Biểu mẫu 4c

PHẦN VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

Thông tư số 55/2011/TT-BNNPTNT ngày 03 tháng 8 năm 2011
kiểm tra, chứng nhận chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản

(Tiếp theo Công báo số 489 + 490)

(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 ĐỒ HỘP THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG:

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

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 **(EC) 852/2004** PL.II Ch I.2,8; 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; 2.1.4.4 2.1.4.5.g 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.b PL.II Ch.II.1.c	**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 4c

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,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 2.1.10.3 ; 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. Hệ thống thông gió thiết kế phù hợp, dễ 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		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]				
6.	**QCVN 02-01:** 2.1.4.8; 2.1.5.1.đ 2.1.11.3.b.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 4c

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 **(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		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			
	(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 **(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** 2.1.5.1,5.2.a,5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2;2.3.1.3 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.f PL.IICh.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		 [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 4c

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 PL.II Ch.V.1.b;c	**9. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (chân bàn, giá đỡ, bệ máy...)** a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]					
10.	**QCVN 02-01**: 2.1.4.2.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	**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 liêu ngoài phân xưởng:</u> a. Kín, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				
		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 4c

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.IICh.VII.1, 2,3, 4, 5,6 **(EC)853/2004** Đ3.2 **98/83/EC**	**11. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh e. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			
12.	**QCVN 02-01:** 2.1.8; 2.1.9	**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:** 2.1.5.8 2.1.12.1.b **QCVN 02-04** 2.4 **(EC)852/2004** PLII ChX	**13.1. Chất lượng vỏ hộp:** <u>13.1.1. Hồ sơ:</u> a. Có hồ sơ kiểm soát chất lượng cho từng lô vỏ hộp b. Hồ sơ đầy đủ, đủ độ tin cậy <u>13.1.2. Bảo quản, vận chuyển:</u> a. Có khu vực bảo quản riêng, phù hợp b. Bảo quản, vận chuyển đúng cách **13.2. Rửa vỏ hộp:** a. Có biện pháp kiểm tra, loại bỏ vỏ hộp có khuyết tật b. Rửa hộp đúng quy định		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				
14.	**QCVN 02-04** 2.7; 2.8	**14.1. Máy ghép mí, rửa hộp sau ghép mí:** a. Máy ghép mí đủ công suất. b. Biện pháp rửa hộp phù hợp		[ ] [ ]	[ ]				

Biểu mẫu 4c

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 PLII, ChV.1	**14.2 Kiểm tra mí ghép** a. Xây dựng quy định phù hợp về việc kiểm tra hiệu chỉnh thiết bị và kiểm soát mí ghép b. Tần suất, biện pháp thực hiện thích hợp			[ ] [ ]	[ ] [ ]			
15.	**QCVN 02-04** 2.9; 2.10; 2.11.1 **(EC)852/2004** PLII ChV.2 PLII ChXI	**15. Thanh trùng, làm nguội:** **15.1. Thiết bị thanh trùng** Có hồ sơ khảo sát phân bố nhiệt độ bên trong nồi thanh trùng **15.2. Thiết bị kiểm soát hoạt động thanh trùng** (nhiệt kế thủy ngân, nhiệt kế tự ghi, đồng hồ đo áp suất...): a. Đầy đủ và kiểu loại phù hợp b. Biểu đồ nhiệt độ, thời gian đầy đủ c. Kiểm định, hiệu chỉnh đúng quy định, đúng cách **15.3. Xử lý sau thanh trùng** a. Nhiệt độ tâm sản phẩm sau làm nguội đúng quy định b. Có biện pháp phân biệt lô hộp đã thanh trùng c. Kiểm soát nước làm lạnh đúng cách d. Đồ hộp sau khi làm nguội được xử lý và bảo quản phù hợp		 [ ] [ ] 	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]			
16.	**QCVN 02-04** 2.11.2,3 2.14.1,2 **(EC)852/2004** PLII ChXI.2,3	**16.1. Trắc nghiệm ủ** a. Có thực hiện b. Thực hiện đúng theo quy định c. Thực hiện đúng thủ tục **16.2. Bảo ôn** a. Điều kiện bảo ôn đúng quy định b. Sắp xếp lẫn lộn và thông tin để phân biệt các lô sản phẩm khác nhau		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

Biểu mẫu 4c

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**: 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ, g 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e **(EC)852/2004** PL.II Ch.I.2.c PLII ChII.1.d PLII ChVI.3 PL.II Ch.IX.4	**17. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** **17.1. 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 **17.2. Tiêu diệt** a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			
18.	**QCVN 02-01**: 2.1.11.4 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.3,6	**18. 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		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]				
19.	**QCVN 02-01** 2.1.11.3 2.1.12.1.b 2.1.12.2 2.1.14.2 **(EC) 852/2004** PLII ChI.9 PL.II Ch.VIII.1	***19.1. 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 **19.2. 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 4c

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** 2.1.5.5; 2.3.2 **(EC)852/2004** PLII ChIV.3,5,7 PLII ChV.2 PL.II Ch.IX 5 **(EC)853/2004** PL.III M.VIII Ch.III.B PLIII MVIII ChVII.2 PLIII MVIII ChVIII.1,2	**20.1. 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 **20.2. Phương tiện vận chuyển lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Đảm bảo vệ sinh		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				
21.	**QCVN 02-04** 2.12 **QCVN 02-01** 2.6.4.3; 2.2.2 **QCVN 02-02** 2.3.9 **(EC) 178/2002** Đ.18.3 **(EC) 853/2004** PLII, M.I **2000/13/EC**	**21. Ghi nhãn và truy xuất** **21.1. Ghi nhãn** a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách **21.2. 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.		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 			
22.	**QCVN 02-01** 2.1.5.8; .1.12.1.b **(EC)852/2004** PL.II Ch.X.2	**22. Bảo quản, vận chuyển bao bì** a. Có khu vực riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp		 [ ] [ ]					

Biểu mẫu 4c

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 02-01** 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b 2.1.13 **(EC)852/2004** PL.II Ch.I.10 PLII Ch.V.3 PLII Ch.IX.2 **95/2/EC**	**23. Hóa chất, phụ gia** **23.1. 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 **23.2. 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		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] 			
24.	**QCVN 02-04** 2.13	**24. Kho bảo quản thành phẩm** a. Điều kiện bảo quản thích hợp b. Sắp xếp không đúng cách		 [ ] [ ]					
25.	**QCVN 02-01** 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1	**25. 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		 [ ] [ ]	 [ ]				
26.	**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	**26. Điều kiện đảm bảo của hệ thống QLCL** <u>26.1. Cơ cấu tổ chức</u> a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền <u>26.2. Các điều kiện đảm bảo</u> 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 4c

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	
27.	**QCVN 02-01** **QCVN 02-02** **QCVN 02-04** **(EC)852/2004** Đ.5 **(EC)853/2004** PLII,M.II; M.III **2073/2005/EC** **2074/2005/EC**	**27. Xây dựng chương trình quản lý chất lượng** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			[ ] [ ]	[ ] [ ]			
28.	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-04** **(EC)852/2004** **(EC)853/2004** **2073/2005/EC** **2074/2005/EC**	**28. 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		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			
29.	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-04** **(EC)852/2004** Đ.5 2f	***29. 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 kế hoạch thẩm tra và điều chỉnh chương trình khi cần thiết		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

Biểu mẫu 4c

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	
30.	**QCVN 02-02** 2.1 2.2.8 **QCVN 02-01** 2.2 **(EC) 852/2004** Đ.5.2.g Đ.5.4	**30. Hồ sơ** **30.1. 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 **30.2. 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: ***30 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 BẢO ĐẢM ATTP CỦA CƠ SỞ:.....

.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

.....

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

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

Biểu mẫu 4c

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

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 30 nhóm chỉ tiêu đánh giá

Lỗi / Xếp loại	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)
A	≤10	0	0
B	>10	0	0
	Mi + Ma ≤ 15	≤ 10	0
C	Mi + Ma > 15	≤ 10	0
	-	>10	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 10 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 10 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 10 nhóm chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 15 nhóm chỉ tiêu.

Biểu mẫu 4c

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 10 nhóm chỉ tiêu; hoặc
- Có dưới hoặc bằng 10 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 15 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 2.1.4.6.b,c 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b **(EC) 852/2004** PL.II Ch I.2,8; 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 4c

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu

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

1.2.2. Phạm vi: Các phòng tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, khu vực rã đông, xử lý trước và sau gia nhiệt, gia nhiệt, khu vực chuẩn bị nước sốt, vào hộp, thanh trùng, bao gói sản phẩm, rửa vỏ hộp, phòng thay bảo hộ lao động, khu vực vệ sinh công nhân, kho bao bì, phụ gia, hóa chất, hành lang nội tuyến, khu bảo ôn (ổn định mí).

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 ngăn cách rõ ràng và hợp lý giữa các khu vực sản xuất, giữa các mặt hàng có độ rủi ro khác nhau.
- Khả năng lây nhiễm do giao nhau trong cùng thời điểm giữa các luồng sản phẩm, nước đá (nếu có), bao bì, chất thải và công nhân có mức độ rủi ro khác nhau.
- Bố trí thiết bị, dụng cụ sản xuất, phân bố nguyên liệu, công nhân ở mỗi khu vực không hợp lý gây cản trở chế biến, làm vệ sinh, khử trùng, làm mất khả năng kiểm soát an toàn vệ sinh.
- Diện tích từng phòng sản xuất và mặt bằng chung so với khối lượng sản phẩm được sản xuất và số lượng công nhân làm việc tại mỗi khu vực.

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 các khu vực tiếp nhận, xử lý nguyên liệu, xử lý sống và chín, vào hộp, ghép mí, rửa vỏ hộp.

b) Nền khu vực thanh trùng, khu vực thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, khu bảo ôn (ổn định mí).

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

Biểu mẫu 4c

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

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của nền sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 28.*

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 2.1.4.4; 2.1.4.5.g 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.b PL.II Ch.II.1.c	**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, trần các khu vực tiếp nhận, xử lý nguyên liệu, xử lý sống và chín, vào hộp, ghép mí, rửa vỏ hộp.

b) Tường, trần khu vực thanh trùng, khu vực thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, khu bảo ôn (ổn định mí).

c) Tường, trần khu vực bao gói, bảo quản sản phẩm, 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,c) tại tất cả các khu vực để xác định:

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

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của tường, trần sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 28.*

Biểu mẫu 4c

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,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 d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]				

4.2. Cách tiến hành

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

4.2.2. Phạm vi

- Các cửa ra vào, cửa thoát hiểm, cửa sổ, cửa lùa ở các khu vực tiếp nhận, xử lý nguyên liệu, xử lý sống và chín, vào hộp, ghép mí, rửa vỏ hộp.
- Cửa các khu vực thanh trùng, ổn định hộp, bao gói, bảo quản sản phẩm, thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, kho chứa hóa chất, phụ gia, bao bì.

4.2.3. Phương pháp và nội dung 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, vật liệu làm cửa phải bằng hợp kim nhôm, nhựa hoặc Inox.
- Các cửa mở thông ra bên ngoài có trang bị lưới chắn côn trùng
- Các mối nối, mối ghép, gioăng phải nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích *Hiện trạng vệ sinh của cửa sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 28.*

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	**5. Hệ thống thông gió** a. Hệ thống thông gió thiết kế phù hợp, dễ làm vệ sinh		[ ]	[ ]				

Biểu mẫu 4c

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.5. 6	b. Không có ngưng tụ hơi nước, mùi hôi, khói trong phân xưởng c. Có hệ thống thông gió cho khu vực 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) Các khu vực tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu, xử lý sống và chín, vào hộp, ghép mí, rửa vỏ hộp.

b) Các khu vực thanh trùng (ổn định mí), bao gói và bảo quản sản phẩm, thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, kho chứa hóa chất, phụ gia, bao bì.

5.2.3. Phương pháp và nội dung 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 mạng ống, chụp đèn, dàn máy lạnh ... tại khu vực nêu tại mục 5.2.2a.

- 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, 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 28.*

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.b.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 4c

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, bảo quản nguyên liệu, xử lý sống và chín, vào hộp, ghép mí, rửa vỏ hộp.

b) Các khu vực thanh trùng (ổn định mí), bao gói và bảo quản sản phẩm, thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, kho chứa hóa chất, phụ gia, bao bì.

6.2.3. Phương pháp và nội dung 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, cụ thể: Cường độ sáng: 540 lux ở những nơi cần có thao tác kiểm tra; 220 lux ở các khu vực sản xuất; 110 lux ở các khu vực khác (nếu kiểm tra bằng máy) hoặc thông qua kinh nghiệm thực tế kiểm tra số lượng và công suất của đèn đang hoạt động, đảm bảo sự phân biệt rõ ràng màu sắc tự nhiên của sản phẩm.

- 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 28.*

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 **(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		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			
	(EC)852/2004 PL.II Ch.I.4	h. Có trang bị hệ thống nước nóng ở những nơi cần thiết		[ ]					

Biểu mẫu 4c

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	
	QCVN 02-01: 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6 2.1.5.4.b; 2.1.8.1 **(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 vào các khu vực tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu, xử lý sống và chín, vào hộp, ghép mí, thanh trùng, khu vực vệ sinh công nhân và tại những nơi cần thiết trong khu vực chế biến.

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

7.2.3. Phương pháp và nội dung 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).

Biểu mẫu 4c

- Phương tiện làm khô tay đúng quy cách (rulô vải, khăn lau tay dùng một lần, máy làm khô tay, phương tiện tương đương). Số lượng phương tiện làm khô tay phải đảm bảo đủ giờ cao điểm (khoảng 30 công nhân/rulô vải hoặc máy làm khô tay).
- Bồn nhúng ủng đảm bảo để việc nhúng ủng hiệu quả (độ ngập nước không dưới 0,15m, hàm lượng chlorin dư trong nước sát trùng ủng đạt 100 - 200ppm), nước thải từ bồn rửa tay không xả thẳng vào bồn nhúng ủng.

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

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

a.4. Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

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

- Đủ số lượng và hiệu quả.

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

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

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

8. BỀ MẶT TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI SẢN PHẨM

8.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải 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** 2.1.5.1,5.2.a,5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2 2.3.1.3 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.f PL.IICh.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		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]			

Biểu mẫu 4c

8.2. Cách tiến hành

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

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

8.2.3. Phương pháp và nội dung 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.
- 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 28.*

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 PL.II Ch.V.1.b;c	**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 4c

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**: 2.1.4.2.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	**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		[ ]					
		10.2. Thoát nước nền							
		a. Đủ khả năng thoát nước		[ ]	[ ]				
		b. Có hố ga đúng cách		[ ]	[ ]				
		c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước		[ ]	[ ]				
		d. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh			[ ]	[ ]			
		đ. Bảo trì tốt		[ ]					

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu:

- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Hệ thống thoát nước nền: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực chế biến và không ảnh hưởng ngược từ môi trường ngoài vào phân xưởng.

10.2.2. Phạm vi:

- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ phế liệu trong và ngoài phân xưởng.
- Các đường thoát nước, các hố ga ở tất cả các khu vực chế biến, các khu vực xử lý nước thải.

Biểu mẫu 4c

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 17.*

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	
1.	**QCVN 02-01:** 2.1.1.3.a 2.1.5.4.a 2.1.5.6 2.1.6; 2.1.7 2.1.8 **(EC)852/2004** PL.IICh.VII.1, 2,3 4, 5,6 **(EC)853/2004** Đ3.2 **98/83/EC**	**11. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh e. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

Biểu mẫu 4c

11.2. Cách tiến hành

11.2.1. 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.

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 4c

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	**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. CHẤT LƯỢNG VỎ HỘP

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:** 2.1.5.8 2.1.12.1.b **QCVN 02-04** 2.4 **(EC)852/2004** PLII ChX	**13.1. Chất lượng vỏ hộp:** <u>13.1.1. Hồ sơ:</u> a. Có hồ sơ kiểm soát chất lượng cho từng lô vỏ hộp b. Hồ sơ đầy đủ, đủ độ tin cậy <u>13.1.2. Bảo quản, vận chuyển:</u> a. Có khu vực bảo quản riêng, phù hợp b.Bảo quản, vận chuyển đúng cách		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 4c

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	
		13.2. Rửa vỏ hộp: a. Có biện pháp kiểm tra, loại bỏ vỏ hộp có khuyết tật b. Rửa hộp đúng quy định		 [ ]	[ ] [ ]				

13.2. Cách tiến hành:

13.2.1.Yêu cầu:

- Hồ sơ đầy đủ, tin cậy
- Không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Bảo quản, vận chuyển trong điều kiện hợp vệ sinh

13.2.2. Phạm vi:

- Khu vực bảo quản, rửa vỏ hộp
- Hồ sơ kiểm soát chất lượng vỏ hộp

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

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

- Có đầy đủ hồ sơ kiểm soát chất lượng từng lô vỏ hộp (xuất xứ, chứng nhận chất lượng, kiểm soát quá trình tiếp nhận, bảo quản, sử dụng vỏ hộp của doanh nghiệp).
- Có khu vực bảo quản riêng, phù hợp.
- Bảo quản, vận chuyển trong điều kiện hợp vệ sinh.
- Có biện pháp loại bỏ hộp bị khuyết tật.
- Vỏ hộp được rửa sạch (bằng nước nóng hoặc hơi nước có nhiệt độ, áp lực phù hợp) và được làm khô ráo trước khi đưa đến công đoạn vào hộp.
- Dây chuyền chuyển vỏ hoạt động bình thường, không lây nhiễm cho vỏ hộp khi vận chuyển.

14. MÁY GHÉP MÍ, RỬA HỘP SAU GHÉP MÍ

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 02-04** 2.7; 2.8 **(EC)852/2004** PLII, ChV.1	**14.1. Máy ghép mí, rửa hộp sau ghép mí:** a. Máy ghép mí đủ công suất. b. Biện pháp rửa hộp phù hợp **14.2 Kiểm tra mí ghép** a. Xây dựng quy định phù hợp về việc kiểm tra hiệu chỉnh thiết bị và kiểm soát mí ghép b. Tần suất, biện pháp thực hiện thích hợp		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

Biểu mẫu 4c

14.2. Cách tiến hành:

14.2.1. Yêu cầu:

- Phù hợp năng suất chung của dây chuyền sản xuất.
- Hộp sau ghép mí đảm bảo đáp ứng các yêu cầu theo quy định.

14.2.2. Phạm vi:

- Hệ thống ghép mí, rửa hộp
- Hồ sơ kiểm soát

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

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

- Năng suất làm việc của các máy ghép mí tương đương với năng suất của dây chuyền sản xuất.

- Lấy mẫu hộp trước mỗi ca và tối thiểu 2 tiếng/lần (đối với máy ghép mí 4 đầu) và 4 tiếng/lần (đối với máy ghép mí 1 đầu) khi máy ghép mí đang làm việc để cắt mí hộp kiểm tra các thông số: độ cao, dày, rộng của mí hộp; kích thước móc thân, móc nắp; độ chồng mí hộp và kiểm tra khuyết tật của mí hộp.

- Tần suất kiểm tra mí ghép bằng mắt thường tối thiểu 15 phút/lần (đối với máy ghép mí 4 đầu) và 30 phút/lần (đối với máy ghép mí 1 đầu).

- Hộp sau khi ghép mí được rửa bằng nước sạch (nếu sử dụng hóa chất được phép để rửa vỏ hộp thì phải rửa lại bằng nước sạch), sau khi rửa trên hộp phải không còn dầu mỡ và các tạp chất khác.

15. THANH TRÙNG, LÀM NGUỘI

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 02-04** 2.9 2.10 2.11.1 **(EC)852/2004** PLII ChV.2 PLII ChXI	**15. Thanh trùng, làm nguội:** <u>15.1. Thiết bị thanh trùng</u> Có hồ sơ khảo sát phân bố nhiệt độ bên trong nồi thanh trùng <u>15.2. Thiết bị kiểm soát hoạt động thanh trùng</u> (nhiệt kế thủy ngân, nhiệt kế tự ghi, đồng hồ đo áp suất...): a. Đầy đủ và kiểu loại phù hợp b. Biểu đồ nhiệt độ, thời gian đầy đủ			[ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

Biểu mẫu 4c

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	
		c. Kiểm định, hiệu chỉnh theo đúng quy định, đúng cách			[ ]				
		15.3. Xử lý sau thanh trùng							
		a. Nhiệt độ tâm sản phẩm sau làm nguội đúng quy định		[ ]	[ ]				
		b. Có biện pháp phân biệt lô hộp đã thanh trùng			[ ]	[ ]			
		c. Kiểm soát nước làm lạnh đúng cách		[ ]	[ ]				
		d. Đồ hộp sau khi làm nguội được xử lý và bảo quản phù hợp			[ ]	[ ]			

15.2.Cách tiến hành

15.2.1. Yêu cầu: Sản phẩm được thanh trùng và làm nguội đúng cách.

15.2.2. Phạm vi:

- Hệ thống thanh trùng, làm nguội

- Hồ sơ lưu trữ.

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

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

- Có và lưu trữ đầy đủ hồ sơ khảo sát sự phân bố nhiệt độ bên trong nồi thanh trùng.

- Mỗi thiết bị thanh trùng có đầy đủ các thiết bị kiểm soát (đồng hồ đo áp suất, nhiệt kế thuỷ ngân, nhiệt kế tự ghi, biểu đồ nhiệt độ - thời gian) và được kiểm định, hiệu chỉnh theo đúng quy định với phương pháp phù hợp.

- Riêng đối với các xí nghiệp xuất khẩu vào EU biểu đồ nhiệt độ - thời gian phải được lưu giữ đúng thời hạn (3 năm).

- Sau khi thanh trùng, đồ hộp phải được làm nguội nhanh cho đến khi nhiệt độ tâm sản phẩm nhỏ hơn 40^0C.

- Sử dụng nước uống được để làm nguội đồ hộp trong thời gian không dưới 30 phút (nếu sử dụng nước xử lý bằng chlorine thì dư lượng clorine trong nước phải đạt 1ppm). Nước dùng 1 lần.

- Có biện pháp phân biệt lô đồ hộp đã thanh trùng với lô đồ hộp chưa thanh trùng.

- Đồ hộp sau khi làm nguội được để yên trong giỏ thanh trùng ít nhất 24 giờ mới được lấy ra khỏi giỏ.

Biểu mẫu 4c

16. TRẮC NGHIỆM Ủ, BẢO ÔN

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 02-04** 2.11.2,3 2.14.1,2 **(EC)852/2004** PLII ChXI.2,3	**16.1. Trắc nghiệm ủ** a. Có thực hiện b. Thực hiện đúng theo quy định c.Thực hiện đúng thủ tục **16.2. Bảo ôn** a. Điều kiện bảo ôn đúng quy định b. Sắp xếp lẫn lộn và thông tin để phân biệt các lô sản phẩm khác nhau		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] 	[ ] [ ] [ ] 			

16.2. Cách tiến hành:

16.2.1. Yêu cầu: Sản phẩm sau bảo ôn phải đảm bảo an toàn vệ sinh cho người sử dụng.

16.2.2. Phạm vi: Khu vực tiến hành ủ, phân tích mẫu và hồ sơ lưu trữ.

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

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

- Điều kiện bảo ôn đồ hộp đúng theo quy định: có kệ chắc chắn, được lót giấy hoặc vải trước khi xếp hộp bảo ôn.
- Có dấu hiệu phân biệt rõ ràng các lô đồ hộp xếp trong khu vực bảo ôn.
- Doanh nghiệp tiến hành lấy mẫu đồ hộp thành phẩm của từng ca sản xuất để kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng có liên quan (cảm quan, hoá lý, vi sinh).
- Đồ hộp mẫu phải được ủ ở nhiệt độ và thời gian quy định (ở nhiệt độ 37^0C và 55^0C trong 5-7 ngày đối với thị trường nội địa; trong 14 ngày đối với thị trường EU) và tiến hành kiểm tra các vi khuẩn chịu nhiệt.
- Hồ sơ trắc nghiệm ủ và các kết quả phân tích được lưu trữ đầy đủ.

17. NGĂN CHẶN VÀ TIÊU DIỆT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

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** 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ, g 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e **(EC)852/2004** PL.II Ch.I.2.c PLII ChII.1.d PLII ChVI.3 PL.II Ch.IX.4	**17. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại** **17.1. 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 **17.2. Tiêu diệt** a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b.Không có sự hiện diện của động vật gây hại		 [ ] [ ] [ ] [ ] 	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]			

Biểu mẫu 4c

17.2. Cách tiến hành

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

17.2.2. 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.

17.2.3. 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 17.2.2.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 17.2.2..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 17.2.2.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.

18. KHU VỰC VỆ SINH CÔNG NHÂN

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**: 2.1.11.4 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.3,6	**18. Khu vực vệ sinh công nhân**							
		a. Đủ số lượng		[ ]	[ ]				
		b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...)		[ ]					
		c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp		[ ]	[ ]				
		d. Bảo trì tốt		[ ]					

Biểu mẫu 4c

18.2. Cách tiến hành

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

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

18.2.3. 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 28.*

19. BẢO HỘ LAO ĐỘNG

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** 2.1.11.3 2.1.12.1.b 2.1.12.2 2.1.14.2 **(EC)852/2004** PLII ChI.9 PL.II Ch.VIII.1	**19.1. 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 **19.2. 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 4c

19.2. Cách tiến hành

19.2.1. 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 tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau.

19.2.2. 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.

19.2.3. 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.

20. KHO LẠNH VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN LẠNH

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** 2.1.5.5; 2.3.2 **(EC)852/2004** PLII ChIV.3,5,7 PLII ChV.2 PL.II Ch.IX 5 **(EC)853/2004** PL.III M.VIII Ch.III.B PLIII MVIII ChVII.2 PLIII MVIII ChVIII.1,2	**20.1. 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 **20.2. Phương tiện vận chuyển lạnh** a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Đảm bảo vệ sinh		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				

Biểu mẫu 4c

20.2. Cách tiến hành

20.2.1. Yêu cầu

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

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

20.2.2. 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.

20.2.3. 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^{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 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.

21. GHI NHÃN VÀ TRUY XUẤT

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 02-04** 2.12 **QCVN 02-01** 2.6.4.3; 2.2.2 **QCVN 02-02** 2.3.9 **(EC) 178/2002** Đ.18.3 **(EC) 853/2004** PLII, M.I **2000/13/EC**	**21. Ghi nhãn và truy xuất** **21.1. Ghi nhãn** a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách **21.2. 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			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

Biểu mẫu 4c

21.2. Cách tiến hành:

21.2.1. 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.

21.2.2. 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

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:

- 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.

22. BAO GÓI, BẢO QUẢN BAO BÌ

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** 2.1.5.8 2.1.12.1.b **(EC)852/2004** PL.II Ch.X.2	**22. Bảo quản, vận chuyển bao bì** a. Có khu vực riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp		[ ] [ ]					

22.2. Cách tiến hành

22.2.1. 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.

22.2.2. Phạm vi: Khu vực 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 (trừ khu vực chứa vỏ hộp).

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

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

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

- Sắp xếp hợp lý.

- 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 4c

23. HÓA CHẤT, PHỤ GIA

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 02-01** 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b 2.1.13 **(EC)852/2004** PL.II Ch.I.10 PLII Ch.V.3 PLII Ch.IX.2 95/2/EC	**23. Hóa chất, phụ gia** **23.1. 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 **23.2. 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		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] 			

23.2. Cách tiến hành

23.2.1. 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.

23.2.2. 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.

23.2.3. 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.

24. KHO BẢO QUẢN THÀNH PHẨM

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 02-04** 2.13	**24. Kho bảo quản thành phẩm** a. Điều kiện bảo quản thích hợp		[ ]					

Biểu mẫu 4c

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	
		b. Sắp xếp không đúng cách		[ ]					

24.2. Cách tiến hành:

24.2.1. Yêu cầu: điều kiện bảo quản thành phẩm đảm bảo không ảnh hưởng đến an toàn vệ sinh sản phẩm.

24.2.2. Phạm vi: kho bảo quản thành phẩm .

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

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

- Kho bảo quản thành phẩm đảm bảo vệ sinh, thoáng mát, khô ráo, có giá, kệ chắc chắn để xếp thành phẩm.
- Sắp xếp theo đúng quy định.

25. MÔI TRƯỜNG XUNG QUANH

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 02-01** 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1	**25. 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		[ ] [ ]	[ ]				

25.2. Cách tiến hành

25.2.1. Yêu cầu: môi trường xung quanh không ảnh hưởng đến điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm của phân xưởng chế biến.

25.2.2. Phạm vi:

- Vị trí của nhà máy.
- Bên ngoài và bên trong tường rào nhà máy cho đến phân xưởng chế biến.

25.2.3. 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; các khu vực tù đọng chất thải.

Biểu mẫu 4c

- Tường rào xung quanh nhà máy phải ngăn chặn được sự qua lại của gia súc, vật nuôi, hạn chế được sự xâm nhập của động vật gây hại.
- Đường đi nội bộ của nhà máy.
- Nhà máy không bị ngập nước (trừ trường hợp bị thiên tai).
- 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 cho sản phẩm.

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

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** 2.3.1,2,3 2.3.10 2.3.12 **(EC) 852/2004** PLII Ch.V.2 PL.II Ch.XII	**26. Điều kiện đảm bảo của hệ thống QLCL** <u>26.1. Cơ cấu tổ chức</u> a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền <u>26.2. Các điều kiện đảm bảo</u> 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		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				

26.2. Cách tiến hành

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

26.2.2. 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).

26.2.3. 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.

Biểu mẫu 4c

27. CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

27.1. 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	
27	**QCVN 02-01** **QCVN 02-02** **QCVN 02-04** **(EC)852/2004** Đ.5 **(EC)853/2004** PLII,M.II; M.III **2073/2005/EC** **2074/2005/EC**	**27. Xây dựng chương trình quản lý chất lượng** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

27.2. Cách tiến hành

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

27.2.2. 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.

27.2.3. 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.

28. THỰC HIỆN GMP, SSOP VÀ HACCP

28.1. 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	
28	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-04** **(EC)852/2004** **(EC)853/2004** **2073/2005/EC** **2074/2005/EC**	**28. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP** a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được quy định trong GMP, SSOP		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

Biểu mẫu 4c

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	
		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			[ ]	[ ]			

28.2. Cách tiến hành

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

28.2.2. 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.

28.2.3. 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).

- 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).

Biểu mẫu 4c

- 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.

29. HOẠT ĐỘNG THẨM TRA

29.1. 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	
29	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **QCVN 02-04** **(EC)852/2004** Đ.5 2f	**29. 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		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

29.2. Cách tiến hành

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

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

29.2.3. 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.

30. HỒ SƠ

30.1. 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	
30	**QCVN 02-02** 2.1 2.2.8 **QCVN 02-01** 2.2	**30. Hồ sơ** **30.1. 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			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

Biểu mẫu 4c

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 Đ.5 2f	**30.2. 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		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

30.2. Cách tiến hành

30.2.1. Yêu cầu: hồ sơ đầy đủ, chính xác và dễ truy cập.

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

30.2.3. 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 4d

(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 ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC MẮM

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 4d

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 -06** 2.2 **(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 02-06** 2.2.2 c **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.a	**2. Nền** **2.1. Khu vực chế biến trong nhà, kho chứa, khu vực phụ trợ.** a. Vật liệu bền, không bị thấm nước. b. Nhẵn, phẳng. c. Bảo trì tốt. **2.2. Khu vực chế biến ngoài trời, hành lang vận chuyển** a. Vật liệu phù hợp, b. Dễ làm vệ sinh. c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]				
3.	**QCVN 02 -06** 2.2.2 a,b 2.2.3 **QCVN 02 -01** 2.1.4.3,4 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.b,c	**3. Trần/mái che/tấm đậy; Tường/vách lửng tại khu đóng gói, các kho chứa sản phẩm, khu phụ trợ**: a. Vật liệu phù hợp b. Kín c. Tường/vách lửng không bị thấm nước d. Trần khu vực đóng gói, các kho chứa sản phẩm sáng màu đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng e. Dễ làm vệ sinh g. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]				

Biểu mẫu 4d

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 **(EC) 852/2004** PL.II ChII 1.d,1.e	**4.Cửa ra vào, cửa sổ, lỗ thông gió:** a. Vật liệu phù hợp b. Kín c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]				
5.	**QCVN 02-01** 2.1.4.7.a,b,c **QCVN 02 -06** 2.2.5, 2.2.6 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.5. 6	**5. Hệ thống thông gió** a. Không có hơi nước bão hòa, khói trong khu vực gia nhiệt b. Thông thoáng, không có mùi lạ trong khu vực đóng gói, kho chứa sản phẩm, các khu vực phụ trợ		[ ] [ ]	[ ]				
	(EC) 852/2004 PL.II Ch.I.5. 6	a. Có hệ thống thông gió cho khu vực vệ sinh b. Hệ thống thông gió thiết kế phù hợp hoặc thuận tiện làm vệ sinh		[ ] [ ]	[ ]				
6.	**QCVN 02 -06** 2.4 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I 7	**6. Hệ thống chiếu sáng:** a. Đủ sáng b. Có chụp đèn ở khu vực bao gói, pha đấu, kho chứa sản phẩm. c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ]				
7.	**QCVN 02 -06** 2.2.9; **QCVN 02 -01** 2.1.11.1 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.4	**7. Phương tiện rửa, vệ sinh, khử trùng** **7.1. Đối với công nhân:** a. Tại lối vào phòng đóng gói, khu vực vệ sinh a1. Có đủ số lượng a2. Thiết kế phù hợp b. Tại các khu vực khác		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

Biểu mẫu 4d

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	
		b1. Có đủ số lượng b2. Thiết kế phù hợp c. Vị trí phù hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 				
	QCVN 02 -01 2.1.11.5 **(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 -06** 2.5 **QCVN 02 -01** 2.1.5 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.f PL.II Ch.V.1.b;c	**8. Bề mặt tiếp xúc sản phẩm** *(bể chượp, dụng cụ chứa, lọc, ống dẫn, bơm vận chuyển, đánh khấy...):* a. Vật liệu phù hợp, không độc, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm b. Cấu trúc bề mặt, mối ghép nhẵn, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	[ ]			
9.	**QCVN 02 -01** 2.1.5 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.f	**9. Bề mặt không tiếp xúc sản phẩm** *(Giá đỡ, kệ, bàn, giàn phơi chai...):* a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc bề mặt, mối ghép nhẵn, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]					
10.	**QCVN 02 -06** 2.2.6; **QCVN 02 -01** 2.1.10 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.VI	**10. Chất thải** **10.1. Chất thải rắn (Phế liệu):** a. Đầy đủ, chuyên dùng b. Kín nước, cấu trúc dễ làm vệ sinh c. Nơi chứa phế thải (nếu có) kín, vị trí phù hợp d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]				

Biểu mẫu 4d

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	
	QCVN 02 -06 2.3.4, 2.3.5 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.8	**10.2. Hệ thống thoát nước thải:** a. Đủ khả năng thoát hết nước thải b. Cống thoát, hố ga phù hợp c. Cấu trúc dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]				
11.	**QCVN 02 -06** 2.3.1; 2.3.2 **QCVN 02 -01** 2.1.6; **(EC) 852/2004** PL.II Ch.VII.1,2,3 **(EC) 853/2004** Đ3.2	**11. Hệ thống cung cấp nước:** a. An toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Cập nhật đầy đủ sơ đồ hệ thống cung cấp nước, tách biệt với hệ thống cung cấp nước cho mục đích khác d. Kiểm soát chất lượng nước: d1. Có kế hoạch kiểm soát phù hợp d2. Thực hiện đúng cách		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			
12.	**QCVN 02 -06** 2.7.1.d **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.2.c PLII ChII.1.d PLII ChVI.3 PL.II Ch.IX.4	**12. Ngăn chặn, tiêu diệt động vật gây hại :** **12.1. Ngăn chặn:** a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phòng bao gói, kho chứa sản phẩm, phụ gia b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ở các khu vực khác c. Có biện pháp ngăn chặn **12.2. Tiêu diệt** a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			
13.	**QCVN 02 -06** 2.2.8 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.3,6	**13. Khu vực vệ sinh công nhân:** a. Có khu vực vệ sinh công nhân b. Có đủ số lượng, thiết kế thích hợp		[ ]	[ ] [ ]				

Biểu mẫu 4d

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	
		c. Vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ]					
14.	**QCVN 02 -06** 2.2.7 **(EC) 852/2004** PLII ChI.9 PL.II Ch.VIII.	**14.1. 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 **14.2. Phòng thay BHLĐ** a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				
15.	**QCVN 02 -06** 2.2.3; 2.8.1; 2.8.2 **(EC) 853/2004** PLII, M.I **2000/13/EC**	**15. Bao gói, ghi nhãn và truy xuất** a. Có phòng bao gói riêng biệt c. Vật liệu chứa đựng phù hợp c. Ghi nhãn đúng quy định d. Thiết lập và thực hiện đầy đủ các thủ tục về truy xuất, 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			 [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

Biểu mẫu 4d

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 -06** 2.8.3; 2.8.4 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.X.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.10 PLII Ch.V.3 PLII Ch.IX.2	**16. Kho chứa và phương tiện vận chuyển:** **16.1. Kho chứa sản phẩm, kho bao bì, hóa chất, phụ gia:** a. Có kho chứa bao bì, hoá chất, phụ gia , kho chứa sản phẩm riêng b. Phương pháp bảo quản bao bì và chế độ vệ sinh phù hợp. **16.2. Phương tiện vận chuyển phụ liệu, thành phẩm:** Phương tiện vận chuyển đảm bảo vệ sinh		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]				
17.	**QCVN 02 -06** 2.1 **QCVN 02 -01** 2.1.1; 2.1.2, 2.1.3.1	**17.Môi trường xung quanh:** a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ] [ ]	[ ]				
18.	**QCVN 02 -06** 2.6.3; 2.6.4 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.10 PLII Ch.V.3 PLII Ch.IX.2 **95/2/EC**	**18. Hóa chất, phụ gia và chất hỗ trợ chế biến** **18.1. Phụ gia, chất hỗ trợ chế biến** a. Được phép sử dụng, nguồn gốc rõ ràng và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách **18.2. Hóa chất tẩy rửa, khử trùng và tiêu diệt ĐVGH** a. Được phép, nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

Biểu mẫu 4d

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 -06** 2.9; **QCVN 02 -02** 2.3.2,3 2.3.10 2.3.12 **(EC) 852/2004** PLII Ch.V.2 PL.II Ch.XII	**19. Điều kiện đảm bảo của hệ thống QLCL** **19.1. Cơ cấu tổ chức** a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền **19.2. Các điều kiện đảm bảo** a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				
20.	**QCVN 02-06** **QCVN 02-02** **(EC) 852/2004** Đ.5 **(EC) 853/2004** PLII, M.II; M.III **2073/2005/EC** **2074/2005/EC**	**20. Xây dựng chương trình quản lý chất lượng** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với qui định và thực tế			[ ] [ ]	[ ] [ ]			
21.	**QCVN 02 -06** **QCVN 02 -02** **(EC) 852/2004** Đ.5 **(EC) 853/2004** PLII, M.II; M.III **2073/2005/EC** **2074/2005/EC**	**21.Thực hiện chương trình quản lý chất lượng** a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được qui 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 CCP (*đối*		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

Biểu mẫu 4d

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	
		với cơ sở có công suất thực tế ≥ 500.000 lít/năm) i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi các thông số giám sát bị vi phạm			[ ]	[ ]			
22.	**QCVN 02 -06** 2.9; **QCVN 02 -02** 2.2.7, 2.3.11 **(EC) 852/2004** Đ.5 2f	**22. 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 kế hoạch thẩm tra và điều chỉnh chương trình khi cần thiết		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			
23.	**QCVN 02 -02** 2.1, 2.2.8 **QCVN 02 -01** 2.2 **(EC) 852/2004** Đ.5.2.g, Đ.5.4	**23. Hồ sơ** **23.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu, muối** a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ phù hợp, đủ độ tin cậy **23.2. Hồ sơ chương trình QLCL** a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng quy định		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			
Tổng cộng 23 Nhóm chỉ tiêu		**Theo quy đinh 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:

.....

.....

Biểu mẫu 4d

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 4d

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

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 23 nhóm chỉ tiêu đánh giá

Lỗi / Xếp loại	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)
A	≤8	0	0
B	>8	0	0
	Mi + Ma ≤ 11	≤ 8	0
C	Mi + Ma > 11	≤ 8	0
	-	>8	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 8 nhóm chỉ tiêu.

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

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

+ Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 8 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 8 nhóm chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 11 nhóm chỉ tiêu.

Biểu mẫu 4d

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
- Một trong Ba trường hợp sau:

- Có số lỗi Nặng quá 8 nhóm chỉ tiêu; hoặc

- Có dưới hoặc bằng 8 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 11 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 -06** 2.2 **(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		[ ]	[ ]				

Biểu mẫu 4d

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm chéo giữa các khu vực có độ rủi ro, công nghệ khác nhau.
- Đủ diện tích, bố trí các khu vực thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh.

1.2.2. Phạm vi

Các khu vực tiếp nhận, chế biến chượp (bao gồm tiếp nhận, xử lý trộn muối và phụ liệu, nấu, lọc, thủy phân bằng hóa chất "nếu có", chăm sóc chượp, kéo rút), pha đấu, bao gói, bảo quản sản phẩm, bao bì, phụ gia, hóa chất, phòng thay bảo hộ, khu vực vệ sinh công nhân, chứa phế thải, đường đi nội tuyến...

1.2.3 Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

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

- Sự ngăn cách hợp lý giữa các khu vực có độ rủi ro khác nhau theo công nghệ chế biến khác nhau (khu vực chứa muối, xử lý trộn muối, chế biến chượp, pha đấu, bao gói, chứa sản phẩm, nấu chượp, thủy phân bằng hóa chất, nhà lọc, bao bì, hóa chất, bảo hộ lao động, khu vệ sinh công nhân, khu chứa phế liệu ...).

- Sự bố trí dụng cụ chứa, chế biến hợp lý ở các khu vực sản xuất theo công nghệ đang áp dụng, khoảng cách miệng dụng cụ chứa với nền.

- Diện tích các khu vực, hành lang nội tuyến đủ rộng không gây cản trở cho chế biến và làm vệ sinh, hoặc làm mất khả năng kiểm soát an toàn vệ sinh.

2. NỀN

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 -06** 2.2.2 c **(EC)852/2004** PL.II Ch.II.1.a	**2. Nền** **2.1. Khu vực chế biến trong nhà, kho chứa, khu vực phụ trợ** a. Vật liệu bền, không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng c. Bảo trì tốt ***2.2.* Khu vực chế biến ngoài trời, hành lang vận chuyển** a. Vật liệu phù hợp b. Dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]				

Biểu mẫu 4d

2.2. Cách tiến hành

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

2.2.2. Phạm vi áp dụng

a) Nền các khu vực pha đấu, bao gói, bảo quản sản phẩm, bao bì, phụ gia, hóa chất, phòng thay bảo hộ, khu vực vệ sinh công nhân và chế biến trong nhà.

b) Nền các khu vực chế biến ngoài trời, rửa khử trùng dụng cụ, bao bì, đường đi nội tuyến.

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

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

- Nền các vực ở 2.2.2.a được làm bằng vật liệu bền không bị thấm nước, nhẵn phẳng.
- Nền các khu vực ở mục 2.2.2.b cứng thoát nước tốt, dễ làm vệ sinh.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của nền sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 21.*

3. TRẦN/MÁI CHE/TẤM ĐẬY, TƯỜNG/VÁCH LỬNG

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 -06** 2.2.2 a,b; 2.2.3 **QCVN 02 -01** 2.1.4.3 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.b,c	**3. Trần/mái che/tấm đậy; Tường/vách lửng tại khu đóng gói, các kho chứa sản phẩm, khu phụ trợ:**							
		a. Vật liệu phù hợp		[ ]	[ ]				
		b. Kín		[ ]	[ ]				
		c. Tường/vách lửng không bị thấm nước		[ ]	[ ]				
		d. Trần khu vực đóng gói, các kho chứa sản phẩm sáng màu		[ ]					
		đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng		[ ]					
		e. Dễ làm vệ sinh		[ ]					
		g. Bảo trì tốt		[ ]					

Biểu mẫu 4d

3.2. Cách tiến hành

3.2.1. Yêu cầu: Vật liệu và cấu trúc thích hợp, không thấm nước, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.

3.2.2. Phạm vi

a) Tường, vách lửng, trụ đỡ và trần tại phòng pha đấu, bao gói sản phẩm, bảo quản sản phẩm, bao bì sạch, phụ gia, hóa chất, phòng thay bảo hộ, khu vực vệ sinh công nhân.

b) Tường lửng, vách ngăn, trụ đỡ tại khu vực gia nhiệt, nấu, xử lý chế biến ngoài trời, rửa khử trùng bao bì.

c) Mái che các khu vực xử lý ban đầu, chế biến chượp, gia nhiệt, thủy phân bằng hóa chất, rửa khử trùng dụng cụ, bao bì thủy tinh.

d) Tấm đậy các bể gia nhiệt, dụng cụ chứa chượp, bán thành phẩm ở các khu vực ngoài trời.

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

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

- Tường, tường lửng, vách ngăn tại các khu vực ở 3.2.2.a: được làm bằng vật liệu bền, không độc, không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh (Cemen, gỗ sơn chống thấm, composit hoặc tương đương).
- Tường lửng, vách ngăn tại các khu vực ở 3.2.2.b: được làm bằng vật liệu bền, không độc, không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh (Cemen, gỗ sơn chống thấm, composit hoặc tương đương). Mặt trên các vách lửng có độ nghiêng không nhỏ hơn 45 độ.
- Trần tại các khu vực ở 3.2.2.a: được làm bằng vật liệu bền, không độc, kín, sáng mầu, không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh (Nhựa, gỗ sơn chống thấm, composit hoặc tương đương).
- Mái che tại các khu vực ở 3.2.2.c: được làm bằng vật liệu bền, không độc, kín, dễ làm vệ sinh (Gỗ, tre, lá dừa nước, tôn sơn chống sét, Firocemen hoặc tương đương), cấu trúc dễ làm vệ sinh.
- Tấm đậy tại các khu vực ở 3.2.2.d: làm bằng vật liệu bền, kín dễ thoát nước và dễ làm vệ sinh (bạt su, nhựa..).
- Các đường ống, dây dẫn được đặt chìm trong tường hoặc trong ống, cố định cách tường 0,1m.
- 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 21.

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 **(EC) 852/2004** PL.II ChII 1.d,1.e	**4. Cửa ra vào, cửa sổ, lỗ thông gió:** a. Vật liệu phù hợp b. Kín c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]				

Biểu mẫu 4d

4.2. Cách tiến hành

4.2.1. Yêu cầu: vật liệu và cấu trúc thích hợp, không thấm nước, ngăn chặn được bụi, động vật, côn trùng gây hại xâm nhập, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.

4.2.2. Phạm vi: cửa, cửa sổ phòng pha đấu, bao gói sản phẩm, kho thành phẩm, bao bì sạch, phụ gia hóa chất, phòng thay bảo hộ, khu vực vệ sinh công nhân.

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

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

- Cửa phải nhẵn, dễ làm vệ sinh, khi đóng không còn khe hở với tường, nền. Gờ cửa không đọng nước.
- Cửa được làm bằng vật liệu bền, không độc, kín, dễ làm vệ sinh (Gỗ, tre, sắt sơn chống sét, nhựa hoặc tương đương).
- Các mối ghép phải phẳng, dễ làm sạch.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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 **QCVN 02-06** 2.2.5, 2.2.6 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.5.6	**5. Hệ thống thông gió** a. Không có hơi nước bão hòa, khói trong khu vực gia nhiệt b. Thông thoáng, không có mùi lạ trong khu vực đóng gói, kho chứa sản phẩm, các khu vực phụ trợ		[ ] [ ]	[ ]				
	(EC) 852/2004 PL.II Ch.I.5.6	a. Có hệ thống thông gió cho khu vực vệ sinh b. Hệ thống thông gió thiết kế phù hợp hoặc thuận tiện làm vệ sinh		[ ] [ ]	[ ]				

5.2. Cách tiến hành

5.2.1. Yêu cầu: Thông thoáng, thoát nhiệt tốt, không có hơi ẩm, mùi hôi, khói và bụi.

5.2.2. Phạm vi

a) Khu vực pha đấu, bao gói (chiết chai, can), khu vực phụ trợ (kho thành phẩm, kho chứa bao bì sạch, phụ gia hóa chất, phòng thay bảo hộ, khu vực vệ sinh công nhân).

b) Khu vực sản xuất chượp trong nhà.

c) Khu vực nấu, cô đặc (nếu có).

Biểu mẫu 4d

5.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra

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

- Thoáng khí, không có hơi ẩm và mùi hôi tại các khu vực quy định ở mục 5.2.2.a.
- Thoáng khí, không có mùi hôi lạ tại các khu vực quy định ở mục 5.2.2.b.
- Thoát nhiệt tốt và không có hơi nước bão hòa tại các khu vực quy định ở mục 5.2.2.c.

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 -06** 2.4 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I 7	**6. Hệ thống chiếu sáng:** a. Đủ sáng b. Có chụp đèn ở khu vực bao gói, pha đấu, kho chứa sản phẩm. c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ]				

6.2. Cách tiến hành

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

6.2.2. Phạm vi

a) Khu vực pha đấu, bao gói (chiết chai, can), kho thành phẩm.

b) Khu vực sản xuất trong nhà, khu phụ trợ (bao bì sạch, phụ gia hóa chất, phòng thay bảo hộ, khu vực vệ sinh công nhân).

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

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

- Cường độ sáng (thông qua kiểm tra thực tế số lượng và công suất của đèn đang hoạt động): đảm bảo cường độ sáng đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất và phân biệt rõ ràng màu sắc tự nhiên của sản phẩm.
- Phải có đủ chụp bảo vệ đèn ở các khu vực quy định tại mục 6.2.2.a. 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 ở bên trong và bên ngoài.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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 -06** 2.2.9; **QCVN 02 -01** 2.1.11.1 **(EC)**	**7. Phương tiện rửa, vệ sinh, khử trùng** **7.1. Đối với công nhân:** a. Tại lối vào phòng đóng gói, khu vực vệ sinh							

Biểu mẫu 4d

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	
	852/2004 PL.II Ch.I.4	a1. Có đủ số lượng a2. Thiết kế phù hợp b. Tại các khu vực khác b1. Có đủ số lượng b2. Thiết kế phù hợp c. Vị trí phù hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]				
	QCVN 02 -01 2.1.11.5 **(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 cho việc làm vệ sinh của công nhân hiệu quả trong sản xuất và sau khi đi vệ sinh.

- 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

a) Lối vào khu vực pha đấu, bao gói (chiết chai, can) và nhà vệ sinh công nhân.

b) Các khu vực sản xuất trong nhà, ngoài trời.

c) 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

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

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

a.1. Lối vào khu vực pha đấu (gồm cả khu vực tiệt trùng), bao gói (chiết chai, can) và nhà vệ sinh công nhân.

- Vòi nước không vận hành bằng tay, số lượng đủ vào giờ cao điểm.

- Có đủ nước sạch và xà phòng nước để rửa tay.

- Có phương làm khô tay phù hợp và hợp vệ sinh (giấy/khăn lau tay dùng một lần, máy làm khô tay), đủ số lượng sử dụng cho giờ cao điểm và có dụng cụ đựng giấy, khăn thải tại vị trí lau khô tay.

a.2. Tại mỗi khu vực sản xuất cách biệt trong nhà (xử lý ban đầu, trộn muối, chế biến chượp, lọc, nấu, kho muối, bao bì thủy tinh..) và ngoài trời (khu bể/bi) chứa chượp, gia nhiệt): có vòi nước, xà phòng nước, khăn lau tay.

a.3. Các phương tiện được lắp đặt hợp lý.

a.4. Trong tình trạng bảo trì tốt.

Biểu mẫu 4d

b) 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 (làm vệ sinh bề mặt tiếp xúc trực tiếp, không trực tiếp, giữa các khu vực có độ rủi ro khác nhau.
- Đủ số lượng và hiệu quả.
- Vật liệu và kết cấu của phương tiện làm vệ sinh phù hợp tại mỗi khu vực: chổi nhựa, khăn lau khô bằng vải bền tại khu vực đóng gói; chổi tre…, tại khu vực chế biến trong nhà và ngoài trời; bàn chải nhựa tại khu vực chế biến và phụ trợ.
- Có nơi bảo quản riêng phương tiện, tác nhân làm vệ sinh, khử trùng; sắp xếp đúng quy định.

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 -06** 2.5; **QCVN 02 -01** 2.1.5 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.f PL.II Ch.V.1.b;c	**8. Bề mặt tiếp xúc sản phẩm** *(bể chượp, dụng cụ chứa, lọc, ống dẫn, bơm vận chuyển, đánh khấy...):*							
		a. Vật liệu phù hợp, không độc, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm			[ ]	[ ]			
		b. Cấu trúc bề mặt, mối ghép nhẵn, 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 (bề mặt bể chượp, dụng cụ chứa, mặt trong ống dẫn, bơm, cây đánh, dụng cụ gài nén, đánh khuấy, cào, bao bì chứa đựng trực tiếp...) với nước mắm và các phụ gia trong sản xuất tại tất cả các khu vực sản xuất.

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 bị ngấm nước, không bị ăn mòn, không gây độc, chịu được tác dụng của tác nhân tẩy rửa và khử trùng (nhựa, inox, Composit...).
- Các bề mặt và mối nối nhẵn, dễ làm vệ sinh.
- Không sử dụng chung cho các khu vực chế biến khác nhau (sản xuất chượp, pha đấu, nấu…)
- Được bảo quản ở nơi có điều kiện vệ sinh tương đương khu vực sản xuất chế biến nước mắm.
- 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 21.*

Biểu mẫu 4d

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** 2.1.5 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.f	**9. Bề mặt không tiếp xúc sản phẩm** *(Giá đỡ, kệ, bàn, giàn phơi chai...):* a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc bề mặt, mối ghép nhẵn, dễ làm vệ sinh c. 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 tiếp không tiếp xúc trực tiếp (xe vận chuyển nội bộ, kệ, giá đỡ, giàn phơi chai/vỏ, khung trang thiết bị...) tại tất cả các khu vực sản xuất.

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 bền, không bị ngấm nước, không bị ăn mòn, không gây độc, chịu được tác dụng của tác nhân tẩy rửa và khử trùng (nhựa, Inox,…)
- Các bề mặt và mối nối nhẵn, dễ làm vệ sinh.
- Tình trạng bảo trì tốt.

10. CHẤT THẢI

10.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
10.	**QCVN 02 -06** 2.2.6; **QCVN 02 -01** 2.1.10 **(EC)852/2004** PL.II Ch.VI	**10. Chất thải** **10.1. Chất thải rắn:** a. Đầy đủ, chuyên dùng b. Kín nước, dễ làm vệ sinh c. Nơi chứa phế thải (nếu có) kín, vị trí phù hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]				
	QCVN 02 -06 2.3.4, 2.3.5 **(EC)852/2004** PL.II Ch.I.8	**10.2. Hệ thống thoát nước thải:** a. Đủ khả năng thoát hết nước thải b. Cống thoát, hố ga phù hợp c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]				

Biểu mẫu 4d

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu:

- Đối với chất thải rắn:

+ Khu chứa phế thải sau khi nấu chượp phải kín, cách biệt; được thông gió riêng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

+ Dụng cụ chứa rác hoặc chứa phế liệu phải kín, có nắp đậy, không là nơi dẫn dụ ruồi và làm lây nhiễm sản phẩm.

+ Đủ cho việc sử dụng thuận tiện ở các khu vực.

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

- Đối với hệ thống thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước, không tạo mùi hôi và dễ làm vệ sinh.

10.2.2. Phạm vi:

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

b) Hố ga và rãnh thoát nước thải (trong khu pha đấu, nhà hoặc khu chế biến chượp, lọc, rửa khử trùng...).

c) Rãnh và hố ga thoát nước mưa, nước rửa dụng cụ bên ngoài.

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:

- Có đủ dụng cụ chứa rác hoặc chứa phế liệu tại các khu vực cần thiết, được đặt ở vị trí phù hợp (khu vực vệ sinh, bao gói, phá bã chượp, …).

- Được làm bằng vật liệu bền, không bị ngấm nước, kín, có nắp đậy, chịu được tác dụng của tác nhân tẩy rửa và khử trùng.

- Bề mặt và mối nối ghép, dễ làm vệ sinh.

- 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 (nếu có) phải kín, cách biệt với khu chế biến và được thông gió riêng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Tình trạng bảo trì tốt.

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:

- Có rãnh và hố thu tại các địa điểm quy định ở mục 10.2.2.a. Bề mặt rãnh và hố thu, hố ga phải nhẵn phẳng không thấm nước, có độ dốc thích hợp, nước thải không đọng trên rãnh.

- Hố ga tại các địa điểm quy định ở mục 10.2.2.b phải có cấu trúc thích hợp, ngăn được mùi hôi.

- Tình trạng bảo trì tốt.

11. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC

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 -06** 2.3.1; 2.3.2 **QCVN 02 -01** 2.1.6;	**11. Hệ thống cung cấp nước:** a. An toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng		[ ]	[ ]	[ ]			

Biểu mẫu 4d

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.VII.1,2,3 **(EC) 853/2004** Đ3.2	c. Cập nhật đầy đủ sơ đồ hệ thống cung cấp nước, tách biệt với hệ thống cung cấp nước cho mục đích khác d. Kiểm soát chất lượng nước: d1. Có kế hoạch kiểm soát phù hợp d2. Thực hiện đúng cách		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]				

11.2. Cách tiến hành.

11.2.1. Yêu cầu: nước dùng cho chế biến phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Phân biệt rõ nước chế biến và nước dùng cho vệ sinh và các mục đích khác.

11.2.2. Phạm vi.

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

b) Toàn bộ hệ thống cấp nước ở tất cả các khu vực sản xuất và phục vụ sản xuất, ngoại trừ cứu hỏa, nước làm vệ sinh nền, nước xả nhà vệ sinh.

c) Hồ sơ theo dõi kiểm soát chất lượng nước.

11.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra.

Kiểm tra trên thực tế, hồ sơ kiểm soát kết hợp với phỏng vấn (nếu cần) để xác định:

- 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 của Bộ Y tế. Riêng với các cơ sở chế biến 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.
- 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.

Biểu mẫu 4d

12. NGĂN CHẶN VÀ TIÊU DIỆT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

12.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải 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 -06** 2.7.1.d **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.2.c PLII ChII.1.d PLII ChVI.3 PL.II Ch.IX.4	**12. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại**							
		12.1. Ngăn chặn							
		a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng		[ ]	[ ]				
		b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài phân xưởng		[ ]					
		c. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại		[ ]	[ ]				
		12.2. Tiêu diệt							
		a. Xây dựng kế hoạch phù hợp		[ ]	[ ]				
		b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại			[ ]	[ ]			

12.2. Cách tiến hành

12.2.1. Yêu cầu: Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.

12.2.2. Phạm vi

a) Khu vực pha đấu, bao gói, bảo quản thành phẩm, bao bì, phụ gia, hóa chất, thay bảo hộ, CB trong nhà.

b) Khu vực chế biến ngoài trời, xung quanh phân xưởng kể từ hàng rào của cơ sở trở vào.

c) Hồ sơ kiểm soát.

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

Kiểm tra trên thực tế, hồ sơ kiểm soát kết hợp với phỏng vấn (nếu cần) để xác định:

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

+ Hệ thống lưới chắn tại các vị trí thông với bên ngoài (ô thông gió tự nhiên hoặc cưỡng bức, hố ga, rèm che ở các lối vào khu vực sản xuất, khe hở ở cửa rèm che và cửa sổ, khe hở của trần) đối với các khu vực nêu tại 12.2.2.a.

+ Các khe, ngách, các vị trí khuất, dụng cụ sắp xếp không ngăn nắp, thiết bị không sử dụng thường xuyên, các hố ga đối với các khu vực nêu tại 12.2.2.b.

+ Các bụi cây; hệ thống thoát nước hở; nơi có nước đọng; nơi tập trung phế liệu; rác thải đối với các khu vực nêu ở mục 12.2.2.b.

b) Tiêu diệt động vật gây hại:

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

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

Biểu mẫu 4d

13. KHU VỰC VỆ SINH CÔNG NHÂN

13.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải 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 -06** 2.2.8 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.3,6	**13. Khu vực vệ sinh công nhân:** a. Có khu vực vệ sinh công nhân b. Có đủ số lượng, cấu trúc thích hợp c. Vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]				

13.2. Cách tiến hành

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

13.2.2. Phạm vi: Các khu vực vệ sinh công nhân trong cơ sở.

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

Kiểm tra trên thực tế kết hợp với phỏng vấn (nếu cần) để xác định:

- Số bồn cầu 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 thêm 30 người phải thêm 01 nhà vệ sinh

- 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.

14. BẢO HỘ LAO ĐỘNG

14.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
14	**QCVN 02 -06** 2.2.7 **(EC)852/2004** PLII ChI.9 PL.II Ch.VIII.	**14.1. 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 **14.2. Phòng thay BHLĐ** a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				

Biểu mẫu 4d

14.2. Cách tiến hành

14.2.1. Yêu cầu

- Đủ số lượng và chủng loại bảo hộ lao động theo quy định, hợp vệ sinh, bố trí vị trí thích hợp.
- Có phòng thay BHLĐ riêng cho công nhân khu vực chế biến chượp và bao gói.

14.2.2. Phạm vi

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

14.2.3. Phương pháp và nội dung 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 (chế biến chượp, bao gói).
- Nơi giặt, nơi phơi hoặc hợp đồng thuê giặt.
- Sự phân biệt BHLĐ dùng cho công nhân các khu vực khác nhau (chế biến chượp, sản xuất, pha đấu, bao gói). Kiểm soát việc sử dụng bảo hộ lao động theo quy định.

15. BAO GÓI, BẢO QUẢN BAO BÌ

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 -06** 2.2.3; 2.8.1; 2.8.2 **(EC) 853/2004** PLII, M.I **2000/13/EC**	**15. Bao gói, ghi nhãn và truy xuất** a. Có phòng bao gói riêng biệt b. Vật liệu chứa đựng phù hợp c. Ghi nhãn đúng quy định d. Thiết lập và thực hiện đầy đủ các thủ tục về truy xuất, 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			 [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

15.2. Cách tiến hành

15.2.1. Yêu cầu

- Có kho riêng để chứa bao bì, có khu vực bao gói riêng, vật liệu bao gói phù hợp; Bao bì phải được bảo quản và vận chuyển trong điều kiện hợp vệ sinh.
- Ghi nhãn đầy đủ và đúng cách.
- Xây dựng và tuân thủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.

Biểu mẫu 4d

15.2.2. Phạm vi

- Kho bảo quản bao bì, khu vực chứa bao bì trung gian, thùng chứa bao bì, phương tiện vận chuyển bao bì tại xí nghiệp, kể cả bao bì chưa in nhãn.
- Khu vực bao gói, dụng cụ hàn túi, đai nẹp, thùng carton.
- Thông tin trên vỏ hộp, trên nhãn dán, bao bì và các vị trí khác (nếu có)
- Hồ sơ quy định thủ tục truy xuất của cơ sở.

15.2.3. Phương pháp và nội dung 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.
- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm thủy sản phải đảm bảo 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.
- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của Việt Nam, nước nhập khẩu và các thông tin phải chính xác.
- Các thông tin ghi trên nhãn phải phù hợp với sản phẩm bên trong.
- Tính đầy đủ và hợp lý của thủ tục truy xuất nguồn gốc, việc thực hiện trên thực tế.

16. KHO CHỨA VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN

16.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải 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 02-06** 2.8.3; 2.8.4 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.X.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.10 PLII Ch.V.3 PLII Ch.IX.2	**16. Kho chứa và phương tiện vận chuyển:** **16.1. Kho chứa sản phẩm, kho bao bì, hóa chất, phụ gia:** a. Có kho chứa bao bì, hóa chất, phụ gia , kho chứa sản phẩm riêng b. Phương pháp bảo quản bao bì và chế độ vệ sinh phù hợp. **16.2. Phương tiện vận chuyển phụ liệu, thành phẩm:** Phương tiện vận chuyển đảm bảo vệ sinh		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]				

Biểu mẫu 4d

16.2. Cách tiến hành:

16.2.1. Yêu cầu : Có nơi riêng đảm bảo an toàn để chứa và phải được bảo quản và vận chuyển trong điều kiện hợp vệ sinh.

16.2.2. Phạm vi

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

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

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

- Có nơi riêng để bảo quản thành phẩm, bao bì, hóa chất, phụ gia an toàn vệ sinh. Khu vực chứa bao bì trung gian phải đảm bảo tránh các nguồn lây nhiễm.
- Sắp xếp trong phòng riêng hợp lý (đảm bảo cự ly cách tường, cách nền, cách trần, hành lang vận chuyển và sự phân tách giữa các lô). Không để hóa chất, chất tẩy rửa lẫn lộn trong cùng kho. Hóa chất độc phải được bảo quản riêng biệt.
- Phương tiện vận chuyển của cơ sở không là nguồn lây nhiễm cho bao bì, hóa chất phụ gia.

17. MÔI TRƯỜNG XUNG QUANH

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 -06** 2.1 **QCVN 02 -01** 2.1.1; 2.1.2	**17. 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		[ ]	[ ]				

17.2. Cách tiến hành:

17.2.1. 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

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

17.2.3. 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.

Biểu mẫu 4d

18. HÓA CHẤT, PHỤ GIA

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 -06** 2.6.3; 2.6.4 **(EC)852/2004** PL.II Ch.I.10 PLII Ch.V.3 PLII Ch.IX.2 **95/2/EC**	**18. Hóa chất, phụ gia và chất hỗ trợ chế biến**							
		18.1. Phụ gia, chất hỗ trợ chế biến							
		a. Được phép sử dụng, nguồn gốc rõ ràng và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng			[ ]	[ ]			
		b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ]	[ ]				
		18.2. Hóa chất tẩy rửa, khử trùng và tiêu diệt ĐVGH							
		a. Được phép, nguồn gốc rõ ràng			[ ]	[ ]			
		b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ]	[ ]				

18.2. Cách tiến hành

18.2.1. 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.

18.2.2. 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.

18.2.3. 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, men, phẩm mầu 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, men, phẩm mầu trong sản xuất.

Biểu mẫu 4d

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

19.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải 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 -06** 2.9; **QCVN 02 -02** 2.3 **(EC)852/2004** PLII Ch.V.2 PL.II Ch.XII	**19. Điều kiện đảm bảo của hệ thống QLCL** **19.1. Cơ cấu tổ chức** a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền **19.2. Các điều kiện đảm bảo** a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				

19.2. Cách tiến hành

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

19.2.2. Phạm vi

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

19.2.3. Phương pháp và nội dung 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.

Biểu mẫu 4d

20. CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

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 -06** QCVN 02 -02 (EC)852/2004 Đ.5 **(EC) 853/2004** PLII, M.II; M.III **2073/2005/EC** **2074/2005/EC**	**20. Xây dựng chương trình quản lý chất lượng** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

20.2. Cách tiến hành

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

20.2.2. Phạm vi

- Chương trình quản lý chất lượng sản phẩm căn cứ theo công suất thực tế của cơ sở (cơ sở sản xuất trên 500.000 lít/năm: phải áp dụng GMP, SSOP, HACCP, truy xuất nguồn gốc; cơ sở sản xuất dưới 500.000 lít/năm: phải áp dụng GMP, SSOP và truy xuất nguồn gốc).
- Các văn bản pháp lý, hồ sơ tài liệu có liên quan đến sản phẩm, nhóm sản phẩm sản xuất tại cơ sở.

20.2.3. 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.

21. THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

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 -06** **QCVN 02 -02** **(EC) 852/2004** Đ.5 **(EC) 853/2004** PLII, M.II; M.III **2073/2005/EC** **2074/2005/EC**	**21.Thực hiện chương trình quản lý chất lượng:** a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được quy định trong GMP, SSOP c. Thao tác của công nhân đúng cách		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]				

Biểu mẫu 4d

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	
		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 CCP (*đối với cơ sở có công suất thực tế ≥ 500.000 lít/năm*)			[ ]	[ ]			
		i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi các thông số giám sát bị vi phạm			[ ]	[ ]			

21.2. Cách tiến hành

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

21.2.2. Phạm vi

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

21.2.3. Phương pháp và nội dung 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 KSCL và hoạt động của họ trong thực tế.

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

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

- Hoạt động vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị và kết quả thực hiện.

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

- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khỏe công nhân (hồ sơ sức khoẻ 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.

Biểu mẫu 4d

22. HOẠT ĐỘNG THẨM TRA

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 -06** 2.9; **QCVN 02 -02** 2.2.7, 2.3.11 **(EC) 852/2004** Đ.5 2f	**22. 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 theo kế hoạch thẩm tra và điều chỉnh chương trình khi cần thiết		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

22.2. Cách tiến hành.

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

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

22.2.3. Phương pháp và nội dung 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.

23. HỒ SƠ

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** 2.2.8 **QCVN 02-01** 2.2 **(EC)852/2004** Đ.5.2.g, Đ.5.4	**23. Hồ sơ** **23.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu, muối** a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ phù hợp, đủ độ tin cậy			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

Biểu mẫu 4d

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	
		23.2. Hồ sơ chương trình QLCL a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng quy định		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

23.2. Cách tiến hành.

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

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

23.2.3. 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 và muối, 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 ngụy tạo hồ sơ).

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

Biểu mẫu 4đ

(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 LÀM SẠCH NHUYỄN THỂ HAI MẢNH VỎ

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 4đ

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)	VN	EU	
1.	**QCVN 02 – 07** 2.2.1.1, 2.2.1.2 **(EC)852/2004** PL II. Ch I.2 **(EC)853/2004** PL III. Ph VII. Ch III.1	**1. Bố trí mặt bằng khu vực ngâm làm sạch** 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 – 07** 2.2.1.2 **(EC)852/2004** PL II. Ch II.1.a	**2. Nền khu ngâm làm sạch và các khu vực phụ trợ** a. Không bị thấm nước b. Đủ khả năng thoát nước, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ]				
3.	**QCVN 02 – 07** 2.2.1.2 **(EC)852/2004** PL II. Ch II.1.b,c	**3. Tường, Trần/mái che** a. Tường chắc chắn, dễ làm vệ sinh b. Trần kín c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ]				
4.	**QCVN 02 – 07** 2.2.1.5,6 **(EC)852/2004** PL II. Ch I.7	**4. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ sáng b. Bảo trì tốt		 [ ] [ ]					
5.	**QCVN 02 – 07** 2.2.1.6 **(EC)852/2004** PL II. Ch I.3	**5. Phương tiện rửa, vệ sinh, khử trùng** **5.1. Đối với công nhân** a. Có vòi nước rửa tay b. Có xà phòng rửa tay c. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ]				

Biểu mẫu 4đ

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)	VN	EU	
	(EC)852/2004 **PL II. Ch II.2**	**5.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ sản xuất** a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu, cấu trúc thích hợp		[ ] [ ]	[ ]				
6.	**QCVN 02 – 07** 2.2.1.4, 2.2.2.1 **(EC)852/2004** PL II. Ch II.1.f, ChV **(EC)853/2004** PL III. Ph VII. Ch III..2 &3	**6. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm** a. Vật liệu, cấu trúc phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt.		[ ]	[ ] [ ]	[ ]			
7.	**(EC)852/2004** PL II. Ch VI	**7. Chất thải** **7.1. Chất thải rắn (Phế liệu)** <u>Dung cu chứa đưng và chuyển phế liêu ra khỏi khu ngâm làm sạch</u> a. Kín, có nắp, chuyên dùng b. Dễ làm vệ sinh		[ ] [ ]	[ ]				
	852/2004 (EC) PL II. Ch I.8	**7.2. Thoát nước nền** a. Đủ khả năng thoát nước b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ]				
8.	**QCVN 02 – 07** 2.2.1.3 2.2.2.3 **(EC)852/2004** PL II. Ch II.3 & Ch VII	**8. Hệ thống cấp nước** **8.1. Nước dùng cho ngâm làm sạch** a. Cập nhật đầy đủ sơ đồ hệ thống cấp nước b. An toàn vệ sinh c. Đủ để sử dụng		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 4đ

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)	VN	EU	
	(EC)853/2004 PL III. Ph VII. Ch IV.A.1 **98/83/EEC**	**8.2. Kiểm soát chất lượng nước** a. Có kế hoạch hoặc thực hiện đúng kế hoạch b. Thực hiện đúng cách		[ ] [ ]	[ ] [ ]				
9.	**QCVN 02 – 07** 2.2.2.6	**9. Ngăn chặn và tiêu diệt ĐVGH:** **9.1. Ngăn chặn** a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong khu vực ngâm làm sạch b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài khu vực ngâm làm sạch **9.2. Tiêu diệt** a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của ĐVGH trong khu vực ngâm làm sạch		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]				
10.	**QCVN 02 - 07** 2.2.1.6 **(EC)852/2004** PL II. Ch I.3	**10. 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 thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]				
11.	**QCVN 02 – 07** 2.2.1.5 2.2.2.4,5 **(EC)852/2004** PL II. Ch VIII.1	**11.Bảo hộ lao động (BHLĐ)** **11.1. Trang bị BHLĐ** a. Đủ số lượng b. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách **11.2. Phòng thay BHLĐ** a. Có phòng thay BHLĐ b. Bố trí thích hợp c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]				

Biểu mẫu 4đ

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)	VN	EU	
12.	**QCVN 02 - 07** 2.3 **(EC)853/2004** PL III. Ph VII. Ch II.B.2	**12. Vận chuyển, bảo quản nhuyễn thể 2 mảnh vỏ sống**							
		a. Phương tiện vận chuyển bảo quản phù hợp, dễ làm vệ sinh		[ ]	[ ]				
		b. Phương pháp vận chuyển bảo quản phù hợp		[ ]	[ ]				
		c. Bảo trì tốt		[ ]					
13.	**QCVN 02 - 07** 2.5 **(EC)853/2004** PL III. Ph VII. Ch VI , ChVII	**13. Bao gói, ghi nhãn và truy xuất**							
		a. Vật liệu bao gói phù hợp			[ ]	[ ]			
		b. Ghi nhãn đúng quy định		[ ]	[ ]				
		c. Thiết lập và thực hiện đầy đủ các thủ tục về truy xuất, thu hồi/xử lý sản phẩm		[ ]	[ ]				
14.	**QCVN 02 - 07** 2.2.2.7	**14. Hoá chất**							
		a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng			[ ]	[ ]			
		b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ]	[ ]				
15.	**QCVN 02 – 07** 2.2.2.11;2.2.2.12 2.3.2 **(EC)853/2004** PL III. Ph VII. Ch I	**15. Kiểm soát nguyên liệu**							
		a. Có hồ sơ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu			[ ]	[ ]			
		b. Hồ sơ đầy đủ, đủ độ tin cậy			[ ]	[ ]			
16.	**QCVN 02-01** 2.1.1.1 2.1.2	**16. 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 khu vực ngâm làm sạch		[ ]	[ ]				

Biểu mẫu 4đ

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)	VN	EU	
17.	**QCVN 02 – 02** 2.3.1,2.3 2.3.10 2.3.12 **QCVN 02 – 07** 2.2.2.4,3,12 2.3.1,2,5,6,9	**17.Hệ thống quản lý chất lượng** a. Đủ điều kiện tiên quyết để thực hiện chương trình QLCL b. Thiết lập đầy đủ chương trình GMP, SSOP cho các lĩnh vực liên quan c. Chương trình phù hợp với quy định và thực tế		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	 [ ] 			
18.	**QCVN 02 – 02** **QCVN 02 – 07** **(EC)853/2004** PL III. Ph VII. Ch IV **(EC)852/2004** PL II. Ch VIII.2	**18. Thực hiện chương trình quản lý chất lượng** a. Bố trí điều hành sản và thao tác của công nhân phù hợp b. Kiểm soát đúng cách quá trình ngâm làm sạch c. Vệ sinh cá nhân và nhà xưởng trang thiết bị đúng cách d. Kiểm soát đúng chế độ sức khoẻ công nhân đ. Thực hiện thẩm tra đúng theo quy định e. Thiết lập hồ sơ lưu trữ đầy đủ, đủ độ tin cậy		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			
Tổng cộng: 18 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:

.....

.....

Biểu mẫu 4đ

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 4đ

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ LÀM SẠCH NHUYỄN THỂ HAI MẢNH VỎ

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 khoẻ 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 cộng có 18 nhóm chỉ tiêu đánh giá

Lỗi / Xếp loại	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)
A	≤6	0	0
B	>6	0	0
	Mi + Ma ≤ 9	≤ 6	0
C	Mi + Ma > 9	≤ 6	0
	-	>6	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 6 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 6 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 6 nhóm chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 9 nhóm chỉ tiêu.

Biểu mẫu 4đ

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 6 nhóm chỉ tiêu; hoặc
- Có dưới hoặc bằng 6 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 9 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 – 07** 2.2.1.1, 2.2.1.2 **(EC)852/2004** PL II. Ch I.2 **(EC)853/2004** PL III. Ph VII. Ch III.1	**1. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị:** a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm			[ ]	[ ]			
		b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh		[ ]	[ ]				

Biểu mẫu 4đ

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm chéo giữa các khu vực có độ rủi ro, công nghệ khác nhau.
- Đủ diện tích, bố trí các khu vực thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh.

1.2.2. Phạm vi: Khu vực ngâm, làm sạch, phòng thay bảo hộ lao động, khu vệ sinh công nhân.

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

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

- Sự phân cách hợp lý giữa khu vực ngâm làm sạch với các khu vực khác (phòng thay BHLD, khu vệ sinh công nhân).
- Bố trí các bể ngâm 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 khu vực ngâm làm sạch so với khối lượng sản phẩm được sản xuất.

2. NỀN KHU NGÂM NHẢ VÀ CÁC 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 – 07** 2.2.1.2 **(EC)852/2004** PL II. Ch II.1.a	**2. Nền khu ngâm làm sạch và các khu vực phụ trợ** a. Không bị thấm nước b. Đủ khả năng thóat nước, dễ làm vệ sinh c. 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, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.

2.2.2. Phạm vi áp dụng: Khu vực ngâm làm sạch; Phòng thay bảo hộ lao động, khu vực vệ sinh công nhân.

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: phẳng, có độ dốc thích hợp và dễ làm vệ sinh.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của nền sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 18.*

Biểu mẫu 4đ

3. TƯỜNG, TRẦN/MÁI CHE

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 – 07** 2.2.1.2 **(EC)852/2004** PL II. Ch II.1.b,c	**3. Tường, Trần/mái che** a. Tường chắc chắn, dễ làm vệ sinh b. Trần kín c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ]				

3.2. Cách tiến hành

3.2.1. Yêu cầu: Vật liệu và cấu trúc thích hợp, không thấm nước, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.

3.2.2. Phạm vi: Khu vực ngâm làm sạch, phòng thay bảo hộ lao động, khu vực vệ sinh công nhân.

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

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

- Tường, vách ngăn: làm bằng vật liệu bền, không thấm nước; kết cấu phẳng và dễ làm vệ sinh.

- Trần/mái: làm bằng vật liệu bền, không rỉ sét, không bong tróc; kết cấu kín, dễ làm vệ sinh.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: *Hiện trạng vệ sinh của tường, trần được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 18.*

4. HỆ THỐNG CHIẾU SÁNG

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 – 07** 2.2.1.5,6 **(EC)852/2004** PL II. Ch I.7	**4. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ sáng b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]					

4.2. Cách tiến hành

4.2.1. Yêu cầu: Đủ sáng, an toàn cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.

4.2.2. Phạm vi: Khu vực ngâm làm sạch; Phòng thay bảo hộ lao động, khu vực vệ sinh công nhân.

4.2.3. 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:

Biểu mẫu 4đ

- Cường độ sáng đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất hoặc kiểm tra.
- 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 18.*

5. PHƯƠNG TIỆN RỬA, VỆ SINH, KHỬ TRÙNG

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 – 07** 2.2.1.6 **(EC)852/2004** PL II. Ch I.3	**5. Phương tiện rửa, vệ sinh, khử trùng** **5.1. Đối với công nhân** a. Có vòi nước rửa tay b. Có xà phòng rửa tay c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ]				
	(EC)852/2004 PL II. Ch II.2	**5.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ sản xuất** a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu, cấu trúc thích hợp		[ ] [ ]	[ ]				

5.2. Cách tiến hành

5.2.1. Yêu cầu

- Đảm bảo cho việc làm vệ sinh của công nhân hiệu quả trong sản xuất và sau khi đi vệ sinh.
- Đủ phương tiện làm vệ sinh và khử trùng chuyên dùng, hiệu quả và không là nguồn lây nhiễm vào sản phẩm.

5.2.2. Phạm vi

- Phương tiện rửa, khử trùng cho công nhân tại khu vực ngâm làm sạch; khu vực vệ sinh công nhân.
-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.

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

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) ở tất các khu vực nêu tại 5.2.2 về:

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

- 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.
- Kiểm tra hoạt động thực tế của các phương tiện, kể cả áp lực của nguồn nước cung cấp.
- Bình chứa và xà phòng nước phải phù hợp và đủ số lượng.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Biểu mẫu 4đ

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 bề mặt tiếp xúc trực tiếp và không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm 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.

6. BỀ MẶT TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI SẢN PHẨM

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 – 07** 2.2.1.4, 2.2.2.1 **(EC)852/2004** PL II. Ch II.1.f, ChV **(EC)853/2004** PL III. Ph VII. Ch III..2 &3	**6. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm** a. Vật liệu, cấu trúc phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt.		[ ]	[ ] [ ]	[ ]			

6.2. Cách tiến hành

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

6.2.2. Phạm vi: tất cả các bề mặt tiếp xúc trực tiếp (bể ngâm, thùng chứa, thau rổ, mặt bàn,...) với NT2MV.

6.2.3. 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 ngấm nước (mặt trong của bể ngâm), không bị ăn mòn, không gây độc, chịu được tác dụng của nước biển (nếu sử dụng nước biển sạch), tác nhân tẩy rửa và khử trùng.
- Các bề mặt và mối nối nhẵn, dễ làm vệ sinh.
- Được bảo quản ở nơi có điều kiện vệ sinh tương đương khu vực ngâm làm sạch.
-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 18.*

7. CHẤT THẢI

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	**(EC)852/2004** PL II. Ch VI	**7. Chất thải** **7.1. Chất thải rắn (Phế liệu)**							

Biểu mẫu 4đ

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	
		Dụng cụ chứa đựng và chuyển phế liệu ra khỏi khu ngâm làm sạch a. Kín, có nắp, chuyên dùng b. Dễ làm vệ sinh		[ ] [ ]	[ ]				
	852/2004 (EC) PL II. Ch I.8	**7.2. Hệ thống thóat nước thải** a. Đủ khả năng thóat nước b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ]				

7.2. Cách tiến hành

7.2.1. Yêu cầu:

- Đối với chất thải rắn: hoạt động thu gom và vận chuyển phế liệu tránh lây nhiễm cho sản phẩm.

- Đối với 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 ngâm làm sạch và không ảnh hưởng ngược từ môi trường ngoài vào phân xưởng.

7.2.2. Phạm vi:

- Dụng cụ chứa đựng và vận chuyển phế liệu ra khỏi khu ngâm làm sạch.

- Các đường thoát nước, các hố ga ở khu vực ngâm làm sạch.

7.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra:

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

- Phương tiện chứa đựng và vận chuyển phế liệu phải được làm bằng vật liệu bền, kín, có nắp, 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).

- Thùng vận chuyển phế liệu ra ngoài khu ngâm làm sạch phải được làm vệ sinh và khử trùng trước khi đưa trở lại khu vực sản xuất.

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

- Mức độ thóat 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.

- Tình trạng bảo trì tốt.

Biểu mẫu 4đ

8. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC

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- 07** 2.2.1.3 2.2.2.3 **(EC)852/2004** PL II. Ch II.3 & Ch VII **(EC)853/2004** PL III. Ph VII. Ch IV.A.1 **98/83/EEC**	**8. Hệ thống cấp nước** **8.1. Nước dùng cho ngâm làm sạch** a. Cập nhật đầy đủ sơ đồ hệ thống cấp nước b. An toàn vệ sinh c. Đủ để sử dụng **8.2. Kiểm soát chất lượng nước** a. Có kế hoạch hoặc thực hiện đúng kế hoạch b. Thực hiện đúng cách		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]			

8.2. Cách tiến hành

8.2.1. Yêu cầu: nước sử dụng cho ngâm làm sạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ phải bảo đảm an toàn thực phẩm.

8.2.2. 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 khu vực ngâm làm sạch và phục vụ sản xuất, ngoại trừ nước cứu hoả, nước làm vệ sinh bên ngoài khu vực sản xuất, nước xả nhà vệ sinh.

- Hồ sơ theo dõi kiểm soát chất lượng nước.

8.2.3. 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:

- 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 cung cấp NT2MV sống cho các cơ sở chế biến 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.

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

Biểu mẫu 4đ

9. NGĂN CHẶN VÀ TIÊU DIỆT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

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- 07 2.2.2.6	**9. Ngăn chặn và tiêu diệt ĐVGH** **9.1. Ngăn chặn** a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong khu vực ngâm làm sạch b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài khu vực ngâm làm sạch **9.2. Tiêu diệt** a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của ĐVGH trong khu vực ngâm làm sạch		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]				

9.2. Cách tiến hành

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

9.2.2. Phạm vi:

a) Khu vực ngâm làm sạch.

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

c) Hồ sơ kiểm soát.

9.2.3. 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 (rãnh thóat nước, hố ga).

- Các khe, ngách, các vị trí khuất, dụng cụ sắp xếp không ngăn nắp, thiết bị không sử dụng thường xuyên, các hố ga đối với khu vực ngâm làm sạch.

- Các bụi cây; hệ thống thoát nước hở; nơi có nước đọng; nơi tập trung phế liệu; rác thải đối với các khu vực ngoài khu vực ngâm làm sạch.

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 đó được phải duyệt trong SSOP.

- Xem xét sự hiện diện và dấu hiệu hiện diện của động vật gây hại trong khu vực ngâm làm sạch.

Biểu mẫu 4đ

10. KHU VỰC VỆ SINH CÔNG NHÂN

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 – 07** 2.2.1.6 **(EC)852/2004** PL II. Ch I.3	**10. 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 thích hợp. d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]				

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu: Số lượng và cấu trúc phù hợp.

10.2.2. Phạm vi : Các khu vực vệ sinh công nhân trong cơ sở.

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

Kiểm tra trên thực tế kết hợp với phỏng vấn (nếu cần) 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 thêm 30 người phải thêm 01 nhà vệ sinh

- 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.

11. BẢO HỘ LAO ĐỘNG

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- 07** 2.2.1.5 2.2.2.4,5 **(EC)852/2004** PL II.Ch VIII.1	**11.Bảo hộ lao động (BHLĐ)** 11.1. Trang bị BHLĐ a. Đủ số lượng b. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách 11.2. Phòng thay BHLĐ a. Có phòng thay BHLĐ b. Bố trí thích hợp c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]				

Biểu mẫu 4đ

11.2. Cách tiến hành

11.2.1. Yêu cầu

- Đủ số lượng và chủng loại bảo hộ lao động theo quy định.
- Hợp vệ sinh, bố trí vị trí thích hợp.

11.2.2. Phạm vi

a) Các phòng thay bảo hộ lao động.

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

11.2.3. 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:

- Vị trí của phòng thay BHLĐ.
- 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. Kiểm soát việc sử dụng bảo hộ lao động theo quy định.
- Giặt và quản lý BHLĐ theo quy định.

12. VẬN CHUYỂN, BẢO QUẢN NHUYỄN THỂ HAI MẢNH VỎ SỐNG

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 – 07** 2.3 **(EC)853/2004** PL III. Ph VII. Ch II.B.2	**12. Vận chuyển, bảo quản nhuyễn thể 2 mảnh vỏ sống** a. Phương tiện vận chuyển bảo quản phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Phương pháp vận chuyển bảo quản phù hợp c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]				

12.2. Cách tiến hành

12.2.1. Yêu cầu

- Phương tiện vận chuyển, bảo quản không là nguồn lây nhiễm cho NT2MV.
- Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp.

12.2.2. Phạm vi: Phương tiện vận chuyển, bảo quản NT2MV sống.

12.2.3. 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:

- Được làm bằng vật liệu bền, không bị ăn mòn, không gỉ sét, không gây độc.
- Bề mặt nhẵn, dễ làm vệ sinh.
- Phương pháp vận chuyển, bảo quản phù hợp.

Biểu mẫu 4đ

13. BAO GÓI, GHI NHÃN VÀ TRUY XUẤT

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 - 07** 2.5 **(EC)853/2004** PL III. Ph VII. Ch VI, ChVII	**13. Bao gói, ghi nhãn và truy xuất** a. Vật liệu bao gói phù hợp b. Ghi nhãn đúng quy định c. Thiết lập và thực hiện đầy đủ các thủ tục về truy xuất, thu hồi/xử lý sản phẩm		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]			

13.2. Cách tiến hành

13.2.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói phù hợp.
- Ghi nhãn đầy đủ và đúng quy định.
- Xây dựng và tuân thủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.

13.2.2. Phạm vi: Khu vực bao gói; việc ghi nhãn và hồ sơ thực hiện truy xuất nguồn gốc

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

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

- Việc thực hiện bao gói NT2MV sống đúng quy định (không thực hiện trực tiếp trên sàn).
- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với NT2MV 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.

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của QCVN 02-07 và các thông tin phải chính xác.

***Ghi chú**: Không đánh giá chỉ tiêu về bao gói, ghi nhãn khi cơ sở chỉ cung cấp NT2MV sống cho nhà máy chế biến hoặc cơ sở bán buôn khác.*

14. HÓA CHẤT

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 – 07** 2.2.2.7	**14. Hóa chất** a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ]	[ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 4đ

14.2. Cách tiến hành

14.2.1. 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.

14.2.2. 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.

14.2.3. 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.

15. KIỂM SOÁT NGUYÊN LIỆU

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 – 07** 2.2.2.11;2.2.2.12 2.3.2 **(EC)853/2004** PL III. Ph VII. Ch I	**15. Kiểm soát nguyên liệu** a. Có hồ sơ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu b. Hồ sơ đầy đủ, đủ độ tin cậy			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

15.2. Cách tiến hành:

15.2.1. Yêu cầu: Có đủ hồ sơ đảm bảo tin cậy để kiểm soát nguồn gốc nguyên liệu.

15.2.2. Phạm vi: Hồ sơ kiểm soát chất lượng nguyên liệu: Giấy chứng nhận xuất xứ NT2MV do cơ quan có thẩm quyền quản lý thủy sản địa phương cấp và các giấy tờ liên quan.

15.2.3. 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:

- Hoạt động tiếp nhận và tính đầy đủ, phù hợp của giấy chứng nhận xuất xứ NT2MV.

- Hồ sơ tiếp nhận, ngâm làm sạch.

Biểu mẫu 4đ

16. MÔI TRƯỜNG XUNG QUANH

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	
2.	**QCVN 02-01** 2.1.1.1 2.1.2	**16. 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 khu vực ngâm làm sạch		[ ] [ ]	[ ]				

16.2. Cách tiến hành:

16.2.1. Yêu cầu: môi trường xung quanh không ảnh hưởng đến điều kiện vệ sinh an toàn của khu vực ngâm làm sạch.

16.2.2. Phạm vi: vị trí của nhà máy, bên ngoài và bên trong tường rào nhà máy và khu vực ngâm làm sạch.

16.2.3. 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 thóat nước, nơi tập trung rác thải không là nguồn lây nhiễm vào khu vực ngâm làm sạch.

17. HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

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	
3.	**QCVN 02 – 02** 2.3.1,2.3 2.3.10 2.3.12 **QCVN 02 – 07** 2.2.2.4,3,12 2.3.1,2,5,6,9	**17. Hệ thống quản lý chất lượng** a. Đủ điều kiện tiên quyết để thực hiện chương trình QLCL b. Thiết lập đầy đủ chương trình GMP, SSOP cho các lĩnh vực liên quan c. Chương trình phù hợp với quy định và thực tế		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 4đ

17.2. Cách tiến hành

17.2.1. Yêu cầu

- Cơ cấu tổ chức và điều kiện đủ để thực hiện hiệu quả hệ thống quản lý chất lượng.
- Chương trình quản lý chất lượng phải phù hợp với quy định và thực tế.

17.2.2. Phạm vi

- Các trang thiết bị để thực hiện kiểm tra, giám sát (nếu có): thiết bị đo nồng độ muối, giấy thử.
- Các văn bản pháp lý, hồ sơ tài liệu có liên quan đến hoạt động QLCL và kiểm soát nguồn gốc, xuất xứ NT2MV.
- Chương trình GMP, SSOP.

17.2.3. 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 được xây dựng phù hợp với quy định và thực tế.

18. THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

18.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						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 – 02** **QCVN 02 – 07** 2.2.2.4,5,8,9 2.3.1,2,5,6,9 **(EC)853/2004** PL III. Ph VII. Ch IV **(EC)852/2004** PL II. Ch VIII.2	**18. Thực hiện chương trình quản lý chất lượng** a. Bố trí điều hành sản và thao tác của công nhân phù hợp. b. Kiểm soát đúng cách quá trình ngâm làm sạch. c. Vệ sinh cá nhân và nhà xưởng trang thiết bị đúng cách. d. Kiểm soát đúng chế độ sức khoẻ công nhân. đ. Thực hiện thẩm tra đúng theo quy định. e. Thiết lập hồ sơ lưu trữ đầy đủ, đủ độ tin cậy.		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

18.2. Cách tiến hành

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

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

Biểu mẫu 4đ

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

- Việc duy trì chế độ kiểm soát quá trình ngâm làm sạch NT2MV và tuân thủ các quy định trong GMP.

- Hoạt động vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị và kết quả thực hiện.

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

- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khoẻ công nhân theo quy định (hồ sơ sức khoẻ công nhân, việc thực hiện kiểm soát sức khoẻ công nhân).

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

- Kế hoạch thẩm tra, việc thực hiện kế hoạch thẩm tra và việc điều chỉnh.

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

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

- Lưu trữ hồ sơ dễ truy cập (được sắp xếp theo chủ đề, trình tự quy trình và trình tự thời gian). Thời gian lưu trữ hồ sơ theo đúng quy định (02 năm).

(Xem tiếp Công báo số 493 + 494)

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