PHẦN VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Số: 55/2011/TT-BNNPTNT	*Hà Nội, ngày 03 tháng 8 năm 2011*

THÔNG TƯ
Kiểm tra, chứng nhận chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản

BỘ TRƯỞNG BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

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

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

Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa ngày 21 tháng 11 năm 2007 và Nghị định 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa;

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về kiểm tra, chứng nhận chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản như sau:

Chương I
QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

1. Thông tư này quy định trình tự, thủ tục kiểm tra, chứng nhận cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm; kiểm tra, chứng nhận chất lượng, an toàn thực phẩm (sau đây gọi tắt là *CL, ATTP*) đối với lô hàng thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm (sau đây gọi tắt là *lô hàng*); trách nhiệm, quyền hạn của các Cơ quan kiểm tra, chứng nhận (sau đây gọi tắt là *Cơ quan kiểm tra*) và các tổ chức, cá nhân có liên quan.

2. Việc kiểm tra, chứng nhận chất lượng, an toàn thực phẩm đối với lô hàng nhập khẩu được thực hiện theo Thông tư số 25/2010/TT-BNNPTNT ngày 08/4/2010 hướng dẫn việc kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm đối với hàng hóa có nguồn gốc động vật nhập khẩu, Thông tư số 51/2010/TT-BNNPTNT ngày 08/9/2010 sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư 25/2010/TT-BNNPTNT và Thông tư 06/2010/TT-BNNPTNT.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

1. Cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản có đăng ký ngành, nghề kinh doanh thực phẩm trong Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh theo quy định hiện hành của Việt Nam và tàu cá có công suất máy chính từ 50 CV trở lên *(sau đây gọi tắt là Cơ sở)*:

a) Cơ sở có sản phẩm xuất khẩu;

b) Cơ sở có sản phẩm chỉ tiêu thụ nội địa.

2. Lô hàng xuất khẩu thuộc diện phải kiểm tra, chứng nhận nhà nước về CL, ATTP theo quy định của Việt Nam và của nước nhập khẩu.

3. Đối với các lô hàng xuất khẩu có yêu cầu chứng nhận kiểm dịch theo quy định hiện hành, Cơ quan kiểm tra nêu tại khoản 1 Điều 5 Thông tư này thực hiện đồng thời việc kiểm tra CL, ATTP và kiểm dịch.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong Thông tư này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. *Cảng cá* là cảng chuyên dùng cho tàu cá, bao gồm vùng đất cảng và vùng nước đậu tàu. Vùng đất cảng bao gồm cầu cảng, kho bãi, nhà xưởng, khu hành chính, dịch vụ hậu cần, mua bán, xuất khẩu, nhập khẩu thủy sản.

2. *Cơ sở sản xuất thủy sản*: là Cơ sở có địa điểm cố định thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động sản xuất, sơ chế, chế biến, bao gói, bảo quản để tạo ra thực phẩm thủy sản.

3. *Cơ sở kinh doanh thủy sản*: là Cơ sở thực hiện một, một số hoặc tất cả các dịch vụ bảo quản, dịch vụ vận chuyển hoặc buôn bán thực phẩm thủy sản.

4. *Chợ có kinh doanh sản phẩm thuỷ sản*: là địa điểm cố định diễn ra các hoạt động mua bán thực phẩm thủy sản và có thể bao gồm hoạt động thu mua, sơ chế.

5. *Cơ sở sản xuất thủy sản độc lập* là Cơ sở có đầy đủ cơ sở vật chất, trang thiết bị thực hiện hoàn chỉnh một quy trình sản xuất riêng biệt từ công đoạn tiếp nhận nguyên liệu cho đến bảo quản thành phẩm tại một địa điểm; có đội ngũ cán bộ quản lý chất lượng riêng với tối thiểu 3 nhân viên thực hiện kiểm soát chất lượng, ATTP trong quá trình sản xuất và ít nhất 01 (một) nhân viên được Cơ quan thẩm quyền cấp giấy chứng nhận đã hoàn thành lớp tập huấn có liên quan về quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP.

6. *Kho lạnh độc lập bảo quản thủy sản:* là toà nhà được cách nhiệt gồm một hoặc nhiều phòng, được làm lạnh nhân tạo để chuyên cung cấp dịch vụ bảo quản sản phẩm thuỷ sản đông lạnh.

7. *Truy xuất nguồn gốc*: là khả năng theo dõi, nhận diện được một đơn vị sản phẩm qua từng công đoạn của quá trình sản xuất, chế biến và phân phối.

8. *Lấy mẫu kiểm nghiệm*: là việc lựa chọn mẫu có chủ định và chuyển tới các phòng kiểm nghiệm được chỉ định để phân tích các chỉ tiêu CL, ATTP.

9. *Lô hàng sản xuất*: là một lượng sản phẩm được sản xuất từ một hay nhiều lô nguyên liệu có đầy đủ thông tin về nguồn gốc xuất xứ theo cùng một quy trình công nghệ, cùng điều kiện sản xuất trong thời gian không quá 24 giờ tại một Cơ sở.

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

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

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

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

14. *Mẫu kiểm nghiệm*: là mẫu lấy ra từ mẫu trung bình dùng để phân tích các chỉ tiêu CL, ATTP.

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

16. *Thực phẩm thuỷ sản* là tất cả các loài động, thực vật sống trong nước và lưỡng cư, kể cả trứng và những bộ phận của chúng được sử dụng làm thực phẩm hoặc thực phẩm phối chế mà thành phần có chứa thuỷ sản.

17. *Nhóm thực phẩm thủy sản tương tự* là những sản phẩm thủy sản có cùng mức nguy cơ về an toàn thực phẩm, được sản xuất bởi quy trình công nghệ gần giống nhau tại một Cơ sở.

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

Điều 4. Căn cứ để kiểm tra, chứng nhận

1. Căn cứ để kiểm tra, chứng nhận là các quy định, quy chuẩn kỹ thuật của Việt Nam về điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất, kinh doanh thuỷ sản; chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản.

2. Đối với các Cơ sở có sản phẩm thủy sản xuất khẩu ngoài việc đáp ứng các nội dung quy định tại khoản 1 Điều này còn phải đáp ứng yêu cầu theo các điều ước quốc tế mà Việt Nam ký kết hoặc gia nhập và các quy định của nước nhập khẩu.

Điều 5. Cơ quan kiểm tra

1. Cơ quan kiểm tra Trung ương là Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản và các đơn vị trực thuộc chịu trách nhiệm:

a) Kiểm tra và chứng nhận đủ điều kiện ATTP đối với các Cơ sở quy định tại điểm a khoản 1 Điều 2 Thông tư này, bao gồm các Cơ sở có sản phẩm thủy sản đồng thời tiêu thụ tại thị trường nội địa và xuất khẩu;

b) Kiểm tra, chứng nhận CL, ATTP đối với lô hàng thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm xuất khẩu nêu tại khoản 2, khoản 3 Điều 2 Thông tư này.

2. Cơ quan kiểm tra địa phương:

a) Cấp tỉnh: là Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản (hoặc Cơ quan chuyên môn do Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương chỉ định đối với các tỉnh/thành phố chưa thành lập Chi

cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản) chịu trách nhiệm tổ chức kiểm tra và chứng nhận đủ điều kiện ATTP đối với Cơ sở quy định tại điểm b khoản 1 Điều 2 Thông tư này và phù hợp với phân cấp của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn quy định tại Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 *(sau đây gọi tắt là Thông tư 14)*;

b) Cấp huyện: là Cơ quan chuyên môn thuộc Ủy ban nhân dân cấp huyện chịu trách nhiệm kiểm tra và chứng nhận đủ điều kiện ATTP đối với các Cơ sở sản xuất quy định tại điểm b khoản 1 Điều 2 Thông tư này (trừ tàu cá) do cấp huyện cấp giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;

c) Cấp xã: là Ủy ban nhân dân cấp xã chịu trách nhiệm kiểm tra và chứng nhận đủ điều kiện ATTP đối với các Cơ sở kinh doanh tại điểm b khoản 1 Điều 2 Thông tư này do cấp huyện cấp giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh đóng tại địa bàn cấp xã;

d) Căn cứ điều kiện thực tế, trong trường hợp Cơ quan kiểm tra cấp huyện, cấp xã chưa đủ năng lực thực hiện các nhiệm vụ nêu tại điểm b, điểm c khoản 2 Điều này, Cơ quan kiểm tra cấp tỉnh được Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh/thành phố chỉ định chịu trách nhiệm thực hiện các nhiệm vụ tương ứng được phân công cho Cơ quan kiểm tra cấp huyện, cấp xã đó và bàn giao nhiệm vụ ngay sau khi Cơ quan kiểm tra cấp huyện, cấp xã đủ năng lực thực hiện.

Điều 6. Yêu cầu đối với kiểm tra viên, Trưởng đoàn

1. Đối với kiểm tra viên:

a) Trung thực, khách quan, không có quan hệ trực tiếp hoặc gián tiếp về lợi ích kinh tế với chủ hàng hoặc chủ cơ sở sản xuất được kiểm tra;

b) Có chuyên môn phù hợp và được cấp chứng nhận đã hoàn thành khóa đào tạo phù hợp về kiểm tra, chứng nhận CL, ATTP thủy sản;

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

d) Có trang phục chuyên dụng, thẻ hiệu theo quy định khi thực hiện nhiệm vụ;

2. Đối với Trưởng đoàn: ngoài các yêu cầu nêu tại khoản 1 Điều này phải có kinh nghiệm công tác trong lĩnh vực kiểm tra.

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

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

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

Điều 8. Yêu cầu đối với phòng kiểm nghiệm

Các phòng kiểm nghiệm tham gia hoạt động phân tích, kiểm nghiệm, xét nghiệm các chỉ tiêu về CL, ATTP phục vụ cho việc kiểm tra, đánh giá, phân loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với Cơ sở; kiểm tra, chứng nhận nhà nước về CL, ATTP đối với lô hàng phải được Cơ quan có thẩm quyền chỉ định theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn.

Chương II
KIỂM TRA, CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

Mục 1. Trình tự, thủ tục, nội dung và xử lý kết quả kiểm tra, chứng nhận

Điều 9. Hồ sơ đăng ký kiểm tra, chứng nhận

1. Các Cơ sở thuộc diện được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (sau đây gọi tắt là *Giấy chứng nhận ATTP*) trong sản xuất, kinh doanh thủy sản lập 01 (một) bộ hồ sơ đăng ký kiểm tra và gửi cho Cơ quan kiểm tra theo phân cấp nêu tại Điều 5 Thông tư này để được kiểm tra và cấp Giấy chứng nhận ATTP.

2. Hồ sơ đăng ký kiểm tra bao gồm:

a) Giấy đăng ký kiểm tra theo mẫu nêu tại Phụ lục 1 ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Bản sao có chứng thực Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh của Cơ sở *(không áp dụng đối với tàu cá);*

c) Báo cáo hiện trạng về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở theo mẫu tại Phụ lục 2 ban hành kèm theo Thông tư này *(không áp dụng đối với tàu cá)*;

d) Bảng tổng hợp kế hoạch HACCP cho nhóm sản phẩm tương tự đăng ký kiểm tra *(áp dụng đối với các Cơ sở thuộc diện bắt buộc phải xây dựng và thực hiện Chương trình đảm bảo CL, ATTP theo nguyên tắc HACCP theo quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 02 - 02: 2009/BNNPTNT);*

3. Đối với các Cơ sở đăng ký kiểm tra sau khi khắc phục sai lỗi của lần kiểm tra trước, Cơ sở chỉ lập hồ sơ bao gồm 01 (một) báo cáo kết quả khắc phục các sai lỗi theo mẫu nêu tại Phụ lục 3 ban hành kèm theo Thông tư này gửi Cơ quan kiểm tra.

4. Hồ sơ đăng ký kiểm tra được gửi đến Cơ quan kiểm tra bằng một trong các hình thức như: gửi trực tiếp, gửi theo đường bưu điện; hoặc Fax, thư điện tử, đăng ký trực tuyến (sau đó Cơ sở gửi 01 Giấy đăng ký kiểm tra hoặc báo cáo khắc phục sai lỗi tới Cơ quan kiểm tra, các hồ sơ còn lại Cơ sở cung cấp khi Đoàn kiểm tra đến kiểm tra).

Điều 10. Thông báo kế hoạch kiểm tra

1. Cơ quan kiểm tra phối hợp với cơ quan cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh và cơ quan cấp Giấy chứng nhận đăng ký, đăng kiểm tàu cá thực hiện việc thống kê, lập danh sách các cơ sở thuộc phạm vi quản lý theo phân công, phân cấp quy định tại khoản 1 Điều 2 Thông tư này và thông báo kế hoạch kiểm tra đến các cơ sở bằng một trong các hình thức gửi trực tiếp, fax, email.

2. Đối với các Cơ sở có đăng ký kiểm tra:

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

b) Nếu hồ sơ đăng ký phù hợp, trong thời gian 05 (năm) ngày làm việc, Cơ quan kiểm tra phải thông báo cho Cơ sở thời gian dự kiến tiến hành kiểm tra. Thời gian này không muộn quá 15 (mười lăm) ngày làm việc kể từ ngày nhận đầy đủ hồ sơ.

3. Trường hợp Cơ sở không thực hiện việc đăng ký kiểm tra, Cơ quan kiểm tra vẫn thực hiện kiểm tra theo kế hoạch đã lập.

4. Đối với tàu cá, Cơ quan kiểm tra trao đổi thống nhất với chủ tàu để xác định khoảng thời gian và địa điểm kiểm tra phù hợp với điều kiện hoạt động thực tế của tàu.

Điều 11. Hình thức kiểm tra

1. Kiểm tra đánh giá, phân loại: là hình thức kiểm tra có thông báo trước, kiểm tra đầy đủ các chỉ tiêu về điều kiện bảo đảm ATTP của Cơ sở và được áp dụng đối với:

a) Cơ sở thuộc diện được cấp Giấy chứng nhận ATTP trong sản xuất, kinh doanh thủy sản nhưng chưa được cấp;

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

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

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

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

e) Cơ sở đã được cấp Giấy chứng nhận ATTP theo quy định tại điểm a khoản 1 Điều 16 Thông tư này nhưng có sự thay đổi trong sản xuất, kinh doanh sản phẩm từ tiêu thụ nội địa sang xuất khẩu;

g) Cơ sở đăng ký bổ sung vào danh sách các cơ sở được phép xuất khẩu vào các nước nhập khẩu có yêu cầu lập danh sách;

h) Cơ sở đã được chứng nhận đủ điều kiện ATTP nhưng hoãn kiểm tra định kỳ có thời hạn quá 12 (mười hai) tháng.

2. Kiểm tra định kỳ: là hình thức kiểm tra không báo trước, nhằm giám sát việc duy trì điều kiện bảo đảm ATTP đối với Cơ sở đã được cấp Giấy chứng nhận ATTP.

3. Kiểm tra đột xuất: là hình thức kiểm tra không báo trước, được áp dụng đối với cơ sở có dấu hiệu vi phạm về bảo đảm CL, ATTP hoặc khi có khiếu nại của các tổ chức, cá nhân.

Điều 12. Thành lập Đoàn kiểm tra

1. Thủ trưởng Cơ quan kiểm tra ra quyết định thành lập Đoàn kiểm tra điều kiện bảo đảm ATTP của Cơ sở.

2. Quyết định thành lập Đoàn kiểm tra bao gồm các nội dung sau:

a) Căn cứ kiểm tra;

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

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

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

đ) Trách nhiệm của Cơ sở được kiểm tra và Đoàn kiểm tra.

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

Điều 13. Nội dung, phương pháp kiểm tra

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

a) Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị và người trực tiếp tham gia sản xuất kinh doanh về bảo đảm ATTP thủy sản;

b) Chương trình quản lý chất lượng;

c) Thủ tục truy xuất nguồn gốc sản phẩm;

d) Lấy mẫu để thẩm tra hiệu quả hoạt động tự kiểm soát về ATTP của Cơ sở khi cần thiết (không áp dụng trong trường hợp Cơ quan kiểm tra là Ủy ban nhân dân cấp xã). Trường hợp có lấy mẫu thẩm tra, Đoàn kiểm tra phải lập phiếu lấy mẫu kiểm nghiệm có chữ ký của Trưởng đoàn kiểm tra và người đại diện có thẩm quyền của Cơ sở;

2. Phương pháp kiểm tra, hướng dẫn đánh giá đối với các Cơ sở thực hiện theo Phụ lục ban hành kèm theo Thông tư 14 và Phụ lục 4 ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 14. Biên bản kiểm tra

1. Biên bản kiểm tra bảo đảm:

a) Thể hiện đầy đủ, chính xác kết quả kiểm tra theo mẫu quy định và được lập tại Cơ sở ngay sau khi kết thúc kiểm tra;

b) Ghi rõ các hạng mục không bảo đảm ATTP và thời hạn khắc phục các sai lỗi;

c) Nêu kết luận chung về điều kiện bảo đảm ATTP và mức xếp loại đối với Cơ sở theo quy định tại Điều 15 Thông tư này;

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

đ) Có chữ ký của Trưởng đoàn kiểm tra, chữ ký của người đại diện có thẩm quyền của Cơ sở. Đóng dấu giáp lai Biên bản kiểm tra hoặc Trưởng đoàn ký từng trang Biên bản kiểm tra trong trường hợp cơ sở không có con dấu.

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

2. Nếu đại diện Cơ sở không đồng ý ký tên vào Biên bản kiểm tra và không có ý kiến về kết quả kiểm tra, cam kết khắc phục các sai lỗi thì Đoàn kiểm tra phải ghi rõ là: "Đại diện Cơ sở được kiểm tra không ký biên bản" và nêu rõ lý do đại diện Cơ sở không ký. Biên bản này vẫn có giá trị pháp lý khi có đầy đủ chữ ký của tất cả các thành viên của Đoàn kiểm tra.

Điều 15. Phân loại điều kiện bảo đảm ATTP của Cơ sở

Áp dụng các mức phân loại đối với Cơ sở về điều kiện bảo đảm ATTP như sau:

1. Loại A (tốt): áp dụng đối với Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm ATTP, không có lỗi nặng và lỗi nghiêm trọng;

2. Loại B (đạt): áp dụng đối với các Cơ sở đáp ứng các yêu cầu về điều kiện bảo đảm ATTP, có ít lỗi nặng và không có lỗi nghiêm trọng;

3. Loại C (không đạt): áp dụng đối với các Cơ sở chưa đáp ứng các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, còn nhiều lỗi nặng hoặc có lỗi nghiêm trọng, nếu không khắc phục, sửa chữa trong thời gian do cơ quan kiểm tra quy định mà vẫn tiếp tục sản xuất sẽ gây ảnh hưởng nghiêm trọng đến chất lượng, gây mất an toàn thực phẩm.

4. Mức phân loại cụ thể đối với từng loại hình Cơ sở theo quy định tại Phụ lục ban hành kèm theo Thông tư 14 và Phụ lục 4 ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 16. Xử lý kết quả kiểm tra

Trong thời gian không quá 07 (bảy) ngày làm việc kể từ ngày kết thúc kiểm tra, Cơ quan kiểm tra thẩm tra biên bản kiểm tra của Đoàn kiểm tra, xử lý kết quả và gửi kết quả kiểm tra trực tiếp hoặc qua đường bưu điện tới Cơ sở, cụ thể như sau:

1. Kiểm tra, đánh giá phân loại:

a) Cơ sở đạt yêu cầu (loại A hoặc B): Ban hành Quyết định công nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, cấp Giấy chứng nhận ATTP có thời hạn 3 (ba) năm kể từ ngày cấp theo mẫu tại Phụ lục 5 ban hành kèm theo Thông tư này và 01 (một) mã số duy nhất cho Cơ sở theo hệ thống mã số quy định tại Phụ lục 6 ban hành kèm theo Thông tư này khi chủ cơ sở có đăng ký xin cấp Giấy chứng nhận ATTP.

b) Cơ sở không đạt (loại C): Thông báo kết quả kiểm tra và và yêu cầu Cơ sở có báo cáo kết quả khắc phục cụ thể. Tùy theo mức độ sai lỗi của cơ sở, Cơ quan kiểm tra quyết định thời hạn khắc phục và tổ chức kiểm tra lại. Nếu tại thời điểm kiểm tra lại, Cơ sở vẫn không đủ điều kiện ATTP (xếp loại C), Cơ quan kiểm tra thu hồi Giấy chứng nhận ATTP (nếu cơ sở đã được cấp) và thông báo cơ quan có thẩm quyền thực hiện xử phạt hành chính, đồng thời thông báo tới cơ quan chức năng xem xét thu hồi Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh đã cấp cho Cơ sở.

2. Kiểm tra định kỳ, đột xuất:

a) Đối với Cơ sở có kết quả đạt (xếp loại A hoặc B): Thông báo cho Cơ sở về kết quả kiểm tra và tần suất kiểm tra áp dụng trong thời gian tới;

b) Đối với Cơ sở xuống loại C: Thực hiện theo quy định nêu tại điểm b khoản 1 Điều này.

3. Trường hợp có thực hiện lấy mẫu kiểm nghiệm khi kiểm tra, nếu kết quả kiểm nghiệm phát hiện vi phạm các quy định về ATTP hoặc có khả năng dẫn đến nguy cơ không bảo đảm ATTP, Cơ quan kiểm tra yêu cầu Cơ sở báo cáo kết quả thực hiện hành động khắc phục, bao gồm việc truy xuất, thu hồi sản phẩm theo quy định hiện hành, đồng thời tổ chức kiểm tra đột xuất việc thực hiện hành động khắc phục khi cần thiết.

Điều 17. Cập nhật danh sách Cơ sở được phép xuất khẩu vào thị trường có yêu cầu

1. Cơ sở được bổ sung vào danh sách Cơ sở được phép xuất khẩu vào nước nhập khẩu có yêu cầu lập danh sách nếu đáp ứng các điều kiện:

a) Đăng ký kiểm tra với Cơ quan kiểm tra theo các thủ tục quy định tại Điều 9 Thông tư này;

b) Xây dựng và áp dụng các chương trình quản lý chất lượng phù hợp theo yêu cầu của nước nhập khẩu và lưu trữ đầy đủ hồ sơ thực hiện ít nhất là 30 (ba mươi) ngày có sản xuất tính đến thời điểm kiểm tra;

c) Được Cơ quan kiểm tra tiến hành kiểm tra và chứng nhận đáp ứng các yêu cầu quy định của nước nhập khẩu tương ứng.

2. Cơ sở bị đưa ra khỏi danh sách Cơ sở được phép xuất khẩu vào các nước nhập khẩu có yêu cầu lập danh sách trong trường hợp: Khi Cơ sở có văn bản gửi cơ quan kiểm tra đề nghị rút tên ra khỏi danh sách thị trường xuất khẩu hoặc Cơ sở vi phạm quy định tại khoản 1 Điều 19 Thông tư này.

3. Thời điểm Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản thực hiện cập nhật danh sách Cơ sở được phép xuất khẩu vào thị trường theo quy định của từng nước nhập khẩu hoặc theo trình tự thủ tục đã được thoả thuận với cơ quan thẩm quyền của nước nhập khẩu.

Mục 2. Giám sát điều kiện bảo đảm ATTP của Cơ sở và thu hồi Giấy chứng nhận ATTP

Điều 18. Tần suất kiểm tra định kỳ

1. Tần suất kiểm tra:

a) Cơ sở xếp loại A: 1 năm/lần;

b) Cơ sở xếp loại B: 6 tháng/lần;

c) Cơ sở xếp loại C: Thời điểm kiểm tra đột xuất tùy thuộc vào mức độ sai lỗi của Cơ sở được kiểm tra và do Cơ quan kiểm tra quyết định nhưng không quá 03 (ba) tháng kể từ thời điểm kiểm tra trước đó.

2. Riêng đối với tàu cá đã được kiểm tra đạt yêu cầu (xếp loại A, B), Cơ quan kiểm tra tại địa phương thực hiện kiểm tra khi tàu neo đậu tại cảng ít nhất 2 (hai) lần trong 3 (ba) năm và bảo đảm thời gian giữa hai lần kiểm tra tối thiểu là 1 (một) năm.

Điều 19. Thu hồi Giấy chứng nhận ATTP

1. Cơ sở bị thu hồi Giấy chứng nhận ATTP trong các trường hợp sau:

a) Cơ sở đã được cấp Giấy chứng nhận ATTP nhưng có kết quả kiểm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm xếp loại C sau 02 (hai) lần liên tiếp;

b) Cơ sở đề nghị hoãn kiểm tra nhưng bị Cơ quan kiểm tra phát hiện vẫn sản xuất và đưa sản phẩm ra thị trường trong thời gian đề nghị hoãn kiểm tra;

c) Cơ sở đang sản xuất, kinh doanh gây cản trở khi Đoàn kiểm tra thực hiện nhiệm vụ theo quy định trong Thông tư này;

d) Cơ sở vi phạm quy định về kiểm soát tạp chất;

đ) Cơ sở vi phạm quy định về sử dụng hóa chất, kháng sinh cấm;

e) Cơ sở vi phạm quy định về ghi nhãn lô hàng thủy sản;

g) Cơ sở thu mua, sử dụng nguyên liệu từ các cơ sở nuôi thủy sản, vùng nuôi thủy sản và vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ bị cấm hoặc đình chỉ thu hoạch bởi cơ quan có thẩm quyền do không bảo đảm ATTP;

h) Cơ sở giả mạo, sửa chữa nội dung Giấy chứng nhận ATTP; giả mạo, sửa chữa nội dung Giấy chứng nhận CL, ATTP lô hàng thủy sản hoặc giấy chứng nhận kết quả phân tích, kiểm nghiệm phục vụ cho hoạt động kiểm tra, chứng nhận nhà nước của Cơ quan kiểm tra;

i) Cơ sở có các vi phạm khác do Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn xem xét quyết định.

2. Cơ quan kiểm tra có văn bản thu hồi Giấy chứng nhận ATTP gửi Cơ sở, rút tên Cơ sở khỏi danh sách các Cơ sở được phép xuất khẩu vào các nước nhập khẩu có yêu cầu phải lập danh sách (áp dụng đối với Cơ sở nêu tại điểm a khoản 1 Điều 2 Thông tư này), đồng thời lập hồ sơ gửi Cơ quan có thẩm quyền đề nghị xử lý theo quy định của pháp luật về ATTP.

Điều 20. Cấp lại Giấy chứng nhận ATTP

1. Giấy chứng nhận ATTP được cấp lại trong những trường hợp sau: Giấy chứng nhận bị mất; Giấy chứng nhận bị hư hỏng; khi Cơ sở có thay đổi hoặc bổ sung thông tin liên quan của Cơ sở trong Giấy chứng nhận (loại trừ các trường hợp Cơ sở quy định tại khoản 1 Điều 11 Thông tư này); riêng đối với tàu cá đã được chứng nhận nhưng sau đó thay đổi chủ sở hữu hoặc chuyển vùng.

2. Việc cấp lại Giấy chứng nhận ATTP được thực hiện như sau:

a) Cơ sở làm văn bản gửi Cơ quan kiểm tra nêu rõ lý do đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận ATTP theo mẫu tại Phụ lục 7 ban hành kèm theo Thông tư này;

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

c) Cơ sở có thể nộp hồ sơ trực tiếp, gửi qua Fax, E-mail, mạng điện tử (sau đó gửi hồ sơ bản chính); gửi theo đường bưu điện;

d) Trong thời gian 03 (ba) ngày làm việc kể từ khi nhận được văn bản đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận của Cơ sở, Cơ quan kiểm tra phải cấp lại Giấy chứng nhận cho Cơ sở.

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

Chương III
KIỂM TRA, CHỨNG NHẬN CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN THỰC PHẨM LÔ HÀNG THỦY SẢN

Mục 1. Yêu cầu đối với lô hàng được đưa ra thị trường

Điều 21. Điều kiện lô hàng được đưa ra thị trường tiêu thụ trong nước

Thực hiện theo quy định tại Thông tư số 56/2009/TT-BNNPTNT ngày 07/9/2009 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hướng dẫn công tác kiểm tra, giám sát vệ sinh an toàn thực phẩm thủy sản trước khi đưa ra thị trường và Thông tư số 23/2011/TT-BNNPTNT ngày 06/4/2011 sửa đổi, bổ sung, bãi bỏ một số quy định về thủ tục hành chính trong lĩnh vực quản lý chất lượng thủy sản theo Nghị quyết 57/NQ-CP.

Điều 22. Điều kiện lô hàng được phép xuất khẩu

1. Được sản xuất từ Cơ sở đã được công nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định tại Thông tư này, đồng thời đáp ứng các quy định về bảo đảm ATTP của các nước nhập khẩu tương ứng.

2. Được kiểm tra, cấp giấy chứng nhận CL, ATTP theo quy định của nước nhập khẩu và quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

3. Lô hàng thủy sản xuất khẩu được phép ghi trên nhãn các thông tin theo yêu cầu của nhà nhập khẩu nhưng không làm sai lệch bản chất của hàng hóa, không vi phạm pháp luật Việt Nam và nước nhập khẩu. Ngoài các thông tin bắt buộc theo quy định của nước nhập khẩu, lô hàng xuất khẩu phải có thêm các thông tin sau:

a) Mã số Cơ sở sản xuất;

b) Mã số lô hàng.

4. Trường hợp lô hàng được sản xuất từ các Cơ sở sản xuất khác nhau để xuất khẩu phải đáp ứng các điều kiện sau:

a) Cơ sở thực hiện công đoạn sản xuất cuối cùng (bao gói, ghi nhãn sản phẩm) và Cơ sở thực hiện các công đoạn sản xuất trước đó phải đáp ứng yêu cầu về điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định của Việt Nam và quy định của thị trường tiêu thụ sản phẩm cuối cùng;

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

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

d) Chủ hàng phải báo cáo cho Cơ quan kiểm tra khi làm thủ tục đăng ký kiểm tra, chứng nhận chất lượng ATTP lô hàng để xuất khẩu; báo cáo Đoàn kiểm tra khi kiểm tra tại Cơ sở thực hiện các công đoạn sản xuất lô hàng.

Mục 2. Trình tự, thủ tục, nội dung kiểm tra, chứng nhận đối với lô hàng xuất khẩu

Điều 23. Đăng ký kiểm tra, chứng nhận CL, ATTP

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

a) Giấy đăng ký kiểm tra theo Mẫu tại Phụ lục 8 ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Bảng kê chi tiết lô hàng theo Mẫu tại Phụ lục 8a ban hành kèm theo Thông tư này;

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

3. Xử lý hồ sơ đăng ký:

a) Trong vòng 01 (một) ngày làm việc kể từ khi nhận được bộ hồ sơ đăng ký theo quy định tại khoản 1 Điều này, Cơ quan kiểm tra xem xét và hướng dẫn chủ hàng bổ sung các nội dung còn thiếu hoặc chưa đúng quy định;

b) Đối với lô hàng thuộc hình thức kiểm tra và lấy mẫu kiểm nghiệm, thời điểm kiểm tra không muộn hơn 02 (hai) ngày làm việc sau khi Cơ quan kiểm tra nhận được đầy đủ hồ sơ đăng ký hoặc được Cơ quan kiểm tra và chủ hàng thống nhất theo đăng ký của chủ hàng.

Điều 24. Hình thức kiểm tra

1. Kiểm tra hồ sơ: là hình thức chỉ kiểm tra hồ sơ đăng ký của chủ hàng, đối chiếu với các thông tin có liên quan về điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở sản xuất lô hàng và xem xét cấp giấy chứng nhận CL, ATTP mà không thực hiện kiểm tra tại hiện trường.

2. Kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm: là hình thức kiểm tra hồ sơ đăng ký của chủ hàng và thực hiện kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng tại hiện trường.

Điều 25. Chế độ kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm

1. Kiểm tra giảm: áp dụng đối với các Cơ sở đáp ứng đồng thời các yêu cầu sau đây trong thời gian 12 (mười hai) tháng trước thời điểm được xem xét kiểm tra giảm lô hàng:

a) Có điều kiện bảo đảm ATTP xếp loại "A";

b) Không có lô hàng bị Cơ quan kiểm tra phát hiện hoặc cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu cảnh báo vi phạm quy định về CL, ATTP;

c) Không bị cơ quan chức năng thanh tra, kiểm tra phát hiện vi phạm quy định về bảo đảm CL, ATTP.

2. Kiểm tra thông thường: là chế độ kiểm tra áp dụng đối với Cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP (loại A hoặc B).

3. Kiểm tra chặt: là chế độ kiểm tra áp dụng đối với cơ sở thuộc một trong các trường hợp:

a) Điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở xếp loại C nhưng chưa bị thu hồi Giấy chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP;

b) Có lô hàng bị cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu cảnh báo không đảm bảo CL, ATTP.

4. Tần suất kiểm tra:

a) Tần suất kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng đối với các Cơ sở nêu tại khoản 1, khoản 2 và điểm a khoản 3 Điều này theo quy định tại Phụ lục 9 ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Cơ sở thuộc chế độ kiểm tra lô hàng nêu tại điểm b khoản 3 Điều này, Cơ quan kiểm tra thực hiện kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm đối với các lô hàng sản xuất hoặc lô hàng xuất khẩu của nhóm sản phẩm tương tự của Cơ sở để phân tích chỉ tiêu bị cảnh báo theo quy định của thị trường. Cơ sở được dỡ bỏ chế độ kiểm tra chặt khi kết quả kiểm tra 5 (năm) lô hàng liên tiếp đạt yêu cầu và kết quả thẩm tra của cơ quan kiểm tra về các biện pháp khắc phục của Cơ sở đạt yêu cầu;

c) Cơ sở bị hủy bỏ chế độ kiểm tra giảm đối với lô hàng xuất khẩu khi không đáp ứng một trong các điều kiện nêu tại khoản 1 Điều này.

5. Thủ tục thực hiện kiểm tra và lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng theo quy định tại Phụ lục 10 ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 26. Cấp Giấy chứng nhận CL, ATTP

1. Lô hàng của Cơ sở thuộc hình thức kiểm tra nêu tại khoản 1 Điều 24 Thông tư này có kết quả kiểm tra đạt yêu cầu: Cơ quan kiểm tra thực hiện cấp Giấy chứng nhận CL, ATTP (sau đây gọi tắt là *Giấy chứng nhận*) theo mẫu tại Phụ lục 11 ban hành kèm theo Thông tư này cho chủ hàng trong thời hạn 01 (một) ngày làm việc kể từ khi nhận đầy đủ hồ sơ và thông tin phục vụ cho việc chứng nhận.

2. Lô hàng của Cơ sở thuộc hình thức kiểm tra nêu tại khoản 2 Điều 24 Thông tư này: Kể từ khi kết thúc kiểm tra tại hiện trường, Cơ quan kiểm tra cấp Giấy chứng nhận cho lô hàng có kết quả kiểm tra đạt yêu cầu theo thời hạn sau:

a) Không quá 01 (một) ngày làm việc đối với lô hàng dạng tươi, sống;

b) Không quá 07 (bảy) ngày làm việc đối với lô hàng dạng sản phẩm khác;

c) Trường hợp phải gửi mẫu kiểm nghiệm tại các phòng kiểm nghiệm bên ngoài, cơ quan kiểm tra cấp Giấy chứng nhận cho chủ hàng không quá 1 (một) ngày làm việc kể từ ngày nhận đầy đủ kết quả kiểm nghiệm.

3. Đối với lô hàng xuất khẩu vào các nước nhập khẩu có yêu cầu mẫu Giấy chứng nhận riêng (sau đây gọi tắt là *Chứng thư):*

a) Chủ hàng có trách nhiệm cung cấp đầy đủ thông tin bằng văn bản và không muộn hơn 1 (một) ngày làm việc tính từ thời điểm lô hàng được xuất khẩu cho Cơ quan kiểm tra để cấp Chứng thư;

b) Trong thời hạn 1 (một) ngày làm việc kể từ khi nhận đầy đủ thông tin, Cơ quan kiểm tra cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu.

4. Trường hợp chủ hàng có yêu cầu được cấp chuyển tiếp Giấy chứng nhận, chứng thư đối với lô hàng, Cơ quan kiểm tra thực hiện việc kiểm tra lô hàng và Cơ quan kiểm tra thực hiện cấp Giấy chứng nhận, chứng thư chuyển tiếp có trách nhiệm phối hợp thực hiện việc cấp chuyển tiếp bảo đảm các yêu cầu sau:

a) Được thực hiện ngay trong ngày nhận được Giấy chứng nhận, chứng thư ban đầu;

b) Giấy chứng nhận, chứng thư cấp chuyển tiếp có nội dung chính xác với nội dung trong Giấy chứng nhận, chứng thư ban đầu.

5. Sau thời hạn 60 (sáu mươi) ngày kể từ thời điểm lô hàng được kiểm tra, nếu chủ hàng không cung cấp đầy đủ thông tin cho Cơ quan kiểm tra để cấp giấy chứng nhận, chứng thư, chủ hàng phải thực hiện đăng ký kiểm tra lại đối với lô hàng theo quy định nêu tại Điều 23 Thông tư này để được chứng nhận.

Điều 27. Yêu cầu đối với Giấy chứng nhận, chứng thư

1. Mỗi một lô hàng xuất khẩu đăng ký kiểm tra có kết quả kiểm tra đạt yêu cầu, Cơ quan kiểm tra thực hiện 01 (một) lần cấp Giấy chứng nhận, chứng thư. Giấy chứng nhận, chứng thư chỉ có giá trị đối với lô hàng được vận chuyển, bảo quản trong điều kiện không làm thay đổi nội dung đã được kiểm tra, chứng nhận về CL, ATTP.

2. Giấy chứng nhận, chứng thư được đánh số theo quy định tại Phụ lục 12 ban hành kèm theo Thông tư này.

3. Chứng thư có hình Quốc huy và nội dung, hình thức phù hợp.

4. Cơ quan kiểm tra được cấp thêm các loại giấy chứng nhận khác (không có Quốc huy) theo yêu cầu của chủ hàng hoặc của nước nhập khẩu bảo đảm phù hợp với nội dung đã kiểm tra, chứng nhận lô hàng.

Điều 28. Giám sát lô hàng sau chứng nhận

1. Định kỳ hàng quý hoặc đột xuất khi có yêu cầu, Cơ quan kiểm tra thành lập đoàn kiểm tra phối hợp với Hải quan thực hiện kiểm tra lô hàng tại địa điểm tập kết khi lô hàng chờ làm thủ tục hải quan để xuất khẩu nhằm kiểm tra thông tin lô hàng sau chứng nhận.

2. Trường hợp phát hiện vi phạm, Cơ quan kiểm tra xem xét biên bản làm việc của đoàn kiểm tra để có văn bản thu hồi Giấy chứng nhận, chứng thư (nếu đã cấp) gửi chủ hàng. Đồng thời, đề nghị Hải quan không cho phép thông quan lô hàng. Tùy theo mức độ vi phạm của lô hàng, Cơ quan kiểm tra có văn bản đề nghị cơ quan có thẩm quyền xử phạt vi phạm hành chính theo quy định hiện hành của pháp luật.

Điều 29. Cấp lại Giấy chứng nhận, chứng thư

1. Khi Giấy chứng nhận, chứng thư bị thất lạc, hư hỏng, chủ hàng có văn bản nêu rõ lý do gửi Cơ quan kiểm tra đề nghị để được cấp lại Giấy chứng nhận, chứng thư.

2. Cơ quan kiểm tra thực hiện cấp lại trong vòng 1 (một) ngày làm việc sau khi nhận được văn bản đề nghị của chủ hàng và bảo đảm:

a) Giấy chứng nhận, chứng thư cấp lại có nội dung chính xác với nội dung của giấy đã cấp cho lô hàng;

b) Giấy chứng nhận, chứng thư được đánh số mới để quản lý và có ghi chú: "*Giấy chứng nhận (chứng thư) này thay thế cho Giấy chứng nhận (chứng thư) số ..., cấp ngày ...*";

Điều 30. Xử lý các trường hợp lô hàng không đạt

1. Lô hàng không đạt về hồ sơ sản xuất, chỉ tiêu cảm quan, ngoại quan:

Sau 1 (một) ngày làm việc kể từ khi kết thúc kiểm tra, Cơ quan kiểm tra gửi *Thông báo lô hàng không đạt* theo mẫu quy định tại Phụ lục 13 ban hành kèm theo Thông tư này cho chủ hàng.

2. Lô hàng không đạt về chỉ tiêu CL, ATTP sau khi có kết quả kiểm nghiệm:

a) Cơ quan kiểm tra gửi Thông báo lô hàng không đạt cho chủ hàng, nêu rõ lý do không đạt, đồng thời yêu cầu chủ hàng điều tra nguyên nhân, thực hiện các biện pháp khắc phục và lập báo cáo giải trình;

b) Sau khi nhận được báo cáo giải trình của chủ hàng/Cơ sở sản xuất lô hàng, Cơ quan kiểm tra tiến hành thẩm tra các nội dung báo cáo khi thực hiện kiểm tra và lấy mẫu kiểm nghiệm đối với lô hàng xuất khẩu tiếp theo của chủ hàng hoặc kết hợp thẩm tra khi kiểm tra định kỳ điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất lô hàng không đạt.

3. Trong thời hạn 3 (ba) ngày làm việc kể từ ngày Thông báo lô hàng không đạt được gửi, nếu chủ hàng có gửi văn bản khiếu nại về kết quả kiểm tra, Cơ quan kiểm tra thực hiện theo trình tự, thủ tục quy định tại Mục 12.2 Phụ lục 10 ban hành kèm theo Thông tư này.

4. Cơ quan kiểm tra thực hiện kiểm tra đột xuất về điều kiện bảo đảm ATTP đối với Cơ sở trong các trường hợp sau:

a) Cơ sở có từ 6 (sáu) lô hàng trở lên trong 3 (ba) tháng bị Cơ quan kiểm tra phát hiện vi phạm về chỉ tiêu ATTP theo quy định của Việt Nam và nước nhập khẩu;

b) Cơ sở không thực hiện báo cáo giải trình theo yêu cầu của Cơ quan kiểm tra tại Thông báo lô hàng không đạt nêu tại điểm a khoản 2 Điều này.

Điều 31. Xử lý lô hàng bị Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu cảnh báo về CL, ATTP

1. Trong thời hạn 5 (năm) ngày làm việc kể từ khi có thông tin cảnh báo chính thức của Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu, Cơ quan kiểm tra có văn bản yêu cầu Cơ sở sản xuất lô hàng thực hiện:

a) Truy xuất nguồn gốc lô hàng, tổ chức điều tra nguyên nhân dẫn đến lô hàng không đạt CL, ATTP; thiết lập và thực hiện hành động khắc phục; lập báo cáo đúng thời hạn theo yêu cầu gửi Cơ quan kiểm tra;

b) Tạm ngừng xuất khẩu vào các nước nhập khẩu tương ứng nếu Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu có yêu cầu hoặc Cơ sở có quá 3 (ba) lô hàng cùng nhóm sản phẩm tương tự trong 6 (sáu) tháng bị Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu cảnh báo về CL, ATTP.

2. Sau khi nhận được báo cáo giải trình của Cơ sở quy định tại khoản 1 Điều này và kết quả kiểm tra chặt theo quy định tại điểm b khoản 3 Điều 25 Thông tư này, Cơ quan kiểm tra thẩm tra các nội dung báo cáo của Cơ sở, thực hiện kiểm tra đột xuất tại Cơ sở (khi cần thiết).

3. Trong thời hạn không quá 10 (mười) ngày làm việc kể từ khi kết thúc thẩm tra, Cơ quan kiểm tra có văn bản thông báo kết quả thẩm tra tới Cơ sở.

4. Trong trường hợp chủ hàng/Cơ sở báo cáo không đầy đủ các nội dung hoặc không thực hiện báo cáo đúng thời hạn theo yêu cầu, Cơ quan kiểm tra có văn bản yêu cầu chủ hàng thực hiện lại hoạt động khắc phục hoặc báo cáo cơ quan có thẩm quyền xử lý theo quy định của pháp luật.

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

Điều 32. Cơ sở được kiểm tra về điều kiện bảo đảm ATTP

1. Trách nhiệm:

a) Thực hiện việc đăng ký kiểm tra theo trình tự, thủ tục và hồ sơ quy định tại Điều 9, Thông tư này. Chấp hành việc kiểm tra theo kế hoạch của Cơ quan kiểm tra kể cả khi chưa làm thủ tục đăng ký;

b) Cung cấp danh sách và bố trí những người có thẩm quyền đại diện cho Cơ sở để làm việc với Đoàn kiểm tra và tạo điều kiện thuận lợi cho Đoàn kiểm tra khi làm việc tại Cơ sở;

c) Cung cấp đầy đủ thông tin, hồ sơ, tài liệu có liên quan, mẫu thử nghiệm theo yêu cầu của Đoàn kiểm tra hoặc Kiểm tra viên độc lập và chịu trách nhiệm về những thông tin, tài liệu đã cung cấp;

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

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

e) Ký tên vào Biên bản kiểm tra.

2. Quyền hạn:

a) Có ý kiến đồng ý hoặc không đồng ý về kết quả kiểm tra trong biên bản kiểm tra;

b) Khiếu nại về kết quả kiểm tra đối với Cơ sở;

c) Phản ảnh kịp thời cho thủ trưởng Cơ quan kiểm tra về những hành vi tiêu cực của Đoàn kiểm tra hoặc của Kiểm tra viên.

Điều 33. Chủ hàng/chủ cơ sở sản xuất lô hàng

1. Trách nhiệm:

a) Đăng ký kiểm tra và chứng nhận CL, ATTP lô hàng với Cơ quan kiểm tra theo thủ tục và hồ sơ quy định tại Điều 23 Thông tư này;

b) Tạo điều kiện cho kiểm tra viên của Cơ quan kiểm tra thực hiện nhiệm vụ kiểm tra, lấy mẫu và cung cấp đầy đủ hồ sơ, tài liệu có liên quan (trường hợp lô hàng thuộc đối tượng phải kiểm tra tại hiện trường và lấy mẫu kiểm nghiệm);

c) Không làm thay đổi đặc tính của sản phẩm, thông tin ghi nhãn khác với nội dung đã đăng ký và được kiểm tra, chứng nhận CL, ATTP;

d) Thực hiện các biện pháp xử lý phù hợp đối với lô hàng không đạt CL, ATTP, lô hàng bị trả về hoặc triệu hồi theo yêu cầu của Cơ quan kiểm tra và cơ quan có thẩm quyền;

đ) Nộp phí và lệ phí kiểm tra chứng nhận theo quy định tại Chương V.

2. Quyền hạn:

a) Được áp dụng chế độ kiểm tra giảm lô hàng nếu đáp ứng đầy đủ các yêu cầu được nêu tại khoản 1 Điều 25 Thông tư này;

b) Yêu cầu Cơ quan kiểm tra cung cấp các thông tin, quy định, mẫu biểu liên quan đến việc kiểm tra và chứng nhận CL, ATTP sản phẩm thủy sản theo quy định của Thông tư này;

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

d) Trưng cầu giám định;

đ) Khiếu nại, tố cáo về mọi hành vi sai trái của kiểm tra viên, Cơ quan kiểm tra, phòng kiểm nghiệm theo quy định của pháp luật.

Điều 34. Kiểm tra viên

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

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

b) Bảo mật các thông tin liên quan đến sản xuất kinh doanh của Cơ sở, chủ hàng theo quy định của pháp luật; đảm bảo tính chính xác, trung thực và khách quan khi thực hiện nhiệm vụ;

c) Chấp hành sự phân công của người có thẩm quyền và chịu trách nhiệm về kết quả công việc do mình thực hiện trước Thủ trưởng Cơ quan kiểm tra và trước pháp luật khi tiến hành kiểm tra;

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

a) Yêu cầu Cơ sở/chủ hàng cung cấp hồ sơ, tài liệu, mẫu vật (nếu có) phục vụ cho nhiệm vụ kiểm tra;

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

c) Lập biên bản và niêm phong mẫu vật (nếu có) trong một thời gian cần thiết và đề xuất, kiến nghị biện pháp xử lý nếu có bằng chứng về việc Cơ sở/chủ hàng vi phạm các quy định có liên quan đến bảo đảm ATTP;

d) Bảo lưu ý kiến của mình và báo cáo với thủ trưởng Cơ quan kiểm tra trong trường hợp chưa nhất trí với ý kiến kết luận của người trực tiếp phân công nhiệm vụ nêu tại điểm c khoản 1 Điều này;

đ) Từ chối thực hiện kiểm tra trong trường hợp chủ hàng không thực hiện đầy đủ trách nhiệm theo quy định nêu tại điểm c khoản 1 Điều 32 và điểm b khoản 1 Điều 33 Thông tư này.

Điều 35. Trưởng Đoàn kiểm tra

1. Khi thực hiện nhiệm vụ được giao, Trưởng Đoàn kiểm tra có các trách nhiệm như một Kiểm tra viên nêu tại khoản 1 Điều 34 Thông tư này và các trách nhiệm khác như sau:

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

b) Xử lý các ý kiến, kết quả kiểm tra của các thành viên trong Đoàn kiểm tra và đưa ra kết quả cuối cùng;

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

2. Trong phạm vi nhiệm vụ được giao, Trưởng Đoàn kiểm tra có các quyền hạn như một Kiểm tra viên nêu tại khoản 2 Điều 34 Thông tư này và các quyền hạn khác như sau:

a) Đề xuất với Thủ trưởng Cơ quan kiểm tra ban hành quyết định điều chỉnh thành viên Đoàn kiểm tra để thực hiện đầy đủ các nội dung đã nêu trong quyết định kiểm tra;

b) Đưa ra kết luận cuối cùng của Đoàn kiểm tra về kết quả kiểm tra.

Điều 36. Cơ quan kiểm tra địa phương

1. Trách nhiệm:

a) Lập kế hoạch kiểm tra theo quy định tại khoản 1 Điều 10 Thông tư này; tổ chức thực hiện kiểm tra, cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP trong sản xuất, kinh doanh thủy sản đối với các Cơ sở theo phân công, phân cấp quy định tại khoản 2 Điều 5 Thông tư này;

b) Lưu trữ hồ sơ có liên quan đến hoạt động kiểm tra, cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP của các Cơ sở thuộc nhóm đối tượng được phân công kiểm tra, chứng nhận đúng quy định; cung cấp hồ sơ, giải trình đầy đủ và chính xác các vấn đề có liên quan đến việc kiểm tra, chứng nhận do cơ quan mình thực hiện khi Cơ quan kiểm tra cấp trên yêu cầu;

c) Bảo mật các thông tin có liên quan đến bí mật sản xuất kinh doanh của Cơ sở được phân công kiểm tra, chứng nhận;

d) Định kỳ 6 (sáu) tháng 1 (một) lần hoặc khi có yêu cầu, tổng hợp và báo cáo bằng văn bản cho Cơ quan kiểm tra cấp trên;

đ) Đề xuất nhu cầu đào tạo, cử cán bộ tham gia các khóa đào tạo, tập huấn do Cơ quan kiểm tra cấp trên tổ chức;

2. Trách nhiệm của Cơ quan kiểm tra cấp tỉnh:

Ngoài các nội dung trách nhiệm quy định tại khoản 1 Điều này, Cơ quan kiểm tra cấp tỉnh còn có các trách nhiệm sau:

a) Phối hợp với các Cơ quan kiểm tra của các tỉnh/thành phố khác thực hiện kiểm tra định kỳ điều kiện bảo đảm ATTP của tàu cá theo quy định tại khoản 2, Điều 18, Thông tư này;

b) Định kỳ 6 (sáu) tháng 1 (một) lần hoặc khi có yêu cầu, tổng hợp và báo cáo Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản về kết quả kiểm tra, chứng nhận; tình hình kiểm tra, giám sát, xử lý vi phạm về điều kiện bảo đảm ATTP của các Cơ sở được phân công kiểm tra, chứng nhận trên địa bàn tỉnh/thành phố; đề xuất, kiến nghị các giải pháp để triển khai hiệu quả công tác này;

c) Hàng năm, phối hợp với Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, Cơ quan kiểm tra khác tại địa phương thống nhất danh sách các Cơ sở thuộc nhóm đối tượng kiểm tra của từng cơ quan trên địa bàn quản lý;

d) Tổ chức đào tạo, tập huấn, hướng dẫn chuyên môn, nghiệp vụ về ATTP thủy sản cho các cán bộ kiểm tra cấp huyện/xã trong địa bàn tỉnh.

đ) Cập nhật thường xuyên và công bố danh sách Cơ sở đủ và chưa đủ điều kiện bảo đảm ATTP trên trang thông tin điện tử hoặc phương tiện truyền thông tại địa phương.

3. Quyền hạn:

a) Tổ chức kiểm tra việc thực hiện của Cơ quan kiểm tra cấp dưới;

b) Yêu cầu các Cơ sở thuộc nhóm đối tượng được phân công kiểm tra, chứng nhận thực hiện việc đăng ký kiểm tra để được cấp Giấy chứng nhận ATTP theo quy định tại Điều 10 Thông tư này và thực hiện việc khắc phục các sai lỗi về điều kiện bảo đảm ATTP đã nêu trong Biên bản kiểm tra;

c) Cấp và thu hồi Giấy chứng nhận ATTP cho các Cơ sở thuộc đối tượng được phân công kiểm tra, chứng nhận;

d) Đề nghị cơ quan thẩm quyền xử lý vi phạm đối với các Cơ sở không đủ điều kiện bảo đảm ATTP.

Điều 37. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh/thành phố

1. Chỉ định Cơ quan thực hiện việc kiểm tra, chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP các Cơ sở theo phân công, phân cấp quy định tại khoản 2 Điều 5 Thông tư này và thông báo cho Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản.

2. Chỉ định Cơ quan kiểm tra cấp tỉnh thực hiện việc kiểm tra, chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP các Cơ sở trong phạm vi được phân công, phân cấp của Cơ quan kiểm tra cấp huyện, cấp xã trong trường hợp Cơ quan kiểm tra cấp huyện, cấp xã chưa đủ năng lực thực hiện nhiệm vụ; hướng dẫn hỗ trợ các Cơ quan kiểm tra cấp huyện, cấp xã nâng cao năng lực và tổ chức bàn giao nhiệm vụ ngay sau khi Cơ quan kiểm tra cấp huyện, cấp xã đủ năng lực thực hiện.

3. Hướng dẫn thống nhất hệ thống mã số cho các Cơ sở nêu tại điểm b khoản 1 Điều 2 Thông tư này trên địa bàn tỉnh/thành phố theo quy định tại Phụ lục 4 ban hành kèm theo Thông tư này.

4. Chỉ đạo, hướng dẫn, kiểm tra, giám sát việc tổ chức triển khai thực hiện Thông tư này theo phạm vi được phân công, phân cấp trong địa bàn tỉnh/thành phố.

5. Đề nghị với Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung các các quy định, quy chuẩn kỹ thuật cho phù hợp với tình hình thực tế trong công tác kiểm tra và chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện ATTP.

Điều 38. Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản

1. Trách nhiệm:

a) Thống nhất công tác quản lý kiểm tra, chứng nhận điều kiện bảo đảm ATTP đối với các Cơ sở trên phạm vi cả nước; công tác kiểm tra, chứng nhận lô hàng; định kỳ kiểm tra, giám sát hoạt động liên quan đến kiểm tra và chứng nhận CL, ATTP thủy sản của các Cơ quan kiểm tra;

b) Tổ chức đào tạo, tập huấn, hướng dẫn chuyên môn, nghiệp vụ cho lực lượng kiểm tra viên chất lượng, ATTP thủy sản, chuyên môn nghiệp vụ kiểm tra, chứng nhận lô hàng;

c) Lập và thông báo kế hoạch kiểm tra đối với các Cơ sở được phân công kiểm tra, chứng nhận theo quy định tại khoản 1 Điều 10 Thông tư này;

d) Lưu trữ đầy đủ hồ sơ có liên quan đến kết quả kiểm tra, chứng nhận điều kiện bảo đảm ATTP của các Cơ sở theo phân công đúng quy định; cung cấp hồ sơ, giải trình đầy đủ và chính xác về các vấn đề liên quan đến hoạt động kiểm tra chứng nhận khi Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn yêu cầu;

đ) Tổ chức việc kiểm tra và chứng nhận ATTP thủy sản theo đúng trình tự, thủ tục quy định tại Thông tư này;

e) Chịu trách nhiệm về kết quả kiểm tra; nội dung của Giấy Chứng nhận, chứng thư và Thông báo lô hàng không đạt;

g) Tiếp nhận và giải quyết kịp thời, đúng quy định các khiếu nại của chủ hàng đối với việc kiểm tra và chứng nhận CL, ATTP thủy sản do cơ quan mình tiến hành; Bồi thường vật chất cho chủ hàng về hậu quả do những sai sót trong việc kiểm tra và chứng nhận theo quy định của pháp luật hiện hành;

h) Bảo mật thông tin liên quan đến bí mật sản xuất kinh doanh của các Cơ sở được phân công kiểm tra, chứng nhận;

i) Hàng năm, chủ trì phối hợp với các Cơ quan kiểm tra nêu tại khoản 2 Điều 5 Thông tư này thống nhất danh sách các Cơ sở thuộc phạm vi kiểm tra của hai cơ quan trên địa bàn;

k) Định kỳ 6 (sáu) tháng 1 (một) lần và khi có yêu cầu công bố danh sách các Cơ sở đã được chứng nhận và chưa được chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP thuộc phạm vi được phân công, phân cấp trên phạm vi cả nước;

l) Công bố danh sách các Cơ sở được phép xuất khẩu vào các nước nhập khẩu có yêu cầu phải lập danh sách theo thời hạn đã thống nhất với cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu;

m) Tập hợp và lập danh mục các quy định, quy chuẩn kỹ thuật của Việt Nam và nước nhập khẩu về điều kiện bảo đảm CL, ATTP thủy sản thông báo đến các cơ quan, tổ chức có liên quan để thống nhất áp dụng.

2. Quyền hạn:

a) Kiểm tra, giám sát hoạt động kiểm tra, chứng nhận điều kiện bảo đảm ATTP của các Cơ quan kiểm tra cấp tỉnh/huyện/xã trong phạm vi cả nước;

b) Lấy mẫu và kiểm tra lô hàng theo quy định tại Thông tư này; Từ chối việc kiểm tra và chứng nhận CL, ATTP trong trường hợp chủ hàng không thực hiện đầy đủ trách nhiệm theo quy định nêu tại khoản 1 Điều 33;

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

d) Thông báo tạm ngừng xuất khẩu vào các nước nhập khẩu có yêu cầu kiểm tra, chứng nhận CL, ATTP lô hàng và đề nghị Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu bỏ tên Cơ sở ra khỏi danh sách được phép xuất khẩu vào nước nhập khẩu có yêu cầu lập danh sách nếu Cơ sở không đủ điều kiện bảo đảm ATTP hoặc vi phạm quy định nêu tại Điều 19 và điểm b khoản 1 Điều 31 Thông tư này;

đ) Cấp và thu hồi Giấy chứng nhận ATTP cho các Cơ sở thuộc đối tượng được phân công kiểm tra, chứng nhận; Xử lý đối với các trường hợp Cơ sở vi phạm quy định của Thông tư này theo đúng thẩm quyền và quy định của pháp luật;

e) Lập hồ sơ đề nghị Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và các cơ quan có thẩm quyền xử lý vi phạm quy định của Thông tư này.

Điều 39. Phòng kiểm nghiệm

1. Trách nhiệm:

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

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

c) Thông báo kết quả đúng hạn cho Cơ quan kiểm tra;

d) Chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm;

đ) Tham gia vào các chương trình thử nghiệm thành thạo theo yêu cầu của Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản;

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

g) Bồi thường vật chất cho Chủ hàng về hậu quả do những sai sót trong việc kiểm nghiệm do mình thực hiện theo các quy định hiện hành.

2. Quyền hạn:

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

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

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

Chương V
PHÍ VÀ LỆ PHÍ

Điều 40. Phí và lệ phí

1. Việc thu phí và lệ phí kiểm tra, chứng nhận CL, ATTP thủy sản theo quy định tại Thông tư này được thực hiện theo quy định hiện hành của Bộ Tài chính và các văn bản pháp luật có liên quan;

2. Cơ quan kiểm tra lập kế hoạch, dự trù kinh phí thực hiện từ nguồn ngân sách hàng năm, trình cho cấp có thẩm quyền phê duyệt và tổ chức triển khai thực hiện sau khi được phê duyệt đối với những hoạt động kiểm tra, chứng nhận CL, ATTP quy định tại Thông tư này nhưng chưa có quy định thu phí.

Chương VI
KHIẾU NẠI, TỐ CÁO VÀ XỬ LÝ VI PHẠM

Điều 41. Khiếu nại, tố cáo và giải quyết khiếu nại, tố cáo

1. Mọi tổ chức, cá nhân đều có quyền khiếu nại, tố cáo những hành vi vi phạm Thông tư này theo quy định của Luật Khiếu nại, tố cáo và các văn bản hướng dẫn thi hành Luật Khiếu nại, tố cáo.

2. Các Cơ quan nhà nước có thẩm quyền có trách nhiệm giải quyết kịp thời các khiếu nại, tố cáo có liên quan đến hoạt động kiểm tra, chứng nhận điều kiện ATTP của Cơ sở theo đúng trình tự, thủ tục của Luật khiếu nại, tố cáo.

Điều 42. Xử lý vi phạm

1. Việc xử lý vi phạm đối với các hành vi vi phạm Thông tư này được thực hiện theo quy định của Chính phủ về xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm; quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực thủy sản và các quy định pháp luật khác có liên quan.

2. Những hành vi cản trở, chống đối hoạt động kiểm tra của Cơ quan kiểm tra, các hành vi vi phạm Thông tư này gây hậu quả nghiêm trọng có thể bị truy cứu trách nhiệm hình sự theo luật định.

Chương VII
ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 43. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này:

a) Thay thế Quyết định số 117/2008/QĐ-BNN ngày 11/12/2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Quy chế kiểm tra và công nhận cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản đủ điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm; Quyết định số 118/2008/QĐ-BNN ngày 11/12/2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Quy chế kiểm tra, chứng nhận chất lượng, an toàn thực phẩm hàng hóa thủy sản; Thông tư số 78/2009/TT-BNNPTNT ngày 10/12/2009 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng thủy sản;

b) Hủy bỏ Điều 1, Điều 2 Thông tư số 23/2011/TT-BNNPTNT ngày 6/4/2011 sửa đổi, bổ sung, bãi bỏ một số quy định về thủ tục hành chính trong lĩnh vực quản lý chất lượng thủy sản theo Nghị quyết 57/NQ-CP ngày 15/10/2010;

c) Hủy bỏ Điều 3, Điều 4 Thông tư số 47/2010/TT-BNNPTNT ngày 03/8/2010 về sửa đổi, bổ sung một số điều quy định về thủ tục hành chính của Quyết định số 71/2007/QĐ-BNN ngày 06/8/2007; Quyết định số 98/2007/QĐ-BNN ngày 03/12/2007; Quyết định số 118/2008/QĐ-BNN ngày 11/12/2008 và Thông tư số 06/2010/TT-BNNPTNT ngày 02/02/2010.

2. Thông tư này có hiệu lực sau 45 ngày, kể từ ngày ban hành.

3. Đối với các Cơ sở đã được kiểm tra, chứng nhận và cấp mã số riêng trước thời điểm Thông tư này có hiệu lực nhưng chưa đáp ứng đầy đủ yêu cầu là một Cơ sở sản xuất thủy sản độc lập theo quy định tại Thông tư này hoặc Cơ sở có nhiều loại hình sản xuất khác nhau nhưng chỉ được cấp 01 (một) mã số duy nhất:

a) Cơ sở được giữ nguyên mã số đã được cấp đến hết ngày 30/6/2012;

b) Cơ quan kiểm tra có trách nhiệm rà soát, tổ chức kiểm tra, thu hồi, bổ sung và cấp lại mã số theo quy định tại Thông tư này kể từ ngày 01/7/2012.

Điều 44. Sửa đổi, bổ sung Thông tư

Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản có trách nhiệm tổng hợp các khó khăn, vướng mắc phát sinh trong việc thực hiện Thông tư này và báo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xem xét để sửa đổi, bổ sung cho phù hợp.

BỘ TRƯỞNG

Cao Đức Phát

Phụ lục 1

(Ban hành kèm theo Thông tư số 55/2011/TT-BNNPTNT ngày 03 tháng 8 năm 2011 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

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

....., ngày tháng năm

GIẤY ĐĂNG KÝ KIỂM TRA, CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, KINH DOANH THỦY SẢN (1)

Kính gửi: ……

(*Cơ quan kiểm tra*)(2)

Căn cứ các quy định trong Thông tư kiểm tra, chứng nhận chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản số /2011/TT-BNNPTNT ngày / /2011 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, đơn vị chúng tôi:

Tên Cơ sở(3):

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

Mã số của Cơ sở (nếu có):

Địa chỉ:

Điện thoại: Fax: Email:

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

Địa chỉ:

Điện thoại: Fax: Email:

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

- Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm: ☐
- Xuất khẩu sản phẩm vào thị trường: ……..

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

1. ……
2. ……
3. ……
4. ……
5. ……

……

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

---

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

(2): Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản và Cơ quan trực thuộc theo địa bàn quản lý/Chi cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản/Cơ quan kiểm tra được Sở NN&PTNT và Ủy ban Nhân dân huyện/xã chỉ định.

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

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

Phụ lục 2

(Ban hành kèm theo Thông tư số 55/2011/TT-BNNPTNT ngày 03 tháng 8 năm 2011 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

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

I. Thông tin chung

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

7.1. Nhóm sản phẩm sản xuất:

7.2. Sản phẩm tiêu thụ nội địa:

7.3. Sản phẩm xuất khẩu vào các thị trường:

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

1. Nhà xưởng

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

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

1.1.2. Khu vực sơ chế: m^2.

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

1.1.4. Khu vực cấp đông: m^2.

1.1.5. Khu vực kho lạnh: m^2.

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

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

2. Thiết bị

2.1. Các loại thiết bị chính:

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

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

3. Hệ thống phụ trợ:

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

3.1.1. Nguồn nước đang sử dụng:

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

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

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

…….

3.2. Nguồn nước đá:

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

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

3.3. Hệ thống xử lý chất thải

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

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

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

3.4.1. Số lượng:

3.4.2. Cấu trúc:

3.5. Công nhân:

3.5.1. Tổng số công nhân sản xuất: người, trong đó:

- Công nhân dài hạn: người.
- Công nhân mùa vụ: người.

3.5.2. Số lượng công nhân ở thời điểm cao nhất/ca sản xuất: người, trong đó:

- Khu vực tiếp nhận nguyên liệu: người
- Khu vực sơ chế: người
- Khu vực chế biến: người
- Khu vực cấp đông, bao gói: người
- Khu vực khác (....): người

3.5.3. Kiểm soát sức khỏe người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

- Thời điểm kiểm tra sức khỏe gần nhất: tháng … năm….
- Số lượng người được kiểm tra: ……người.
- Kết quả kiểm tra:

+ Đủ sức khỏe để trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:: ……...người.

+ Không đủ sức khỏe để trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:……..người

- Tên cơ quan thực hiện kiểm tra sức khỏe:……

3.5.4. Đào tạo, tập huấn kiến thức về ATTP cho cơ sở:

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

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

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

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

3.7. Vệ sinh công nghiệp

3.7.1. Tần suất làm vệ sinh:

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

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

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

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

4. Hệ thống quản lý chất lượng:

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

HACCP: ❑ GMP: ❑ SSOP: ❑ Khác: ❑

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

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

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

4.3. Phòng kiểm nghiệm:

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

……..

❑ Thuê ngoài

GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ

(*Ký tên, đóng dấu*)

Phụ lục 3

(Ban hành kèm theo Thông tư số 55/2011/TT-BNNPTNT ngày 03 tháng 8 năm 2011 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

TÊN CƠ SỞ _____	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
Số: /	

Kính gửi:……..

BÁO CÁO KẾT QUẢ KHẮC PHỤC SAI LỖI

I. Thông tin chung:

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

II. Tóm tắt kết quả khắc phục sai lỗi

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

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

- Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm: ☐
- Xuất khẩu sản phẩm vào thị trường: ……..

……,ngày….. tháng…..năm……

GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ

(Ký tên và đóng dấu)

Phụ lục 4

DANH MỤC CÁC BIỂU MẪU

(Ban hành kèm theo Thông tư số 55/2011/TT-BNNPTNT ngày 03 tháng 8 năm 2011 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

Tên biểu mẫu	Loại hình cơ sở
Biểu mẫu 4a	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, đánh giá phân loại Cơ sở chế biến thủy sản đông lạnh
Biểu mẫu 4b	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, đánh giá phân loại Cơ sở chế biến thủy sản khô
Biểu mẫu 4c	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, đánh giá phân loại Cơ sở sản xuất đồ hộp thủy sản
Biểu mẫu 4d	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, đánh giá phân loại Cơ sở sản xuất nước mắm
Biểu mẫu 4đ	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, đánh giá phân loại Cơ sở làm sạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ
Biểu mẫu 4e	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, đánh giá phân loại Cơ sở sản xuất dầu cá

Biểu mẫu 4a

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)
.....
.....

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

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

I. THÔNG TIN CHUNG:

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

Biểu mẫu 4a

II. CHỈ TIÊU KIỂM TRA VÀ KẾT QUẢ

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)	QĐ VN	QĐ EU	
1.	**QCVN 02-01** 2.1.3.2,4,5 2.1.4.2.e 2.1.4.6.b,c 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b **QCVN 02-03** 2.1.1 **(EC) 852/2004** PL.II Ch I.2,3,8; ChIX.8;ChV.1.d	**1. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị:** a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]			
2.	**QCVN 02-01** 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.a	**2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ** a. Không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]				
3.	**QCVN 02-01** 2.1.4.3,4 2.1.4.5.g 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.b	**3. Tường, trần** a. Kín b. Màu sáng c. Dễ làm vệ sinh khử trùng d. Tường không bị thấm nước đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]				

Biểu mẫu 4a

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)	QĐ VN	QĐ EU	
4.	**QCVN 02-01** 2.1.4.5 2.1.5.4.b 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II ChII 1.d, 1.e	**4. Cửa** a. Bằng vật liệu bền, không bị thấm nước b. Kín c. Dễ làm vệ sinh d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng đ. Các cửa mở thông ra bên ngoài có trang bị các lưới chắn côn trùng e. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] **[ ]**	[ ] [ ]				
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 **QCVN 02-03** 2.1.1.2; 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.5. 6	**5. Hệ thống thông gió** a. Không có ngưng tụ hơi nước, mùi hôi, khói trong phân xưởng b. Có hệ thống thông gió cho khu vực vệ sinh c. Hệ thống thông gió thiết kế phù hợp và thuận tiện làm vệ sinh		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]				
6.	**QCVN 02-01** 2.1.4.8; 2.1.5.1.đ 2.1.11.3.v;2.1.12.2 2.1.11.4.a.iii **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I 7	**6. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở những nơi cần thiết c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]				
7.	**QCVN 02-01** 2.1.11.1,2 2.1.12.2 **QCVN 02-03** 2.1.2.2,3 **(EC) 852/2004**	**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		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 4a

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)	QĐ VN	QĐ EU	
	PL.II Ch.I.4	e. Vị trí lắp đặt phù hợp g. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]				
	(EC) 852/2004 PL.II Ch.I.4	h. Có trang bị hệ thống nước nóng ở những nơi cần thiết		[ ]					
	QCVN 02-01 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6; 2.1.5.4.b 2.1.8.1; 2.1.12.4.d **QCVN 02-03** 2.1.6.1.b **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II. 2	**7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến** a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]				
8.	**QCVN 02-01** 2.1.5.1;2.1.5.2.a 2.1.5.3;2.1.5.4.a 2.1.12.2;2.3.1.3 **QCVN 02-03** 2.1.2.1 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.f PL.II Ch.V.1.b;c	**8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn....)** a. Vật liệu phù hợp b.Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh c. Dụng cụ chuyên dùng d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			
9.	**QCVN 02-01** 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b,c 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.f	**9. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (chân bàn, giá đỡ, bệ máy...)** a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]					

Biểu mẫu 4a

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)	QĐ VN	QĐ EU	
10.	**QCVN 02-01** 2.1.5.2.b 2.1.10 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.VI	**10. Chất thải:** **10.1 Chất thải rắn (Phế liệu)** 10.1.1. Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng 10.1.2.Phương tiện chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng: a. Kín nước, có nắp đậy b. Cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh c. Chuyên dùng 10.1.3.Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng: a. Kín, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]					
	QCVN 02-01 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d,đ 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.8	**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. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh đ. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]			

Biểu mẫu 4a

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)	QĐ VN	QĐ EU	
11.	**QCVN 02-01** 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6;2.1.6; 2.1.7 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.VII.1,2,3 **(EC) 853/2004** Đ3.2 **98/83/EC A,B**	**11. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh		 [ ] [ ] [ ] 	 [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			
12.	**QCVN 02-01** 2.1.9 2.1.8 2.7.3 **(EC) 852/2004** PLII Ch.VII.5	**12. Hệ thống cung cấp hơi nước, khí nén** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Hệ thống cung cấp hơi nước và khí nén phù hợp c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ] 			
13.	**QCVN 02-01** 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.2.c **PLII ChII.1.d** **PLII ChVI.3** PL.II Ch.IX.4	**13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** **13.1. Ngăn chặn** a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài phân xưởng c. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại **13.2. Tiêu diệt** a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		 [ ] [ ] [ ] [ ] 	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]			

Biểu mẫu 4a

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)	QĐ VN	QĐ EU	
14.	**QCVN 02-01** 2.1.11.4 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.3,6	**14. Khu vực vệ sinh công nhân** a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] 				
15.	**QCVN 02-01** 2.1.11.3 2.1.14.2 **QCVN 02-03** 2.1.6.2.a,b,c **(EC) 852/2004** **PLII ChI.9** PL.II Ch.VIII.1	**15. Bảo hộ lao động (BHLĐ)** **15.1. Trang bị BHLĐ** a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách **15.2. Phòng thay BHLĐ** a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] 				
16.	**QCVN 02-01** 2.6.2,3; 2.1.5.5.c **QCVN 02-03** 2.1.4 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.IX 6 (EC) 853/2004 PLIII M.VIII ChIII.B	**16. Hệ thống cấp đông, mạ băng:** a. Phương pháp chờ đông thích hợp b. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định c. Không cấp đông đồng thời thủy sản ăn liền chưa được bao gói kín với sản phẩm khác trong cùng 1 thiết bị. d. Thiết bị ra khuôn, mạ băng thích hợp		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ] 			

Biểu mẫu 4a

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)	QĐ VN	QĐ EU	
17.	**QCVN 02-01** 2.1.5.5; 2.6.4.2 2.1.5.5; 2.3.1; 2.3.2; 2.3.3,4 2.5.3,4 **QCVN 02-03** 2.1.5.2,3 **(EC) 852/2004** PLII ChIV.3,5,7 PL.II Ch.IX 5 **(EC) 853/2004** PL.III M.VIII Ch.III.B PLIII MVIII ChVII.2 PLIII MVIII ChVIII.1,2 **(EC) 852/2004** PLII ChV.2	**17. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh** **17.1. Kho lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế tự ghi c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách d. Đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí đ. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp **17.2. Phương tiện vận chuyển lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Đảm bảo vệ sinh		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]					
18.	**QCVN 02 - 01** 2.1.5.8 2.1.12.1.b 2.6.4.1,2 **(EC)852/2004** PL.II Ch.X.2	**18. Bao gói, bảo quản bao bì** **18.1. Bao gói** a. Có khu vực bao gói riêng biệt b. Vật liệu bao gói phù hợp **18.2. Bảo quản bao bì** a. Có kho riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]			

Biểu mẫu 4a

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)	QĐ VN	QĐ EU	
19.	**QCVN 02-01** 2.6.4.3; 2.2.2 **QCVN 02-03** 2.1.5.1,4 **QCVN 02-02** 2.3.9 **(EC) 178/2002** Đ.18.3 **(EC) 853/2004** PLII, M.I PLIII M.VIII ChVI.1 PL.II Ch.X.1,3,4 **2000/13/EC**	**19. Ghi nhãn và truy xuất** **19.1. Ghi nhãn** a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách **19.2. Thủ tục truy xuất, thu hồi/xử lý** a. Thiết lập đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm. b. Thực hiện đầy đủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			
	(EC) 853/2004 PLII, M.I **2000/13/EC** **95/2/EC**	* Ghi nhãn thông tin phụ gia thực phẩm: a. Ghi đầy đủ thông tin thành phần phụ gia sử dụng trong chế biến sản phẩm b. Ghi nhãn đúng quy định			[ ] [ ]	[ ] [ ]			
20.	**QCVN 02-01** 2.1.13 2.1.11.5.đ 2.1.12.3.b 2.1.12.4.d **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.10 PLII Ch.V.3 PLII Ch.IX.2 **95/2/EC**	**20. Hóa chất, phụ gia** **20.1. Hóa chất, phụ gia dùng cho chế biến** a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách **20.2. Hóa chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại** a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

Biểu mẫu 4a

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)	QĐ VN	QĐ EU	
21.	**QCVN 02-01** 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1	**21. Môi trường xung quanh** a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ] [ ]	[ ]				
22.	**QCVN 02-01** 2.1.14.1.c 2.4 **QCVN 02-02** 2.3.2,3 2.3.10 2.3.12 **(EC) 852/2004** PLII Ch.V.2 PL.II Ch.XII	**22. Điều kiện đảm bảo của hệ thống QLCL** **22.1. Cơ cấu tổ chức** a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền **22.2. Các điều kiện đảm bảo** a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL b. Trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				
23.	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-03** **(EC)852/2004** Đ.5 **(EC)853/2004** PLII,M.II; M.III **2073/2005/EC** **2074/2005/EC**	**23. Xây dựng chương trình quản lý chất lượng** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

Biểu mẫu 4a

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)	QĐ VN	QĐ EU	
24.	**QCVN 02-01** **QCVN 02-02** **QCVN 02-03** **(EC)852/2004** **(EC)853/2004** **2073/2005/EC** **2074/2005/EC**	**24. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP** a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được quy định trong GMP, SSOP c. Thao tác của công nhân đúng cách d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách g. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn i. Thực hiện đầy đủ, kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]				
25.	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-03** **(EC)852/2004** Đ.5 2f	**25. Hoạt động thẩm tra** a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát b. Thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra c. Thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát d. Thực hiện kế hoạch thẩm tra và điều chỉnh chương trình khi cần thiết		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

Biểu mẫu 4a

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)	QĐ VN	QĐ EU	
26.	**QCVN 02-02** 2.1 2.2.8 **QCVN 02-01** 2.2 **(EC) 852/2004** Đ.5.2.g Đ.5.4	**26. Hồ sơ** **26.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu** a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy **26.2. Hồ sơ chương trình QLCL** a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng quy định		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			
Tổng cộng: 26 nhóm chỉ tiêu		**Theo quy định Việt Nam**							
		Theo quy định EU							

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 4a

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

I. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

2. Bảng xếp loại: Tổng số 26 nhóm chỉ tiêu đánh giá

Lỗi / Xếp loại	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)
A	≤9	0	0
B	>9	0	0
	Mi + Ma ≤ 13	≤ 9	0
C	Mi + Ma > 13	≤ 9	0
	-	>9	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

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

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

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 9 nhóm chỉ tiêu.

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

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

+ Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 9 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 9 nhóm chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 13 nhóm chỉ tiêu.

Biểu mẫu 4a

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

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

• Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

• Một trong 3 trường hợp sau:

- Có số lỗi Nặng quá 9 nhóm chỉ tiêu; hoặc
- Có dưới hoặc bằng 9 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 13 nhóm chỉ tiêu.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản kiểm tra

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

B. Nguyên tắc đánh giá

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

C. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA

1. BỐ TRÍ MẶT BẰNG, NHÀ XƯỞNG, TRANG THIẾT BỊ

1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
1.	**QCVN 02-01** 2.1.3.2,4,5 2.1.4.2.e 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b **QCVN 02-03** 2.1.1 **(EC) 852/2004** PL.II Ch I.2,5,8; ChIX.8;ChV.1.d	**1. Bố trí mặt bằng, nhà xưởng, trang thiết bị:** a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 4a

1.2. Cách tiến hành

1.2.1. Yêu cầu

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

1.2.2. Phạm vi

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

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

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

- Sự phân cách hợp lý giữa các khu vực có mức nguy cơ khác nhau (khu tiếp nhận nguyên liệu với khu chế biến; khu vực sản phẩm tươi sống với khu vực sản phẩm chín...), giữa các dây chuyền sản xuất những mặt hàng có độ rủi ro khác nhau.
- Khả năng gây nhiễm chéo khi: thoát nước và thông gió ngược; các luồng sản phẩm, nước đá, bao bì, chất thải và công nhân có mức độ rủi ro khác nhau giao nhau tại cùng thời điểm.
- Bố trí trang thiết bị tại mỗi khu vực sản xuất không hợp lý, gây cản trở cho chế biến và làm vệ sinh, làm mất khả năng kiểm soát an toàn vệ sinh.
- Diện tích từng phòng sản xuất và mặt bằng chung so với khối lượng sản phẩm được sản xuất.

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

2.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
2.	**QCVN 02-01** 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.a	**2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ** a. Không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]				

2.2. Cách tiến hành

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

2.2.2. Phạm vi

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

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

Biểu mẫu 4a

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

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

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

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

3. TƯỜNG, TRẦN

3.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
3.	**QCVN 02-01** 2.1.4.3,4 2.1.4.5.g 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.b	**3. Tường, trần** a. Kín b. Màu sáng c. Dễ làm vệ sinh khử trùng d. Tường không bị thấm nước đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]				

3.2. Cách tiến hành

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

3.2.2. Phạm vi

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

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

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

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

- Vật liệu làm tường, vách ngăn: bền, không thấm nước, màu sáng, không độc.
- Vật liệu làm trần: bền, không rỉ sét, không bong tróc, màu sáng và không độc.
- Kết cấu kín, nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.
- Các đường ống, dây dẫn được đặt chìm trong tường, hoặc được bọc gọn, cố định cách tường 0,1m.
- Các cửa thông gió hoặc ô trống sử dụng theo mục đích kỹ thuật phải ngăn được bụi và động vật gây hại.
- Mặt trên các vách lửng (mục 3.2.2.a) có độ nghiêng không nhỏ hơn 45 độ.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

Biểu mẫu 4a

4. CỬA

4.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
4.	**QCVN 02-01** 2.1.4.5 2.1.5.4.b 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II ChII 1.d, 1.e	**4. Cửa** a. Bằng vật liệu bền, không bị thấm nước b. Kín c. Dễ làm vệ sinh d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng đ. Các cửa mở thông ra bên ngoài có trang bị các lưới chắn côn trùng 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

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

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

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

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

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

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

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

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

Biểu mẫu 4a

5. HỆ THỐNG THÔNG GIÓ

5.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
5.	**QCVN 02-01** 2.1.4.7.a,b,c 2.1.10.3 2.1.11.3.v; 2.1.11.4.a.iii **QCVN 02-03** 2.1.1.2; 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.5. 6	**5. Hệ thống thông gió** a. Hệ thống thông gió thiết kế phù hợp và thuận tiện làm vệ sinh b. Không có ngưng tụ hơi nước, mùi hôi, khói trong phân xưởng c. Có hệ thống thông gió cho khu vực vệ sinh d. Hệ thống thông gió thiết kế phù hợp hoặc thuận tiện làm vệ sinh		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]				

5.2. Cách tiến hành

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

5.2.2. Phạm vi

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

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

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

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

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

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

6. HỆ THỐNG CHIẾU SÁNG

6.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
6.	**QCVN 02-01** 2.1.4.8; 2.1.5.1.đ	**6. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ ánh sáng		[ ]					

Biểu mẫu 4a

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)	QĐ VN	QĐ EU	
	2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I 7	b. Có chụp đèn ở những nơi cần thiết c. Dễ làm vệ sinh 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

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

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

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

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

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

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

7. PHƯƠNG TIỆN RỬA, VỆ SINH, KHỬ TRÙNG

7.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
7.	**QCVN 02-01** 2.1.11.1,2 2.1.12.2 **QCVN 02-03** 2.1.2.2,3 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.4	**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		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 4a

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)	QĐ VN	QĐ EU	
	(EC) 852/2004 PL.II Ch.I.4	h. Có trang bị hệ thống nước nóng ở những nơi cần thiết		[ ]					
	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 **QCVN02-03** 2.1.6.1.b **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II. 2	**7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến** a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

7.2. Cách tiến hành

7.2.1. Yêu cầu

- Đảm bảo việc làm vệ sinh và khử trùng tay, ủng của công nhân hiệu quả.
- Đủ phương tiện làm vệ sinh và khử trùng chuyên dùng, hiệu quả và không là nguồn lây nhiễm vào sản phẩm.

7.2.2. Phạm vi

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

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

7.2.3.1. Phương pháp kiểm tra:

- Xem xét hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn về vị trí các lối vào phân xưởng, các cửa và số lượng công nhân trong mỗi ca sản xuất.
- Xem xét thực tế về số lượng và chất lượng các loại phương tiện; bố trí và lắp đặt các phương tiện rửa/khử trùng tay, làm khô tay, bồn nhúng ủng, làm sạch bụi.
- Kiểm tra hoạt động thực tế của các phương tiện, kể cả áp lực của nguồn nước cung cấp và đo nồng độ chất khử trùng.

7.2.3.2. Nội dung kiểm tra:

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

<u>a) Đánh giá phương tiện rửa, khử trùng cho công nhân:</u>

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).

Biểu mẫu 4a

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

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

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

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

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

- Có dấu hiệu để phân biệt rõ ràng giữa các loại phương tiện làm vệ sinh, khử trùng tại các khu vực khác nhau và việc sử dụng theo đúng chức năng.
- Đủ số lượng và hiệu quả.
- Vật liệu và kết cấu của phương tiện làm vệ sinh phù hợp (không thấm nước, dễ làm sạch).
- Có nơi bảo quản riêng phương tiện, tác nhân làm vệ sinh, khử trùng; sắp xếp đúng quy định.
- Nguồn nước nóng để khử trùng các bề mặt tiếp xúc trực tiếp trong thời gian chế biến phải đủ lượng và áp lực (trong trường hợp sử dụng nước nóng để khử trùng).

8. BỀ MẶT TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI SẢN PHẨM

8.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
8.	**QCVN 02-01** 2.1.5.1; 2.1.5.2.a 2.1.5.3; 2.1.5.4.a 2.1.12.2 2.3.1.3 **QCVN 02-03** 2.1.2.1 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.f PL.II Ch.V.1.b;c	**8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn....)** a. Vật liệu phù hợp b.Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh c. Dụng cụ chuyên dùng d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 			

8.2. Cách tiến hành

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

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

Biểu mẫu 4a

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

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

- Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, không bị ăn mòn, không gây độc, chịu được tác dụng của tác nhân tẩy rửa và khử trùng.
- Các bề mặt và mối nối nhẵn, dễ làm vệ sinh.
- Không sử dụng chung để sản xuất sản phẩm có mức độ rủi ro khác nhau (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 24.*

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

9.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
9.	**QCVN 02-01** 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b,c 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.f	**9. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (chân bàn, giá đỡ, bệ máy...)** a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]					

9.2. Cách tiến hành

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

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

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

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

- Được làm bằng vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh và trong tình trạng bảo trì tốt.
- 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 mẫu 4a

10. CHẤT THẢI

10.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
10.	**QCVN 02-01** 2.1.5.2.b 2.1.10 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.VI	**10. Chất thải:** **10.1. Chất thải rắn (Phế liệu)** <u>10.1.1. Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng</u> a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng <u>10.1.2.Phương tiện chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng:</u> a. Kín nước, có nắp đậy b. Cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh c. Chuyên dùng <u>10.1.3.Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng:</u> a. Kín, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				
	QCVN 02-01 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d,đ 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.8	**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. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh đ. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu:

- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ 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.

Biểu mẫu 4a

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:

- 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 13.*

11. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC, NƯỚC ĐÁ

11.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
11.	**QCVN 02-01** 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6; 2.1.6; 2.1.7 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.VII.1,2,3 **(EC) 853/2004** Đ3.2 **98/83/EC A,B**	**11. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh		 [ ] [ ] [ ] 	 [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

Biểu mẫu 4a

11.2. Cách tiến hành

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

11.2.2. Phạm vi

- Nguồn nước, thiết bị xử lý nước (hóa, lý, vi sinh), hồ chứa, tháp nước, đường ống dẫn.
- Toàn bộ hệ thống cấp nước ở tất cả các khu vực sản xuất và phục vụ sản xuất, ngoại trừ nước giải nhiệt, cứu hỏa, nước làm vệ sinh bên ngoài khu vực sản xuất, nước xả nhà vệ sinh.
- Việc sản xuất trong nhà máy (kể cả thiết bị xay đá) hoặc nguồn cung cấp từ bên ngoài.
- Kho bảo quản đá, phương tiện vận chuyển và dụng cụ chứa đựng ở tất cả các công đoạn.
- Hồ sơ kiểm soát chất lượng nước, nước đá.

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

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

a) Đối với hệ thống cấp nước:

- Hệ thống cung cấp nước đảm bảo chất lượng đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh và không bị nhiễm bẩn từ bên ngoài hoặc có khả năng chảy ngược.
- Hệ thống cấp nước phải được nhận diện dễ dàng trên sơ đồ và thực tế đến từng vòi sử dụng.
- Kiểm tra trên hồ sơ và thực tế việc làm vệ sinh định kỳ hệ thống cung cấp nước.
- Kiểm tra hoạt động lấy mẫu và phân tích nước theo kế hoạch đã đề ra và đáp ứng QCVN 01:2009/BYT. Riêng với các cơ sở sản xuất thủy sản xuất khẩu vào thị trường EU phải đáp ứng Chỉ thị 98/83/EEC.
- Kiểm tra khả năng cung cấp nước đầy đủ và yêu cầu áp lực của hệ thống đối với từng khu vực.
- Kiểm tra hoạt động của các thiết bị xử lý nước (như: thiết bị pha chlorine, thiết bị xử lý bằng ôzôn, hoặc đèn cực tím,...). Nếu nghi ngờ hiệu quả hệ thống, cần lấy mẫu kiểm chứng. Nồng độ chlorin của nước sử dụng chế biến sản phẩm xuất khẩu vào EU không vượt quá 1ppm.
- 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.

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.

Biểu mẫu 4a

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

12.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
12.	**QCVN 02-01** 2.1.9 2.1.8 2.7.3 **(EC) 852/2004** PLII Ch.VII.5	**12. Hệ thống cung cấp hơi nước, khí nén** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Hệ thống cung cấp hơi nước và khí nén phù hợp c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ]			

12.2. Cách tiến hành

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

12.2.2. Phạm vi

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

b) Nguồn cung cấp từ bên ngoài.

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

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

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

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)	QĐ VN	QĐ EU	
13.	**QCVN 02-01** 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.2.c **PLII ChII.1.d** **PLII ChVI.3** PL.II Ch.IX.4	**13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** **13.1. Ngăn chặn** a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài phân xưởng c. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại **13.2. Tiêu diệt** a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]			

Biểu mẫu 4a

13.2. Cách tiến hành

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

13.2.2. Phạm vi:

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

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

c) Hồ sơ kiểm soát.

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

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

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

- Hệ thống lưới chắn tại các vị trí thông với bên ngoài (ô thông gió tự nhiên hoặc cưỡng bức, hố ga, rèm che ở các lối vào khu vực sản xuất, khe hở ở cửa rèm che và cửa sổ, khe hở của trần) đối với các khu vực nêu tại 13.2.2.a.
- Các khe, ngách, các vị trí khuất, khu chứa vật liệu bao gói, dụng cụ sắp xếp không ngăn nắp, thiết bị không sử dụng thường xuyên, các hố ga đối với các khu vực nêu tại 13.2.2.a.
- Các bụi cây; hệ thống thoát nước hở; nơi có nước đọng; nơi tập trung phế liệu; rác thải đối với các khu vực nêu ở mục 13.2.2.b

b) Tiêu diệt động vật gây hại:

- Kiểm tra sơ đồ, kế hoạch đặt bẫy, sử dụng thuốc tiêu diệt động vật gây hại. Các thủ tục kiểm soát và duy trì hoạt động đã được phê duyệt trong SSOP.
- Xem xét sự hiện diện và dấu hiệu hiện diện của động vật gây hại trong phân xưởng.

14. KHU VỰC VỆ SINH CÔNG NHÂN

14.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
14.	**QCVN 02-01** 2.1.11.4 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.3,6	**14. Khu vực vệ sinh công nhân** a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]				

14.2. Cách tiến hành

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

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

Biểu mẫu 4a

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

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

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

Dưới 9 người: 1 bồn cầu
Từ 10-24 người: 2 bồn cầu
Từ 25-49 người: 3 bồn cầu
Từ 50-100 người: 5 bồn cầu
Trên 100 người, cứ 30 người thêm 01 bồn cầu.

- Cửa nhà vệ sinh không được mở trực tiếp vào khu vực chế biến.
- Trang thiết bị và bố trí nhà vệ sinh: bồn cầu, xả nước, giấy vệ sinh chuyên dùng, thùng chứa rác có nắp đậy, đủ lượng, thuận tiện, hoạt động bình thường.
- Tình trạng bảo trì tốt.

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

15. BẢO HỘ LAO ĐỘNG

15.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
15.	**QCVN 02-01** 2.1.11.3 2.1.14.2 **QCVN 02-03** 2.1.6.2.a,b,c **(EC) 852/2004** **PLII ChI.9** PL.II Ch.VIII.1	**15.1. Trang bị BHLĐ** a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách **15.2. Phòng thay BHLĐ** a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				

15.2. Cách tiến hành

15.2.1. Yêu cầu

- Đủ số lượng và chủng loại bảo hộ lao động theo quy định.
- Hợp vệ sinh, bố trí vị trí thích hợp.
- Có phòng thay BHLĐ riêng cho công nhân khu vực xử lý thủy sản ăn liền.

15.2.2. Phạm vi

a) Các phòng thay bảo hộ lao động.
b) Phòng giặt, nơi phơi, nơi bảo quản và cấp phát bảo hộ lao động.
c) Bảo hộ lao động của công nhân đang sản xuất.

Biểu mẫu 4a

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

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

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

16. HỆ THỐNG CẤP ĐÔNG MẠ BĂNG

16.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
16.	**QCVN 02-01** 2.6.2,3; 2.1.5.5.c **QCVN 02-03** 2.1.4 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.IX 6 **(EC)853/2004** PLIII M.VIII ChIII.B	**16. Hệ thống cấp đông, mạ băng:**							
		a. Phương pháp chờ đông thích hợp		[ ]	[ ]				
		b. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định		[ ]	[ ]				
		c. Không cấp đông đồng thời thủy sản ăn liền chưa được bao gói kín với sản phẩm khác trong cùng 1 thiết bị.				[ ]			
		d. Thiết bị ra khuôn, mạ băng thích hợp		[ ]	[ ]				

16.2. Cách tiến hành

16.2.1. Yêu cầu

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

16.2.2. Phạm vi

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

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

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

- Nếu vì lý do nào đó phải chờ đợi, sản phẩm phải được giữ ở nhiệt độ từ -1^{0}C đến +4^{0}C trong thời gian không quá 4 giờ. Đối với thị trường EU phải có thiết bị chờ đông thích hợp.

Biểu mẫu 4a

- Thiết bị cấp đông đảm bảo nhiệt độ trung tâm sản phẩm sau cấp đông phải đạt hoặc thấp hơn -18°C (đối với thị trường EU, thời gian cấp đông không quá 4 giờ với sản phẩm đông Block 2kg).
- Dụng cụ theo dõi nhiệt độ trên thiết bị cấp đông, thiết bị chờ đông phù hợp.
- Thủy sản ăn liền không được cấp đông đồng thời với sản phẩm khác trong cùng thiết bị nếu chưa được bao gói kín.

17. KHO LẠNH VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN LẠNH

17.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
17.	**QCVN 02-01** 2.1.5.5; 2.6.4.2 2.1.5.5; 2.3.1; 2.3.2; 2.3.3,4 2.5.3,4 **QCVN 02-03** 2.1.5.2,3 **(EC) 852/2004** PLII ChIV.3,5,7 PL.II Ch.IX 5 **(EC) 853/2004** PL.III M.VIII Ch.III.B PLIII MVIII ChVII.2 PLIII MVIII ChVIII.1,2 **(EC) 852/2004** PLII ChV.2	**17. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh** **17.1. Kho lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế tự ghi c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách d. Đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí đ. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp **17.2. Phương tiện vận chuyển lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Đảm bảo vệ sinh		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				

17.2. Cách tiến hành

17.2.1. Yêu cầu

- Kho lạnh, phương tiện vận chuyển lạnh phải đảm bảo duy trì nhiệt độ sản phẩm -18^{0}C hoặc thấp hơn và được kiểm soát một cách hữu hiệu.
- Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp.

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

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

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

- Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh (container, xe lạnh) đảm bảo nhiệt độ sản phẩm đạt -18°C hoặc thấp hơn, trừ thời gian xả tuyết hoặc xuất, nhập hàng.
- Kho lạnh phải có nhiệt kế tự ghi giám sát nhiệt độ. Trong trường hợp nhiệt kế tự ghi bị hỏng phải thực hiện ghi chép nhiệt độ kho 2 giờ/lần và thể hiện trên biểu đồ.

Biểu mẫu 4a

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

18. BAO GÓI, BẢO QUẢN BAO BÌ

18.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
18.	**QCVN 02 01** 2.1.5.8 2.1.12.1.b **(EC)852/2004** PL.II Ch.X.2	**18. Bao gói, bảo quản bao bì** **18.1. Bao gói** a. Có khu vực bao gói riêng biệt b. Vật liệu bao gói phù hợp **18.2. Bảo quản bao bì** a. Có kho riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

18.2. Cách tiến hành

18.2.1. Yêu cầu

- Có kho riêng để chứa bao bì, có khu vực bao gói riêng, vật liệu bao gói phù hợp.
- Bao bì phải được bảo quản và vận chuyển trong điều kiện hợp vệ sinh

18.2.2. Phạm vi

- Kho bảo quản bao bì, khu vực chứa bao bì trung gian, thùng chứa bao bì, phương tiện vận chuyển bao bì tại xí nghiệp, kể cả bao bì chưa in nhãn.
- Khu vực bao gói, dụng cụ hàn túi, đai nẹp, thùng carton.

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

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

- Khu vực bao gói chỉ dành riêng cho hoạt động bao gói sản phẩm. Sản phẩm ăn liền phải được bao gói ở khu vực tách biệt khu vực bao gói các sản phẩm khác.
- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm thủy sản phải bảo đảm an toàn thực phẩm:

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

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

- Có kho riêng để bảo quản bao bì. Khu vực chứa bao bì trung gian phải đảm bảo tránh các nguồn lây nhiễm.
- Sắp xếp trong kho hợp lý (đảm bảo cự ly cách tường, cách nền, cách trần, hành lang vận chuyển và sự phân tách giữa các lô bao bì).
- Phương tiện vận chuyển bao bì của cơ sở không là nguồn lây nhiễm cho bao bì.
- Tình trạng vệ sinh của bao bì.

Biểu mẫu 4a

19. GHI NHÃN VÀ TRUY XUẤT

19.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
19.	**QCVN 02-01** 2.6.4.3; 2.2.2 **QCVN 02-03** 2.1.5.1,4 **QCVN 02-02** 2.3.9 **(EC) 178/2002** Đ.18.3 **(EC) 853/2004** PLII, M.I PLIII M.VIII ChVI.1 PL.II Ch.X.1,3,4 **2000/13/EC**	**19. Ghi nhãn và truy xuất** **19.1. Ghi nhãn** a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách **19.2. Thủ tục truy xuất, thu hồi/xử lý** a. Thiết lập đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm. b. Thực hiện đầy đủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 			
	(EC) 853/2004 PLII, M.I **2000/13/EC** **95/2/EC**	* Ghi nhãn thông tin phụ gia thực phẩm: a. Ghi đầy đủ thông tin thành phần phụ gia sử dụng trong chế biến sản phẩm b. Ghi nhãn đúng cách			 [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

19.2. Cách tiến hành:

19.2.1. Yêu cầu:

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

19.2.2. Phạm vi:

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

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

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

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

Biểu mẫu 4a

20. HÓA CHẤT PHỤ GIA

20.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
20.	**QCVN 02-01** 2.1.13 2.1.11.5.đ 2.1.12.3.b 2.1.12.4.d **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.10 PLII Ch.V.3 PLII Ch.IX.2 **95/2/EC**	**20. Hóa chất, phụ gia** **20.1. Hóa chất, phụ gia dùng cho chế biến** a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách **20.2. Hóa chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại** a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

20.2. Cách tiến hành

20.2.1. Yêu cầu

- Hóa chất, phụ gia được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng và không vượt quá giới hạn cho phép.
- Sử dụng, bảo quản theo quy định và chỉ dẫn của nhà cung cấp.

20.2.2. Phạm vi

- Kho bảo quản, thùng, tủ, ngăn chứa hóa chất, phụ gia
- Việc sử dụng trong thực tế
- Hồ sơ quản lý và sử dụng.

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

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

- Sự tách biệt trong bảo quản và sử dụng các loại hóa chất, phụ gia khác nhau.
- Sự đầy đủ các thông tin ghi trên nhãn các loại hóa chất: tên thương mại, tên nhà cung cấp, chỉ dẫn bảo quản, sử dụng của nhà cung cấp, thành phần, thời hạn sử dụng.
- Thực tế bảo quản và sử dụng hóa chất trong sản xuất.

21. MÔI TRƯỜNG XUNG QUANH

21.1. Chỉ tiêu:

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

Biểu mẫu 4a

21.2. Cách tiến hành:

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

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

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

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

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

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

22.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
22.	**QCVN 02-01** 2.1.14.1.c 2.4 **QCVN 02-02** 2.3.2,3 2.3.10 2.3.12 **(EC) 852/2004** PLII Ch.V.2 PL.II Ch.XII	**22. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)** **22.1. Cơ cấu tổ chức** a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền **22.2. Các điều kiện đảm bảo** a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL b. Trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				

22.2. Cách tiến hành

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

22.2.2. Phạm vi

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

Biểu mẫu 4a

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

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

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

23. CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

23.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
23.	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-03** **(EC)852/2004** Đ.5 **(EC)853/2004** PLII,M.II; M.III **2073/2005/EC** **2074/2005/EC**	**23. Xây dựng chương trình quản lý chất lượng** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

23.2. Cách tiến hành

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

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

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

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

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

Biểu mẫu 4a

24. THỰC HIỆN GMP, SSOP VÀ HACCP

24.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
24.	**QCVN 02-01** **QCVN 02-02** **QCVN 02-03** **(EC)852/2004** **(EC)853/2004** **2073/2005/EC** **2074/2005/EC**	**24. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP**							
		a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý		[ ]	[ ]				
		b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được quy định trong GMP, SSOP		[ ]	[ ]				
		c. Thao tác của công nhân đúng cách		[ ]	[ ]				
		d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách		[ ]	[ ]				
		đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung		[ ]	[ ]				
		e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách		[ ]	[ ]				
		g. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân			[ ]	[ ]			
		h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn			[ ]	[ ]			
		i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ]	[ ]			

24.2. Cách tiến hành

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

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

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

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

- Việc bố trí sản xuất, trang thiết bị chế biến, phân phối nguyên liệu, bán thành phẩm, sản phẩm trên dây chuyền sản xuất.
- Phân công nhiệm vụ lực lượng kiểm soát chất lượng và hoạt động của họ trong thực tế.
- 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).

Biểu mẫu 4a

- Hoạt động vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (bao gồm cả dụng cụ, trang thiết bị bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển nguyên liệu tại nơi tiếp nhận nguyên liệu của doanh nghiệp) và kết quả thực hiện.
- Điều kiện vệ sinh chung theo quy định (không để chó, mèo vào khu vực sản xuất, không hút thuốc lá, khạc nhổ ... trong phân xưởng)
- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khỏe công nhân (hồ sơ sức khỏe công nhân, việc thực hiện kiểm soát sức khỏe công nhân)
- Hoạt động kiểm soát tại các điểm kiểm soát tới hạn và việc ghi chép số liệu theo hệ thống mẫu biểu đã quy định trong chương trình
- Thực hiện hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm.

25. HOẠT ĐỘNG THẨM TRA

25.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
25.	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-03** **(EC)852/2004** Đ.5 2f	**25. Hoạt động thẩm tra** a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát b. Thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra c. Thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát d. Thực hiện kế hoạch thẩm tra và điều chỉnh chương trình khi cần thiết		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

25.2. Cách tiến hành

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

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

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

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

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

Biểu mẫu 4a

26. HỒ SƠ

26.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
26.	**QCVN 02-02** 2.1; 2.2.8 **QCVN 02-01** 2.2 **(EC) 852/2004** Đ.5.2.g Đ.5.4	**26. Hồ sơ** **26.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu** a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy **26.2. Hồ sơ chương trình QLCL** a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng quy định		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

26.2. Cách tiến hành

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

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

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

Xem xét hồ sơ, kiểm tra thực tế (nếu có thể) và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:
a) Tính đầy đủ và tin cậy của hồ sơ quản lý nguyên liệu, bao gồm:

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

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

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

- Mức độ tin cậy của các loại hồ sơ (thực hiện đúng so với kế hoạch, các kết quả ghi chép phù hợp hiện trạng sản xuất, không có dấu hiệu nguỵ 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 4b

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)

.....

.....

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIỂU MẪU KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT THỦY SẢN KHÔ

I. THÔNG TIN CHUNG

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

Biểu mẫu 4b

II. CHỈ TIÊU KIỂM TRA VÀ KẾT QUẢ

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)	QĐ VN	QĐ EU	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
1.	**QCVN 02-01** 2.1.3.2,4,5 2.1.4.2.e 2.1.4.6.b,c 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b **QCVN 02-05** 2.1.1; 2.1.3 2.1.2.a,c,d **(EC)852/2004** PL.II ChI.2,3, 8; ChIX.8;ChV.1.d	**1. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị:** a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh		 [ ]	 [ ] [ ]	[ ]			
2.	**QCVN 02-01** 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2 **QCVN 02-05** 2.1.2.b,c 2.1.3.b **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.a	**2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ** **2.1.** ***Khu vực sản xuất ướt*** a. Không bị thấm nước b. Có độ dốc thích hợp, nhẵn, phẳng c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong. d. Bảo trì tốt **2.2.** ***Khu vực sản xuất khô*** a. Không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh. b. Bảo trì tốt.		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]				

Biểu mẫu 4b

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)	QĐ VN	QĐ EU	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
3.	**QCVN02- 01** 2.1.4.3, 4 2.1.4.5.g 2.1.12.2 **QCVN 02-05** 2.1.2.b 2.1.3.a **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.b.c	**3. Tường, trần/mái che** ***3.1. Khu vực sản xuất ướt*** a. Kín b. Tường không bị thấm nước c. Màu sáng d. Dễ làm vệ sinh đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt ***3.2. Khu vực sản xuất khô*** a. Trần kín b. Tường bao phù hợp c. Trần màu sáng d. Dễ làm vệ sinh đ. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] 				
4.	**QCVN 02-01** 2.1.4.5 2.1.5.4.b 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II ChII 1.d, 1.e	**4. Cửa** a. Bằng vật liệu bền, không bị thấm nước b. Kín c. Dễ làm vệ sinh d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng đ. Các cửa mở thông ra bên ngoài có trang bị các lưới chắn côn trùng e. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]				

Biểu mẫu 4b

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)	QĐ VN	QĐ EU	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
5.	**QCVN 02-01** 2.1.4.7.a,b,c 2.1.10.3 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.5. 6	**5. Hệ thống thông gió** a. Không có sự ngưng tụ hơi nước trong phân xưởng *(khu vực sản xuất ướt)* b. Không có mùi hôi, hơi nước bão hòa, khói trong phân xưởng. c. Có hệ thống thông gió cho khu vực vệ sinh d. Hệ thống thông gió thiết kế phù hợp, dễ làm vệ sinh		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]				
6.	**QCVN 02-01** 2.1.4.8; 2.1.5.1.đ 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I 7	**6. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở những nơi cần thiết c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]				
7.	**QCVN 02-01** 2.1.11.1 2.1.11.2 2.1.12.2 **QCVN 02-05** 2.4.1 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.4	**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		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 4b

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)	QĐ VN	QĐ EU	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
	QCVN 02-01 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6 2.1.5.4.b 2.1.12.4.d **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II. 2	**7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến** a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]				
8.	**QCVN 02-01** 2.1.5.1 2.1.5.2.a 2.1.5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2 2.3.1.3 **QCVN 02-05** 2.2.1 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.f PL.II,Ch.V.1.b;c	**8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm** (Thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn...) ***khu vực sản xuất ướt.*** a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh. c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	[ ]			
9.	**QCVN 02-01** 2.1.5.1 2.1.5.2.a 2.1.5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2 **QCVN 02-05** 2.2.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.f PL.II Ch.V.1.b;c	**9. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm *khu vực sản xuất khô*** **9.1. Thiết bị, dụng cụ** a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp b. Các mối nối, bề mặt nhẵn, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt **9.2. Giàn phơi** a. Cấu trúc và vật liệu giàn phơi phù hợp b. Giàn phơi đặt cách mặt đất phù hợp		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 4b

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)	QĐ VN	QĐ EU	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
10.	**QCVN 02-01** 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b.c; 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.f	**10. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm** (chân bàn, giá đỡ, bệ máy...) a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]					
11.	**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 **(EC)852/2004** PL.II Ch.I.8 PL.II Ch.VI	**11. Chất thải:** **11.1 Chất thải rắn (Phế liệu)** 11.1.1. Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng; a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng 11.1.2. Phương tiện chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng: a. Kín nước, có nắp đậy b. Cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh c. Chuyên dùng 11.1.3. Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng a. Kín, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				
		11.2. Hệ thống thoát nước thải a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hố ga đúng cách c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước d. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh đ. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 4b

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)	QĐ VN	QĐ EU	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
12.	**QCVN 02-01** 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6; 2.1.6; 2.1.7 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.VII.1,2,3 **(EC) 853/2004** Đ3.2 **98/83/EC A,B**	**12. 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		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			
13.	**QCVN 02-01** 2.1.9 2.1.8 2.7.3 **(EC) 852/2004** PLII Ch.VII.5	**13. 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		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]			
14.	**QCVN 02-01** 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.2.c **PLII ChII.1.d** **PLII ChVI.3** PL.II Ch.IX.4	**14. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** **14.1. 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		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]				

Biểu mẫu 4b

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)	QĐ VN	QĐ EU	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
		14.2. Tiêu diệt a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		[ ]	[ ] [ ]	[ ]			
15.	**QCVN 02-01** 2.1.11.4 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.3,6	**15. 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		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]				
16.	**QCVN 02-01** 2.1.11.3 2.1.14.2 **QCVN 02-05** 2.4 **(EC) 852/2004** PLII ChI.9 PL.II Ch.VIII.1	**16. Bảo hộ lao động** **16.1. Trang bị bảo hộ lao động** a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách **16.2. 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		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				

Biểu mẫu 4b

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)	QĐ VN	QĐ EU	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
17.	**QCVN 02-01** 2.1.5.5 2.1.5.7 2.3.1 **QCVN 02-05** 2.5.2 **(EC) 852/2004** PLII ChIV.3,5,7 PL.II Ch.IX 5 **(EC) 853/2004** PL.III M.VIII Ch.III.B ChVII.2 ChVIII.1,2	**17. Kho bảo quản và phương tiện vận chuyển:** **17.1. Kho lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế tự ghi c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách d. Đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí e. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp **17.2. Kho bảo quản thành phẩm khô** Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp **17.3. Phương tiện vận chuyển đảm bảo vệ sinh**		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				
18.	**QCVN 02-01** 2.1.5.8 2.1.12.1.b **(EC)852/2004** PL.II Ch.X.2	**18. Bao gói, bảo quản bao bì** **18.1. Bao gói** a. Có khu vực bao gói riêng biệt b. Vật liệu bao gói phù hợp **18.2. Bảo quản bao bì** a. Có kho riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]			

Biểu mẫu 4b

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)	QĐ VN	QĐ EU	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
19.	**QCVN 02-01** 2.6.4; 2.2.2 **QCVN 02-05** 2.5.1 **QCVN 02-02** 2.3.9 **(EC) 178/2002** Đ 18.3 **(EC) 853/2004** PL II, M.I PL III M.VIII ChVI.1 PL.II Ch.X.1,3,4 **2000/13/EC**	**19. Ghi nhãn và truy xuất** **19.1. Ghi nhãn** a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách **19.2. Thủ tục truy xuất, thu hồi/xử lý** a. Thiết lập đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm. b. Thực hiện đầy đủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]			
	(EC) 853/2004 PLII, M.I **2000/13/EC** **95/2/EC**	* Ghi nhãn thông tin phụ gia thực phẩm: a. Ghi đầy đủ thông tin thành phần phụ gia sử dụng trong chế biến sản phẩm b. Ghi nhãn đúng quy định			[ ] [ ]	[ ] [ ]			
20.	**QCVN 02-01** 2.1.13 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.10 PLII Ch.V.3 PLII Ch.IX.2 **95/2/EC**	**20. Hóa chất, phụ gia** **20.1. Hóa chất, phụ gia dùng cho chế biến** a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 4b

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)	QĐ VN	QĐ EU	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
		20.2. Hóa chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		 [ ]	 [ ] [ ]	[ ]			
21.	**QCVN 02-01** 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1 **QCVN 02-05** 2.1.3.b	**21. Môi trường xung quanh** a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ] [ ]	 [ ]				
22.	**QCVN 02-01** 2.1.14.1.c 2.4 **QCVN 02-02** 2.3.2,3 2.3.10 2.3.12 **(EC) 852/2004** PLII Ch.V.2 PL.II Ch.XII	**22. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)** **22.1. Cơ cấu tổ chức** a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền **22.2. Các điều kiện 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		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				

Biểu mẫu 4b

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)	QĐ VN	QĐ EU	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
23.	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-05** **(EC)852/2004** Đ.5 **(EC)853/2004** PLII,M.II; M.III **2073/2005/EC** **2074/2005/EC**	**23. Xây dựng chương trình quản lý chất lượng** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			[ ] [ ]	[ ] [ ]			
24.	**QCVN 02-01** **QCVN02-02** **QCVN 02-05** **(EC) 852/2004** PLII Ch.V.2 PL.II Ch.XII	**24. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP** a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được quy định trong GMP, SSOP c. Thao tác của công nhân đúng cách d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách g. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

Biểu mẫu 4b

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)	QĐ VN	QĐ EU	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*	*(10)*
25.	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-05** **(EC)852/2004** Đ.5 2f	**25. Hoạt động thẩm tra** a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát b. Thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra c. Thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát d. Thực hiện kế hoạch thẩm tra và điều chỉnh chương trình khi cần thiết		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]			
26.	**QCVN 02-02** 2.1 2.2.8 **QCVN 02-01** 2.2 **(EC) 852/2004** Đ.5.2.g Đ.5.4	**26. Hồ sơ** **26.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu** a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy **26.2. Hồ sơ chương trình QLCL** a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng quy định		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] 	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] 			
Tổng cộng: ***26 nhóm chỉ tiêu***		**Theo quy định Việt Nam**							
		Theo quy định Châu Âu							

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

.....

.....

Biểu mẫu 4b

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

.....

.....

.....

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

.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

.....

.....

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

Biểu mẫu 4b

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

I. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

2. Bảng xếp loại: Tổng số 26 nhóm chỉ tiêu đánh giá

Lỗi / Xếp loại	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Ng/trọng (Se)
A	≤9	0	0
B	>9	0	0
	Mi + Ma ≤ 13	≤ 9	0
C	Mi + Ma > 13	≤ 9	0
	-	>9	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

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

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

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 9 nhóm chỉ tiêu.

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

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

+ Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 9 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 9 nhóm chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 13 nhóm chỉ tiêu.

Biểu mẫu 4b

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

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

• Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

• Một trong 3 trường hợp sau:

- Có số lỗi Nặng quá 9 nhóm chỉ tiêu; hoặc
- Có dưới hoặc bằng 9 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 13 nhóm chỉ tiêu.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

A. GHI BIÊN BẢN KIỂM TRA

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

B. NGUYÊN TẮC ĐÁNH GIÁ

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

C. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA

1. BỐ TRÍ MẶT BẰNG, NHÀ XƯỞNG VÀ TRANG THIẾT BỊ

1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
1.	**QCVN 02-01** 2.1.3.2,4,5 2.1.4.2.e 2.1.4.6.b,c 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b **QCVN 02-05** 2.1.1; 2.1.3 2.1.2.a,c,d **(EC)852/2004** PL.II ChI.2,3, 8; ChIX.8; ChV.1.d	**1. Bố trí mặt bằng, nhà xưởng, trang thiết bị:** a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh		[ ]	[ ]	[ ]			

Biểu mẫu 4b

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:

- Khu sản xuất: phòng tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, khu vực chế biến ướt, khu vực chế biến khô, khu bao gói, bảo quản sản phẩm, khu chứa phế liệu, khu sản xuất nước đá.
- Khu vực phụ trợ: kho bao bì, phụ gia, hóa chất, phòng thay BHLĐ, khu vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến

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

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

- Sự phân cách hợp lý giữa các khu vực có mức nguy cơ khác nhau (tiếp nhận nguyên liệu với khu chế biến; khu vực sản phẩm khô sơ chế với khu vực sản phẩm chín…), giữa các dây chuyền sản xuất sản phẩm có độ rủi ro khác nhau.
- Khả năng lây nhiễm chéo: luồng sản phẩm, nước đá, bao bì, chất thải, đối lưu không khí và công nhân.
- Bố trí trang thiết bị không hợp lý gây cản trở cho chế biến và làm vệ sinh, hoặc làm mất khả năng kiểm soát an toàn vệ sinh.
- Diện tích mặt bằng từng phòng sản xuất và mặt bằng chung so với khối lượng sản phẩm được sản xuất.

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

2.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
2.	**QCVN 02-01** 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2 **QCVN 02-05** 2.1.2.b,c 2.1.3.b **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.a	**2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ** **2.1.*Khu vực sản xuất ướt*** a. Không bị thấm nước b. Có độ dốc thích hợp, nhẵn, phẳng c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong. d. Bảo trì tốt **2.2.*Khu vực sản xuất khô*** a. Không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh. b. Bảo trì tốt.		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]				

2.2. Cách tiến hành

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

Biểu mẫu 4b

2.2.2. Phạm vi:

a) Nền khu tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, các khu vực sản xuất ướt, khô, khu bao gói, bảo quản sản phẩm.

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

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

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

- Vật liệu làm nền: bền, không thấm nước.
- Kết cấu: nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp (mục 2.2.2.a, trừ khu vực sản xuất khô, khu bao gói, bảo quản sản phẩm) và dễ làm vệ sinh.
- Nơi tiếp giáp giữa nền và tường có độ cong (mục 2.2.2.a, trừ khu vực sản xuất khô, khu bao gói, bảo quản sản phẩm).
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

3. TƯỜNG, TRẦN

3.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
3.	**QCVN 02- 01** 2.1.4.3; 4 2.1.4.5.g 2.1.12.2 **QCVN 02-05** 2.1.2.b 2.1.3.a **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.b.c	**3. Tường, trần** ***3.1. Khu vực sản xuất ướt*** a. Kín b. Tường không bị thấm nước c. Màu sáng d. Dễ làm vệ sinh đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt ***3.2. Khu vực sản xuất khô*** a. Trần kín b. Tường bao phù hợp c. Trần màu sáng d. Dễ làm vệ sinh đ. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] 				

3.2. Cách tiến hành

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

3.2.2. Phạm vi

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

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

Biểu mẫu 4b

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

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

- Vật liệu làm tường, vách ngăn: bền, không thấm nước, màu sáng, không độc (khu vực khô có thể bằng nhựa...)
- 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.
- Khu vực khô có thể không có trần nhưng mái che phải chắc chắn, vật liệu bền.
- Các đường ống, dây dẫn được đặt chìm trong tường, hoặc được bọc gọn, cố định cách tường 0,1m.
- Các cửa thông gió hoặc ô trống sử dụng theo mục đích kỹ thuật phải ngăn được bụi và động vật gây hại
- Mặt trên các vách lửng (mục 3.2.2.a) có độ nghiêng không nhỏ hơn 45 độ.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

4. CỬA

4.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
4.	**QCVN 02-01** 2.1.4.5 2.1.5.4.b 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II ChII 1.d, 1.e	**4. Cửa** a. Bằng vật liệu bền, không bị thấm nước b. Kín c. Dễ làm vệ sinh d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng đ. Các cửa mở thông ra bên ngoài có trang bị các lưới chắn côn trùng 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:

a) Các cửa ra vào, cửa thoát hiểm, cửa sổ, cửa lùa ở phòng tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, khu vực ướt, khu vực khô, khu bao gói, bảo quản sản phẩm.

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

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

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

- Cửa phải nhẵn, phẳng, kín, dễ làm vệ sinh. Vật liệu làm cửa bền, không rỉ sét, không mục hoặc bong tróc, không thấm nước không độc. Các mối nối, mối ghép, gioăng phải nhẵn, phẳng, dễ làm sạch.
- Các cửa mở thông ra bên ngoài có trang bị lưới chắn côn trùng
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

Biểu mẫu 4b

5. HỆ THỐNG THÔNG GIÓ

5.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
5.	**QCVN 02-01** 2.1.4.7. 2.1.10.3 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii **(EC)852/2004** PL.II Ch.I.5. 6	**5. Hệ thống thông gió** a. Không có sự ngưng tụ hơi nước trong phân xưởng *(khu vực sản xuất ướt)* b. Không có mùi hôi, hơi nước bão hòa, khói trong phân xưởng. c. Có hệ thống thông gió cho khu vực vệ sinh d. Hệ thống thông gió thiết kế phù hợp, dễ làm vệ sinh		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]				

5.2. Cách tiến hành

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

5.2.2. Phạm vi

a) Phòng tiếp nhận nguyên liệu, khu vực ướt, khu vực khô, khu bao gói, bảo quản bao bì.

b) Kho phụ gia, hóa chất, phòng thay bảo hộ lao động, khu vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến.

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

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

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

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

6. HỆ THỐNG CHIẾU SÁNG

6.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
6.	**QCVN 02-01** 2.1.4.8; 2.1.5.1.đ 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I 7	**6. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở những nơi cần thiết c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]				

Biểu mẫu 4b

6.2. Cách tiến hành

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

6.2.2. Phạm vi

a) Khu tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, khu vực ướt, khu vực khô, bao gói sản phẩm.

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

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

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

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

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

7. PHƯƠNG TIỆN RỬA, VỆ SINH, KHỬ TRÙNG

7.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
7.	**QCVN 02-01** 2.1.11.1 2.1.11.2 2.1.12.2 **QCVN 02-05** 2.4.1 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.4	**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 2.1.12.4.d **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II. 2	**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		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

Biểu mẫu 4b

7.2. Cách tiến hành

7.2.1. Yêu cầu

- Đảm bảo việc làm vệ sinh và khử trùng tay, ủng của công nhân hiệu quả.
- Đủ phương tiện làm vệ sinh và khử trùng chuyên dùng, hiệu quả và không là nguồn lây nhiễm vào sản phẩm.

7.2.2. Phạm vi

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

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

7.2.3.1. Phương pháp kiểm tra:

- Xem xét hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn về vị trí các lối vào phân xưởng, các cửa và số lượng công nhân trong mỗi ca sản xuất.
- Xem xét thực tế về số lượng và chất lượng các loại phương tiện; bố trí và lắp đặt các phương tiện rửa/khử trùng tay, làm khô tay, bồn nhúng ủng, làm sạch bụi.
- Kiểm tra hoạt động thực tế của các phương tiện, kể cả áp lực của nguồn nước cung cấp và đo nồng độ chất khử trùng.

7.2.3.2. Nội dung kiểm tra:

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

<u>a) Đánh giá phương tiện rửa, khử trùng cho công nhân:</u>

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).
- Khu sản phẩm rủi ro cao phải bố trí phương tiện khử trùng tay và làm sạch bụi từ BHLĐ.
- Bồn nhúng ủng đảm bảo hiệu quả *(khu vực khô không cần bồn nhúng ủng)*.

a.2. Khu vệ sinh công nhân lắp đặt phương tiện rửa, khử trùng tay như lối vào phân xưởng.

a.3. Mỗi phòng trong khu sản xuất lắp đặt phương tiện rửa, khử trùng tay như lối vào phân xưởng.

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

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

- Sự phân định 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.
- Có nơi bảo quản riêng; sắp xếp đúng quy định.
- Sử dụng các chất tẩy rửa và khử trùng theo quy định của Bộ NN& PTNT và Bộ Y tế.

Biểu mẫu 4b

8. BỀ MẶT TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI SẢN PHẨM KHU VỰC SẢN XUẤT ƯỚT

8.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
8.	**CVN 02-01** 2.1.5.1 2.1.5.2.a 2.1.5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2 2.3.1.3 **QCVN 02-05** 2.2.1 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.f PL.II,Ch.V.1.b;c	**8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm** (Thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn...) ***khu vực sản xuất ướt.*** a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh. c. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]			

8.2. Cách tiến hành

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

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

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

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

- Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, không bị ăn mòn, không gây độc, chịu được tác dụng của chất tẩy rửa và khử trùng.
- Các bề mặt và mối nối phải nhẵn, dễ làm vệ sinh hoặc được thiết kế để dễ tháo lắp khi làm vệ sinh.
- Trong tình trạng bảo trì tốt

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

9. BỀ MẶT TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI SẢN PHẨM KHU VỰC SẢN XUẤT KHÔ

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)	QĐ VN	QĐ EU	
9.	**QCVN 02-01** 2.1.5.1 2.1.5.2.a 2.1.5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2 **QCVN 02-05** 2.2.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.f	**9. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm** ***khu vực sản xuất khô*** **9.1. Thiết bị, dụng cụ** a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp b. Các mối nối, bề mặt nhẵn, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ]	[ ]			

Biểu mẫu 4b

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)	QĐ VN	QĐ EU	
	PL.II Ch.V.1.b;c	**9.2. Giàn phơi** a. Cấu trúc và vật liệu giàn phơi phù hợp b. Giàn phơi đặt cách mặt đất phù hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

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 tiếp xúc trực tiếp (thớt, dao, thùng chứa, thau rổ, mặt bàn, bề mặt thiết bị...) với thủy sản và các thành phần phối chế tại khu vực sản xuất khô

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

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

- Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, không bị ăn mòn, không gây độc, chịu được tác dụng của chất tẩy rửa và khử trùng.
- Các bề mặt và mối nối phải nhẵn, dễ làm vệ sinh hoặc được thiết kế để dễ tháo lắp khi làm vệ sinh.
- Giàn phơi phải đặt cách mặt đất ít nhất 0,5m.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

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

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)	QĐ VN	QĐ EU	
10.	**QCVN 02-01** 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b.c; 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.f	**10. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm** (chân bàn, giá đỡ, bệ máy...) a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]					

10.2. Cách tiến hành

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

10.2.2. 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...).

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

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

Biểu mẫu 4b

- 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.

11. CHẤT 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)	QĐ VN	QĐ EU	
11.	**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 **(EC)852/2004** PL.II Ch.I.8 PL.II Ch.VI	**11. Chất thải:** **11.1. Chất thải rắn (Phế liệu)** 11.1.1. Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng 11.1.2.Phương tiện chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng: a. Kín nước, có nắp đậy b. Cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh c. Chuyên dùng 11.1.3. Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng a. Kín, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				
		11.2. Hệ thống thoát nước thải a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hố ga đúng cách c. Không thấm, nhẵn, phẳng d. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh đ. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

11.2. Cách tiến hành

11.2.1. 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.

11.2.2. 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.

Biểu mẫu 4b

11.2.3. 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:

- 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 là 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 14.*

12. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC, NƯỚC ĐÁ

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)	QĐ VN	QĐ EU	
12	**QCVN 02-01** 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6;2.1.6; 2.1.7 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.VII.1,2,3 **(EC) 853/2004** Đ3.2 **98/83/EC A,B**	**12. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:**							
		a. Đảm bảo an toàn vệ sinh				[ ]			
		b. Đủ nước để sử dụng		[ ]	[ ]				
		c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp		[ ]	[ ]				
		d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước		[ ]	[ ]				
		đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh			[ ]	[ ]			
		e. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				

12.2. Cách tiến hành

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

Biểu mẫu 4b

12.2.2. 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 hoả, 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.

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

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

a) Đối với hệ thống cấp nước:

- Hệ thống cung cấp nước đảm bảo chất lượng đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh và không bị nhiễm bẩn từ bên ngoài hoặc có khả năng chảy ngược.
- Hệ thống cấp nước phải được nhận diện dễ dàng trên sơ đồ và thực tế đến từng vòi sử dụng.
- Kiểm tra trên hồ sơ và thực tế việc làm vệ sinh định kỳ hệ thống cung cấp nước.
- Kiểm tra hoạt động lấy mẫu và phân tích nước theo kế hoạch đã đề ra và đáp ứng QCVN 01:2009/ BYT. Riêng với các cơ sở sản xuất thủy sản xuất khẩu vào thị trường EU phải đáp ứng Chỉ thị 98/83/EEC.
- Kiểm tra khả năng cung cấp nước đầy đủ và yêu cầu áp lực của hệ thống đối với từng khu vực.
- Kiểm tra hoạt động của các thiết bị xử lý nước (như: thiết bị pha chlorine, thiết bị xử lý bằng ôzôn, hoặc đèn cực tím,...). Nếu nghi ngờ hiệu quả hệ thống, cần lấy mẫu kiểm chứng. Nồng độ chlorin của nước sử dụng chế biến sản phẩm xuất khẩu vào EU không vượt quá 1ppm.
- 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.

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 12.2.3.b1.

Biểu mẫu 4b

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

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)	QĐ VN	QĐ EU	
13	**QCVN 02-01** 2.1.9 2.1.8 2.7.3 **(EC) 852/2004** PLII Ch.VII.5	**13. Hệ thống cung cấp hơi nước, khí nén** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Hệ thống cung cấp hơi nước và khí nén phù hợp c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ] 			

13.2. Cách tiến hành

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

13.2.2. Phạm vi

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

b) Nguồn cung cấp từ bên ngoài.

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

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

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

14. NGĂN CHẶN VÀ TIÊU DIỆT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

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)	QĐ VN	QĐ EU	
14	**QCVN 02-01** 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.2.c **PLII ChII.1.d** **PLII ChVI.3** PL.II Ch.IX.4	**14. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** **14.1. 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 **14.2. Tiêu diệt** a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		 [ ] [ ] [ ] [ ] 	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]			

Biểu mẫu 4b

14.2. Cách tiến hành

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

14.2.2. Phạm vi:

a) Các khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ.

b) Xung quanh phân xưởng kể từ hàng rào của nhà máy trở vào.

c) Hồ sơ kiểm soát.

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

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

- Biện pháp ngăn chặn động vật gây hại:

+ Hệ thống lưới chắn tại các vị trí thông với bên ngoài; 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 14.2.2.a.

+ Các bụi cây; hệ thống thoát nước hở; nơi có nước đọng; nơi tập trung phế liệu; rác thải đối với khu vực nêu ở mục 14.2.2.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 dấu hiệu sự hiện diện của động vật gây hại trong phân xưởng

15. KHU VỰC VỆ SINH 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)	QĐ VN	QĐ EU	
15	**QCVN 02-01** 2.1.11.4 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.3,6	**15. 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		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]				

15.2. Cách tiến hành

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

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

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

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

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

Dưới 9 người: 1 bồn cầu

Từ 10-24 người: 2 bồn cầu

Từ 25-49 người: 3 bồn cầu

Từ 50-100 người: 5 bồn cầu

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

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

Biểu mẫu 4b

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

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

16. BẢO HỘ LAO ĐỘNG

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)	QĐ VN	QĐ EU	
16	**QCVN 02-01** 2.1.11.3 2.1.14.2 **QCVN 02-05** 2.4 **(EC) 852/2004** PLII ChI.9 PL.II Ch.VIII.1	**16. Bảo hộ lao động** **16.1. Trang bị bảo hộ lao động** a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách **16.2. Phòng thay BHLĐ** a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				

16.2. Cách tiến hành

16.2.1. Yêu cầu

- Đủ số lượng và chủng loại bảo hộ lao động theo quy định.
- Hợp vệ sinh, bố trí vị trí thích hợp.
- Có phòng thay BHLĐ riêng cho công nhân khu vực xử lý thủy sản ăn liền.

16.2.2. 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.

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

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

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

Biểu mẫu 4b

17. KHO LẠNH VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN LẠNH

17.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
17	**QCVN 02-01** 2.1.5.5 2.1.5.7 2.3.1 **QCVN 02-05** 2.5.2 **(EC) 852/2004** PLII ChIV.3,5,7 PL.II Ch.IX 5 **(EC) 853/2004** PL.III M.VIII Ch.III.B ChVII.2 ChVIII.1,2	**17. Kho bảo quản và phương tiện vận chuyển:** **17.1. Kho lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế tự ghi c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách d. Đầu cảm nhiệt đặt sai vị trí đ. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp **17.2. Kho bảo quản thành phẩm khô** Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp **17.3. Phương tiện vận chuyển đảm bảo vệ sinh**		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				

17.2. Cách tiến hành

17.2.1. Yêu cầu

- Kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có) phải đảm bảo duy trì nhiệt độ sản phẩm -18 ^{0}C hoặc thấp hơn và được kiểm soát một cách hữu hiệu.
- Kho lạnh, kho bảo quản thành phẩm khô, phương tiện vận chuyển phải có phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp.

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

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

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

- Kho lạnh đảm bảo nhiệt độ sản phẩm đạt -18 ^{0}C hoặc thấp hơn, trừ thời gian xả tuyết hoặc xuất, nhập hàng.
- Kho lạnh phải có nhiệt kế tự ghi giám sát nhiệt độ. Trong trường hợp nhiệt kế tự ghi bị hỏng phải thực hiện ghi chép nhiệt độ kho 2 giờ/lần và thể hiện trên biểu đồ.
- Việc sắp xếp sản phẩm; tình trạng vệ sinh và đối lưu không khí trong kho lạnh.
- Sử dụng kho đúng mục đích.
- Kho bảo quản thành phẩm khô: Sạch sẽ, có hệ thống thông gió, kín (có trần), đảm bảo côn trùng, động vật gây hại không thể xâm nhập.
- Phương tiện vận chuyển: khoang chứa hàng phải sạch, che kín trong quá trình vận chuyển.

Biểu mẫu 4b

18. BAO GÓI, BẢO QUẢN BAO BÌ

18.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
18	**QCVN 02 01** 2.1.5.8 2.1.12.1.b **(EC)852/2004** PL.II Ch.X.2	**18. Bao gói, bảo quản bao bì** **18.1. Bao gói** a. Có khu vực bao gói riêng biệt b. Vật liệu bao gói phù hợp **18.2. Bảo quản bao bì** a. Có kho riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

18.2. Cách tiến hành

18.2.1. Yêu cầu

- Có kho riêng để chứa bao bì, có khu vực bao gói riêng, vật liệu bao gói phù hợp.
- Bao bì phải được bảo quản và vận chuyển trong điều kiện hợp vệ sinh.

18.2.2. Phạm vi

- Kho bảo quản bao bì, khu vực chứa bao bì trung gian, thùng chứa bao bì, phương tiện vận chuyển bao bì tại xí nghiệp, kể cả bao bì chưa in nhãn.
- Khu vực bao gói, dụng cụ hàn túi, đai nẹp, thùng carton.

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

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

- Khu vực bao gói chỉ dành riêng cho hoạt động bao gói sản phẩm. Sản phẩm ăn liền phải được bao gói ở khu vực tách biệt khu vực bao gói các sản phẩm khác.
- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm thuỷ sản phải bảo đảm an toàn thực phẩm:
+ Không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.
+ Đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm.
- Có kho riêng để bảo quản bao bì. Khu vực chứa bao bì trung gian phải đảm bảo tránh các nguồn lây nhiễm.
- Sắp xếp trong kho hợp lý (đảm bảo cự ly cách tường, cách nền, cách trần, hành lang vận chuyển và sự phân tách giữa các lô bao bì).
- Phương tiện vận chuyển bao bì của cơ sở không là nguồn lây nhiễm cho bao bì.
- Tình trạng vệ sinh của bao bì.

19. GHI NHÃN VÀ TRUY XUẤT

19.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
19	**QCVN 02-01** 2.6.4; 2.2.2 **QCVN 02-05** 2.5.1	**19. Ghi nhãn và truy xuất** **19.1. Ghi nhãn** a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách		[ ]	[ ] [ ]	[ ]			
	QCVN 02-02	**19.2. Truy xuất, thu hồi/xử lý**							

Biểu mẫu 4b

	2.3.9 **(EC) 178/2002** Đ 18.3 **(EC) 853/2004** PL II, M.I PL III M.VIII ChVI.1 PL.II Ch.X.1,3,4 **2000/13/EC**	a. Thiết lập đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm. b. Thực hiện đầy đủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm		[ ] [ ]	[ ] [ ]				
	(EC) 853/2004 PLII, M.I **2000/13/EC** **95/2/EC**	* Ghi nhãn thông tin phụ gia thực phẩm: a. Ghi đầy đủ thông tin thành phần phụ gia sử dụng trong chế biến sản phẩm b. Ghi nhãn đúng quy định			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

19.2. Cách tiến hành:

19.2.1. Yêu cầu:

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

19.2.2. Phạm vi:

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

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

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

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

20. HÓA CHẤT, PHỤ GIA

20.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
20	**QCVN 02-01** 2.1.13 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.10 PLII Ch.V.3 PLII Ch.IX.2 **95/2/EC**	**20. Hóa chất, phụ gia** **20.1. Hóa chất, phụ gia dùng cho chế biến** a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng b. Sử dụng, bảo quản không đúng cách **20.2. Hóa chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại** a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

Biểu mẫu 4b

20.2. Cách tiến hành

20.2.1. Yêu cầu

- Hóa chất, phụ gia được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng và không vượt quá giới hạn cho phép.
- Sử dụng, bảo quản theo quy định và chỉ dẫn của nhà cung cấp.

20.2.2. Phạm vi

- Kho bảo quản, thùng, tủ, ngăn chứa hóa chất, phụ gia
- Việc sử dụng trong thực tế
- Hồ sơ quản lý và sử dụng.

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

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

- Sự tách biệt trong bảo quản và sử dụng các loại hóa chất, phụ gia khác nhau.
- Sự đầy đủ các thông tin ghi trên nhãn các loại hóa chất: tên thương mại, tên nhà cung cấp, chỉ dẫn bảo quản, sử dụng của nhà cung cấp, thành phần, thời hạn sử dụng.
- Thực tế bảo quản và sử dụng hóa chất trong sản xuất.

21. MÔI TRƯỜNG XUNG QUANH

21.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
21	**QCVN 02-01** 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1 **QCVN 02-05** 2.1.3.b	**21. Môi trường xung quanh** a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ] [ ]	[ ]				

21.2. Cách tiến hành:

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

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

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

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

- Khuôn viên nhà máy so với các khu vực tập trung chất thải, nơi sản xuất có nhiều khói bụi, mùi hôi, khu vực bảo quản hóa chất, chăn nuôi gia súc, 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 sx.
- Sân phơi cách xa đường giao thông, không bị ảnh hưởng của khói bụi, khí thải hoặc nguồn ô nhiễm.

Biểu mẫu 4b

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

22.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
22	**QCVN 02-01** 2.1.14.1.c 2.4 **QCVN 02-02** 2.3.2,3 2.3.10 2.3.12 **(EC) 852/2004** PLII Ch.V.2 PL.II Ch.XII	**22. Điều kiện đảm bảo của hệ thống (QLCL)** **22.1. Cơ cấu tổ chức** a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền **22.2. Các điều kiện 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		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				

22.2. Cách tiến hành

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

22.2.2. Phạm vi

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

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

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

23. CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

23.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
23	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-05** **(EC)852/2004** Đ.5 **(EC)853/2004** PLII,M.II; M.III **2073/2005/EC** **2074/2005/EC**	**23. Xây dựng chương trình QLCL** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

Biểu mẫu 4b

23.2. Cách tiến hành

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

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

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

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

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

24. THỰC HIỆN GMP, SSOP VÀ HACCP

24.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
24	**QCVN 02-01** **QCVN 02-02** **QCVN 02-05** **(EC) 852/2004** PLII Ch.V.2 PL.II Ch.XII	**24. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP**							
		a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý		[ ]	[ ]				
		b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được quy định trong GMP, SSOP		[ ]	[ ]				
		c. Thao tác của công nhân đúng cách		[ ]	[ ]				
		d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách		[ ]	[ ]				
		đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung		[ ]	[ ]				
		e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách		[ ]	[ ]				
		g. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách 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			[ ]	[ ]			

24.2. Cách tiến hành

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

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

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

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

Biểu mẫu 4b

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

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

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

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

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

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

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

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

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

25. HOẠT ĐỘNG THẨM TRA

25.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
25	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-05** **(EC)852/2004** Đ.5 2f	**25. Hoạt động thẩm tra** a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát b. Thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra c. Thực đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát d. Thực hiện theo kế hoạch thẩm tra và điều chỉnh chương trình khi cần thiết		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

25.2. Cách tiến hành

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

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

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

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

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

Biểu mẫu 4b

26. HỒ SƠ

26.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
26	**QCVN 02-02** 2.1 2.2.8 **QCVN 02-01** 2.2 **(EC) 852/2004** Đ.5.2.g Đ.5.4	**26. Hồ sơ** **26.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu** a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy **26.2. Hồ sơ chương trình QLCL** a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng quy định			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

26.2. Cách tiến hành

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

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

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

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

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

- Danh sách các đại lý chính cung cấp nguyên liệu cho doanh nghiệp (tên, địa chỉ, số điện thoại của đại lý nếu có).
- Hợp đồng, cam kết,... về chủng loại, xuất xứ, phương thức bảo quản, phương tiện vận chuyển của đại lý cung cấp nguyên liệu với doanh nghiệp. Riêng đối với doanh nghiệp EU 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).
- Hoạt động giao nhận, điều kiện bảo quản nguyên liệu của đại lý cung cấp nguyên liệu tại nơi nhận nguyên liệu của Doanh nghiệp.

b) Hồ sơ chương trình quản lý chất lượng:

- 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 nguỵ tạo hồ sơ).

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

(Xem tiếp Công báo số 491 + 492)

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