hợp cơ sở sản xuất lô hàng trong danh sách ưu tiên: Chủ hàng có quyền yêu cầu Cơ quan kiểm tra, chứng nhận thực hiện kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng xuất khẩu để làm căn cứ cấp Chứng thư;

c) Bảo lưu ý kiến khác với kết quả kiểm tra;

d) Khiếu nại, tố cáo về mọi hành vi vi phạm pháp luật của các kiểm tra viên, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận, phòng kiểm nghiệm và các cá nhân, tổ chức có liên quan theo quy định của Luật Khiếu nại, Luật Tố cáo và các văn bản hướng dẫn thi hành Luật Khiếu nại, Luật Tố cáo.

Điều 39. Kiểm tra viên

1. Khi thực hiện nhiệm vụ được phân công, kiểm tra viên có trách nhiệm:

a) Tuân thủ đúng trình tự, thủ tục, nội dung, phương pháp, căn cứ kiểm tra, thẩm định, chứng nhận điều kiện bảo đảm ATTP đối với Cơ sở; kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng theo quy định tại Thông tư này;

b) Bảo mật các thông tin liên quan đến sản xuất, kinh doanh của Cơ sở, Chủ hàng theo quy định của pháp luật; đảm bảo tính chính xác, công khai, minh bạch, trung thực, khách quan và không phân biệt đối xử khi thực hiện nhiệm vụ;

c) Không yêu cầu các nội dung ngoài quy định gây sách nhiễu, phiền hà cho Cơ sở, Chủ hàng;

d) Chấp hành sự phân công của trưởng đoàn kiểm tra, thẩm định và thủ trưởng Cơ quan kiểm tra, chứng nhận; chịu trách nhiệm về kết quả kiểm tra, thẩm định trước thủ trưởng Cơ quan kiểm tra, chứng nhận và trước pháp luật.

2. Trong phạm vi nhiệm vụ được phân công, kiểm tra viên có quyền:

a) Yêu cầu Cơ sở, Chủ hàng cung cấp hồ sơ, tài liệu, mẫu vật (nếu có) phục vụ cho công tác kiểm tra, thẩm định;

b) Ra vào nơi sản xuất, bảo quản, kho hàng; xem xét hồ sơ, lấy mẫu, chụp ảnh, sao chép, ghi chép các thông tin cần thiết để phục vụ cho nhiệm vụ kiểm tra, thẩm định;

c) Lập biên bản, đề xuất, kiến nghị biện pháp xử lý trong trường hợp Cơ sở, Chủ hàng vi phạm các quy định có liên quan đến bảo đảm ATTP;

d) Bảo lưu ý kiến cá nhân và báo cáo với thủ trưởng Cơ quan kiểm tra, chứng nhận trong trường hợp chưa nhất trí với ý kiến kết luận của trưởng đoàn kiểm tra, thẩm định nêu tại điểm b khoản 2 Điều 40 Thông tư này;

đ) Từ chối thực hiện kiểm tra, thẩm định trong trường hợp chủ Cơ sở không thực hiện đầy đủ trách nhiệm theo quy định tại điểm b, điểm c khoản 1 Điều 38 Thông tư này.

Điều 40. Trưởng đoàn kiểm tra, thẩm định

1. Khi thực hiện nhiệm vụ được giao, trưởng đoàn kiểm tra, thẩm định có các trách nhiệm như một kiểm tra viên nêu tại khoản 1 Điều 39 Thông tư này và các trách nhiệm khác như sau:

a) Điều hành, phân công nhiệm vụ cho các thành viên trong đoàn kiểm tra, thẩm định để thực hiện đầy đủ các nội dung trong quyết định thành lập đoàn kiểm tra, thẩm định;

b) Xử lý các ý kiến, kết quả kiểm tra, thẩm định của các thành viên trong đoàn kiểm tra, thẩm định và đưa ra kết luận cuối cùng tại biên bản kiểm tra;

c) Rà soát, ký biên bản kiểm tra, báo cáo kết quả kiểm tra, thẩm định, chịu trách nhiệm trước thủ trưởng Cơ quan kiểm tra, chứng nhận và trước pháp luật về kết quả đã được đoàn kiểm tra, thẩm định thực hiện.

2. Trong phạm vi nhiệm vụ được giao, trưởng đoàn kiểm tra, thẩm định có các quyền hạn như một kiểm tra viên nêu tại khoản 2 Điều 39 Thông tư này và các quyền hạn khác như sau:

a) Đề xuất với thủ trưởng Cơ quan kiểm tra, chứng nhận ban hành quyết định điều chỉnh thành viên đoàn kiểm tra, thẩm định để thực hiện đầy đủ các nội dung trong quyết định thành lập đoàn kiểm tra, thẩm định;

b) Đưa ra kết luận cuối cùng của đoàn kiểm tra, thẩm định về kết quả kiểm tra, thẩm định.

Điều 41. Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản

1. Trách nhiệm:

a) Tổ chức thẩm xét hồ sơ, thẩm định Cơ sở, cấp Giấy chứng nhận ATTP và kiểm tra sau khi cấp Giấy chứng nhận ATTP; kiểm tra, cấp Chứng thư cho lô hàng thủy sản xuất khẩu trên phạm vi cả nước;

b) Tổ chức đào tạo, tập huấn, hướng dẫn chuyên môn, nghiệp vụ cho lực lượng kiểm tra viên về thẩm xét hồ sơ, thẩm định Cơ sở, cấp Giấy chứng nhận ATTP và kiểm tra sau khi cấp Giấy chứng nhận ATTP; kiểm tra, cấp Chứng thư cho lô hàng thủy sản xuất khẩu;

c) Lưu trữ đầy đủ hồ sơ có liên quan đến kết quả thẩm xét hồ sơ, thẩm định Cơ sở, cấp Giấy chứng nhận ATTP và kiểm tra sau khi cấp Giấy chứng nhận ATTP; kiểm tra, cấp Chứng thư cho lô hàng thủy sản xuất khẩu của các Cơ sở đúng quy định; cung cấp hồ sơ, báo cáo đầy đủ và chính xác về các vấn đề liên quan đến hoạt động kiểm tra, chứng nhận ATTP thủy sản xuất khẩu khi Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn yêu cầu;

d) Chịu trách nhiệm về kết quả kiểm tra, chứng nhận ATTP thủy sản xuất khẩu;

đ) Giải quyết các khiếu nại, tố cáo của Chủ hàng đối với việc kiểm tra, chứng nhận ATTP thủy sản xuất khẩu theo quy định;

e) Bảo mật thông tin liên quan đến bí mật sản xuất, kinh doanh của các Cơ sở được kiểm tra, chứng nhận ATTP thủy sản xuất khẩu;

g) Công bố và cập nhật Danh sách các Cơ sở tham gia Chương trình chứng nhận thủy sản xuất khẩu theo từng thị trường, Danh sách ưu tiên theo quy định tại Thông tư này;

h) Báo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cập nhật Danh mục các thị trường mà Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu có yêu cầu Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản kiểm tra, cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu theo quy định tại Thông tư này;

i) Cập nhật các quy định, quy chuẩn kỹ thuật của Việt Nam và nước nhập khẩu về điều kiện bảo đảm ATTP thủy sản thông báo đến các Cơ sở, Chủ hàng; các cơ quan, tổ chức có liên quan để thống nhất áp dụng.

2. Quyền hạn:

a) Thẩm định, cấp và thu hồi Giấy chứng nhận ATTP cho các Cơ sở được kiểm tra; xử lý đối với các trường hợp Cơ sở vi phạm quy định tại Thông tư này theo đúng thẩm quyền và quy định của pháp luật;

b) Kiểm tra, cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu theo quy định tại Thông tư này; từ chối việc kiểm tra, cấp Chứng thư trong trường hợp Chủ hàng không thực hiện đầy đủ trách nhiệm theo quy định nêu tại khoản 1 Điều 38 Thông tư này;

c) Yêu cầu các Cơ sở được kiểm tra, thẩm định thực hiện khắc phục các sai lỗi về điều kiện bảo đảm ATTP đã nêu trong biên bản kiểm tra; điều tra nguyên nhân, thiết lập biện pháp khắc phục và báo cáo kết quả thực hiện các biện pháp khắc phục đối với các Cơ sở có lô hàng bị Cơ quan kiểm tra và Cơ quan thẩm quyền của nước nhập khẩu cảnh báo vi phạm về ATTP theo quy định tại Thông tư này;

d) Thông báo đưa ra khỏi Danh sách các Cơ sở tham gia Chương trình chứng nhận thủy sản xuất khẩu theo từng thị trường xuất khẩu hoặc tạm dừng cấp Chứng thư đối với Cơ sở không đủ điều kiện bảo đảm ATTP quy định tại khoản 2 Điều 21, khoản 1 Điều 26 Thông tư này;

đ) Đề nghị Cơ quan có thẩm quyền xử lý các tổ chức, cá nhân vi phạm quy định của Thông tư này theo quy định của pháp luật.

Điều 42. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương

Chỉ đạo các Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản và các đơn vị trực thuộc có liên quan phối hợp với Cơ quan kiểm tra, chứng nhận trong hoạt động điều tra nguyên nhân, áp dụng các biện pháp khắc phục đối với các cơ sở cung cấp nguyên liệu cho các cơ sở chế biến xuất khẩu vi phạm các quy định, quy chuẩn kỹ thuật về bảo đảm ATTP.

Điều 43. Phòng kiểm nghiệm

1. Trách nhiệm:

a) Tuân thủ đúng quy trình kiểm nghiệm, đảm bảo năng lực thiết bị kiểm nghiệm, bảo mật thông tin của Chủ hàng và kết quả kiểm nghiệm theo quy định của pháp luật;

b) Đảm bảo kết quả kiểm nghiệm chính xác, khách quan, trung thực;

c) Chỉ thông báo kết quả kiểm nghiệm cho Cơ quan kiểm tra, chứng nhận và phải đáp ứng thời gian quy định;

d) Chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm;

đ) Tham gia vào các chương trình thử nghiệm thành thạo theo yêu cầu của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

e) Lưu trữ hồ sơ, tài liệu liên quan đến hoạt động kiểm nghiệm đúng quy định và xuất trình khi Cơ quan thẩm quyền yêu cầu.

2. Quyền hạn:

a) Từ chối các mẫu không đạt yêu cầu kỹ thuật theo quy định. Từ chối kiểm nghiệm đối với các mẫu, chỉ tiêu ngoài phạm vi được chứng nhận;

b) Được cung cấp các thông tin và tạo điều kiện về đào tạo nhằm nâng cao năng lực kiểm nghiệm;

c) Thu phí, lệ phí kiểm nghiệm theo quy định hiện hành.

Chương V
ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 44. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày 26/12/2013.

2. Thông tư này thay thế Thông tư số 55/2011/TT-BNNPTNT ngày 03 tháng 8 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về kiểm tra, chứng nhận chất lượng, ATTP thủy sản.

3. Bãi bỏ khoản 3 Điều 3 Thông tư số 01/2013/TT-BNNPTNT ngày 04/01/2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản và thay thế một số biểu mẫu được ban hành kèm theo Thông tư số 53/2011/TT-BNNPTNT ngày 02/8/2011 sửa đổi, bổ sung Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011.

4. Cơ sở đáp ứng các quy định nêu tại điểm a, c khoản 2 Điều 22 Thông tư này và duy trì điều kiện bảo đảm ATTP xếp loại A, B liên tục trong thời hạn 12 tháng trước thời điểm Thông tư này có hiệu lực sẽ được xem xét đưa vào Danh sách ưu tiên.

Điều 45. Sửa đổi, bổ sung Thông tư

Các khó khăn, vướng mắc phát sinh trong quá trình thực hiện Thông tư này báo cáo Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xem xét để sửa đổi, bổ sung cho phù hợp./.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Nguyễn Thị Xuân Thu

Phụ lục I
GIẤY ĐĂNG KÝ KIỂM TRA, THẨM ĐỊNH, CHỨNG NHẬN ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP CƠ SỞ XUẤT KHẨU THỦY SẢN

(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

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

....., ngày.... tháng.... năm....

GIẤY ĐĂNG KÝ KIỂM TRA, THẨM ĐỊNH, CHỨNG NHẬN ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP CƠ SỞ XUẤT KHẨU THỦY SẢN (1)

Kính gửi:.....
(*Cơ quan kiểm tra*)(2)

Căn cứ các quy định trong Thông tư Quy định về chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu số.../2013/TT-BNNPTNT ngày.../.../2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, đơn vị chúng tôi:

Tên Cơ sở(3):

Tên giao dịch thương mại tiếng Anh, tên viết tắt (*nếu có*):

Mã số của Cơ sở (nếu có):

Giấy chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP (*nếu có*):

Địa chỉ:

Điện thoại: Fax: Email:

Tên cơ sở (phân xưởng)(4) đề nghị kiểm tra:

Địa chỉ:

Điện thoại: Fax: Email:

Sau khi nghiên cứu kỹ các Quy định trong Quy chuẩn..... và đối chiếu với điều kiện thực tế của Cơ sở, đề nghị cơ quan kiểm tra tiến hành kiểm tra, thẩm định và làm thủ tục để cơ sở chúng tôi được:

- Giấy chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP: ☐
- Xuất khẩu sản phẩm vào thị trường:.....

Chúng tôi xin gửi kèm sau đây hồ sơ đăng ký kiểm tra gồm:

1.....
2.....
3.....
4.....
5.....
.....

GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu)

---

(1): Sử dụng cho Cơ sở đăng ký kiểm tra, thẩm định để cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

(2): Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản và Cơ quan trực thuộc theo địa bàn quản lý.

(3): Tên Cơ sở/doanh nghiệp được ghi trong giấy phép kinh doanh.

(4): Ghi rõ tên Xí nghiệp hoặc Phân xưởng thuộc Cơ sở đăng ký kiểm tra

Phụ lục II

BÁO CÁO HIỆN TRẠNG ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỦY SẢN

(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

I. Thông tin chung

1. Tên cơ sở (phân xưởng) đề nghị kiểm tra:
2. Địa chỉ:
3. Điện thoại: Fax: Email:
4. Mã số của Cơ sở (nếu có):
5. Thời điểm xây dựng:
6. Năm bắt đầu hoạt động:
7. Mô tả chung về sản phẩm:

7.1. Nhóm sản phẩm sản xuất:

7.2. Sản phẩm tiêu thụ nội địa:

7.3. Sản phẩm xuất khẩu vào các thị trường:

II. Tóm tắt đánh giá hiện trạng điều kiện sản xuất

1. Nhà xưởng

1.1. Tổng diện tích các khu vực sản xuất: m^2 , trong đó:

1.1.1. Khu vực tiếp nhận nguyên liệu: m^2.

1.1.2. Khu vực sơ chế: m^2.

1.1.3. Khu vực chế biến (phân cỡ, xếp khuôn....): m^2.

1.1.4. Khu vực cấp đông: m^2.

1.1.5. Khu vực kho lạnh: m^2.

1.1.6. Khu vực sản xuất khác (....): m^2.

1.2. Mô tả hiện trạng điều kiện cơ sở vật chất nhà xưởng và kết cấu:

2. Thiết bị

2.1. Các loại thiết bị chính:

Tên thiết bị	Số lượng	Nước sản xuất	Tổng công suất	Năm bắt đầu sử dụng

2.2. Nhận xét chung về hiện trạng hoạt động của các thiết bị:

3. Hệ thống phụ trợ:

3.1. Nguồn nước sử dụng cho khu vực sản xuất:

3.1.1. Nguồn nước đang sử dụng:

Nước công cộng ❑ Nước giếng khoan ❑, số lượng: , độ sâu m.

3.1.2. Phương pháp bảo đảm chất lượng nước cung cấp cho khu vực sản xuất (kể cả khu sản xuất nước đá)

- Hệ thống lắng lọc: Có ❑ Không ❑ Phương pháp khác ❑:
- Hệ thống bể chứa: Tổng dung tích dự trữ: m^3.
- Hệ thống bể cao áp: Dung tích bể cao áp: m^3.
- Hệ thống xử lý nước: Chlorine định lượng ❑.Đèn cực tím ❑.Khác ❑.....

.....

3.2. Nguồn nước đá:

3.2.1. Tự sản xuất: Đá cây ❑ tổng công suất: tấn/ngày.
Đá vảy ❑ tổng công suất tấn/ngày

3.2.2. Mua ngoài: Đá cây ❑ khối lượng: tấn/ngày.
Đá vảy ❑ khối lượng tấn/ngày

3.3. Hệ thống xử lý chất thải

3.3.1. Nước thải: Mô tả tóm tắt hệ thống thoát, xử lý nước thải, cơ quan quản lý môi trường kiểm tra đánh giá....

3.3.2. Chất thải rắn: Cách thức bảo quản, vận chuyển, xử lý...

3.4. Nhà vệ sinh (dùng cho khu vực sản xuất)

3.4.1. Số lượng:

3.4.2. Cấu trúc:

3.5. Công nhân:

3.5.1. Tổng số công nhân sản xuất: người, trong đó:
- Công nhân dài hạn: người.
- Công nhân mùa vụ: người.

3.5.2. Số lượng công nhân ở thời điểm cao nhất/ca sản xuất: người, trong đó:
- Khu vực tiếp nhận nguyên liệu: người
- Khu vực sơ chế: người
- Khu vực chế biến: người
- Khu vực cấp đông, bao gói: người
- Khu vực khác (....): người

3.5.3. Kiểm soát sức khỏe người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:
- Thời điểm kiểm tra sức khỏe gần nhất: tháng... năm....
- Số lượng người được kiểm tra:..... người.
- Kết quả kiểm tra:

+ Đủ sức khỏe để trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:..... người.
+ Không đủ sức khỏe để trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:..... người
- Tên cơ quan thực hiện kiểm tra sức khỏe:.....

3.5.4. Đào tạo, tập huấn kiến thức về ATTP cho cơ sở:
- Thời điểm đào tạo, tập huấn:

- Số người được đào tạo, tập huấn: người
- Tên đơn vị đào tạo, tập huấn:

3.6. Hệ thống ngăn chặn và tiêu diệt côn trùng, động vật gây hại

3.6.1. Biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt côn trùng:

3.6.2. Biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại

3.7. Vệ sinh công nghiệp

3.7.1. Tần suất làm vệ sinh:

3.7.2. Nhân công làm vệ sinh công nghiệp: người;

3.7.3. Trong đó: của Cơ sở ❑ Đi thuê ngoài ❑

3.8. Danh mục hóa chất, phụ gia, chất tẩy rửa - khử trùng sử dụng tại Cơ sở:

Tên hóa chất	Thành phần chính	Nước sản xuất	Mục đích sử dụng	Nồng độ

4. Hệ thống quản lý chất lượng:

4.1. Chương trình quản lý chất lượng đang áp dụng tại Cơ sở:

HACCP: ❑ GMP: ❑ SSOP: ❑ Khác: ❑

4.2. Tổng số cán bộ quản lý chất lượng (QC):..... người, trong đó:

4.2.1. Số QC có trình độ Đại học:..... người, Trung cấp:..... người

4.2.2. Số cán bộ QC đã qua đào tạo về HACCP hoặc các chương trình quản lý chất lượng khác:..... người

4.3. Phòng kiểm nghiệm:

❑ Của Cơ sở: Các chỉ tiêu có thể phân tích:.....
.....

❑ Thuê ngoài

5. Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất: *(Sơ đồ đính kèm)*

6. Sơ đồ quy trình công nghệ của các sản phẩm đăng ký kiểm tra: *(Sơ đồ đính kèm)*

7. Bảng tổng hợp kế hoạch HACCP cho nhóm sản phẩm tương tự đăng ký kiểm tra: *(Bảng biểu đính kèm)*

GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ
(*Ký tên, đóng dấu*)

Phụ lục III

BÁO CÁO KẾT QUẢ KHẮC PHỤC SAI LỖI

(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

TÊN CƠ SỞ

Số: /

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Kính gửi:.....

BÁO CÁO KẾT QUẢ KHẮC PHỤC SAI LỖI

I. Thông tin chung

1. Tên Cơ sở:
2. Mã số của Cơ sở (nếu có):
3. Địa chỉ Cơ sở:
4. Số điện thoại: Fax: Email:

II. Tóm tắt kết quả khắc phục sai lỗi

TT	Sai lỗi theo kết luận kiểm tra..... ngày..... của.....	Biện pháp khắc phục	Thời điểm khắc phục	Kết quả

Đề nghị Cơ quan kiểm tra tiến hành kiểm tra và làm thủ tục để Cơ sở chúng tôi được:

- Giấy chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP: ☐
- Xuất khẩu sản phẩm vào thị trường:.....

....., ngày..... tháng..... năm.....

GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ

(Ký tên và đóng dấu)

Phụ lục IV
ĐÁNH GIÁ HIỆU QUẢ CỦA HOẠT ĐỘNG KIỂM SOÁT VỆ SINH

(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

TT	Đối tượng lấy mẫu	Chỉ tiêu thẩm tra	Tần suất lấy mẫu theo xếp loại Cơ sở			
			Hạng 1	Hạng 2, 3	Hạng 4	Số lượng mẫu và mức giới hạn
1	Nước, nước đá	- Đối với Cơ sở trong danh sách xuất khẩu EU: *Coliforms, E.coli, Enterococci*, TPC ở 22^0C, *Clostridium perfringens* (kể cả bào tử áp dụng đối với nước bề mặt). - Đối với Cơ sở trong danh sách xuất khẩu khác (ngoài EU): *Coliforms* và *E.coli* (hoặc *Coliforms* chịu nhiệt)	12 tháng/lần	6 tháng/lần	Theo thời hạn của Cơ quan kiểm tra	- Nước: 01 mẫu lấy tại vòi sử dụng; - Nước đá: 01 mẫu trong kho đá. - Mức giới hạn theo Quy chuẩn của Bộ Y tế và chỉ thị 98/83/EC (đối với cơ sở trong danh sách xuất khẩu vào EU).
2	Tay/găng tay công nhân, các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm	TPC ở 37^0C, *Coliform,* *Vibrio cholera (*chỉ áp dụng đối với mẫu tay công nhân)	12 tháng/lần	6 tháng/lần	Theo thời hạn của Cơ quan kiểm tra	- 01 mẫu đại diện cho 1 nhóm tác nhân tiếp xúc trực tiếp; - Mức giới hạn: TPC: 100CFU/cm^2; *Coliform*: KPH; *V.cholera*: KPH.

Ghi chú: KPH: Không phát hiện

Phụ lục V

DANH MỤC CÁC BIỂU MẪU VÀ HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, THẨM ĐỊNH VÀ ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI

(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

Biểu mẫu	Loại hình cơ sở
Biểu mẫu 5b-1	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, thẩm định và đánh giá phân loại Cơ sở chế biến thủy sản đông lạnh
Biểu mẫu 5b-2	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, thẩm định và đánh giá phân loại Cơ sở chế biến thủy sản khô
Biểu mẫu 5b-3	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, thẩm định và đánh giá phân loại Cơ sở sản xuất đồ hộp thủy sản
Biểu mẫu 5b-4	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, thẩm định và đánh giá phân loại Cơ sở làm sạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ
Biểu mẫu 5b-5	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, thẩm định và đánh giá phân loại Cơ sở sản xuất nước mắm
Biểu mẫu 5b-6	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, thẩm định và đánh giá phân loại Cơ sở sản xuất dầu cá
Biểu mẫu 5b-7	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, thẩm định và đánh giá phân loại Cơ sở thu mua
Biểu mẫu 5b-8	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, thẩm định và đánh giá phân loại Cơ sở sơ chế

Phụ lục VI
MẪU GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

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

GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
CERTIFICATE
OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS

.....
(Tên Cơ quan cấp giấy)

Cơ sở/*Establishment:*
Mã số/*Approval number:*
Địa chỉ/*Address:*
Điện thoại/*Tel:* Fax:

Đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất kinh doanh sản phẩm:
Has been found to be in compliance with food safety regulations for following products:

1.
2.
3.

Số cấp/*Number*: /XXXX/QLCL-CNĐK
Giấy chứng nhận có hiệu lực 03 (ba) năm kể từ ngày ký/*This certificate is valid for 03 (three) years from date of issue*
(*) và thay thế Giấy chứng nhận số:..... cấp ngày...../*and replaces the certificate N°..... issued on.... (day/month/year)*

....., ngày... tháng... năm.../..., day... month... year
(Thủ trưởng đơn vị ký tên, đóng dấu)

XXXX: 4 chữ số của năm cấp giấy
(*): Ghi trong trường hợp cấp đổi Giấy chứng nhận

Phụ lục VII
HỆ THỐNG MÃ SỐ ÁP DỤNG CHO CÁC LOẠI HÌNH CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỦY SẢN XUẤT KHẨU

(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

TT	Loại hình Cơ sở	Mã số	Ghi chú
1	Cơ sở sản xuất thủy sản đông lạnh	DL xxxx	Mã số bao gồm: DL: đông lạnh; DH: đồ hộp; HK: hàng khô; NM: nước mắm. NT: Nhuyễn thể 2 mảnh vỏ. TS: Thủy sản khác (Dầu cá; Thu mua đóng gói, sơ chế thủy sản...) xxxx: nhóm 3 hoặc 4 chữ số Ả rập chỉ số thứ tự của Cơ sở
2	Cơ sở sản xuất đồ hộp	DH xxxx	
3	Cơ sở sản xuất hàng khô	HK xxxx	
4	Cơ sở sản xuất nước mắm	NM xxxx	
5	Cơ sở làm sạch và phân phối NT2MV	NT xxxx	
6	Cơ sở sản xuất dạng sản phẩm thủy sản khác	TS xxxx	

Phụ lục VIII
ĐỀ NGHỊ CẤP ĐỔI GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

Tên Cơ sở	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số:.....	*....., ngày..... tháng..... năm .....*

ĐỀ NGHỊ CẤP ĐỔI GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

Kính gửi: (tên cơ quan kiểm tra).....
.....

Đơn vị chúng tôi (tên cơ sở)....., mã số..... đề nghị quý cơ quan cấp đổi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thủy sản, cụ thể như sau:
Giấy chứng nhận cũ đã được cấp số..... ngày cấp.....
Lý do xin cấp đổi Giấy chứng nhận:.....
.....
.....
Đề nghị Quý cơ quan xem xét chấp thuận.

Nơi nhận: - Như trên; - ..... - Lưu.....	**GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ** (Ký tên, đóng dấu)

Phụ lục IX

DANH MỤC THỊ TRƯỜNG CÓ YÊU CẦU CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN KIỂM TRA, CHỨNG NHẬN ATTP THỦY SẢN XUẤT KHẨU

(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

STT	Thị trường	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
1	EU	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Thực phẩm có nguồn gốc động vật muốn xuất khẩu vào Liên minh EU phải có xuất xứ từ quốc gia, vùng lãnh thổ được kiểm soát bằng hệ thống mà Cơ quan thẩm quyền EU đánh giá tương đương về: hệ thống văn bản pháp lý, năng lực của cơ quan thẩm quyền, điều kiện bảo đảm ATTP của các cơ sở chế biến xuất khẩu và các chương trình giám sát quốc gia về an toàn thực phẩm. - Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường EU phải có tên trong danh sách được cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu công nhận và Cơ quan thẩm quyền EU chấp thuận. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang EU phải kèm theo Chứng thư do CQTQ nước xuất khẩu cấp.	Quyết định EC/178/2002 về việc đưa ra các quy định chung về luật ATTP, thành lập CQTQ về ATTP của EU Quyết định của EC số 882/2004 quy định về kiểm soát nhà nước; số 852/2004, 853/2004, 854/2004, thiết lập điều kiện ATTP đối với thực phẩm và thực phẩm có nguồn gốc từ động vật, quy định về CQTQ quản lý Nhà nước về thực phẩm và việc nhập khẩu thực phẩm từ nước thứ 3. Quyết định 2074/2005 về mẫu chứng thư cho các sản phẩm thực phẩm có nguồn gốc từ động vật xuất khẩu vào EU
2	Nauy	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Sử dụng các quy định của EU đối với thực phẩm nhập khẩu. - Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU sẽ được phép xuất khẩu vào Nauy.	Hiệp định về Khu vực Kinh tế Châu Âu (EEA)

STT	Thị trường	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
			- Chấp thuận mẫu chứng thư của EU cho lô hàng thực phẩm nhập khẩu từ các nước bên ngoài EU.	
3	Thụy Sỹ	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Sử dụng các quy định của EU đối với thực phẩm nhập khẩu. - Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU sẽ được phép xuất khẩu vào Thụy Sỹ. - Chấp thuận mẫu chứng thư của EU cho lô hàng thực phẩm nhập khẩu từ các nước bên ngoài EU.	Hiệp định song phương về nông nghiệp giữa EU và Thụy Sỹ. Hướng dẫn của Văn phòng Thú y Liên bang Thụy Sỹ (FVO) ngày 27/01/2009 đối với việc nhập khẩu thực phẩm có nguồn gốc từ động vật từ các nước bên ngoài EU
4	Serbia	Tất cả mặt hàng	Thị trường yêu cầu có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam	Công thư 337-00-567/2008-05 ngày 02/12/2008 của Cục Thú y - Bộ Nông Lâm nghiệp và Quản lý nước - Cộng hòa Serbia
5	Hàn Quốc	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Hàn Quốc phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Hàn Quốc chấp thuận. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Hàn Quốc phải kèm theo Chứng thư do NAFIQAD cấp.	Thỏa thuận hợp tác ký ngày 04/11/2007 giữa NAFIQAVED (nay là NAFIQAD) và NFPQIS và các văn bản sửa đổi
6	Trung Quốc	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Trung Quốc phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Trung Quốc chấp thuận. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Trung Quốc phải kèm theo Chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp.	Thỏa thuận Hợp tác về an toàn thực phẩm giữa Bộ Nông nghiệp và PTNT Việt Nam và Tổng cục Giám sát Chất lượng, Kiểm tra và Kiểm dịch Trung Quốc ký năm 2008

STT	Thị trường	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
7	Liên minh Hải quan (Nga, Kazacxtan, Belarus)	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Liên minh Hải quan phải có tên trong danh sách được phép xuất khẩu - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Liên minh Hải quan phải kèm theo Chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp.	- Bản ghi nhớ giữa Cơ quan kiểm dịch động thực vật Liên bang Nga và Cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam về đảm bảo an toàn thủy sản XNK giữa Liên bang Nga và Việt Nam năm 2011. - Hiệp định khung về Liên minh Hải quan (Nga, Kazacxtan, Belarus) có hiệu lực từ 01/7/2010 - Quyết định số 317 ngày 18/6/2010 của Liên minh Hải quan về các biện pháp vệ sinh thú y và ATTP - Quyết định số 342 ngày 17/8/2010 của Liên minh Hải quan
8	French Polynesia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Thị trường yêu cầu có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam	- Pháp lệnh 651/CM ngày 07/5/1998 quy định các yêu cầu về vệ sinh thú y và vệ sinh đối với sản phẩm nhập có nguồn gốc từ động vật nhập khẩu vào French Polynesia - Công thư số 043/SDR/QAAV/ MAE ngày 04/01/2008 của Cục Phát triển nông thôn - Bộ Nông nghiệp, Chăn nuôi và Lâm nghiệp French Polynesia

STT	Thị trường	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
9	Đài Loan	Thủy sản sống (giáp xác và nhuyễn thể sống, cá sống, phôi cá và trứng cá đã thụ tinh), đồ hộp	Thị trường yêu cầu lô hàng có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam	- Công thư 09600504390 NC/KT ngày 11/5/2007 của Văn phòng kinh tế, văn hóa Đài Bắc tại Hà Nội yêu cầu danh sách cơ sở sản xuất cua sống, mẫu giấy chứng nhận và con dấu của Cơ quan thẩm quyền VN. Công thư 09600505820 NC/KT ngày 19/6/2007 yêu cầu mỗi lần xuất khẩu cua sống vào Đài Loan phải gửi kèm giấy chứng nhận của phía Việt Nam. - Công thư số 0110125 HT/KT ngày 21/01/2011 của Văn phòng kinh tế, văn hóa Đài Bắc tại Hà Nội yêu cầu NAFIQAD cung cấp thông tin về cơ quan, mẫu chứng thư và mẫu dấu. - Thông báo số 0991303927 ngày 21/3/2011 của Bộ Y tế Đài Loan về yêu cầu đối với sản phẩm đồ hộp. - Công thư số 0110125 HT/KT ngày 01/6/2011 của Văn phòng kinh tế, văn hóa Đài Bắc tại Hà Nội về kiểm dịch thủy sản sống.
10	Braxin	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Braxin phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Braxin công nhận	- Phụ lục của Pháp lệnh số 183-1998 về việc công nhận hệ thống thanh tra vệ sinh và công nhận các cơ sở của nước ngoài, chứng

STT	Thị trường	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
			- Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Braxin phải kèm theo Chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp.	thư nhập khẩu, tái kiểm tra, kiểm soát và vận chuyển cho các sản phẩm có nguồn gốc động vật đã được phép nhập khẩu - Thông tư DIPOA/SDA số 42/2010 ngày 30/12/2010 quy định đăng ký nhãn sản phẩm có nguồn gốc động vật nhập khẩu vào Brasil
11	New Zealand	Cá tra, basa fillet đông lạnh; NT2MV	Lô hàng Cá tra, basa fillet đông lạnh; NT2MV xuất khẩu sang New Zealand phải kèm theo Chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp.	Văn bản ngày 20/3/2009 về thực hiện Điều 22 Luật An toàn sinh học 2003 của Cơ quan An ninh sinh học New Zealand; Thỏa thuận hợp tác ký ngày 22/01/2010 giữa Cơ quan An toàn thực phẩm New Zealand và NAFIQAD
12	Ucraina	Cá tra, basa đông lạnh	- Cơ sở chế biến xuất khẩu cá tra, basa sang thị trường Ucraina phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Ucraina công nhận	Sắc lệnh số 71 ngày 14.6.2004 của Cơ quan Thuốc Thú y: Yêu cầu kiểm tra thú ý đối với hàng hóa nhập khẩu vào Ucraina
			- Lô hàng cá tra, basa xuất khẩu sang Ucraina phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Công thư số 15-3-1-18/232 ngày 14/01/2011 của Ủy ban Nhà nước về Thuốc thú y Ucraina
13	Papua new Guinea	Cá tra, basa đông lạnh	- Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Argentina phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Công thư ngày 28/02/2011 của Cơ quan Thanh tra và Kiểm dịch nông nghiệp Papua New Guinea

STT	Thị trường	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
14	Peru	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Peru phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Quy định số 041-2010-ITP/ SANIPES ngày 16/9/2010 của SANIPES về yêu cầu đối với sản phẩm thủy sản, thức ăn chăn nuôi và thức ăn nuôi trồng thủy sản nhập khẩu
15	Macedonia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Macedonia phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Luật Vệ sinh Thú y và Bảo vệ Sức khỏe cộng đồng (2007) của Macedonia
16	Indonesia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở được NAFIQAD kiểm tra công nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP của Việt Nam được phép xuất khẩu sang thị trường Indonesia. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu vào Indonesia phải kèm theo chứng thư do NAFIQAD cấp.	Thỏa thuận về kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản giữa NAFIQAD và Cục Kiểm tra, Kiểm dịch Thủy sản Indonesia (FQIA) ký năm 2011
17	Argentina	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Achentina phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Argentina (SENASA) chấp thuận. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Argentina phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Quy định số 816/2002 ngày 04/10/2002 của SENASA về việc thanh tra tại nước xuất khẩu sản phẩm, phụ phẩm có nguồn gốc từ động, thực vật vào Cộng hòa Achentina

Phụ lục X
TỶ LỆ LẤY MẪU THẨM TRA SẢN PHẨM SẢN XUẤT TỪ CƠ SỞ TRONG DANH SÁCH ƯU TIÊN

(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ NN&PTNT)

Sản phẩm theo mức rủi ro	Chế độ thẩm tra[1]		
	Đặc biệt	Hạng 1	Hạng 2
Sản phẩm rủi ro thấp [3]	2%	10%	20%
Sản phẩm rủi ro cao [2]	5%	15%	25%

(1): Lấy mẫu thẩm tra theo lô hàng sản xuất

(2) Sản phẩm rủi ro cao bao gồm:

- Thủy sản và sản phẩm thủy sản ăn liền.

- Thủy sản và sản phẩm thủy sản có mối nguy ATTP gắn liền với loài:

+ Nhuyễn thể hai mảnh vỏ chưa được giám sát trong Chương trình giám sát quốc gia.

+ Thủy sản có mối nguy độc tố tự nhiên

+ Thủy sản có mối nguy histamine (trừ nước mắm và sản phẩm dạng mắm)

- Thủy sản và sản phẩm thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng chưa được chứng nhận Quy phạm thực hành nuôi trồng thủy sản tốt VietGAP hoặc tương đương.

- Thủy sản và sản phẩm thủy sản đã qua xử lý nhiệt.

(3): Sản phẩm rủi ro thấp: Thủy sản và sản phẩm thủy sản khác không thuộc nhóm sản phẩm rủi ro cao.

Phụ lục XI
QUY ĐỊNH CÁCH GHI SỐ CHỨNG THƯ VÀ THÔNG BÁO KHÔNG ĐẠT

(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

Bảng 1
QUY ĐỊNH CÁCH GHI SỐ CHỨNG THƯ VÀ THÔNG BÁO KHÔNG ĐẠT

Ký hiệu Số Giấy chứng nhận, chứng thư, thông báo không đạt	Ghi chú
XX0000/00/YY/CT(*)	Mỗi số sẽ bao gồm 4 nhóm chữ và số viết liền nhau: a) Nhóm thứ nhất gồm 02 chữ cái là mã số của Cơ quan kiểm tra được quy định theo bảng 2; b) Nhóm thứ hai gồm 04 hoặc 05 chữ số là số thứ tự của giấy do Cơ quan kiểm tra đó cấp trong năm, được viết liền ngay sau nhóm đầu tiên; c) Nhóm thứ ba gồm 02 chữ số sau dấu gạch chéo là năm cấp giấy; d) Nhóm thứ tư gồm 02 chữ cái sau dấu gạch chéo là ký hiệu của loại giấy: • Chứng thư: CH • Không đạt chất lượng: KĐ (*) CT: được sử dụng trong trường hợp cấp chuyển Chứng thư

Bảng 2
HỆ THỐNG MÃ SỐ CỦA CÁC CƠ QUAN KIỂM TRA, CHỨNG NHẬN TRỰC THUỘC CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN

TT	Tên Cơ quan kiểm tra, chứng nhận	Mã số
1	Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 1	YA
2	Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 2	YB
3	Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 3	YC
4	Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 4	YD
5	Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 5	YE
6	Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 6	YK

Phụ lục XII

GIẤY ĐĂNG KÝ CẤP CHỨNG THƯ LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU

(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

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

GIẤY ĐĂNG KÝ
CẤP CHỨNG THƯ LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU

Số:

Kính gửi:..... (*tên Cơ quan kiểm tra, chứng nhận*)

PHẦN KHAI BÁO CỦA CHỦ HÀNG	
1. Chủ hàng: Địa chỉ: Điện thoại: Fax:	2. Người nhận hàng: Địa chỉ: Điện thoại: Fax:
3. Nơi đi: Dự kiến ngày xuất khẩu:	4. Nơi đến: Thị trường/cảng đến
5. Mô tả hàng hóa: Tên sản phẩm:..... Tên thương mại..... Tên khoa học.....	6. Số lượng:..... ctns Khối lượng:..... kg
7. Cơ sở sản xuất:..... Mã số cơ sở:.....	8. Mã số lô hàng: Thời gian sản xuất:.....
9. Xuất xứ nguyên liệu để sản xuất lô hàng: ☐ Thủy sản nuôi ☐ Thủy sản khai thác tự nhiên - Trong nước: ☐ Tên vùng nuôi, thu hoạch/vùng khai thác:..... - Nhập khẩu: ☐ Tên nước/vùng lãnh thổ xuất xứ nguyên liệu:.....	
Phương tiện vận chuyển: Số container/seal: ☐ Đề nghị cấp chuyển tiếp chứng thư tại.....	
PHẦN XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN KIỂM TRA, CHỨNG NHẬN	
Kết quả xem xét để cấp chứng thư: ☐ Đủ điều kiện ☐ Không Lý do: Đề nghị khắc phục:	

....., ngày...../...../.....	....., ngày...../...../.....
Đại diện Chủ hàng	**Đại diện Cơ quan kiểm tra, chứng nhận**
(Ký tên, đóng dấu)	*(Ký tên, đóng dấu)*

Phụ lục XIII

GIẤY ĐĂNG KÝ KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN THỰC PHẨM/ KIỂM DỊCH VÀ CẤP CHỨNG THƯ LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU

(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

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

GIẤY ĐĂNG KÝ
KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN THỰC PHẨM /KIỂM DỊCH VÀ CẤP CHỨNG THƯ LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU

Số:

Kính gửi:.....

<table>
<tr><th colspan="2">PHẦN KHAI BÁO CỦA CHỦ HÀNG</th></tr>
<tr><td>1. Chủ hàng:
Địa chỉ:
Điện thoại: Fax:</td><td>2. Người nhận hàng:
Địa chỉ:
Điện thoại: Fax:</td></tr>
<tr><td>3. Nơi đi:
Dự kiến ngày xuất khẩu:</td><td>4. Nơi đến:</td></tr>
<tr><td>5. Mô tả hàng hóa:
Tên thương mại.....
Tên khoa học.....
Dạng sản phẩm:.....</td><td>6. Số lượng:..... cnts
Khối lượng..... kg</td></tr>
<tr><td>7. Cơ sở sản xuất:
Mã số cơ sở:</td><td>8. Mã số lô hàng:
Thời gian sản xuất:</td></tr>
<tr><td>9. Thời gian đăng ký kiểm tra:
Địa điểm đăng ký kiểm tra:</td><td>10. Đề nghị cấp chứng thư chuyển tiếp tại:....</td></tr>
<tr><td colspan="2">11. Xuất xứ nguyên liệu để sản xuất lô hàng:
☐ Thủy sản nuôi ☐ Thủy sản khai thác tự nhiên
- Trong nước: ☐ Tên vùng nuôi, thu hoạch/vùng khai thác:
- Nhập khẩu: ☐ Tên nước/vùng lãnh thổ xuất xứ nguyên liệu:</td></tr>
<tr><th colspan="2">PHẦN XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN KIỂM TRA, CHỨNG NHẬN</th></tr>
<tr><td colspan="2">Hồ sơ đăng ký: ☐ Đạt ☐ Không đạt ☐ Bổ sung thêm
Lý do không đạt:
Các hồ sơ cần bổ sung:
Kết quả xem xét sau khi bổ sung:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ngày kiểm tra dự kiến:</td></tr>
<tr><td>....., ngày...../...../.....
Đại diện Chủ hàng
(Ký tên, đóng dấu)</td><td>....., ngày...../...../.....
Đại diện Cơ quan kiểm tra, chứng nhận
(Ký tên, đóng dấu)</td></tr>
</table>

Phụ lục XIV

BẢNG KÊ CHI TIẾT LÔ HÀNG XUẤT KHẨU

(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

BẢNG KÊ CHI TIẾT LÔ HÀNG XUẤT KHẨU

(Kèm theo Giấy đăng ký cấp chứng thư số:..... ngày...../..../.....)

Tên chủ hàng:.....
Địa chỉ: .....
Tên người nhận hàng:.....
Địa chỉ:.....
Chi tiết lô hàng:

STT	Tên sản phẩm	Mã số lô sản phẩm	Quy cách bao gói	Số lượng (ctns)	Trọng lượng tịnh (kgs)	Trọng lượng tổng (kgs)

....., ngày...../...../.....

Đại diện chủ hàng

(Ký tên, đóng dấu)

Phụ lục XV
TRÌNH TỰ, THỦ TỤC KIỂM TRA, LẤY MẪU KIỂM NGHIỆM LÔ HÀNG

(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

Mục 1. Các định nghĩa

1. *Mẫu ban đầu*: là lượng sản phẩm hoặc một đơn vị bao gói lấy tại một vị trí từ lô hàng sản xuất.

2. *Mẫu chung:* là mẫu được tập hợp từ các mẫu ban đầu.

3. *Mẫu trung bình*: là lượng sản phẩm hoặc một số đơn vị bao gói lấy ra từ mẫu chung.

4. *Mẫu phân tích:* là mẫu lấy ra từ mẫu trung bình dùng để phân tích các chỉ tiêu ATTP.

5. *Mẫu lưu*: là mẫu lấy ra từ mẫu trung bình được bảo quản trong điều kiện không làm thay đổi đặc tính ban đầu của mẫu, dùng để kiểm nghiệm đối chứng khi cần thiết.

Mục 2. Chuẩn bị kiểm tra

1. Sau khi tiếp nhận hồ sơ đăng ký, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận phân công kiểm tra viên tiến hành:

1.1. Xem xét lịch sử đảm bảo ATTP của Cơ sở sản xuất lô hàng bao gồm: kết quả kiểm tra điều kiện bảo đảm ATTP của Cơ sở sản xuất thời điểm gần nhất, trong đó có điều kiện đảm bảo ATTP của kho lạnh bảo quản thủy sản độc lập (nếu có); thông tin cảnh báo của cơ quan thẩm quyền trong và ngoài nước và các phản hồi của khách hàng (nếu có) đối với Cơ sở; kết quả kiểm tra, giám sát về ATTP của các lô hàng gần nhất của Cơ sở.

1.2. Kết quả giám sát của cơ quan chức năng về ATTP có liên quan đến xuất xứ nguyên liệu sản xuất mà Chủ hàng khai báo bao gồm: kết quả chương trình giám sát dư lượng các chất độc hại trong động vật và sản phẩm động vật thủy sản nuôi; kết quả chương trình giám sát vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ (sau đây gọi tắt là NT2MV); kết quả các chương trình giám sát khác; thông tin cảnh báo về ATTP liên quan đến nước xuất khẩu đối với trường hợp nguyên liệu nhập khẩu.

2. Phân công kiểm tra viên thực hiện kiểm tra lô hàng theo thời điểm đã thống nhất với Chủ hàng.

3. Kiểm tra viên được phân công thực hiện kiểm tra phải chuẩn bị tài liệu kỹ thuật có liên quan, biểu mẫu, nhãn mẫu, trang phục và các dụng cụ phục vụ kiểm tra, lấy mẫu và bảo quản mẫu phù hợp.

Mục 3. Kiểm tra tại hiện trường

1. Đánh giá hồ sơ nguyên liệu:

1.1. Đối với nguyên liệu trong nước:

Xem xét hồ sơ xuất xứ nguyên liệu, hồ sơ tiếp nhận nguyên liệu phù hợp với quy định trong chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP của Cơ sở.

1.2. Đối với nguyên liệu nhập khẩu: Xem kết quả kiểm tra, chứng nhận đối với nguyên liệu nhập khẩu dùng để sản xuất lô hàng phù hợp với quy định trong chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP của Cơ sở và phù hợp yêu cầu của thị trường xuất khẩu.

2. Đánh giá hồ sơ giám sát ATTP: Xem xét sự phù hợp của hồ sơ giám sát ATTP lô hàng phù hợp với quy định trong chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP của Cơ sở và phù hợp với công suất, định mức sản xuất Cơ sở, phù hợp với thông tin cho lô hàng Cơ sở đã nêu trong kế hoạch thẩm tra và đánh giá độ tin cậy của hồ sơ hồ sơ giám sát ATTP.

3. Nếu kết quả đánh giá hồ sơ quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP cho thấy không đủ độ tin cậy, sai lệch thông tin giữa các hồ sơ quản lý chất lượng, kiểm tra viên đề nghị Chủ hàng/Cơ sở sản xuất giải trình và có biện pháp khắc phục ngay. Trong trường hợp Chủ hàng/Cơ sở không cung cấp đủ thông tin để giải trình và khả năng khắc phục sai lỗi về hồ sơ của lô hàng, kiểm tra viên được phép dừng các việc kiểm tra tiếp theo theo quy định tại khoản 2 Điều 39 của Thông tư này.

4. Kiểm tra thực tế lô hàng tại nơi tập kết, kho bảo quản:

4.1. Xem xét thông tin trên thực tế của lô hàng tại nơi tập kết hoặc kho bảo quản so về địa điểm kiểm tra, chủng loại sản phẩm, số lượng, khối lượng, chi tiết lô hàng phải phù hợp với thông tin trên Giấy đăng ký kiểm tra

4.2. Xem xét sự đồng nhất của lô hàng.

4.3. Xem xét điều kiện đảm bảo ATTP trong bảo quản lô hàng.

5. Lấy mẫu kiểm tra ngoại quan, cảm quan

5.1. Căn cứ vào kết quả kiểm tra hồ sơ và thông tin thực tế lô hàng, mẫu ban đầu được lấy tại những vị trí có nguy cơ dẫn đến mất ATTP.

5.2. Mẫu dùng để kiểm tra ngoại quan là mẫu chung.

5.3. Mẫu cảm quan được lấy một phần khối lượng hoặc một số đơn vị bao gói từ mẫu trung bình để kiểm tra cảm quan.

5.4. Phương pháp lấy mẫu ban đầu, mẫu chung, mẫu trung bình đối với các dạng sản phẩm thực hiện theo các quy chuẩn kỹ thuật và quy định có liên quan của Việt Nam.

6. Kiểm tra ngoại quan, cảm quan.

6.1. Kiểm tra ngoại quan:

a) Nội dung kiểm tra ngoại quan bao gồm: tình trạng bao bì, quy cách bao gói, thông tin trên nhãn sản phẩm so với quy định nêu tại khoản 2 Điều 24 Thông tư này;

b) Số mẫu kiểm tra ngoại quan:

- Lô hàng xuất khẩu bao gồm 01 (một) lô hàng sản xuất: Lấy 6 (sáu) mẫu/lô hàng;

- Lô hàng xuất khẩu gồm nhiều lô hàng sản xuất: nhiều hơn 6 mẫu/lô hàng và không quá 13 mẫu/lô hàng.

c) Xử lý kết quả không đạt về chỉ tiêu ngoại quan: Tùy thuộc vào thực tế số lượng mẫu được kiểm tra không đạt về chỉ tiêu ngoại quan và khả năng khắc phục của Cơ sở, kiểm tra viên quyết định thực hiện các bước kiểm tra tiếp theo hoặc dừng việc kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng để báo cáo Cơ quan kiểm tra, chứng nhận xử lý theo quy định tại khoản 1 Điều 31 của Thông tư này.

6.2. Kiểm tra cảm quan:

a) Nội dung kiểm tra cảm quan theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định đối với từng nhóm sản phẩm;

b) Số mẫu dùng để kiểm tra cảm quan tại hiện trường và giới hạn chấp nhận lô hàng đạt yêu cầu về cảm quan được quy định như sau:

TT	Lô hàng kiểm tra	Số mẫu lấy kiểm tra và giới hạn chấp nhận lô hàng đạt yêu cầu về cảm quan
1	Lô hàng xuất khẩu bao gồm: 1 đến 3 lô hàng sản xuất	$n = 6, c \leq 1$
2	Lô hàng xuất khẩu bao gồm: > 3 lô hàng sản xuất	$n = 8$ đến $n = 13, c \leq 2^{(*)}$

- n: số mẫu lấy kiểm tra.

- c: số mẫu kiểm tra cho phép không đạt.

(*): Khi c = 2 thì cả 2 mẫu không đạt phải được lấy từ 2 lô hàng sản xuất, nếu cả 2 mẫu không đạt đều được lấy từ cùng một lô hàng sản xuất thì kết luận lượng hàng từ lô hàng sản xuất đó không đạt về cảm quan và kiểm tra viên không lấy mẫu kiểm nghiệm đối với lô hàng sản xuất này.

c) Phương pháp kiểm tra ngoại quan, cảm quan đối với từng chủng loại, dạng sản phẩm thực hiện theo các quy chuẩn kỹ thuật và quy định có liên quan của Việt Nam.

7. Lấy mẫu kiểm nghiệm

7.1. Lô hàng được xem xét lấy mẫu kiểm nghiệm khi kết quả kiểm tra hồ sơ, thông tin thực tế lô hàng, điều kiện bảo quản, các chỉ tiêu ngoại quan, cảm quan đạt yêu cầu. Mẫu được kiểm tra viên lấy từ lô hàng bao gồm 2 (hai) loại mẫu (mẫu phân tích và mẫu lưu) có khối lượng và số mẫu như nhau và được lấy từ mẫu trung bình.

7.2. Khối lượng mẫu phân tích và mẫu lưu:

a) Tối thiểu phải đảm bảo đủ để phân tích các chỉ tiêu đã chỉ định theo quy định của phòng kiểm nghiệm được chỉ định;

b) Trường hợp phải gửi mẫu cho nhiều phòng kiểm nghiệm chỉ định thì khối lượng mẫu sẽ được lấy thêm để đủ lượng cho tất cả các phân tích theo những chỉ tiêu được yêu cầu;

c) Trường hợp lô hàng xuất khẩu có khối lượng lớn hơn 100 tấn, kiểm tra viên được phép lấy tăng thêm số mẫu (số đơn vị bao gói sản phẩm) của lô hàng để đảm bảo mẫu phân tích là đại diện của lô hàng xuất khẩu.

7.3. Chỉ định các chỉ tiêu phân tích ATTP trên mẫu kiểm nghiệm theo danh mục do Bộ nông nghiệp và Phát triển nông thôn công bố.

7.4. Đối với các lô hàng có kết quả kiểm tra không đạt về điều kiện bảo quản, hồ sơ, ngoại quan và cảm quan, kiểm tra viên phải thực hiện như sau:

a) Không thực hiện lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng;

b) Lập Biên bản kiểm tra theo quy định nêu tại Mục 4 của Phụ lục này;

c) Báo cáo Cơ quan kiểm tra, chứng nhận.

Mục 4. Biên bản kiểm tra

Sau khi kết thúc việc kiểm tra tại hiện trường, kiểm tra viên hoàn thiện biên bản như sau:

1. Biên bản kiểm tra phải được làm tại địa điểm kiểm tra; từng nội dung kết quả kiểm tra của lô hàng được thể hiện chính xác và đầy đủ.

2. Ghi rõ các nội dung không đạt yêu cầu và thời hạn khắc phục (nếu có).

3. Biên bản phải kèm theo phiếu kết quả cảm quan, ngoại quan, phiếu lấy mẫu kiểm nghiệm.

4. Biên bản kiểm tra có chữ ký của kiểm tra viên và chữ ký của Chủ hàng/chủ Cơ sở hoặc người đại diện có thẩm quyền (trường hợp Chủ hàng/chủ Cơ sở sản xuất không ký, Biên bản kiểm tra lô hàng vẫn có hiệu lực), được lập thành 02 (hai) bản, 01 (một) bản lưu tại Cơ quan kiểm tra, chứng nhận và 01 (một) giao cho Chủ hàng/chủ Cơ sở sản xuất.

Mục 5. Yêu cầu về mẫu biểu Biên bản

Biên bản phải đảm bảo:

1. Thể hiện đầy đủ các thông tin về lô hàng được kiểm tra và kết luận chung về các nội dung được Kiểm tra viên thực hiện tại hiện trường.

2. Kèm theo kết quả chi tiết kiểm tra, đánh giá cảm quan, ngoại quan lô hàng và đính kèm phiếu lấy mẫu kiểm nghiệm.

3. Khả năng liên kết thông tin của kết quả kiểm tra, đánh giá ngoại quan, cảm quan và lấy mẫu kiểm nghiệm với kết quả phân tích mẫu kiểm nghiệm phục vụ cho hoạt động cấp chứng nhận ATTP đối với lô hàng được kiểm tra.

Mục 6. Ghi nhãn và bảo quản mẫu

1. Mẫu phân tích và mẫu lưu sau khi lấy phải được đưa vào ngay trong dụng cụ chứa phù hợp và đã được vô trùng, làm kín miệng, niêm phong, đính kèm phiếu nhận diện mẫu và bảo quản trong dụng cụ chuyên dùng đối với từng dạng sản phẩm.

2. Mẫu phải được mã hóa đảm bảo tính bảo mật và tránh sự nhầm lẫn giữa các loại mẫu được lấy tại Cơ sở.

Mục 7. Vận chuyển và giao nhận mẫu

1. Mẫu phân tích được vận chuyển về phòng kiểm nghiệm chỉ định, mẫu lưu được vận chuyển về Cơ quan kiểm tra, chứng nhận (trong trường hợp mẫu lưu cần phải chuyển về lưu tại cơ quan này) trong tối đa 5 (năm) giờ sau khi kết thúc quá trình kiểm tra, đánh giá, lấy mẫu, đảm bảo điều kiện bảo quản phù hợp với từng dạng sản phẩm trong quá trình vận chuyển mẫu, đảm bảo không làm hư hại mẫu dẫn đến sai lệch kết quả phân tích của mẫu.

2. Tại phòng kiểm nghiệm, kiểm tra viên và người nhận mẫu phải kiểm tra tình trạng mẫu, đặc tính mẫu, các thông tin trên mẫu và các yêu cầu phân tích trước khi giao nhận mẫu.

3. Thời hạn kiểm nghiệm mẫu:

a) Đối với thủy sản tươi sống, ướp đá: Trong vòng 01 (một) ngày làm việc;

b) Đối với các trường hợp khác: Trong vòng 07 (bảy) ngày làm việc.

Mục 8. Bảo quản và sử dụng mẫu lưu

1. Mẫu lưu phải được bảo quản tại Cơ quan kiểm tra, chứng nhận hoặc tại Cơ sở sản xuất trong điều kiện phù hợp với từng dạng sản phẩm, nguyên trạng ban đầu và còn đầy đủ dấu hiệu niêm phong.

2. Trường hợp có ý kiến từ Chủ hàng hoặc chủ Cơ sở sản xuất lô hàng về kết quả kiểm nghiệm, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận sử dụng mẫu lưu để gửi các phòng kiểm nghiệm kiểm chứng phân tích làm cơ sở để giải quyết.

3. Trong thời hạn 3 (ba) ngày làm việc sau khi Cơ quan kiểm tra, chứng nhận thông báo kết quả kiểm nghiệm lô hàng, nếu không có ý kiến từ Chủ hàng/chủ Cơ sở sản xuất, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận thực hiện:

a) Trả lại mẫu lưu cho Chủ hàng/chủ Cơ sở sản xuất (nếu có lưu mẫu tại Cơ quan kiểm tra, chứng nhận);

b) Trường hợp quá thời hạn 3 (ba) ngày làm việc sau khi nhận được thông báo kết quả kiểm nghiệm mà Chủ hàng hoặc chủ Cơ sở sản xuất không đến nhận hoặc đã có thỏa thuận khác thì Cơ quan kiểm tra, chứng nhận được phép chủ động tiến hành xử lý phù hợp đối với mẫu lưu.

Phụ lục XVI
THÔNG BÁO LÔ HÀNG KHÔNG ĐẠT
(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

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

Tên, địa chỉ Cơ quan Kiểm tra, chứng nhận
Tel: Fax: Email:

THÔNG BÁO LÔ HÀNG KHÔNG ĐẠT

Số:

Chủ hàng:	Nơi xuất hàng theo đăng ký:
Người nhận hàng theo đăng ký:	Nơi hàng đến theo đăng ký:
Mô tả hàng hóa:	Số lượng:...../Khối lượng:..... kg
Cơ sở sản xuất: Mã số cơ sở:	Mã số lô hàng:

Căn cứ kết quả kiểm tra số..... ngày...../...../....., kết quả kiểm nghiệm số:..... ngày...../...../..... (*nếu có*)

(Tên Cơ quan kiểm tra, chứng nhận)

Thông báo lô hàng/sản phẩm nêu trên, có giấy đăng ký kiểm tra số:..... ngày..../.../.....:

KHÔNG ĐÁP ỨNG YÊU CẦU:

☐ HỒ SƠ, CẢM QUAN, NGOẠI QUAN ☐ AN TOÀN THỰC PHẨM

☐ CHỈ TIÊU VỀ DỊCH BỆNH THỦY SẢN

Lý do:

Các biện pháp yêu cầu Chủ hàng thực hiện:	Thời hạn hoàn thành:

....., ngày..... tháng..... năm.....
Thủ trưởng Cơ quan kiểm tra, chứng nhận
(Ký tên, đóng dấu)

Phụ lục XVII
BÁO CÁO KẾT QUẢ ĐIỀU TRA NGUYÊN NHÂN VÀ THỰC HIỆN HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC
(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

.....(TÊN CƠ SỞ).....	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Số:.....	**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
V/v	

....., ngày..... tháng..... năm.....

BÁO CÁO
KẾT QUẢ ĐIỀU TRA NGUYÊN NHÂN VÀ THỰC HIỆN HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC
Kính gửi:.....(*cơ quan kiểm tra*).....

Thực hiện văn bản số..... ngày...../...../..... của Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản về việc.....,..... *(tên cơ sở)* báo cáo như sau:

1. Thông tin chung về lô hàng: *Thông tin cơ sở sản xuất, cơ sở xuất khẩu lô hàng, khối lượng, tên sản phẩm (sản phẩm hỗn hợp phải ghi rõ thành phần các loài thủy sản chính), ngày sản xuất, nước xuất khẩu, mã số lô hàng, lý do cảnh báo).*

2. Thông tin về hoạt động kiểm tra, chứng nhận do Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng thực hiện (nếu có): *Tên chủ lô hàng, ngày đăng ký kiểm tra, kết quả kiểm tra cảm quan, ngoại quan, phân tích sinh học, hóa học các chỉ tiêu ATTP do Trung tâm vùng thực hiện đối với lô hàng trước khi xuất khẩu (nếu có), số chứng thư, ngày cấp.*

3. Kết quả hoạt động điều tra nguyên nhân và thực hiện các biện pháp khắc phục:

3.1. Hoạt động điều tra nguyên nhân lây nhiễm: *Nêu rõ nguồn gốc xuất xứ nguyên liệu (tên, địa chỉ cơ sở cung cấp nguyên liệu, nguồn gốc nguyên liệu từ thủy sản khai thác/nuôi trồng); kết quả điều tra nguyên nhân (do nguyên liệu hoặc trong quá trình sản xuất) do doanh nghiệp thực hiện.*

3.2. Hành động khắc phục doanh nghiệp đã thiết lập và thực hiện: *Nêu rõ các hành động khắc phục do cơ sở đề ra và kết quả việc thực hiện kể từ thời điểm cơ sở xây dựng tới thời điểm báo cáo.*

4. Kết quả lấy mẫu kiểm tra được Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng thực hiện đối với 05 lô hàng liên tiếp của sản phẩm vi phạm đáp ứng quy định về chỉ tiêu/nhóm chỉ tiêu vi phạm (*thông tin cụ thể của 5 lô*).

5. Kiến nghị:

Nơi nhận:	**GIÁM ĐỐC DOANH NGHIỆP**
- Như trên;	*(Ký tên, đóng dấu)*
- Cơ quan QLCL;	
- Trung tâm vùng...;	
- Lưu.....	

Biểu mẫu 5b-1

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA, CHỨNG NHẬN)
.....
.....

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

BIÊN BẢN KIỂM TRA, THẨM ĐỊNH VÀ ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỦY SẢN ĐÔNG LẠNH

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở:.....
2. Tên tiếng Anh, tên giao dịch thương mại (nếu có):
3. Địa chỉ:.....
4. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp .....
5. Số điện thoại: .....Số Fax (*nếu có*):.....
6. Mã số *(nếu có)*: .....
7. Mặt hàng:

Sản phẩm	Thị trường đăng ký xuất khẩu

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) .....

Biểu mẫu 5b-1

II. NỘI DUNG KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
1	**QCVN 02-01** 2.1.3.2,4,5 2.1.4.2.e 2.1.4.6.b,c 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b **QCVN 02-03** 2.1.1	**1. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị:** a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh		[ ]	[ ] [ ]	[ ]	[ ]		
2	**QCVN 02-01** 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2	**2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ:** a. Không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			
3	**QCVN 02-01** 2.1.4.3,4 2.1.4.5.g 2.1.12.2	**3. Tường, trần** a. Kín b. Màu sáng c. Dễ làm vệ sinh khử trùng d. Tường không bị thấm nước đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
4	**QCVN 02-01**	**4. Cửa:**							
	2.1.4.5	a. Bằng vật liệu bền, không thấm nước		[ ]	[ ]				
	2.1.5.4.b	b. Kín		[ ]	[ ]				
	2.1.12.2	c. Dễ làm vệ sinh		[ ]	[ ]				
		d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng		[ ]					
		e. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
5	**QCVN 02-01**	**5. Hệ thống thông gió:**							
	2.1.4.7.a,b,c	a. Không có ngưng tụ hơi nước, mùi hôi, khói trong phân xưởng			[ ]	[ ]			
	2.1.11.3.v; 2.1.10.3								
	2.1.11.4.a.iii	b. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
	QCVN 02-03								
	2.1.1.2; 2.1.12.2								
6	**QCVN 02-01**	**6. Hệ thống chiếu sáng**							
	2.1.4.8; 2.1.5.1.đ	a. Đủ ánh sáng			[ ]				
	2.1.11.3.v; 2.1.12.2	b. Có chụp đèn ở những nơi cần thiết			[ ]	[ ]			
	2.1.11.4.a.iii	c. Dễ làm vệ sinh		[ ]	[ ]				
		d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
7	**QCVN 02-01**	**7. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:**							
	2.1.11.1,2								
	2.1.12.2	**7.1. Đối với công nhân**							
	QCVN 02-03	a. Đủ số lượng			[ ]	[ ]			
	2.1.2.2,3	b. Không dùng vòi nước vận hành bằng tay			[ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
		c. Có xà phòng nước			[ ]	[ ]			
		d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp			[ ]	[ ]			
		đ. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp			[ ]	[ ]			
		e. Vị trí lắp đặt phù hợp			[ ]	[ ]			
		g. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			
	QCVN 02-01 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6; 2.1.5.4.b 2.1.8.1; 2.1.12.4.d **QCVN 02-03** 2.1.6.1.b	**7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến**							
		a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách			[ ]	[ ]			
		b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp			[ ]	[ ]			
8	**QCVN 02-01** 2.1.5.1; 2.1.5.2.a 2.1.5.3; 2.1.5.4.a 2.1.12.2; 2.3.1.3 **QCVN 02-03** 2.1.2.1	**8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn....)**							
		a. Vật liệu phù hợp				[ ]	[ ]		
		b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh			[ ]	[ ]			
		c. Dụng cụ chuyên dùng, bảo quản đúng cách			[ ]	[ ]			
		d. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
9	**QCVN 02-01** 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b,c 2.1.12.2	**9. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (chân bàn, giá đỡ, bệ máy...)**							
		a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh		[ ]	[ ]				
		b. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
10	**QCVN 02-01** 2.1.5.2.b 2.1.10	**10. Chất thải:**							
		10.1. Chất thải rắn (Phế liệu)							
		10.1.1. Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng							
		a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh			[ ]	[ ]			
		b. Chuyên dùng			[ ]	[ ]			
		10.1.2. Phương tiện chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng:							
		a. Kín nước, có nắp đậy			[ ]	[ ]			
		b. Cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh			[ ]	[ ]			
		c. Chuyên dùng			[ ]	[ ]			
		10.1.3. Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng:							
		a. Kín, dễ làm vệ sinh		[ ]	[ ]				
		b. Chuyên dùng		[ ]	[ ]				

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
	QCVN 02-01	**10.2. Thoát nước nền**							
	2.1.4.2.a.ii	a. Đủ khả năng thoát nước			[ ]	[ ]			
	2.1.4.2.b,c,d,đ	b. Có hố ga đúng cách			[ ]	[ ]			
	2.1.12.2	c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước			[ ]	[ ]			
		d. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh				[ ]	[ ]		
		đ. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			
11	**QCVN 02-01**	**11. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:**							
	2.1.1.3.a;	a. Đảm bảo an toàn vệ sinh					[ ]		
	2.1.5.4.a	b. Đủ nước để sử dụng			[ ]	[ ]			
	2.1.5.6;2.1.6; 2.1.7	c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp			[ ]	[ ]			
		d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước			[ ]	[ ]			
		đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh			[ ]	[ ]			
		e. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			
12	**QCVN 02-01**	**12. Hệ thống cung cấp hơi nước, khí nén**							
	2.1.9								
	2.1.8	a. Đảm bảo an toàn vệ sinh				[ ]	[ ]		
	2.7.3	b. Hệ thống cung cấp hơi nước và khí nén phù hợp			[ ]	[ ]			
		c. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
13	**QCVN 02-01** 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2	**13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại**							
		13.1. Ngăn chặn							
		a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng			[ ]	[ ]			
		b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài phân xưởng		[ ]	[ ]				
		c. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại			[ ]	[ ]			
		13.2. Tiêu diệt							
		a. Xây dựng kế hoạch phù hợp và thực hiện đúng theo kế hoạch			[ ]	[ ]			
		b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại			[ ]	[ ]	[ ]		
14	**QCVN 02-01** 2.1.11.4 2.1.12.2	**14. Khu vực vệ sinh công nhân**							
		a. Đủ số lượng		[ ]	[ ]				
		b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...)			[ ]	[ ]			
		c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp		[ ]	[ ]				
		d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
15	**QCVN 02-01**	**15. Bảo hộ lao động (BHLĐ)**							
	2.1.11.3	**15.1. Trang bị BHLĐ**							
	2.1.14.2	a. Đủ số lượng và chủng loại			[ ]	[ ]			
	QCVN 02-03	b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp			[ ]	[ ]			
	2.1.6.2.a,b,c	c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách			[ ]	[ ]			
		15.2. Phòng thay BHLĐ							
		a. Có phòng thay BHLĐ				[ ]			
		b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau			[ ]	[ ]			
		c. Bố trí, vị trí thích hợp			[ ]	[ ]			
		d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
16	**QCVN 02-01**	**16. Hệ thống cấp đông, mạ băng:**							
	2.6.2,3;	a. Phương pháp chờ đông thích hợp			[ ]	[ ]			
	2.1.5.5.c	b. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định			[ ]	[ ]			
	QCVN 02-03								
	2.1.4	c. Không cấp đông đồng thời thủy sản ăn liền chưa được bao gói kín với sản phẩm khác trong cùng 1 thiết bị					[ ]		
		d. Thiết bị ra khuôn, mạ băng thích hợp			[ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
17	**QCVN 02-01** 2.1.5.5; 2.6.4.2 2.1.5.5; 2.3.1; 2.3.2; 2.3.3,4 2.5.3,4 **QCVN 02-03** 2.1.5.2,3	**17. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh** **17.1. Kho lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế tự ghi c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách d. Đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí đ. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp **17.2. Phương tiện vận chuyển lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Đảm bảo vệ sinh			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			
18	**QCVN 02-01** 2.1.5.8 2.1.12.1.b 2.6.4.1,2	**18. Bao gói, bảo quản bao bì** **18.1. Bao gói** a. Có khu vực bao gói riêng biệt b. Vật liệu bao gói phù hợp **18.2. Bảo quản bao bì** a. Có kho riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			
19	**QCVN 02-01** 2.6.4.3; 2.2.2 **QCVN 02-03** 2.1.5.1,4	**19. Ghi nhãn và truy xuất** **19.1. Ghi nhãn** a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách			[ ]	[ ] [ ]	[ ]		

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
	QCVN 02-02 2.3.9	**19.2. Thủ tục truy xuất, thu hồi/ xử lý**							
		a. Thiết lập đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm			[ ]	[ ]			
		b. Thực hiện đầy đủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm			[ ]	[ ]			
20	**QCVN 02-01** 2.1.13 2.1.11.5.đ 2.1.12.3.b 2.1.12.4.d	**20. Hóa chất, phụ gia** **20.1. Hóa chất, phụ gia dùng cho chế biến**							
		a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng				[ ]	[ ]		
		b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ]	[ ]			
		20.2. Hóa chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại							
		a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng				[ ]	[ ]		
		b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ]	[ ]			
21	**QCVN 02-01** 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1	**21. Môi trường xung quanh**							
		a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy		[ ]	[ ]				
		b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ]	[ ]				

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
22	**QCVN 02-01** 2.1.14.1.c 2.4 **QCVN 02-02** 2.3.2,3 2.3.10 2.3.12	**22. Điều kiện bảo đảm của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)**							
		22.1. Cơ cấu tổ chức							
		a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách			[ ]	[ ]			
		b. Được giao đủ thẩm quyền			[ ]	[ ]			
		22.2. Các điều kiện bảo đảm							
		a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL			[ ]	[ ]			
		b. Trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp			[ ]	[ ]			
		c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL			[ ]	[ ]			
		d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP			[ ]	[ ]			
23	**QCVN 02-02**	**23. Xây dựng chương trình QLCL**							
	QCVN 02-01	a. Có đầy đủ chương trình QLCL				[ ]	[ ]		
	QCVN 02-03	b. Phù hợp với quy định và thực tế			[ ]	[ ]	[ ]		
24	**QCVN 02-01** **QCVN 02-02** **QCVN 02-03**	**24. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP**							
		a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý			[ ]	[ ]			
		b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được quy định trong GMP, SSOP			[ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
		c. Thao tác của công nhân đúng cách			[ ]	[ ]			
		d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách			[ ]	[ ]			
		đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung			[ ]	[ ]			
		e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách			[ ]	[ ]			
		g. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân				[ ]	[ ]		
		h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn				[ ]	[ ]		
		i. Thực hiện đầy đủ, kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ]	[ ]	[ ]		
25	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-03**	**25. Hoạt động thẩm tra**							
		a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát			[ ]	[ ]			
		b. Có kế hoạch và thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra			[ ]	[ ]			
		c. Có kế hoạch và thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát			[ ]	[ ]	[ ]		
		d. Có kế hoạch và thực hiện kế hoạch thẩm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết				[ ]	[ ]		

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
26	**QCVN 02-02** 2.1 2.2.8 **QCVN 02-01** 2.2	**26. Hồ sơ** **26.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu** a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy **26.2. Hồ sơ chương trình QLCL** a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng quy định			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] 	[ ] [ ] [ ] [ ] 		
Tổng cộng: 26 nhóm chỉ tiêu									

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

.....

IV. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:

.....

.....

V. KẾT LUẬN VỀ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP CỦA CƠ SỞ:.....

.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

.....

....., ngày..... tháng..... năm.....
Đại diện cơ sở được kiểm tra
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày..... tháng..... năm.....
Trưởng đoàn kiểm tra
(Ký tên)

Biểu mẫu 5b-1

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỦY SẢN ĐÔNG LẠNH

I. HƯỚNG DẪN PHÂN HẠNG

1. Định nghĩa mức lỗi

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

2. Bảng xếp loại

Hạng nhà máy	**Số lượng lỗi**			
	Cr	**Se**	**Ma**	**Mi**
Hạng 1	0	0	≤ 5	≤ 11 - Ma
Hạng 2	0	0	0	> 11
	0	1	≤ 6	-
	0	0	7	-
Hạng 3	0	≤ 2	≤ 10	-
	0	≤ 1	11	-
Hạng 4	≥ 1	-	-	-
	-	≥ 3	-	-
	-	≤ 2	≥ 11	-

3. Diễn giải

3.1. Cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP: Khi cơ sở xếp Hạng 1, Hạng 2 và Hạng 3.

3.1.1. Cơ sở được xếp Hạng 1 khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Tới hạn, Không có lỗi Nghiêm trọng
- Số lỗi Nặng không quá 5 và tổng số lỗi Nhẹ và Nặng không quá 11 nhóm chỉ tiêu.

3.1.2. Cơ sở được xếp Hạng 2 khi gặp một trong ba trường hợp sau:

- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, không có lỗi Nặng, lỗi Nhẹ lớn hơn 11.
- Không có lỗi Tới hạn, có 1 lỗi Nghiêm trọng, không quá 6 lỗi Nặng.
- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, có 7 lỗi Nặng.

3.1.3. Cơ sở được xếp Hạng 3 khi gặp một trong hai trường hợp sau:

- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng, số lỗi Nặng không quá 10
- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 1 lỗi Nghiêm trọng, có 11 lỗi Nặng

Biểu mẫu 5b-1

3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi Cơ sở xếp Hạng 4.

Một trong ba trường hợp sau:

- Có lỗi Tới hạn
- Có hơn 2 lỗi Nghiêm trọng.
- Có từ 11 lỗi nặng trở lên và có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng.

II. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản đánh giá

- 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 đánh giá.
- Các sai lỗi, khuyến cáo của Cơ sở do quy định riêng thị trường mà Cơ sở đăng ký xuất khẩu (nếu có) phải được ghi rõ tại phần "Nhận xét và kiến nghị của 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), Cr (lỗi mức tới hạn).
- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột "Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục".

C. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Bố trí mặt bằng, nhà xưởng, trang thiết bị

1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
1	**QCVN 02-01** 2.1.3.2,4,5 2.1.4.2.e 2.1.4.6.b,c 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b **QCVN 02-03** 2.1.1	**1. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị:** a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh		[ ] [ ]	[ ]	[ ]	[ ]		

Biểu mẫu 5b-1

1.2. Cách tiến hành

1.2.1. Yêu cầu

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm chéo

- Thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh

1.2.2. Phạm vi

Các phòng tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, sơ chế, chế biến (bao gồm cả khu vực xử lý thủy sản ăn liền), cấp đông, bao gói, bảo quản sản phẩm, kho bao bì, phụ gia, hóa chất, phòng thay bảo hộ lao động, khu vực vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến.

1.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

- Khả năng gây nhiễm chéo khi: thoát nước và thông gió ngược; các luồng sản phẩm, nước đá, bao bì, chất thải và công nhân có mức độ rủi ro khác nhau giao nhau tại cùng thời điểm.

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

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

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

2.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
2	**QCVN 02-01** 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2	**2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ:** a. Không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]			

2.2. Cách tiến hành

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

Biểu mẫu 5b-1

2.2.2. Phạm vi

a) Nền khu vực tiếp nhận nguyên liệu, khu sơ chế, chế biến, cấp đông, bao gói và bảo quản sản phẩm.

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

2.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

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

3. Tường, trần

3.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
3	**QCVN 02-01**	**3. Tường, trần**							
	2.1.4.3,4	a. Kín			[ ]	[ ]			
	2.1.4.5.g	b. Màu sáng		[ ]					
	2.1.12.2	c. Dễ làm vệ sinh khử trùng			[ ]	[ ]			
		d. Tường không bị thấm nước			[ ]				
		đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp		[ ]					
		e. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				

3.2. Cách tiến hành

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

3.2.2. Phạm vi

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

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

3.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Vật liệu làm tường, vách ngăn: bền, không thấm nước, màu sáng, không độc.
- Vật liệu làm trần: bền, không rỉ sét, không bong tróc, màu sáng và không độc.

Biểu mẫu 5b-1

- Kết cấu kín, nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.

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

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

- Mặt trên các vách lửng (mục 3.2.2.a) có độ nghiêng không nhỏ hơn 45 độ.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

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
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
4	**QCVN 02-01** 2.1.4.5 2.1.5.4.b 2.1.12.2	**4. Cửa:** a. Bằng vật liệu bền, không thấm nước b. Kín c. Dễ làm vệ sinh d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng đ. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]				

4.2. Cách tiến hành

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

4.2.2. Phạm vi

a) Các cửa ra vào, cửa thoát hiểm, cửa sổ, cửa lùa ở khu tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, cấp đông, bao gói và bảo quản sản phẩm.

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

4.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Cửa phải nhẵn, phẳng, kín, dễ làm vệ sinh. Khi đóng không còn khe hở với tường, nền. Gờ cửa không đọng nước.

- Vật liệu làm cửa không rỉ sét, không mục hoặc bong tróc, không thấm nước.

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

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Ghi chú: *Rèm che, các ô hổng (quạt thông gió, ô thoáng...), việc trang bị lưới chắn côn trùng tại các cửa mở thông ra bên ngoài được đánh giá ở nhóm chỉ tiêu 13; Hiện trạng vệ sinh của cửa sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.*

Biểu mẫu 5b-1

5. Hệ thống thông gió

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
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
5	**QCVN 02-01** 2.1.4.7.a,b,c 2.1.11.3.v; 2.1.10.3 2.1.11.4.a.iii **QCVN 02-03** 2.1.1.2; 2.1.12.2	**5. Hệ thống thông gió:** a. Không có ngưng tụ hơi nước, mùi hôi, khói trong phân xưởng c. Bảo trì tốt		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]			

5.2. Cách tiến hành

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

5.2.2. Phạm vi

a) Khu vực tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, cấp đông, bao gói, bảo quản bao bì.

b) Khu vực thay bảo hộ lao động, hành lang nội tuyến, kho chứa hóa chất, phụ gia.

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

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

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

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

6. Hệ thống chiếu sáng

6.1. Chỉ tiêu:

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

Biểu mẫu 5b-1

6.2. Cách tiến hành

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

6.2.2. Phạm vi

a) Các khu vực tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, sơ chế, chế biến, cấp đông, bao gói sản phẩm.

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

6.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Cường độ sáng đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất hoặc kiểm tra.
- Phải có đủ chụp bảo vệ đèn ở các khu vực 6.2.2a. Chụp đèn phải đáp ứng chức năng bảo vệ khi bóng đèn bị nổ, vỡ.
- Kết cấu của hộp đèn phải kín, đảm bảo dễ làm vệ sinh cả bên trong và bên ngoài.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

7. Phương tiện rửa, vệ sinh, khử trùng

7.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
7	**QCVN 02-01** 2.1.11.1,2 2.1.12.2 **QCVN 02-03** 2.1.2.2,3	**7. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:** **7.1. Đối với công nhân** a. Đủ số lượng			[ ]	[ ]			
		b. Không dùng vòi nước vận hành bằng tay			[ ]	[ ]			
		c. Có xà phòng nước			[ ]	[ ]			
		d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp			[ ]	[ ]			
		đ. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp			[ ]	[ ]			
		e. Vị trí lắp đặt phù hợp			[ ]	[ ]			
		g. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			
	QCVN 02-01 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6; 2.1.5.4.b 2.1.8.1; 2.1.12.4.d **QCVN 02-03** 2.1.6.1.b	**7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ CB** a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách			[ ]	[ ]			
		b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp			[ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-1

7.2. Cách tiến hành

7.2.1. Yêu cầu

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

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

7.2.2. Phạm vi

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

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

7.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

7.2.3.1. Phương pháp kiểm tra:

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

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

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

7.2.3.2. Nội dung kiểm tra:

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

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

a.1) Tại lối vào phân xưởng:

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

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

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

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

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

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

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

Biểu mẫu 5b-1

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

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

- Đủ số lượng và hiệu quả.

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

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

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

8. Bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm

8.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
8	**QCVN 02-01** 2.1.5.1; 2.1.5.2.a 2.1.5.3; 2.1.5.4.a 2.1.12.2; 2.3.1.3 **QCVN 02-03** 2.1.2.1	**8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn...)** a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm VS c. Dụng cụ chuyên dùng, bảo quản đúng cách d. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

8.2. Cách tiến hành

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

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

8.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

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

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

Biểu mẫu 5b-1

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

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

9. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm

9.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
9	**QCVN 02-01** 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b,c 2.1.12.2	**9. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (chân bàn, giá đỡ, bệ máy...)** a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

9.2. Cách tiến hành

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

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

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

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

Được làm bằng vật liệu và cấu trúc thích hợp *(với doanh nghiệp xuất khẩu vào EU: các vật tiếp xúc không trực tiếp với sản phẩm (cán dao, bàn chải...) không được phép dùng tre, gỗ)*, dễ làm vệ sinh và trong tình trạng bảo trì tốt.

10. Chất thải

10.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
10	**QCVN 02-01** 2.1.5.2.b 2.1.10	**10. Chất thải:** **10.1. Chất thải rắn (Phế liệu)** 10.1.1. Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
		10.1.2. Phương tiện chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng: a. Kín nước, có nắp đậy b. Cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh c. Chuyên dùng 10.1.3. Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng: a. Kín, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng			 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			
	QCVN 02-01 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d,đ 2.1.12.2	**10.2. Thoát nước nền** a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hố ga đúng cách c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước d. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh đ. Bảo trì tốt			 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]		

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu:

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

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

10.2.2. Phạm vi:

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

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

10.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

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

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

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

Biểu mẫu 5b-1

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

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

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

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

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

- Nước thải không được chảy từ khu vực bẩn sang khu vực sạch hơn (đặc biệt từ các khu vực khác qua khu xử lý thủy sản ăn liền) nếu là hệ thống cống nổi.

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

Chú thích: *Hiện trạng về động vật gây hại sẽ được xem xét, đánh giá trong nhóm chỉ tiêu số 13.*

11. Hệ thống cung cấp nước, nước đá

11.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
11	**QCVN 02-01** 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6; 2.1.6; 2.1.7	**11. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:**							
		a. Đảm bảo an toàn vệ sinh					[ ]		
		b. Đủ nước để sử dụng			[ ]	[ ]			
		c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp			[ ]	[ ]			
		d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước			[ ]	[ ]			
		đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh			[ ]	[ ]			
		e. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			

11.2. Cách tiến hành

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

11.2.2. Phạm vi

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

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

Biểu mẫu 5b-1

- Việc sản xuất trong nhà máy (kể cả thiết bị xay đá) hoặc nguồn cung cấp từ bên ngoài.
- Kho bảo quản đá, phương tiện vận chuyển và dụng cụ chứa đựng ở tất cả các công đoạn.
- Hồ sơ kiểm soát chất lượng nước, nước đá.

11.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

a) Đối với hệ thống cấp nước:

- Hệ thống cung cấp nước đảm bảo chất lượng đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh và không bị nhiễm bẩn từ bên ngoài hoặc có khả năng chảy ngược.
- Hệ thống cấp nước phải được nhận diện dễ dàng trên sơ đồ và thực tế đến từng vòi sử dụng.
- Kiểm tra trên hồ sơ và thực tế việc làm vệ sinh định kỳ hệ thống cung cấp nước.
- Kiểm tra hoạt động lấy mẫu và phân tích nước theo kế hoạch đã đề ra và đáp ứng QCVN 01:2009/BYT *(các doanh nghiệp xuất khẩu vào EU phải đáp ứng Chỉ thị 98/83/EEC).*
- Kiểm tra khả năng cung cấp nước đầy đủ và yêu cầu áp lực của hệ thống đối với từng khu vực.
- Kiểm tra hoạt động của các thiết bị xử lý nước (như: thiết bị pha chlorine, thiết bị xử lý bằng ôzôn, hoặc đèn cực tím,...). Nếu nghi ngờ hiệu quả hệ thống, cần lấy mẫu kiểm chứng.
- Kiểm tra các hoạt động giám sát và lu trữ hồ sơ về hệ thống cung cấp nước.

b) Đối với hệ thống cung cấp nước đá:

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

- Được sản xuất từ nguồn nước đáp ứng các yêu cầu tại mục a nêu trên.
- Sản xuất, phương tiện vận chuyển và bảo quản nước đá đảm bảo an toàn vệ sinh như quy định tại nhóm chỉ tiêu số 8 và số 9 nêu trên.
- Bề mặt tiếp xúc của kho chứa nước đá và các kệ phải làm bằng vật liệu thích hợp, không rỉ sét, không thấm nước, không gây độc và dễ làm vệ sinh.
- Sắp xếp trong kho và thao tác xếp dỡ nước đá phải đảm bảo an toàn vệ sinh.
- Hồ sơ về quá trình sản xuất, kiểm soát chất lượng nước đá phải được lưu trữ đầy đủ.

b.2) Nước đá từ nguồn cung cấp bên ngoài: Kiểm tra trên hồ sơ và thực tế (khi cần thiết) như quy định tại mục 11.2.3.b1.

12. Hệ thống cung cấp không khí nén và hơi nước

12.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
12	**QCVN 02-01** 2.1.9 2.1.8 2.7.3	**12. Hệ thống cung cấp hơi nước, khí nén** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Hệ thống cung cấp hơi nước và khí nén phù hợp c. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

Biểu mẫu 5b-1

12.2. Cách tiến hành

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

12.2.2. Phạm vi

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

b) Nguồn cung cấp từ bên ngoài.

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

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

- Không khí nén, hơi nước và các khí khác tiếp xúc trực tiếp hoặc gián tiếp với sản phẩm không được chứa dầu hoặc các chất độc hại khác và không làm nhiễm bẩn sản phẩm.
- Không khí nén phải qua phin lọc ở đầu vào. Phin lọc được đặt ở nơi sạch sẽ.
- Kiểm tra hồ sơ nguồn gốc và chất lượng đối với khí nén và hơi nước.

13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại

13.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
13	**QCVN 02-01** 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2	**13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** **13.1. Ngăn chặn** a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng			[ ]	[ ]			
		b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài phân xưởng		[ ]	[ ]				
		c. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại		[ ]	[ ]				
		13.2. Tiêu diệt a. Xây dựng kế hoạch phù hợp và thực hiện theo đúng kế hoạch			[ ]	[ ]			
		b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại			[ ]	[ ]	[ ]		

13.2. Cách tiến hành

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

13.2.2. Phạm vi:

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

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

c) Hồ sơ kiểm soát.

Biểu mẫu 5b-1

13.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

- Hệ thống lưới chắn tại các vị trí thông với bên ngoài (ô thông gió tự nhiên hoặc cưỡng bức, hố ga, rèm che ở các lối vào khu vực sản xuất, khe hở ở cửa rèm che và cửa sổ, khe hở của trần) đối với các khu vực nêu tại 13.2.2.a.

- Các khe, ngách, các vị trí khuất, khu chứa vật liệu bao gói, dụng cụ sắp xếp không ngăn nắp, thiết bị không sử dụng thường xuyên, các hố ga đối với các khu vực nêu tại 13.2.2..a.

- Các bụi cây; hệ thống thoát nước hở; nơi có nước đọng; nơi tập trung phế liệu; rác thải đối với các khu vực nêu ở mục 13.2.2.b

b) Tiêu diệt động vật gây hại:

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

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

14. Khu vực vệ sinh công nhân

14.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
14	**QCVN 02-01** 2.1.11.4 2.1.12.2	**14. Khu vực vệ sinh công nhân** a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

14.2. Cách tiến hành

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

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

14.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

Dưới 9 người: 1 bồn cầu

Từ 10 - 24 người: 2 bồn cầu

Từ 25 - 49 người: 3 bồn cầu

Từ 50 - 100 người: 5 bồn cầu

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

Biểu mẫu 5b-1

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

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

- Tình trạng bảo trì tốt.

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

15. Bảo hộ lao động

15.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
15	**QCVN 02-01** 2.1.11.3 2.1.14.2 **QCVN 02-03** 2.1.6.2.a,b,c	**15. Bảo hộ lao động (BHLĐ)**							
		15.1. Trang bị BHLĐ							
		a. Đủ số lượng và chủng loại			[ ]	[ ]			
		b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp			[ ]	[ ]			
		c) Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách			[ ]	[ ]			
		15.2. Phòng thay BHLĐ							
		a. Có phòng thay BHLĐ				[ ]			
		b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau			[ ]	[ ]			
		c. Bố trí, vị trí thích hợp			[ ]	[ ]			
		d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				

15.2. Cách tiến hành

15.2.1. Yêu cầu

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

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

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

15.2.2. Phạm vi

a) Các phòng thay bảo hộ lao động;

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

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

15.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

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

Biểu mẫu 5b-1

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

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

- Giặt và quản lý BHLĐ theo quy định.

16. Hệ thống cấp đông mạ băng

16.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
16	**QCVN 02-01** 2.6.2,3; 2.1.5.5.c **QCVN 02-03** 2.1.4	**16. Hệ thống cấp đông, mạ băng:** a. Phương pháp chờ đông thích hợp			[ ]	[ ]			
		b. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định			[ ]	[ ]			
		c. Không cấp đông đồng thời thủy sản ăn liền chưa được bao gói kín với sản phẩm khác trong cùng 1 thiết bị.					[ ]		
		d. Thiết bị ra khuôn, mạ băng thích hợp			[ ]	[ ]			

16.2. Cách tiến hành

16.2.1. Yêu cầu

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

16.2.2. Phạm vi

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

16.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Nếu vì lý do nào đó phải chờ đợi, sản phẩm phải được giữ ở nhiệt độ từ -1^0C đến $+4^0$C trong thời gian không quá 4 giờ.

- Thiết bị cấp đông đảm bảo nhiệt độ trung tâm sản phẩm sau cấp đông phải đạt hoặc thấp hơn -18^0C.

Biểu mẫu 5b-1

- Dụng cụ theo dõi nhiệt độ trên thiết bị cấp đông, thiết bị chờ đông phù hợp.

- Thủy sản ăn liền không được cấp đông đồng thời với sản phẩm khác trong cùng thiết bị nếu chưa được bao gói kín.

17. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh

17.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
17	**QCVN 02-01** 2.1.5.5; 2.6.4.2 2.1.5.5; 2.3.1; 2.3.2; 2.3.3,4 2.5.3,4 **QCVN 02-03** 2.1.5.2,3	**17. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh** **17.1. Kho lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế tự ghi c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách d. Đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí đ. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp **17.2. Phương tiện vận chuyển lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Đảm bảo vệ sinh			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

17.2. Cách tiến hành

17.2.1. Yêu cầu

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

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

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

17.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

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

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

- Sử dụng kho đúng mục đích.

Biểu mẫu 5b-1

18. Bao gói, bảo quản bao bì

18.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
18	**QCVN 02-01** 2.1.5.8 2.1.12.1.b 2.6.4.1,2	**18. Bao gói, bảo quản bao bì** **18.1. Bao gói** a. Có khu vực bao gói riêng biệt b. Vật liệu bao gói phù hợp **18.2. Bảo quản bao bì** a. Có kho riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			

18.2. Cách tiến hành

18.2.1. Yêu cầu

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

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

18.2.2. Phạm vi

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

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

18.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

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

+ Không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

+ Đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm.

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

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

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

- Tình trạng vệ sinh của bao bì.

Biểu mẫu 5b-1

19. Ghi nhãn và truy xuất

19.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
19	**QCVN 02-01** 2.6.4.3; 2.2.2 **QCVN 02-03** 2.1.5.1,4 **QCVN 02-02** 2.3.9	**19. Ghi nhãn và truy xuất** **19.1. Ghi nhãn** a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách **19.2. Thủ tục truy xuất, thu hồi/xử lý** a. Thiết lập đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm. b. Thực hiện đầy đủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		

19.2. Cách tiến hành:

19.2.1. Yêu cầu:

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

19.2.2. Phạm vi:

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

19.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

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

20. Hóa chất phụ gia

20.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
20	**QCVN 02-01** 2.1.13 2.1.11.5.đ 2.1.12.3.b 2.1.12.4.d	**20. Hóa chất, phụ gia** **20.1. Hóa chất, phụ gia dùng cho chế biến** a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng				[ ]	[ ]		

Biểu mẫu 5b-1

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
		b. Sử dụng, bảo quản đúng cách **20.2. Hóa chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại** a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	 [ ]		

20.2. Cách tiến hành

20.2.1. Yêu cầu

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

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

20.2.2. Phạm vi

- Kho bảo quản, thùng, tủ, ngăn chứa hóa chất, phụ gia

- Việc sử dụng trong thực tế

- Hồ sơ quản lý và sử dụng.

20.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

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

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

21. Môi trường xung quanh

21.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
21	**QCVN 02-01** 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1	**21. Môi trường xung quanh** a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

Biểu mẫu 5b-1

21.2. Cách tiến hành:

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

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

21.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

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

22.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
22	**QCVN 02-01** 2.1.14.1.c 2.4 **QCVN 02-02** 2.3.2,3 2.3.10 2.3.12	**22. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)**							
		22.1. Cơ cấu tổ chức							
		a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách			[ ]	[ ]			
		b. Được giao đủ thẩm quyền			[ ]	[ ]			
		22.2. Các điều kiện bảo đảm							
		a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL			[ ]	[ ]			
		b. Trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp			[ ]	[ ]			
		c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL			[ ]	[ ]			
		d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP			[ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-1

22.2. Cách tiến hành

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

22.2.2. Phạm vi

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

22.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

23. Chương trình quản lý chất lượng

23.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
23	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-03**	**23. Xây dựng chương trình QLCL** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ] [ ]		

23.2. Cách tiến hành

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

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

23.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Hồ sơ được thiết lập đầy đủ và phù hợp.
- Chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP được xây dựng phù hợp với quy định và thực tế.

Biểu mẫu 5b-1

24. Thực hiện GMP, SSOP và HACCP

24.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
24	**QCVN 02-01** **QCVN 02-02** **QCVN 02-03**	**24. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP**							
		a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý			[ ]	[ ]			
		b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được quy định trong GMP, SSOP			[ ]	[ ]			
		c. Thao tác của công nhân đúng cách			[ ]	[ ]			
		d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách			[ ]	[ ]			
		đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung			[ ]	[ ]			
		e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách			[ ]	[ ]			
		g. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân				[ ]	[ ]		
		h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn				[ ]	[ ]		
		i. Thực hiện đầy đủ, kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ]	[ ]	[ ]		

24.2. Cách tiến hành

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

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

24.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

Biểu mẫu 5b-1

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

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

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

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

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

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

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

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

25. Hoạt động thẩm tra

25.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
25	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-03**	**25. Hoạt động thẩm tra** a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát b. Thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra c. Có kế hoạch và thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát d. Thực hiện kế hoạch thẩm tra và điều chỉnh chương trình khi cần thiết			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		

25.2. Cách tiến hành

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

Biểu mẫu 5b-1

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

25.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

26. Hồ sơ

26.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
26	**QCVN 02-02** 2.1 2.2.8 **QCVN 02-01** 2.2	**26. Hồ sơ** **26.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu** a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy **26.2. Hồ sơ chương trình QLCL** a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng quy định				[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]		

26.2. Cách tiến hành

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

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

26.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

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

Biểu mẫu 5b-1

- Đủ hồ sơ chứng minh điều kiện đảm bảo ATTP của đại lý cung cấp nguyên liệu được kiểm soát bởi cơ quan thẩm quyền địa phương hoặc tự doanh nghiệp *(doanh nghiệp xuất khẩu vào EU phải có đủ hồ sơ chứng minh điều kiện đảm bảo ATTP của đại lý cung cấp nguyên liệu được kiểm soát thông qua cơ quan thẩm quyền địa phương)*.

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

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

b) Hồ sơ chương trình quản lý chất lượng:

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

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

Lưu trữ hồ sơ dễ truy cập (được sắp xếp theo chủ đề, trình tự quy trình và trình tự thời gian). Thời gian lưu trữ hồ sơ theo đúng quy định (2 năm).

(Xem tiếp Công báo số 833 + 834)

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN

Địa chỉ: Số 1, Hoàng Hoa Thám, Ba Đình, Hà Nội
Điện thoại: 080.44946 – 080.44417
Fax: 080.44517
Email: congbao@chinhphu.vn
Website: http://congbao.chinhphu.vn
In tại: Xí nghiệp Bản đồ 1 - Bộ Quốc phòng

Giá: 10.000 đồng