PHẦN VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 quy định về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu

(Tiếp theo Công báo số 835 + 836)

Biểu 5b-6

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT DẦU CÁ

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	-

Biểu 5b-6

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.

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 được đánh giá vào cột Đạt (Ac) hoặc 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 nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó.

Biểu 5b-6

C. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA

1. Địa điểm và bố trí mặt bằng

1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
1	**QCVN 02-01** 2.1.3.2,4,5 2.1.4.2.e 2.1.4.6.b,c 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b	**1. Bố trí mặt bằng, nhà xưởng, trang thiết bị** a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Không thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh		[ ]	[ ] [ ]	[ ]			

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm chéo.

- Thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh.

1.2.2. Phạm vi: Các phòng tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, khu vực gia nhiệt và sau khi gia nhiệt (ép, ly tâm), khu vực đóng thùng, bao gói sản phẩm, khu vực rửa thùng, phòng thay bảo hộ lao động, khu vực vệ sinh công nhân, kho bao bì, phụ gia, hóa chất, hành lang nội tuyến.

1.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Sự ngăn cách rõ ràng, triệt để và hợp lý giữa khu vực xử lý nguyên liệu với khu vực xử lý gia nhiệt và sau khi gia nhiệt (ép, ly tâm,..); Giữa khu vực sản xuất với các khu vực xử lý chất thải (sản xuất bột cá, khu vực cung cấp nhiệt,…).

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

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

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

Biểu 5b-6

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
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
2	**QCVN 02-01** 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2	**2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ** a. Bằng vật liệu bền, không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong (khu vực ướt) d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ] 			

2.2. Cách tiến hành:

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

2.2.2. Phạm vi:

a) Nền các khu vực tiếp nhận, xử lý nguyên liệu, rửa thùng, khu chiết rót.

b) Nền khu vực gia nhiệt và xử lý sau khi gia nhiệt, khu vực thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến.

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

2.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

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

- Kết cấu: nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp (mục 2.2.2a) 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 20.*

Biểu 5b-6

3. Tường, trần

3.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
3	**QCVN 02-01**	**3. Tường, trần**							
	2.1.4.3,4	a. Kín, được làm bằng vật			[ ]	[ ]			
	2.1.4.5.g	liệu phù hợp							
	2.1.12.2	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		[ ]	[ ]				

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) Trần và tường các khu vực tiếp nhận, xử lý nguyên liệu, rửa thùng, khu chiết rót;

b) Trần và tường khu vực gia nhiệt và xử lý sau khi gia nhiệt, khu vực thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến;

c) Trần và tường khu vực bảo quản sản phẩm, hóa chất, phụ gia, bao bì.

3.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét thực tế toàn bộ bề mặt tường, trần hoặc mái nêu tại mục 3.2.2, tại tất cả các khu vực để xác định:

- Vật liệu làm tường, vách ngăn: bền, không thấm nước, màu sáng, không độc.

- Vật liệu làm trần bền, không rỉ sét, không bong tróc, màu sáng và không độc.

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

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

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

- Mặt trên các vách lửng 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 20.*

Biểu 5b-6

4. Cửa

4.1. Chỉ tiêu:

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

4.2. Cách tiến hành:

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

4.2.2. Phạm vi:

- Các cửa ra vào, cửa thoát hiểm, cửa sổ, cửa lùa ở các khu vực tiếp nhận, xử lý nguyên liệu, chiết rót, rửa thùng.

- Cửa các khu vực gia nhiệt, xử lý sau khi gia nhiệt, bảo quản sản phẩm, thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, kho chứa hóa chất, phụ gia, bao bì.

4.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét 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 cửa mở thông ra bên ngoài có trang bị lưới chắn côn trùng

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

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của cửa sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 20.*

5. Hệ thống thông gió

5.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
5	**QCVN 02-01** 2.1.4.7.a,b,c 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii 2.1.10.3	**5. Hệ thống thông gió** a. Hệ thống thông gió thiết kế phù hợp và dễ làm vệ sinh b. Không có mùi hôi, khói trong phân xưởng		[ ]	[ ] [ ]	[ ]			

Biểu 5b-6

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:

- Các khu vực tiếp nhận, xử lý nguyên liệu, chiết rót, rửa thùng.

- Các khu vực gia nhiệt, xử lý sau khi gia nhiệt, bảo quản sản phẩm, thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, kho chứa hóa chất, phụ gia, bao bì.

5.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét 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.

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 20.

6. Hệ thống chiếu sáng

6.1. Chỉ tiêu:

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

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:

- Các khu vực tiếp nhận, xử lý nguyên liệu, chiết rót, rửa thùng.

- Các khu vực gia nhiệt, xử lý sau khi gia nhiệt, bảo quản sản phẩm, thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, kho chứa hóa chất, phụ gia, bao bì.

6.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét 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.

Biểu 5b-6

- 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 20.*

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
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
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	**7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến** a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp		[ ]	[ ]	[ ]			

7.2. Cách tiến hành:

7.2.1. Yêu cầu:

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

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

Biểu 5b-6

7.2.2. Phạm vi:

- Tại tất cả lối vào các khu vực tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu, gia nhiệt và xử lý sau khi gia nhiệt, chiết rót, đóng thùng, khu vực vệ sinh công nhân và tại những nơi cần thiết trong khu vực chế biến.

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

7.2.3. Phương pháp và nội dung 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 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.

Các phương tiện trên phải được lắp đặt hợp lý.

Biểu 5b-6

a.4) Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

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

- Đủ số lượng và hiệu quả.

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

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

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

8. Bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm

8.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
8	**QCVN 02-01** 2.1.5.1; 2.1.5.2.a 2.1.5.3,4; 2.1.12.2 2.3.1.3	**8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm**							
		a. Vật liệu phù hợp				[ ]	[ ]		
		b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh			[ ]	[ ]			
		c. Dụng cụ chuyên dùng			[ ]	[ ]			
		d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				

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, đường ống dẫn, máng chuyển BTP, dụng cụ CB khác...) 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:

Biểu 5b-6

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

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

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

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

- Tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của các bề mặt tiếp xúc trực tiếp sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 20.*

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
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
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** 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 đánh giá:

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

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

- 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.

Biểu 5b-6

10. Chất thải

10.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
10	**QCVN 02-01**: 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d,đ 2.1.5.2.b 2.1.10 2.1.12.2	**10. Chất thải:** **10.1. Chất thải rắn (Phế liệu)** a. Dụng cụ thu gom, chứa đựng phế liệu có cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh		[ ]	[ ]				
		b. Dụng cụ thu gom, vận chuyển, chứa đựng phế liệu chuyên dùng			[ ]	[ ]			
		c. Phương tiện vận chuyển và chứa đựng phế liệu kín nước, có nắp đậy		[ ]	[ ]				
		d. Nơi chứa đựng phế liệu kín, cách biệt với khu sản xuất		[ ]	[ ]				
		10.2. Hệ thống thoát nước thải							
		a. Đủ khả năng thoát nước			[ ]	[ ]			
		b. Có hố ga đúng cách			[ ]	[ ]			
		c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước		[ ]	[ ]				
		d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				

10.2. Cách tiến hành:

10.2.1. Yêu cầu:

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

- Hệ thống thoát nước thải không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực 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 kiểm tra:

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

Biểu 5b-6

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Chú thích: *Hiện trạng về động vật gây hại sẽ được xem xét, đánh giá trong nhóm chỉ tiêu số 20.*

11. Hệ thống cung cấp nước, nước đá và hơi nước

11.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
11	**QCVN 02-01** 2.1.1.3.a 2.1.5.4.a 2.1.6; 2.1.7; 2.1.8	**11. Hệ thống cung cấp nước, nước đá và hơi nước:** 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. Hệ thống cung cấp hơi nước phù hợp g. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		

Biểu 5b-6

11.2. Cách tiến hành:

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

11.2.2. Phạm vi:

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

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

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

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

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

11.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

a) Đối với hệ thống cấp nước, hơi nước:

- Hệ thống cung cấp nước, hơi 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 (đối với hệ thống cung cấp nước).

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

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

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

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

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

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

b) Đối với hệ thống cung cấp nước đá:

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

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

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

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

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

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

Biểu 5b-6

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. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại

12.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
12	**QCVN 02-01** 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ, g 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e	**12. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** **12.1. 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 **12.2. Tiêu diệt** a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			

12.2. Cách tiến hành:

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

12.2.2. 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.

12.2.3. 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 12.2.2.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 12.2.2.a.

Biểu 5b-6

- 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 12.2.2.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.

13. Khu vực vệ sinh công nhân

13.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
13	**QCVN 02-01:** 2.1.11.4 2.1.12.2	**13. 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		 [ ] [ ]	 [ ] [ ]	 [ ] 			

13.2. Cách tiến hành:

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

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

13.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét trên thực tế, kết hợp với phỏng vấn để xác định:

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

Dưới 9 người: 1 bồn cầu

Từ 10 - 24 người: 2 bồn cầu

Từ 25 - 49 người: 3 bồn cầu

Từ 50 - 100 người: 5 bồn cầu

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

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

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

- Tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của nhà vệ sinh sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu số 20.*

Biểu 5b-6

14. Bảo hộ lao động

14.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
14	**QCVN 02-01**	**14. Bảo hộ lao động**							
	2.1.11.3	**14.1. Trang bị bảo hộ lao động**							
	2.1.12.1.b								
	2.1.12.2	a. Đủ số lượng và chủng loại			[ ]	[ ]			
	2.1.14.2	b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp			[ ]	[ ]			
		c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách			[ ]	[ ]			
		14.2. 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		[ ]	[ ]				

14.2. Cách tiến hành:

14.2.1. 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 ở các khu vực có độ rủi ro khác nhau.

14.2.2. 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.

14.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Số lượng và chủng loại trang bị bảo hộ lao động trong các khu vực như quy định.
- Tình trạng vệ sinh của bảo hộ lao động đang sử dụng.
- Sự tách biệt giữa BHLĐ và tư trang quần áo, giầy dép thường trong phòng thay bảo hộ; sự tách biệt giữa khu vực thay, lưu giữ bảo hộ lao động cho công nhân làm việc ở các khu vực có độ rủi ro khác nhau (tiếp nhận nguyên liệu, chế biến). Kiểm soát việc sử dụng bảo hộ lao động theo quy định.
- Giặt và quản lý BHLĐ theo quy định.

Biểu 5b-6

15. Bao gói, ghi nhãn và truy xuất

15.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
15	**QCVN 02-01** 2.1.5.2.a 2.1.5.8 2.2.2 **QCVN 02-02** 2.3.9	**15. Bao gói, ghi nhãn và truy xuất** **15.1. Bao gói** a. Vật liệu bao gói phù hợp b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển bao bì phù hợp **15.2. Ghi nhãn và truy xuất** a. Ghi nhãn đủ thông tin và đúng quy định b. Thiết lập và thực hiện đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		

15.2. Cách tiến hành:

15.2.1. 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.

- Ghi nhãn đầy đủ và đúng cách.

- Xây dựng và tuân thủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.

15.2.2. 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

- Thông tin trên vỏ hộp, trên nhãn dán, bao bì và các vị trí khác (nếu có).

- Hồ sơ quy định thủ tục truy xuất của cơ sở

15.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

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

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

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

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

Biểu 5b-6

- 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.

- 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.

16. Kho chứa và phương tiện vận chuyển

16.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
16	**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	**16. Kho chứa và phương tiện vận chuyển** **16.1. Kho chứa sản phẩm, bao bì, hóa chất, phụ gia** a. Có kho chứa sản phẩm, bao bì, hóa chất, phụ gia riêng				[ ]			
		b. Phương pháp bảo quản bao bì và chế độ vệ sinh phù hợp			[ ]	[ ]			
		16.2. Phương tiện vận chuyển Phương tiện vận chuyển đảm bảo vệ sinh			[ ]	[ ]			

16.2. Cách tiến hành:

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

16.2.2. Phạm vi:

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

- Hồ sơ kiểm soát.

16.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

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

Biểu 5b-6

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

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

17. Hóa chất phụ gia

17.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
17	**QCVN 02-01** 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b 2.1.13	**17. Hóa chất, phụ gia** **17.1. 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			[ ]	[ ]			
		17.2. 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			[ ]	[ ]			

17.2. Cách tiến hành:

17.2.1. 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.

17.2.2. 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.

17.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét 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.

Biểu 5b-6

- 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.

18. Môi trường xung quanh

18.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
18	**QCVN 02-01** 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1	**18. 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		[ ]	[ ]				

18.2. Cách tiến hành:

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

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

18.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

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

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

- Nhà máy không bị ngập nước.

- Không có các nơi tù đọng, ô nhiễm.

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

- Sân phơi cách xa đường giao thông, không bị ảnh hưởng của khói bụi, khí thải hoặc nguồn ô nhiễm.

Biểu 5b-6

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

19.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
19	**QCVN 02-02** 2.3.1,2,3 2.3.10 2.3.12	**19. Điều kiện đảm bảo của hệ thống QLCL** **19.1. Cơ cấu tổ chức** a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền **19.2. Các điều kiện đảm bảo** a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

19.2. Cách tiến hành:

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

19.2.2. 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).

19.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét hồ sơ, 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 đầy đủ, phù hợp.
- Kế hoạch đào tạo và việc thực hiện kế hoạch đào tạo.

Biểu 5b-6

20. Chương trình QLCL

20.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
20	**QCVN 02-01** **QCVN 02-02**	**20. Xây dựng chương trình QLCL** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ] [ ]		

20.2. Cách tiến hành:

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

20.2.2. 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.

20.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét toàn bộ chương trình, 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.

21. Thực hiện GMP, SSOP và HACCP

21.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
21	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01**	**21. 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			 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			

Biểu 5b-6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
		d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách			[ ]	[ ]			
		đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung			[ ]	[ ]			
		e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách			[ ]	[ ]			
		g. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân			[ ]	[ ]			
		h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn				[ ]	[ ]		
		i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ]	[ ]	[ ]		

21.2. Cách tiến hành:

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

21.2.2. 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.

21.2.3. 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.

- Phân công nhiệm vụ lực lượng KSCL 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 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).

Biểu 5b-6

- 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.

22. Hoạt động thẩm tra

22.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
22	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01**	**22. 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 theo kế hoạch thẩm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết				[ ]	[ ]		

22.2. Cách tiến hành:

22.2.1. Yêu cầu: Đảm bảo chương trình QLCL phù hợp và được thực hiện có hiệu quả.

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

22.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét hồ sơ, quan sát trên thực tế và phỏng vấn để đánh giá:

- Biện pháp thẩm tra của cơ sở.

- 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.

Biểu 5b-6

23. Hồ sơ

23.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
23	**QCVN 02-02** 2.1; 2.2.8 **QCVN 02-01** 2.2	**23. Hồ sơ** **23.1. 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 **23.2. 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		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		

23.2. Cách tiến hành:

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

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

23.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Biểu mẫu 5b-7

(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 ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ THU MUA ĐÓNG GÓI THỦY SẢN

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 thu mua:

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-7

II. CHỈ TIÊU VÀ KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
1	**QCVN 02-10:2009** 2.1 2.2.1 2.2.3	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng:** a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển và làm vệ sinh		 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ]	 [ ]		
2	**QCVN 02-10:2009** 2.2.2	**2. Nền khu vực thu mua, bảo quản thủy sản** a. Nền làm bằng vật liệu và kết cấu phù hợp b. Dễ làm vệ sinh khử trùng c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]				
3	**QCVN 02-10:2009** 2.2.3 2.2.4	**3. Tường khu vực thu mua, bảo quản thủy sản** a. Có tường/vách ngăn phù hợp c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	 [ ] [ ]				
4	**QCVN 02-10:2009** 2.2.3	**4. Trần khu vực thu mua, bảo quản thủy sản** a. Trần/mái che kín b. Bảo trì tốt		 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ]			
5	**QCVN 02-10:2009** 2.4	**5. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ ánh sáng b. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	 [ ]				

Biểu mẫu 5b-7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
6	**QCVN 02-10:2009**	**6. Thoát nước thải**							
	2.3.4	a. Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi		[ ]	[ ]				
	2.3.5	b. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
7	**QCVN 02-10:2009**	**7. Thiết bị, dụng cụ sản xuất, bảo quản và vận chuyển thủy sản**							
	2.5.1								
	2.5.2	a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh			[ ]	[ ]			
	2.5.3								
	2.9.1.c	b. Sử dụng và bảo quản đúng cách		[ ]	[ ]				
		c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
8	**QCVN 02-10:2009**	**8. Dụng cụ làm vệ sinh**							
	2.5.4	a. Làm bằng vật liệu phù hợp		[ ]	[ ]				
	2.9.1.c	b. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách		[ ]	[ ]				
9	**QCVN 02-10:2009**	**9. Vệ sinh cá nhân**							
	2.2.5	a. Có phương tiện rửa và khử trùng tay đầy đủ, phù hợp			[ ]	[ ]			
	2.2.6								
	2.9.2	b. Người tiếp xúc với thủy sản có bảo hộ lao động phù hợp		[ ]	[ ]				
		c. Có nhà vệ sinh phù hợp		[ ]	[ ]				
		d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				

Biểu mẫu 5b-7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
10	**QCVN 02-01: 2009** 2.6.2	**10. Cấp đông** a. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định		[ ]	[ ]				
11	**QCVN 02-01: 2009** 2.1.5.5	**11. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế c. Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách d. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]				
12	**QCVN 02-10:2009** 2.6	**12. Chất bảo quản, tẩy rửa, khử trùng** a. Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ]	[ ] [ ]	[ ]		
13	**QCVN 02-01:2009** 2.1.12.3 2.1.4.5.b 2.1.3.3. 2.1.12.1.e **QCVN 02-10:2009** 2.9.1.a	**13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** a. Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả. b. Không phát hiện sự hiện diện của động vật gây hại trong khu vực sản xuất		[ ]	[ ] [ ]	 [ ]			

Biểu mẫu 5b-7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
14	**QCVN 02-10:2009** 2.3.1; 2.3.2 **QCVN 02-02:2009** 2.3.7 **QCVN 01:2009/BYT**	**14. Hệ thống cung cấp nước** a. Nước an toàn b. Kiểm soát chất lượng nước đúng cách			[ ]	[ ]	[ ]		
15	**QCVN 02-10:2009** 2.8.2.b **QCVN 02-02:2009** 2.3.7 **QCVN 01:2009/BYT**	**15. Hệ thống cung cấp nước đá** a. Nước đá an toàn b. Kiểm soát chất lượng nước đá đúng cách c. Bảo quản, vận chuyển, sử dụng nước đá hợp vệ sinh			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		
16	**QCVN 02-10:2009** 2.9.2.h 2.9.3 2.9.4.a	**16. Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng** a. Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng b. Người tiếp xúc với thủy sản được tập huấn kiến thức về ATTP c. Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng		[ ]	[ ] [ ] [ ]	 [ ]			
17	**QCVN 02-02:2009** 2.3.6 2.3.7	**17. Chương trình quản lý chất lượng** a. Thiết lập chương trình quản lý chất lượng đầy đủ và phù hợp b. Thiết lập quy định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

Biểu mẫu 5b-7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
18	**QCVN 02-10:2009** 2.8; 2.9.1 2.9.2.b; 2.9.4.b 2.9.4.c	**18. Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng** a. Có khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định. c. Bốc dỡ, xử lý, bảo quản thủy sản đúng quy định			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
19	**QCVN 02-10:2009** 2.9.4.b 2.9.4.c	**19. Hồ sơ chương trình quản lý chất lượng** a. Có hồ sơ giám sát thực hiện quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp b. Thời gian lưu trữ đúng quy định		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		
20	**QCVN 02-01:2009** 2.6.4.1; 2.6.4.2	**20. Bao gói** a. Có khu vực bảo quản bao bì phù hợp b. Vật liệu bao gói phù hợp		[ ]	[ ] [ ]	 [ ]			
21	**QCVN 02-01:2009** 2.6.4.3.	**21. Ghi nhãn** a. Đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng quy định			[ ] [ ]	[ ] [ ]	 [ ]		
Tổng cộng: 21 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 ĐẢM BẢO ATTP CỦA CƠ SỞ THU MUA: .....

.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ THU MUA: .....

.....

....., 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-7

(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, ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ THU MUA ĐÓNG GÓI THỦY SẢN

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 thu mua:

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-7

II. CHỈ TIÊU VÀ KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
1	**QCVN 02-10:2009** 2.1 2.2.1 2.2.3	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng** a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển và làm vệ sinh			[ ] [ ]	[ ]	[ ]		
2	**QCVN 02-10:2009** 2.2.2	**2. Nền khu vực thu mua, bảo quản thủy sản** a. Nền làm bằng vật liệu và kết cấu phù hợp b. Dễ làm vệ sinh khử trùng c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]				
3	**QCVN 02-10:2009** 2.2.3 2.2.4	**3. Tường khu vực thu mua, bảo quản thủy sản** a. Có tường/vách ngăn phù hợp b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]				
4	**QCVN 02-10:2009** 2.2.3	**4. Trần khu vực thu mua, bảo quản thủy sản** a. Trần/mái che kín b. Bảo trì tốt		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]			
5	**QCVN 02-10:2009** 2.4	**5. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ ánh sáng b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	 [ ]				

Biểu mẫu 5b-7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
6	**QCVN 02-10:2009**	**6. Thoát nước thải**							
	2.3.4	a. Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi		[ ]	[ ]				
	2.3.5	b. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
7	**QCVN 02-10:2009**	**7. Thiết bị, dụng cụ sản xuất, bảo quản và vận chuyển thủy sản**							
	2.5.1								
	2.5.2	a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh			[ ]	[ ]			
	2.5.3								
	2.9.1.c	b. Sử dụng và bảo quản đúng cách		[ ]	[ ]				
		c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
8	**QCVN 02-10:2009**	**8. Dụng cụ làm vệ sinh**							
	2.5.4	a. Làm bằng vật liệu phù hợp		[ ]	[ ]				
	2.9.1.c	b. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách		[ ]	[ ]				
9	**QCVN 02-10:2009**	**9. Vệ sinh cá nhân**							
	2.2.5	a. Có phương tiện rửa và khử trùng tay đầy đủ, phù hợp			[ ]	[ ]			
	2.2.6								
	2.9.2	b. Người tiếp xúc với thủy sản có bảo hộ lao động phù hợp		[ ]	[ ]				
		c. Có nhà vệ sinh phù hợp		[ ]	[ ]				
		d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				

Biểu mẫu 5b-7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
10	**QCVN 02-01: 2009** 2.6.2	**10. Cấp đông** a. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định		[ ]	[ ]				
11	**QCVN 02-01: 2009** 2.1.5.5	**11. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế c. Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách d. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]				
12	**QCVN 02-10:2009** 2.6	**12. Chất bảo quản, tẩy rửa, khử trùng** a. Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			 [ ]	[ ] [ ]	[ ]		
13	**QCVN 02-01:2009** 2.1.12.3 2.1.4.5.b 2.1.3.3. 2.1.12.1.e **QCVN 02-10:2009** 2.9.1.a	**13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** a. Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả. b. Không phát hiện sự hiện diện của động vật gây hại trong khu vực sản xuất		[ ]	[ ] [ ]	 [ ]			

Biểu mẫu 5b-7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
14	**QCVN 02-10:2009** 2.3.1; 2.3.2 **QCVN 02-02:2009** 2.3.7 **QCVN 01:2009/BYT**	**14. Hệ thống cung cấp nước** a. Nước an toàn b. Kiểm soát chất lượng nước đúng cách			[ ]	[ ]	[ ]		
15	**QCVN 02-10:2009** 2.8.2.b **QCVN 02-02:2009** 2.3.7 **QCVN 01:2009/BYT**	**15. Hệ thống cung cấp nước đá** a. Nước đá an toàn b. Kiểm soát chất lượng nước đá đúng cách c. Bảo quản, vận chuyển, sử dụng nước đá hợp vệ sinh			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		
16	**QCVN 02-10:2009** 2.9.2.h 2.9.3 2.9.4.a	**16. Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng** a. Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng b. Người tiếp xúc với thủy sản được tập huấn kiến thức về ATTP c. Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng		[ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]			
17	**QCVN 02-02:2009** 2.3.6 2.3.7	**17. Chương trình quản lý chất lượng** a. Thiết lập chương trình quản lý chất lượng đầy đủ và phù hợp b. Thiết lập quy định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

Biểu mẫu 5b-7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
18	**QCVN 02-10:2009** 2.8; 2.9.1 2.9.2.b; 2.9.4.b 2.9.4.c	**18. Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng** a. Có khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định. c. Bốc dỡ, xử lý, bảo quản thủy sản đúng quy định			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
19	**QCVN 02-10:2009** 2.9.4.b 2.9.4.c	**19. Hồ sơ chương trình quản lý chất lượng** a. Có hồ sơ giám sát thực hiện quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp b. Thời gian lưu trữ đúng quy định		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		
20	**QCVN 02-01:2009** 2.6.4.1; 2.6.4.2	**20. Bao gói** a. Có khu vực bảo quản bao bì phù hợp b. Vật liệu bao gói phù hợp		[ ]	[ ] [ ]	 [ ]			
21	**QCVN 02-01:2009** 2.6.4.3.	**21. Ghi nhãn** a. Đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng quy định			[ ] [ ]	[ ] [ ]	 [ ]		
Tổng cộng: 21 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 ĐẢM BẢO ATTP CỦA CƠ SỞ THU MUA: .....

.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ THU MUA: .....

.....

....., 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-7

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ THU MUA ĐÓNG GÓI THỦY SẢN

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.

Biểu mẫu 5b-7

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.

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 nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó.

C. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Địa điểm và bố trí mặt bằng

1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
1	**QCVN 02-10:2009** 2.1 2.2.1 2.2.3	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng** a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển và làm vệ sinh		[ ]	[ ] [ ]	[ ]	[ ]		

Biểu mẫu 5b-7

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm cho thủy sản.

- Thuận lợi cho việc tiếp nhận, bảo quản, làm vệ sinh và khử trùng.

1.2.2. Phạm vi: Địa điểm và môi trường xung quanh, khu tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển cơ sở thu mua.

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

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

- Địa điểm của cơ sở không bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm (ngập, đọng nước, gần bãi rác thải, ...).

- Đủ diện tích cho việc tiếp nhận, bảo quản và được cách biệt với các khu vực khác.

- Bố trí các trang thiết bị, dụng cụ hợp lý, không gây cản trở cho thao tác, làm vệ sinh.

2. Nền khu vực thu mua, bảo quản thủy sản

2.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
2	**QCVN 02-10:2009** 2.2.2	**2. Nền khu vực thu mua, bảo quản thủy sản**							
		a. Nền làm bằng vật liệu và kết cấu phù hợp.		[ ]	[ ]				
		b. Dễ làm vệ sinh khử trùng		[ ]	[ ]				
		c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				

2.2. Cách tiến hành

2.2.1. Yêu cầu:

- Nền làm bằng vật liệu và kết cấu thích hợp, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi

2.2.2. Phạm vi:

Khu tiếp nhận, bảo quản, sơ chế nguyên liệu thủy sản

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

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

- Vật liệu làm nền, sàn phải cứng, không độc, không thấm nước.

Biểu mẫu 5b-7

- Kết cấu phẳng, nhẵn dễ làm vệ sinh, khử trùng, khả năng thoát nước tốt
- Nền phải được bảo trì tốt.

3. Tường khu vực thu mua, bảo quản thủy sản

3.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
3	**QCVN 02-10:2009** 2.2.3 2.2.4	**3. Tường khu vực thu mua, bảo quản thủy sản** a. Có tường/vách ngăn phù hợp b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

3.2. Cách tiến hành

3.2.1. Yêu cầu: Có tường/vách ngăn phù hợp.

3.2.2. Phạm vi: Khu tiếp nhận, bảo quản, sơ chế nguyên liệu thủy sản

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

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

- Có tường rào bao quanh ngăn chặn được động vật gây hại xâm nhập và người không có trách nhiệm ra vào khu thu mua.
- Tường phải được bảo trì tốt.

4. Trần khu vực thu mua, bảo quản thủy sản

4.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
4	**QCVN 02-10:2009** 2.2.3	**4. Trần khu vực thu mua, bảo quản thủy sản** a. Trần/mái che kín b. Bảo trì tốt		[ ]	[ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-7

4.2. Cách tiến hành

4.2.1. Yêu cầu: Trần kín, dễ vệ sinh

4.2.2. Phạm vi: Khu tiếp nhận, bảo quản, sơ chế nguyên liệu thủy sản

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

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

- Trần phải kín, dễ làm vệ sinh
- Trần phải được bảo trì tốt.

5. Hệ thống chiếu sáng khu vực thu mua, bảo quản thủy sản:

5.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
5	**QCVN 02-10:2009** 2.4	**5. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ ánh sáng b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ]				

5.2. Cách tiến hành

5.2.1. Yêu cầu: Đèn đủ sáng

5.2.2. Phạm vi: Khu tiếp nhận, bảo quản, sơ chế nguyên liệu thủy sản

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

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

- Đèn đủ sáng, đảm bảo phân biệt rõ ràng màu sắc tự nhiên của nguyên liệu để kiểm tra.
- Đèn phải được bảo trì tốt.

6. Thoát nước thải

6.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
6	**QCVN 02-10:2009** 2.3.4 2.3.5	**6. Thoát nước thải** a. Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

Biểu mẫu 5b-7

6.2. Cách tiến hành

6.2.1. Yêu cầu: Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi

6.2.2. Phạm vi: Khu tiếp nhận, bảo quản, sơ chế nguyên liệu thủy sản

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

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

- Hệ thống thoát nước thải phải đảm bảo thải được hết lưu lượng nước cần thải trong hoạt động thu mua hàng ngày. Cống, rãnh thoát nước có độ dốc thích hợp, không đọng nước.

- Nước thải trước khi xả ra phải được xử lý đảm bảo không ảnh hưởng môi trường xung quanh.

- Được bảo trì tốt.

7. Thiết bị, dụng cụ sản xuất, bảo quản thủy sản

7.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
7	**QCVN 02-10:2009** 2.5.1 2.5.2 2.5.3 2.9.1.c	**7. Thiết bị, dụng cụ sản xuất, bảo quản và vận chuyển thủy sản** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Sử dụng và bảo quản đúng cách c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ] 			

7.2. Cách tiến hành

7.2.1. Yêu cầu:

- Làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và không lây nhiễm vào thủy sản.

- Được bảo quản đúng nơi quy định

7.2.2. Phạm vi: Các dụng cụ, thiết bị phục vụ sản xuất và bảo quản thủy sản, thiết bị xay, nghiền nước đá, thùng chứa phế thải.

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

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

Biểu mẫu 5b-7

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

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

- Các dụng cụ, thiết bị được bảo quản đúng nơi quy định.

- Dụng cụ chứa nguyên liệu và phương tiện vận chuyển phải sạch và chuyên dùng

- Thùng chứa phế thải phải bằng vật liệu không thấm nước, không bị ăn mòn, kín, có nắp đậy và dễ vệ sinh.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

8. Dụng cụ làm vệ sinh

8.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
8	**QCVN 02-10:2009** 2.5.4 2.9.1.c	**8. Dụng cụ làm vệ sinh** a. Làm bằng vật liệu phù hợp b. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

8.2. Cách tiến hành

8.2.1. Yêu cầu:

- Làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và không lây nhiễm vào thủy sản.

- Có đủ phương tiện để rửa, khử trùng dụng cụ, thiết bị, tường, nền.

8.2.2. Phạm vi: Các dụng cụ, thiết bị làm vệ sinh.

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

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

- Được làm bằng vật liệu không gây độc, không rỉ, không bị ăn mòn, không thấm nước, chịu được tác động của tác nhân tẩy rửa và khử trùng, dễ làm vệ sinh

- Có đủ dụng cụ, thiết bị làm vệ sinh chuyên dùng (dụng cụ làm vệ sinh bề mặt tiếp xúc trực tiếp và gián tiếp với nguyên liệu thủy sản phải được phân biệt) và được bảo quản đúng nơi quy định.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Biểu mẫu 5b-7

9. Vệ sinh cá nhân

9.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
8	**QCVN 02-10:2009** 2.2.5 2.2.6 2.9.2	**9. Vệ sinh cá nhân** a. Có phương tiện rửa và khử trùng tay đầy đủ, phù hợp			[ ]	[ ]			
		b. Người tiếp xúc với thủy sản có bảo hộ lao động phù hợp		[ ]	[ ]				
		c. Có nhà vệ sinh phù hợp		[ ]	[ ]				
		d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				

9.2. Cách tiến hành

9.2.1. Yêu cầu

- Trang bị bảo hộ lao động đầy đủ và sạch.
- Đủ phương tiện làm vệ sinh, khử trùng của cá nhân và được bảo trì tốt.
- Vị trí và cấu trúc nhà vệ sinh phù hợp.

9.2.2. Phạm vi:

- Tất cả các phương tiện rửa và khử trùng, nhà vệ sinh cho công nhân
- Bảo hộ lao động và tình trạng của bảo hộ lao động.

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

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

- Trang bị đầy đủ bảo hộ lao động (ủng, yếm, găng tay) và hợp vệ sinh.
- Có đủ phương tiện rửa, khử trùng tay trước khi tiếp xúc với thủy sản và sau khi đi vệ sinh (xà phòng, nước rửa).
- Khu vực vệ sinh cách biệt với khu vực thu mua, cửa nhà vệ sinh không được mở trực tiếp vào khu vực thu mua.
- 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.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Biểu mẫu 5b-7

10. Cấp đông

10.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
10	**QCVN 02 - 01: 2009** 2.6.2	**10. Cấp đông** a. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định		[ ]	[ ]				

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu: Đạt yêu cầu về nhiệt độ theo quy định

10.2.2. Phạm vi: Các thiết bị cấp đông, làm lạnh

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

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

- Thiết bị cấp đông đủ công suất, đảm bảo đạt nhiệt độ đóng băng và thấp hơn càng nhanh càng tốt.

- Các tác nhân tiếp xúc với thủy sản được cho phép sử dụng: không khí, nitơ lỏng, đioxyt cacbon rắn…

11. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh

11.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
11	**QCVN 02 - 01: 2009** 2.1.5.5	**11. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế c. Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách d. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]				

Biểu mẫu 5b-7

11.2. Cách tiến hành

11.2.1. Yêu cầu: Kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có) phải duy trì được nhiệt độ của tâm sản phẩm phải đạt -18^{o}C, hoặc thấp hơn, ngay cả khi chất đầy hàng - Kho lạnh, phương tiện vận chuyển lạnh phải có phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp.

11.2.2. Phạm vi: Tất cả các Kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có), phương tiện vận chuyển lạnh (nếu có).

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

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

- Duy trì được nhiệt độ của tâm sản phẩm phải đạt -18^{o}C, hoặc thấp hơn, ngay cả khi chất đầy hàng, trừ thời gian xả tuyết hoặc xuất, nhập hàng

- Kho lạnh phải có nhiệt kế ghi tự động. Nhiệt kế lắp đặt tại nơi dễ nhìn, dễ đọc. Trong trường hợp nhiệt kế tự ghi hỏng, phải tiến hành theo dõi và vẽ biểu đồ nhiệt độ với tần suất tối thiểu 2giờ/1lần.

- Trong kho lạnh, sản phẩm thủy sản phải được sắp xếp theo từng lô riêng biệt.

12. Chất bảo quản

12.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
12	**QCVN 02-10:2009** 2.6	**12. Chất bảo quản, tẩy rửa, khử trùng** a. Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc				[ ]	[ ]		
		b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ]	[ ]			

12.2. Cách tiến hành

12.2.1. Yêu cầu: Hóa chất được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng và sử dụng không vượt quá giới hạn cho phép; Sử dụng, bảo quản đúng cách.

12.2.2. Phạm vi:

- Khu vực, thùng, tủ, ngăn chứa hóa chất.
- Sử dụng trong thực tế
- Hồ sơ quản lý và sử dụng.

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

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

- Chỉ sử dụng hóa chất được phép theo quy định hiện hành.
- Sự đầy đủ các thông tin ghi trên nhãn: tên thương mại, tên nhà sản xuất, thành phần, thời hạn sử dụng.

Biểu mẫu 5b-7

- Sự tách biệt trong bảo quản và sử dụng hóa chất khác nhau.
- Thực tế sử dụng và bảo quản hóa chất.

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					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
13	**QCVN 02-01:2009** 2.1.12.3 2.1.4.5.b 2.1.3.3. 2.1.12.1.e **QCVN 02-10:2009** 2.9.1.a	**13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** a. Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả. b. Không phát hiện sự hiện diện của động vật gây hại trong khu vực sản xuất		[ ]	[ ] [ ]	[ ]			

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: Tất cả các khu vực tiếp nhận, bảo quản, sơ chế của cơ sở.

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

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

- Có dụng cụ và phương pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại xâm nhập.
- Sự hiện diện của động vật gây hại ở khu vực tiếp nhận, bảo quản của cơ sở.

14. Hệ thống cung cấp nước

14.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
14	**QCVN 02-10:2009** 2.3.1; 2.3.2 **QCVN 02-02:2009** 2.3.7 **QCVN 01:2009/BYT**	**14. Hệ thống cung cấp nước** a. Nước an toàn b. Kiểm soát chất lượng nước đúng cách			[ ]	[ ]	[ ]		

Biểu mẫu 5b-7

14.2. Cách tiến hành

14.2.1. Yêu cầu:

- Đủ nước cho sử dụng.

- Nước sử dụng cho việc rửa nguyên liệu thủy sản, làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thủy sản đảm bảo an toàn vệ sinh.

14.2.2. Phạm vi: Kết quả kiểm soát chất lượng nước. Nguồn cung cấp nước, dụng cụ chứa nước, đường ống dẫn nước.

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

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

- Nguồn cung cấp nước đủ cho việc sử dụng. Kết quả kiểm tra chất lượng nước đạt yêu cầu

- Nước dùng cho việc rửa thủy sản và làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thủy sản phải đảm bảo an toàn vệ sinh (có kiểm soát vệ sinh hệ thống cung cấp, lấy mẫu định kỳ kiểm tra).

- Không sử dụng nước ở bến cảng hoặc bến đậu (biển, sông) để rửa và làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thủy sản.

- Phương tiện, dụng cụ chứa, dụng cụ lấy nước phải không độc, không rỉ, dễ làm vệ sinh, chuyên dùng và được đậy kín.

15. Hệ thống cung cấp nước đá

15.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
15	**QCVN 02-10:2009** 2.8.2.b **QCVN 02-02:2009** 2.3.7 **QCVN 01:2009/BYT**	**15. Hệ thống cung cấp nước đá** a. Nước đá an toàn b. Kiểm soát chất lượng nước đá đúng cách c. Bảo quản, vận chuyển, sử dụng nước đá hợp vệ sinh			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

15.2. Cách tiến hành

15.2.1. Yêu cầu: Nước đá sử dụng không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

Biểu mẫu 5b-7

15.2.2. Phạm vi:

- Kết quả kiểm soát chất lượng nước. Nguồn cung cấp nước, dụng cụ chứa nước, đường ống dẫn nước.

- Trang thiết bị sản xuất, phương tiện vận chuyển, bảo quản (kể cả máy xay đá).

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

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

- Nước đá sản xuất tại cơ sở:

+ Được sản xuất từ nguồn nước đảm bảo an toàn vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế.

+ Điều kiện sản xuất, phương tiện vận chuyển, bảo quản nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không rỉ và dễ làm vệ sinh).

+ Kết quả kiểm soát chất lượng nước đá đạt yêu cầu

- Nước đá từ nguồn cung cấp bên ngoài: Kiểm tra trên hồ sơ (có giấy chứng nhận ATVS (bản photo) của cơ sở cung cấp,…)

16. Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng

16.1. Chỉ tiêu

Nhóm	Điều khoản	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
16	**QCVN 02-10:2009** 2.9.2.h 2.9.3 2.9.4.a	**16. Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng** a. Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng			[ ]				
		b. Người tiếp xúc với thủy sản được tập huấn kiến thức về ATTP			[ ]	[ ]			
		c. Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng		[ ]	[ ]				

16.2. Cách tiến hành

16.2.1. Yêu cầu:

- Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng

Biểu mẫu 5b-7

- Các lao động được đào tạo và phải có nhận thức về ATVS thực phẩm.

- Có đủ các thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng

16.2.2. Phạm vi:

- Văn bản phân công và năng lực hoạt động của đội ngũ/người được phân công duy trì QLCL, các hồ sơ có liên quan.

- Văn bản, hồ sơ (bao gồm cả hồ sơ đào tạo người sản xuất), tài liệu, trang thiết bị liên quan đến hoạt động QLCL.

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

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

- Cán bộ thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng chuyên trách, có đủ năng lực.

- Trang thiết bị, dụng cụ để thực hiện kiểm soát

- Kiến thức về ATTP của người sản xuất, kế hoạch đào tạo và việc thực hiện kế hoạch đào tạo.

17. Chương trình quản lý chất lượng

17.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
17	**QCVN 02-02:2009** 2.3.6 2.3.7	**17. Chương trình quản lý chất lượng** a. Thiết lập chương trình quản lý chất lượng đầy đủ và phù hợp b. Thiết lập quy định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

17.2. Cách tiến hành

17.2.1. Yêu cầu: Có đầy đủ các quy định về tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, làm vệ sinh và phải phù hợp với quy định (Tiêu chuẩn và các văn bản pháp lý có liên quan) và thực tế của sơ sở.

17.2.2. Phạm vi: Các quy định về tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, sơ chế, làm vệ sinh.

Biểu mẫu 5b-7

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

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

Các quy định được thiết lập đầy đủ, phù hợp với thực tế và quy định về điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh (các yêu cầu trong tiêu chuẩn, văn bản pháp chế kỹ thuật của nhà nước, của ngành).

18. Thực hiện chương trình quản lý chất lượng

18.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
18	**QCVN 02-10:2009** 2.8 2.9.1 2.9.2.b 2.9.4.b 2.9.4.c	**18. Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng** a. Có khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định c. Bốc dỡ, xử lý, bảo quản thủy sản đúng quy định			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

18.2. Cách tiến hành

18.2.1. Yêu cầu:

- Thực hiện việc tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển và làm vệ sinh đúng theo quy định.
- Duy trì tốt chế độ vệ sinh chung.
- Người lao động tiếp xúc với thủy sản phải được khám sức khỏe định kỳ
- Có hành động sửa chữa

18.2.2. Phạm vi: Các hồ sơ (đào tạo, ghi chép...) và các hoạt động thực tế.

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

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

- Thực hiện việc bốc dỡ, tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển và làm vệ sinh đúng theo quy định.
- Cơ sở duy trì tốt chế độ vệ sinh chung.

Biểu mẫu 5b-7

19. Hồ sơ chương trình quản lý chất lượng

19.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
19	**QCVN 02-10:2009** 2.9.4.b 2.9.4.c	**19. Hồ sơ chương trình quản lý chất lượng** a. Có hồ sơ giám sát thực hiện quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp b. Thời gian lưu trữ đúng quy định		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		

19.2. Cách tiến hành

19.2.1. Yêu cầu: Ghi chép và lưu trữ hồ sơ đầy đủ theo đúng quy định.

19.2.2. Phạm vi: Các hồ sơ và các hoạt động thực tế.

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

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

- Ghi chép đầy đủ các thông số và tần suất đã được quy định.
- Lưu trữ hồ sơ đầy đủ.

20. Bao gói sản phẩm

20.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
20	**QCVN 02-01:2009** 2.6.4.1. 2.6.4.2.	**20. Bao gói** a. Có khu vực bảo quản bao bì phù hợp b. Vật liệu bao gói phù hợp		[ ]	[ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-7

20.2. Cách tiến hành

20.2.1. Yêu cầu: Sản phẩm phải được bao gói trong điều kiện hợp vệ sinh

20.2.2. Phạm vi: Nơi để bao bì, nơi bao gói, thùng carton

20.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Nơi bao gói hợp vệ sinh, đảm bảo không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Vật liệu bao gói phù hợp

21. Ghi nhãn sản phẩm

21.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
21	**QCVN 02-01:2009** 2.6.4.3.	**21. Ghi nhãn** a. Đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng quy định			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

21.2. Cách tiến hành

21.2.1. Yêu cầu: Nhãn sản phẩm phải đáp ứng các yêu cầu cần thiết theo quy định hiện hành.

21.2.2. Phạm vi: trên nhãn dán, bao bì và các vị trí khác (nếu có)

21.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét, đánh giá 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.

Biểu mẫu 5b-8

(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 ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SƠ CHẾ THỦY SẢN

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-8

II. NỘI DUNG KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu Quy chuẩn Quốc gia	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
1	**QCVN 02-01:2009** 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 **QCVN 02-10:2009** 2.1; 2.2.1; 2.2.3	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng** a.Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, sơ chế và làm vệ sinh		 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ]	 [ ]		
2	**QCVN 02-01:2009** 2.1.4.1. 2.1.4.2.a.i 2.1.4.3; 2.1.4.4. 2.1.4.5; 2.1.4.6 2.1.12.2. **QCVN 02-10:2009** 2.2.2; 2.2.3 2.3.4	**2. Kết cấu nhà xưởng** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp b. Nền phẳng, không bị đọng nước c. Tường, trần, cửa kín d. Dễ làm vệ sinh khử trùng e. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			
3	**QCVN 02-01:2009** 2.1.5.1; 2.1.5.2 2.1.5.3; 2.1.5.4 2.1.12.2 **QCVN 02-10:2009** 2.5.1; 2.5.3	**3. Bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thủy sản** a.Vật liệu và cấu trúc phù hợp b. Dễ làm vệ sinh và khử trùng c. Bảo trì tốt		 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ] [ ]	 [ ]		

Biểu mẫu 5b-8

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu Quy chuẩn Quốc gia	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
4	**QCVN 02-01:2009** 2.1.5.1; 2.1.5.2, 2.1.5.3; 2.1.5.4 2.1.12.2 **QCVN 02-10:2009** 2.5.1; 2.5.3	**4. Bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với thủy sản** a. Vật liệu và cấu trúc phù hợp b. Dễ làm vệ sinh và khử trùng c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ]				
5	**QCVN 02-01:2009** 2.1.11.5; 2.1.11.6 **QCVN 02-10:2009** 2.5.4; 2.9.1.c	**5. Phương tiện làm vệ sinh, khử trùng** a. Làm bằng vật liệu phù hợp b. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách		[ ]	[ ] [ ]	[ ]			
6	**QCVN 02-01:2009** 2.1.4.7; 2.1.11.3. V 2.1.11.4 iii 2.1.12.2	**6. Thông gió và ngưng tụ hơi nước** a. Không có mùi hôi tại khu vực sản xuất b. Không bị ngưng tụ hơi nước		[ ] [ ]	[ ] [ ]				
7	**QCVN 02-01:2009** 2.1.4.8; 2.1.12.2 2.1.11.3 **QCVN 02-10:2009** 2.4.1	**7. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ sáng b. Đèn có đầy đủ chụp trong khu vực sản xuất c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ]				

Biểu mẫu 5b-8

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu Quy chuẩn Quốc gia	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
8	**QCVN 02-01:2009**	**8. Hóa chất**							
	2.1.13	8.1. Hóa chất bảo quản, phụ gia:							
	2.1.12.4.d	a. Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc				[ ]	[ ]		
	2.1.12.3.b;	b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ]	[ ]			
	2.1.11.5.đ; 2.1.5.1.c								
	QCVN 02-10:2009	8.2. Hóa chất tẩy rửa, khử trùng và diệt							
	2.6	động vật gây hại:							
	2.7	a. Được phép và rõ nguồn gốc				[ ]	[ ]		
		b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ]	[ ]			
9	**QCVN 02-01:2009**	**9. Hệ thống cung cấp nước, nước đá**							
	2.1.6.2; 2.1.6.3	a. Đảm bảo an toàn vệ sinh					[ ]		
	2.1.6.4, 2.1.7	b. Đủ nước để sử dụng			[ ]	[ ]			
	QCVN 02-10:2009	c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng			[ ]	[ ]			
	2.3.1; 2.3.2, 2.8.2.b	nước, nước đá và thực hiện đúng kế							
	QCVN 02-02:2009	hoạch, phù hợp							
	2.3.7	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			[ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-8

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu Quy chuẩn Quốc gia	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
10	**QCVN 02-01** 2.1.9; 2.1.8 2.7.3	**10. 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			 [ ] [ ]	 [ ] [ ]	 [ ]		
11	**QCVN 02-01:2009** 2.1.4.2.ii 2.1.12.2 **QCVN 02-10:2009** 2.2.2; 2.3.4	**11. Hệ thống thoát nước thải** a. Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi b. Dễ làm vệ sinh và khử trùng c. Có hố ga đúng cách d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ]			-
12	**QCVN 02-01:2009** 2.1.10; 2.1.5.2.b **QCVN 02-10:2009** 2.5.3; 2.8.2.d	**12. Phế liệu thủy sản** a. Có đầy đủ dụng cụ chuyên dùng. b. Dụng cụ thu gom và chứa phế liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh c. Có khu vực tập trung phế liệu phù hợp		 [ ] [ ]	 [ ] [ ]	 [ ]			
13	**QCVN 02-01:2009** 2.1.12.3; 2.1.4.5.b 2.1.3.3.; 2.1.12.1.e **QCVN 02-10:2009** 2.9.1.a	**13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** a. Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả. b. Không phát hiện sự hiện diện của động vật gây hại trong khu vực sản xuất		 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ]			

Biểu mẫu 5b-8

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu Quy chuẩn Quốc gia	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
14	**QCVN 02-01:2009** 2.1.11.3; 2.1.14.2 2.1.12.2. **QCVN 02-10:2009** 2.2.6; 2.9.2.c	**14. Bảo hộ lao động**							
		a. Đủ số lượng và chủng loại			[ ]	[ ]			
		b. Bảo hộ lao động sạch		[ ]	[ ]				
		c. Có phòng thay bảo hộ lao động, bố trí thích hợp			[ ]	[ ]			
		d. Tổ chức giặt bảo hộ lao động phù hợp		[ ]	[ ]				
15	**QCVN 02-01:2009** 2.1.4.8; 2.1.12.2 **QCVN 02-0:2009** 2.2.5; 2.9.2.d	**15. Phương tiện rửa và khử trùng cho công nhân**							
		a. Đủ số lượng				[ ]	[ ]		
		b. Dùng vòi nước không vận hành bằng tay				[ ]	[ ]		
		c. Có xà phòng nước			[ ]	[ ]			
		d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp			[ ]	[ ]			
		e. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp		[ ]	[ ]				
		f. Vị trí phù hợp			[ ]	[ ]			
		g. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
16	**QCVN 02-01:2009** 2.1.11.4; 2.1.12.2. **QCVN 02-10:2009** 2.2.6	**16. Khu vực vệ sinh công nhân**							
		a. Đủ số lượng			[ ]	[ ]			
		b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...).		[ ]	[ ]				
		c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				

Biểu mẫu 5b-8

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu Quy chuẩn Quốc gia	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
17	**QCVN 02-01:2009** 2.3; 2.5 **QCVN 02-10:2009** 2.8.3	**17. Phương tiện bảo quản, vận chuyển thủy sản** a. Duy trì ở điều kiện bảo quản thích hợp. b. Hợp vệ sinh c. Bảo trì tốt		 [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]			
18	**QCVN 02-01:2009** 2.6.2 **QCVN 02-01:2009** 2.1.5.5	**18.1. Cấp đông** a. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định **18.2. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế c. Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách d. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			
19	**QCVN 02-01:2009** 2.6.4	**19. Bao gói, ghi nhãn sản phẩm** **19.1. Bao gói** a. Có khu vực bảo quản bao bì phù hợp b. Vật liệu bao gói phù hợp **19.2. Ghi nhãn** a. Đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng quy định		 [ ] 	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ]		

Biểu mẫu 5b-8

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu Quy chuẩn Quốc gia	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
20	**QCVN 02-01:2009** 2.1.14.1.c 2.4.1; 2.4.2.1 2.4.2.2 **QCVN 02-10:2009** 2.9.1.a; 2.9.1.b 2.9.2.h; 2.9.3 2.9.4.a	**20. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)** a. Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về QLCL. b. Người QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL c. Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] **[ ]**			
21	**QCVN02-01** **QCVN02-02** **QCVN02-10**	**21. Chương trình quản lý chất lượng** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế c. Có thủ tục truy xuất và thu hồi sản phẩm			 [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		
22	QCVN02-01 QCVN02-02 QCVN02-10	**22. Thực hiện GMP, SSOP và HACCP** a. Bố trí điều hành sản xuất phù hợp b. Không kiểm soát hoặc kiểm soát không đúng cách các quy định trong GMP, SSOP c. Công nhân được khám sức khỏe định kỳ đúng quy định d. Thực hiện giám sát tại CCP đúng cách e. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm. f. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] 		

Biểu mẫu 5b-8

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu Quy chuẩn Quốc gia	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
23	**QCVN 02-02:2009**	**23. Hoạt động thẩm tra**							
	2.2.7; 2.3.6.4	a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát			[ ]	[ ]			
	2.3.7.5; 2.3.11.1	b. Có kế hoạch và thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra			[ ]	[ ]			
		c. Có kế hoạch và thực hiện đúng 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			[ ]	[ ]			
24	**QCVN 02-02:2009**	**24. Hồ sơ**							
	2.2.8, 2.2.5.4, 2.2.6.5,	**24.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu**							
	2.2.7.4, 2.3.3.5,	a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu			[ ]	[ ]	[ ]		
	2.3.6.3, 2.3.7.4,	b. Hồ sơ đủ độ tin cậy				[ ]	[ ]		
	2.3.10.5								
	QCVN 02-10:2009	**24.2. Hồ sơ chương trình QLCL**							
	2.9.4.c	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: 24 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 ĐẢM BẢO 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-8

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

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.

Biểu mẫu 5b-8

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

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".

Biểu mẫu 5b-8

C. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Địa điểm và bố trí mặt bằng

1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
1	**QCVN 02-01:2009** 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 **QCVN 02-10:2009** 2.1; 2.2.1; 2.2.3	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng:** a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm			[ ]	[ ]	[ ]		
		b. Thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, sơ chế và làm vệ sinh		[ ]	[ ]				

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm cho thủy sản.

- Thuận lợi cho việc tiếp nhận, bảo quản, sơ chế (nếu có), làm vệ sinh và khử trùng.

1.2.2. Phạm vi:

Khu vực tiếp nhận, bảo quản, sơ chế (nếu có), khu đi vệ sinh, khu chứa phế thải, khu chứa xăng dầu...

1.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Đánh giá trên thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Địa điểm của cơ sở không bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm (ngập nước, gần bãi rác thải...).

- Sự ngăn cách hợp lý giữa khu vực tiếp nhận, bảo quản với khu vực sơ chế

- Sự ngăn cách hợp lý giữa khu vực tiếp nhận, bảo quản, sơ chế với khu vực đi vệ sinh, khu chứa phế liệu, khu chứa xăng dầu, hệ thống thoát nước thải...

- Đủ diện tích cho việc tiếp nhận, bảo quản, sơ chế.

- Bố trí các trang thiết bị, dụng cụ hợp lý, không gây cản trở cho việc thao tác, làm vệ sinh và khử trùng.

Biểu mẫu 5b-8

2. Kết cấu nhà xưởng

2.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
2	**QCVN 02-01:2009** 2.1.4.1. 2.1.4.2.a.i 2.1.4.3; 2.1.4.4 2.1.4.5; 2.1.4.6 2.1.12.2. **QCVN 02-10:2009** 2.2.2; 2.2.3; 2.3.4	**2. Kết cấu nhà xưởng** a. Vật liệu và kết cấu phù hợp b. Nền phẳng, không bị đọng nước c. Tường, trần, cửa kín d. Dễ làm vệ sinh khử trùng e. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

2.2. Cách tiến hành

2.2.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và kết cấu thích hợp, dễ làm vệ sinh và khử trùng
- Có tường/vách ngăn phù hợp, kín, nhẵn, không bị thấm nước
- Trần kín, phải có cửa và kín

2.2.2. Phạm vi: Nền, tường, trần, cửa khu tiếp nhận, bảo quản, sơ chế, nhà vệ sinh, hành lang nội tuyến, khu vực thay BHLĐ, cửa sổ.

2.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Vật liệu làm nền, trần, tường, cửa phải cứng, không độc, không thấm nước, kín ngăn chặn được bụi và động vật gây hại.
- Nền phải có khả năng thoát nước tốt
- Kết cấu phẳng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Biểu mẫu 5b-8

3. Bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thủy sản

3.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
3	**QCVN 02-01:2009** 2.1.5.1; 2.1.5.2 2.1.5.3; 2.1.5.4 2.1.12.2 **QCVN 02-10:2009** 2.5.1; 2.5.3	**3. Bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thủy sản** a. Vật liệu và cấu trúc phù hợp b. Dễ làm vệ sinh và khử trùng c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

3.2. Cách tiến hành

3.2.1. Yêu cầu: Vật liệu và cấu trúc phù hợp, không lây nhiễm cho thủy sản và dễ làm vệ sinh khử trùng.

3.2.2. Phạm vi: Tất cả các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thủy sản (thùng bảo quản, khay, rổ, mặt bàn, lưới, thiết bị bốc dỡ...)

3.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Được làm bằng vật liệu không gây độc, không rỉ, không bị ăn mòn, không thấm nước, chịu được tác động của tác nhân tẩy rửa và khử trùng.
- Các bề mặt và mối nối phải nhẵn, dễ làm vệ sinh.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

4. Bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với thủy sản

4.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
4	**QCVN 02-01:2009** 2.1.5.1; 2.1.5.2, 2.1.5.3; 2.1.5.4 2.1.12.2 **QCVN 02-10:2009** 2.5.1; 2.5.3	**4. Bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với thủy sản** a. Vật liệu và cấu trúc phù hợp b. Dễ làm vệ sinh và khử trùng c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]				

Biểu mẫu 5b-8

4.2. Cách tiến hành

4.2.1. Yêu cầu: Vật liệu và cấu trúc phù hợp, không lây nhiễm cho thủy sản, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

4.2.2. Phạm vi: Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với thủy sản (chân bàn, bệ máy, chân giá đỡ...)

4.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát kỹ các bề mặt (chân bàn, bệ máy, chân giá đỡ...) và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Được làm bằng vật liệu phù hợp (bền, chống gỉ sét).
- Dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

5. Phương tiện làm vệ sinh, khử trùng

5.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
5	**QCVN 02-01:2009** 2.1.11.5; 2.1.11.6 **QCVN 02-10:2009** 2.5.4; 2.9.1.c	**5. Phương tiện làm vệ sinh, khử trùng** a. Làm bằng vật liệu phù hợp		[ ]	[ ]				
		b. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách			[ ]	[ ]			

5.2. Cách tiến hành

5.2.1. Yêu cầu: Đủ dụng cụ làm vệ sinh, chuyên dùng và không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

5.2.2. Phạm vi: Tất cả các dụng cụ làm vệ sinh và khử trùng của cơ sở.

5.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Dụng cụ làm vệ sinh được làm bằng vật liệu phù hợp (không rỉ, không độc, không làm hư hại đến trang thiết bị, dụng cụ khác).
- Đủ số lượng để làm vệ sinh.
- Dụng cụ chuyên dùng đối với các đối tượng khác nhau (bề mặt tiếp xúc trực tiếp và bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với thủy sản), phù hợp với cấu trúc dụng cụ cần vệ sinh.
- Bảo quản trong khu vực riêng đảm bảo điều kiện an toàn vệ sinh.

Biểu mẫu 5b-8

6. Thông gió và ngưng tụ hơi nước

6.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
6	**QCVN 02-01:2009** 2.1.4.7; 2.1.11.3. V 2.1.11.4 iii 2.1.12.2	**6. Thông gió và ngưng tụ hơi nước** a. Không có mùi hôi tại khu vực sản xuất		[ ]	[ ]				
		b. Không bị ngưng tụ hơi nước		[ ]	[ ]				

6.2. Cách tiến hành

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

6.2.2. Phạm vi:

a) Khu vực sơ chế.

b) Khu vực bốc dỡ, xử lý, bảo quản.

6.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước trên trần, tường và các bề mặt khác ở các khu vực nêu ở mục 6.2.2.

- Hệ thống thông gió hoặc điều hòa phải đảm bảo loại bỏ mùi hôi, khói, bụi, hơi nước ở khu vực nêu ở mục 6.2.2.

- Đảm bảo dòng không khí chuyển động từ nơi có yêu cầu vệ sinh cao sang nơi có yêu cầu vệ sinh thấp hơn.

7. Hệ thống chiếu sáng

7.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
7	**QCVN 02-01:2009** 2.1.4.8; 2.1.12.2 2.1.11.3 **QCVN 02-10:2009** 2.4.1	**7. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ sáng		[ ]					
		b. Đèn có đầy đủ chụp trong khu vực sản xuất		[ ]	[ ]				
		c. Bảo trì tốt		[ ]					

Biểu mẫu 5b-8

7.2. Cách tiến hành

7.2.1. Yêu cầu:

- Đủ sáng.

- Đèn phải có chụp bảo vệ.

7.2.2. Phạm vi: Các khu vực bốc dỡ, xử lý, sơ chế, bảo quản.

7.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Đủ sáng, đảm bảo phân biệt rõ ràng màu sắc tự nhiên của nguyên liệu, bán thành phẩm và đánh giá.

- Phải có chụp bảo vệ đèn, dễ làm vệ sinh và đáp ứng được chức năng bảo vệ khi bóng đèn bị nổ, vỡ có thể rơi vào thủy sản

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

8. Hóa chất

8.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
8	**QCVN 02-01:2009** 2.1.13; 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b; 2.1.11.5.đ; 2.1.5.1.c	**8. Hóa chất** **8.1. Hóa chất bảo quản, phụ gia:** a. Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ]	[ ] [ ]	[ ]		
	QCVN 02-10:2009 2.6; 2.7	**8.2. Hóa chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại:** a. Được phép và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ]	[ ] [ ]	[ ]		

8.2. Cách tiến hành

8.2.1. Yêu cầu:

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

- Sử dụng, bảo quản đúng cách và theo sự chỉ dẫn của cơ quan chức năng.

8.2.2. Phạm vi:

- Khu vực, thùng, tủ, ngăn chứa hóa chất.

- Sử dụng trong thực tế

- Hồ sơ quản lý và sử dụng.

Biểu mẫu 5b-8

8.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, đánh giá trên thực tế, hồ sơ, phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Chỉ sử dụng hóa chất được phép theo quy định hiện hành.

- Sự đầy đủ các thông tin ghi trên nhãn: tên thương mại, tên nhà sản xuất, thành phần, thời hạn sử dụng.

- Sự tách biệt trong bảo quản và sử dụng hóa chất khác nhau.

- Thực tế sử dụng và bảo quản hóa chất.

9. Hệ thống cung cấp nước, nước đá

9.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
9	**QCVN 02-01:2009** 2.1.6.2; 2.1.6.3 2.1.6.4, 2.1.7 **QCVN 02-10:2009** 2.3.1; 2.3.2, 2.8.2.b **QCVN 02-02:2009**	**9. 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			[ ]	[ ]			

9.2. Cách tiến hành

9.2.1. Yêu cầu:

- Đủ nước cho sử dụng.

- Nước sử dụng cho việc rửa, sơ chế thủy sản, làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thủy sản đảm bảo an toàn vệ sinh.

Biểu mẫu 5b-8

9.2.2. Phạm vi:

- Nguồn cung cấp nước, dụng cụ chứa nước, đường ống dẫn nước.
- Kết quả kiểm soát chất lượng nước (đối với cơ sở có sử dụng rửa, xử lý thủy sản).

9.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Nguồn cung cấp nước đủ cho việc sử dụng.
- Nước dùng cho việc rửa, sơ chế thủy sản và làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thủy sản phải đảm bảo an toàn vệ sinh (có kiểm soát vệ sinh hệ thống cung cấp, lấy mẫu định kỳ đánh giá).
- Không sử dụng nước ở cảng hoặc bến đậu (biển, sông) để rửa, sơ chế thủy sản và làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thủy sản.
- Phương tiện, dụng cụ chứa, dụng cụ lấy nước phải không độc, không rỉ, dễ làm vệ sinh và chuyên dùng.
- Đối với cơ sở có thực hiện sơ chế, phải có kế hoạch lấy mẫu và kết quả đánh giá chất lượng nước theo quy định của Bộ Y tế.

10. Hệ thống cung cấp hơi nước, khí nén

10.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
10	**QCVN 02-01** 2.1.9; 2.1.8; 2.7.3	**10. Hệ thống cung cấp hơi nước, khí nén**							
		a. Đảm bảo an toàn vệ sinh				[ ]	[ ]		
		b. Hệ thống cấp hơi nước và khí nén phù hợp			[ ]	[ ]			
		c. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu: Nước đá sử dụng không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

10.2.2. Phạm vi:

- Nguồn nước cung cấp.
- Trang thiết bị sản xuất, phương tiện vận chuyển, bảo quản (kể cả máy xay đá).

Biểu mẫu 5b-8

10.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Đánh giá trên thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a) Nước đá sản xuất tại cơ sở:

- Được sản xuất từ nguồn nước đảm bảo an toàn vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế.

- Điều kiện sản xuất, phương tiện vận chuyển, bảo quản nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không rỉ và dễ làm vệ sinh).

b) Nước đá từ nguồn cung cấp bên ngoài:

Đánh giá trên hồ sơ (có giấy chứng nhận ATVS (bản photo) của cơ sở cung cấp,…); đánh giá thực tế (khi cần thiết) như quy định tại mục a.

11. Hệ thống thoát nước thải

11.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
11	**QCVN 02-01:2009** 2.1.4.2.ii; 2.1.12.2 **QCVN 02-10:2009** 2.2.2; 2.3.4	**11. Hệ thống thoát nước thải**							
		a. Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi			[ ]	[ ]			
		b. Dễ làm vệ sinh và khử trùng		[ ]	[ ]				
		c. Có hố ga đúng cách		[ ]	[ ]				
		d. Bảo trì tốt		[ ]					

11.2. Cách tiến hành

11.2.1. Yêu cầu:

- Thoát nước thải nhanh, không đọng nước, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

- Nước thải thoát ra ngoài xưởng phải thông qua hố ga phù hợp.

11.2.2. Phạm vi: Nền/sàn, các rãnh thoát nước, các hố ga.

Biểu mẫu 5b-8

11.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, đánh giá thực tế, phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Khả năng thoát hết nước thải, ngăn chặn mùi hôi tại các khu vực: tiếp nhận, bảo quản, sơ chế, nhà vệ sinh và các khu vực phụ trợ khác.

- Kết cấu của các đường thoát nước, hố ga phải nhẵn, phẳng, có nắp đậy và dễ làm vệ sinh, hố ga phải ngăn chặn được mùi hôi và sự xâm nhập của động vật gây hại.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

12. Phế liệu thủy sản

12.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
12	**QCVN 02-01:2009** 2.1.10; 2.1.5.2.b **QCVN 02-10:2009** 2.5.3; 2.8.2.d	**12. Phế liệu thủy sản** a. Có đầy đủ dụng cụ chuyên dùng. b. Dụng cụ thu gom và chứa phế liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh c. Có khu vực tập trung phế liệu phù hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]			

12.2. Cách tiến hành

12.2.1. Yêu cầu: Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ phế liệu không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

12.2.2. Phạm vi: Dụng cụ và cách thu gom vận chuyển phế liệu.

12.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, đánh giá thực tế, phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Dụng cụ thu gom và chứa phế liệu phù hợp (bền, không thấm nước, dễ làm vệ sinh khử trùng). Riêng đối với thùng chứa phế liệu phải kín, có nắp đậy.

- Dụng cụ 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).

Biểu mẫu 5b-8

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
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
13	**QCVN 02-01:2009** 2.1.12.3; 2.1.4.5.b 2.1.3.3.; 2.1.12.1.e **QCVN 02-10:2009** 2.9.1.a	**13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** a. Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả b. Không phát hiện sự hiện diện của động vật gây hại trong khu vực sản xuất		[ ]	[ ] [ ]	[ ]			

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: Tất cả các khu vực tiếp nhận, bảo quản, sơ chế của cơ sở.

13.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Có dụng cụ và phương pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại xâm nhập.
- Sự hiện diện của động vật gây hại ở khu vực tiếp nhận, bảo quản, sơ chế của cơ sở.

14. Bảo hộ lao động

14.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
14	**QCVN 02-01:2009** 2.1.11.3; 2.1.14.2 2.1.12.2. **QCVN 02-10:2009** 2.2.6; 2.9.2.c	**14. Bảo hộ lao động** a. Đủ số lượng và chủng loại b. Bảo hộ lao động sạch c. Có phòng thay bảo hộ lao động, bố trí thích hợp d. Tổ chức giặt bảo hộ lao động phù hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

Biểu mẫu 5b-8

14.2. Cách tiến hành

14.2.1. Yêu cầu

- Trang bị bảo hộ lao động đầy đủ và sạch.
- Có phòng/khu vực thay bảo hộ lao động.

14.2.2. Phạm vi:

- Phòng thay bảo hộ lao động.
- Bảo hộ lao động và tình trạng của bảo hộ lao động.

14.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, đánh giá trên thực tế, phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Trang bị đầy đủ bảo hộ lao động (mũ, áo bảo hộ, ủng, yếm, găng tay) và hợp vệ sinh.
- Có phòng thay BHLĐ, vị trí phù hợp và nơi bảo quản BHLĐ sạch.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

15. Phương tiện rửa và khử trùng cho công nhân

15.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
15	**QCVN 02-01:2009** 2.1.4.8; 2.1.12.2 **QCVN 02-01:2009** 2.2.5; 2.9.2.d	**15. Phương tiện rửa và khử trùng cho công nhân** a. Đủ số lượng b. Dùng vòi nước không vận hành bằng tay c. Có xà phòng nước d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp e. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp f. Vị trí phù hợp g. Bảo trì tốt				[ ] [ ]	[ ] [ ]		
					[ ] [ ]	[ ]			
				[ ]	[ ]				
					[ ]	[ ]			
				[ ]	[ ]				

15.2. Cách tiến hành:

15.2.1. Yêu cầu: Đảm bảo việc làm vệ sinh và khử trùng tay, ủng của công nhân hiệu quả.

15.2.2. Phạm vi: Tại tất cả lối vào các khu vực sản xuất trong phân xưởng, khu vực vệ sinh công nhân và những nơi cần thiết trong khu vực chế biến.

Biểu mẫu 5b-8

15.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

15.2.3.1. Phương pháp đánh giá:

- Xem xét hồ sơ, đánh giá 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.

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

15.2.3.2. Nội dung đánh giá:

a) 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, hoặc 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.

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

c) 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.

d) Các phương tiện trên phải được lắp đặt hợp lý.

e) Trong tình trạng bảo trì tốt.

16. Khu vực vệ sinh công nhân

16.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá							Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*	*(11)*
16	**QCVN 02-01:2009** 2.1.11.4; 2.1.12.2. **QCVN 02-10:2009** 2.2.6	**16. Khu vực vệ sinh công nhân** a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...). c. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]				

Biểu mẫu 5b-8

16.2. Cách tiến hành

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

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

16.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Đánh giá trên thực tế, kết hợp với phỏng vấn để xác định:

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

Dưới 9 người: 1 bồn cầu

Từ 10 - 24 người: 2 bồn cầu

Từ 25 - 49 người: 3 bồn cầu

Từ 50 - 100 người: 5 bồn cầu

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

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

- 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.

17. Phương tiện vận chuyển và bảo quản

17.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
17	**QCVN 02-01:2009** 2.3; 2.5 **QCVN 02-10:2009** 2.8.3	**17. Phương tiện bảo quản, vận chuyển thủy sản**							
		a. Duy trì ở điều kiện bảo quản thích hợp			[ ]	[ ]			
		b. Hợp vệ sinh			[ ]	[ ]			
		c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				

17.2. Cách tiến hành

17.2.1. Yêu cầu:

- Đảm bảo duy trì tốt điều kiện bảo quản.

- Không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

17.2.2. Phạm vi:

Tất cả các phương tiện vận chuyển, bảo quản bên ngoài khu vực sản xuất:

- Các phương tiện bảo quản thủy sản (thùng, lồng, bể, kho bảo quản,...)

- Phương tiện vận chuyển (xe bảo ôn, tàu, ghe, xuồng...).

17.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

Biểu mẫu 5b-8

- Đảm bảo duy trì tốt điều kiện bảo quản theo yêu cầu của từng đối tượng thủy sản.
- Duy trì điều kiện vệ sinh tốt.
- Sử dụng đúng mục đích.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

18. Cấp đông, kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh

18.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
18	**QCVN 02-01:2009** 2.6.2	**18.1. Cấp đông** a. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định			[ ]	[ ]			
	QCVN 02-01:2009 2.1.5.5	**18.2 Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp			[ ]	[ ]			
		b. Có nhiệt kế			[ ]	[ ]			
		c. Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách		[ ]	[ ]				
		d. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp			[ ]	[ ]			

18.2. Cách tiến hành

18.2.1. Cấp đông

a) Yêu cầu: Đạt yêu cầu về nhiệt độ theo quy định

b) Phạm vi: Các thiết bị cấp đông, làm lạnh

c) Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Thiết bị cấp đông đủ công suất, đảm bảo đạt nhiệt độ đóng băng và thấp hơn càng nhanh càng tốt.
- Các tác nhân tiếp xúc với thủy sản được cho phép sử dụng: không khí, nitơ lỏng, đioxyt cacbon rắn…

18.2.2. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh:

a) Yêu cầu: Kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có) phải duy trì được nhiệt độ của tâm sản phẩm phải đạt -18^{o}C, hoặc thấp hơn, ngay cả khi chất đầy hàng - Kho lạnh, phương tiện vận chuyển lạnh phải có phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp

Biểu mẫu 5b-8

b) Phạm vi: Tất cả các Kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có), phương tiện vận chuyển lạnh

c) Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Duy trì được nhiệt độ của tâm sản phẩm phải đạt -18^{o}C, hoặc thấp hơn, ngay cả khi chất đầy hàng, trừ thời gian xả tuyết hoặc xuất, nhập hàng

- Kho lạnh phải có nhiệt kế đúng quy định. Nhiệt kế lắp đặt tại nơi dễ nhìn, dễ đọc. Phải tiến hành theo dõi và vẽ biểu đồ nhiệt độ đúng quy định.

- Trong kho lạnh, sản phẩm thủy sản phải được sắp xếp theo từng lô riêng biệt.

19. Bao gói, ghi nhãn sản phẩm

19.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
19	**QCVN 02-01:2009** 2.6.4	**19. Bao gói, ghi nhãn sản phẩm:** **19.1. Bao gói** a. Có khu vực bảo quản bao bì phù hợp b. Vật liệu bao gói phù hợp **19.2. Ghi nhãn** a. Đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng quy định		[ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

19.2. Cách tiến hành

19.2.1. Yêu cầu

- Sản phẩm phải được bao gói trong điều kiện hợp vệ sinh

- Nhãn sản phẩm phải đáp ứng các yêu cầu cần thiết theo quy định hiện hành.

19.2.2. Phạm vi

- Nơi để bao bì, nơi bao gói, thùng carton

- Việc ghi nhãn và nơi bảo quản thành phẩm

19.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Nơi bao gói hợp vệ sinh, đảm bảo không lây nhiễm cho sản phẩm.

- Vật liệu bao gói phù hợp

- 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.

Biểu mẫu 5b-8

20. Điều kiện đảm bảo hệ thống QLCL

20.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
20	**QCVN 02-01:2009** 2.1.14.1.c 2.4.1; 2.4.2.1 2.4.2.2 **QCVN 02-10:2009** 2.9.1.a; 2.9.1.b 2.9.2.h; 2.9.3 2.9.4.a	**20. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)**							
		a. Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về QLCL			[ ]	[ ]			
		b. Người QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL			[ ]	[ ]			
		c. Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng			[ ]	[ ]			
		d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP			[ ]	[ ]			

20.2. Cách tiến hành

20.2.1. Yêu cầu: Điều kiện đủ để thực hiện hiệu quả hệ thống quản lý chất lượng.

20.2.2. 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).

20.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét hồ sơ, đánh giá 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.

Biểu mẫu 5b-8

21. Chương trình quản lý chất lượng: GMP, SSOP, HACCP

21.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
21	**QCVN 02-01** **QCVN 02-02** **QCVN 02-10**	**21. Chương trình quản lý chất lượng** a. Có đầy đủ chương trình QLCL				[ ]	[ ]		
		b. Phù hợp với quy định và thực tế			[ ]	[ ]	[ ]		
		c. Có thủ tục truy xuất và thu hồi sản phẩm			[ ]	[ ]			

21.2. Cách tiến hành

21.2.1. Yêu cầu: Có đầy đủ các quy định về tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, sơ chế, làm vệ sinh và phải phù hợp với quy định (Tiêu chuẩn và các văn bản pháp lý có liên quan) và thực tế của sơ sở.

21.2.2. 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.

21.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét toàn bộ chương trình; đánh giá đối chiếu với tiêu chuẩn và các văn bản pháp lý có liên quan và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Hồ sơ được thiết lập đầy đủ và phù hợp

- Chương trình GMP, SSOP, HACCP được xây dựng theo đầy đủ, phù hợp với thực tế và quy định về điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh (các yêu cầu trong tiêu chuẩn, văn bản pháp chế kỹ thuật của Nhà nước, của Ngành).

22. Thực hiện GMP, SSOP, HACCP

22.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
22	**QCVN 02-01** **QCVN 02-02** **QCVN 02-10**	**22. Thực hiện GMP, SSOP và HACCP** a. Bố trí điều hành sản xuất phù hợp			[ ]	[ ]			

Biểu mẫu 5b-8

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
		b. Không kiểm soát hoặc kiểm soát không đúng cách các quy định trong GMP, SSOP			[ ]	[ ]			
		c. Công nhân được khám sức khỏe định kỳ đúng quy định				[ ]	[ ]		
		d. Thực hiện giám sát tại CCP đúng cách				[ ]	[ ]		
		e. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ]	[ ]	[ ]		
		f. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung			[ ]	[ ]			

22.2. Cách tiến hành

22.2.1. Yêu cầu:

- Chương trình quản lý chất lượng phải được thực hiện đúng các quy định đã đề ra
- Các lao động được đào tạo hoặc có nhận thức về ATVS thực phẩm
- Duy trì tốt chế độ vệ sinh chung
- Các hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm

22.2.2. Phạm vi: Các hồ sơ (đào tạo, ghi chép...) và các hoạt động thực tế

22.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Việc bố trí sản xuất, trang thiết bị chế biến, phân phối nguyên liệu, bán thành phẩm, đường đi công nhân,. . . trên dây chuyền sản xuất.
- Việc thực hiện kiểm soát đầy đủ và đúng các quy định trong GMP, SSOP, HACCP
- Phân công lực lượng kiểm soát chất lượng và hoạt động của họ trong thực tế
- Ghi chép đầy đủ các thông số và tần suất đã được quy định
- Thực hiện việc bốc dỡ, tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, sơ chế và làm vệ sinh đúng theo quy định
- Cơ sở duy trì tốt chế độ vệ sinh chung

Biểu mẫu 5b-8

- Các lao động được đào tạo hoặc có nhận thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Thực hiện việc khám sức khỏe của công nhân đúng quy định (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 các số liệu theo hệ thống biểu mẫu đã quy định trong chương trình

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

- Lưu trữ hồ sơ đầy đủ.

23. Hoạt động thẩm tra

23.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
23	**QCVN 02-02:2009** 2.2.7; 2.3.6.4 2.3.7.5; 2.3.11.1	**23. 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 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			[ ]	[ ]			

23.2. Cách tiến hành

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

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

23.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét hồ sơ, đánh giá 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).

Biểu mẫu 5b-8

- 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.

24. Hồ sơ quản lý chất lượng

24.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
24	**QCVN 02-02:2009** 2.2.8, 2.2.5.4, 2.2.6.5, 2.2.7.4, 2.3.3.5, 2.3.6.3, 2.3.7.4, 2.3.10.5 **QCVN 02-10:2009** 2.9.4.c	**24. Hồ sơ** **24.1. 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 **24.2. 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			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]		

24.2. Cách tiến hành

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

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

24.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Đánh giá trên hồ sơ, phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- 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)./.

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