Biểu mẫu 4e

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 491 + 492)

(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 DẦU CÁ

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. Ngày kiểm tra: .....
7. Hình thức kiểm tra: .....
8. Thành phần Đoàn kiểm tra: 1) .....
   2) .....
   3) .....
9. Đại diện cơ sở: 1) .....
   2) .....

Biểu mẫu 4e

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.2,3,8; 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. Không 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 (khu vực ướt) d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]				
3.	**QCVN 02-01** 2.1.4.3,4 2.1.4.5.g 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.b	**3. Tường, trần** a. Kín b. Màu sáng c. Dễ làm vệ sinh khử trùng d. Tường không bị thấm nước đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]				

Biểu mẫu 4e

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
4.	**QCVN 02-01** 2.1.4.5 2.1.5.4.b 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II ChII 1.d, 1.e	**4. Cửa** a. Bằng vật liệu bền, không bị thấm nước b. Kín c. Dễ làm vệ sinh d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng đ. Các cửa mở thông ra bên ngoài có trang bị các lưới chắn côn trùng e. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]				
5.	**QCVN 02-01** 2.1.4.7.a,b,c 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii 2.1.10.3 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.5. 6	**5. Hệ thống thông gió** a. Hệ thống thông gió thiết kế phù hợp và dễ làm vệ sinh b. Không có mùi hôi, khói trong phân xưởng		[ ] [ ]	[ ]				
6.	**QCVN 02-01** 2.1.4.8; 2.1.5.1.đ 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I 7	**6. Hệ thống chiếu sáng** a. Đủ ánh sáng b. Dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]					
7.	**QCVN 02-01** 2.1.11.1,2 2.1.12.2 **QCVN 02-03** 2.1.2.2,3 **(EC) 852/2004** 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		[ ]	[ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 4e

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. 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; 2.1.12.4.d **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II. 2	**7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến** a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]				
8.	**QCVN 02-01** 2.1.5.1; 2.1.5.2.a 2.1.5.3,4; 2.1.12.2 2.3.1.3 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.f PL.II Ch.V.1.b;c	**8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm** (thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn đường ống dẫn, máng chuyển BTP, dụng cụ CB khác...) 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 4e

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

Biểu mẫu 4e

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. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh			[ ]	[ ]			
		đ. Bảo trì tốt		[ ]					
11.	**QCVN 02-01** 2.1.1.3.a 2.1.5.4.a 2.1.6; 2.1.7; 2.1.8 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.VII.1,2,3,4 **(EC) 853/2004** Đ3.2 **(EC) 852/2004** PLII Ch.VII.5,6 **98/83/EC**	**11. Hệ thống cung cấp nước, nước đá và hơi nước:**							
		a. Đảm bảo an toàn vệ sinh				[ ]			
		b. Đủ nước để sử dụng		[ ]	[ ]				
		c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp		[ ]	[ ]				
		d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước		[ ]	[ ]				
		đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh			[ ]	[ ]			
		e. Hệ thống cung cấp hơi nước phù hợp		[ ]	[ ]				
		g. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
12.	**QCVN 02-01** 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ, g 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e **(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		[ ]	[ ]				

Biểu mẫu 4e

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	
		12.2. Tiêu diệt a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		[ ]	[ ] [ ]	[ ]			
13.	**QCVN 02-01**: 2.1.11.4 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.3,6	**13. Khu vực vệ sinh công nhân** a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]				
14.	**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	**14. Bảo hộ lao động** **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 02-01** 2.1.5.2.a 2.1.5.8 2.2.2	**15. Bao gói, ghi nhãn và truy xuất** **15.1. Bao gói** a. Vật liệu bao gói phù hợp b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển bao bì phù hợp		 [ ]	 [ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 4e

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 02-02 2.3.9 (EC) 178/2002 Đ.18.3 **(EC) 853/2004** **PLII, M.I** 2000/13/EC	**15.2. Ghi nhãn và truy xuất** a. Ghi nhãn đủ thông tin và đúng quy định b. Thiết lập và thực hiện đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.		 [ ]	 [ ] [ ]	[ ]			
16.	**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	**16. Hóa chất, phụ gia** **16.1. 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 **16.2. Hóa chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại** a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]			
17.	**QCVN 02-01** 2.1.1.1 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		[ ] [ ]	 [ ]				

Biểu mẫu 4e

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 02-02** 2.3.1,2,3 2.3.10 2.3.12 **(EC) 852/2004** PLII Ch.V.2 PL.II Ch.XII	**18. Điều kiện đảm bảo của hệ thống QLCL** **18.1. Cơ cấu tổ chức** a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền **18.2. 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.	**QCVN 02-01** **QCVN 02-02** **(EC)852/2004** Đ.5 **(EC) 853/2004** PLII, M.II; M.III **2074/2005/EC** **2076/2005/EC** **1020/2008/EC** **1022/2008/EC**	**19. Xây dựng chương trình quản lý chất lượng** a. Có đầy đủ chương trình quản lý chất lượng b. Phù hợp với quy định và thực tế			 [ ] [ ]	 [ ] [ ]			
20.	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **(EC) 852/2004** **(EC) 853/2004** **2074/2005/EC** **2075/2005/EC**	**20. 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 4e

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	
	1020/2008/EC **1022/2008/EC**	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		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			
21.	**QCVN 02-02** **QCVN 02-01** **(EC) 852/2004** Đ.5 2f **1020/2008/EC** **1022/2008/EC**	**21. 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.	**QCVN 02-02** 2.1; 2.2.8 **QCVN 02-01** 2.2 **(EC) 852/2004** Đ.5.2.g Đ.5.4	**22. Hồ sơ** **22.1. 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 **22.2. Hồ sơ chương trình QLCL** a. Có thiết lập hồ sơ			[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

Biểu mẫu 4e

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. 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: 22 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 4e

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

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 22 nhóm chỉ tiêu đánh giá

Lỗi / Xếp loại	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)
A	≤7	0	0
B	>7	0	0
	Mi + Ma ≤ 11	≤ 7	0
C	Mi + Ma > 11	≤ 7	0
	-	>7	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 7 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 7 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 7 nhóm chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 11 nhóm chỉ tiêu.

***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 7 nhóm chỉ tiêu; hoặc
- Có dưới hoặc bằng 7 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 11 nhóm chỉ tiêu.

Biểu mẫu 4e

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.2,3,8; 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		[ ]	[ ] [ ]	[ ]			

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu

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

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

Biểu mẫu 4e

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

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 (khu sản xuất ướt) d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]				

2.2. Cách tiến hành

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

2.2.2. Phạm vi

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

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

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

2.2.3. Phương pháp và nội dung 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: nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp (mục 2.2.2a) và dễ làm vệ sinh.
- Nơi tiếp giáp giữa nền và tường (mục 2.2.2.a) có độ cong .
- Tình trạng bảo trì tốt.

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

Biểu mẫu 4e

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 2.1.4.5.g 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.b	**3. Tường, trần** a. Kín b. Màu sáng c. Dễ làm vệ sinh khử trùng d. Tường không bị thấm nước đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]				

3.2. Cách tiến hành

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

3.2.2. Phạm vi

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

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

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

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

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

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

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

4. CỬA

4.1. Chỉ tiêu:

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

Biểu mẫu 4e

4.2. Cách tiến hành

4.1. Yêu cầu: kín, không thấm nước, dễ làm vệ sinh.

4.2. Phạm vi

- Các cửa ra vào, cửa thoát hiểm, cửa sổ, cửa lùa ở các khu vực tiếp nhận, xử lý nguyên liệu, chiết rót, rửa thùng.
- Cửa các khu vực gia nhiệt, xử lý sau khi gia nhiệt, bảo quản sản phẩm, thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, kho chứa hóa chất, phụ gia, bao bì.

4.3. 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 mối nối, mối ghép, gioăng phải nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

5. HỆ THỐNG THÔNG GIÓ

5.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải 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 2.1.11.3.b.v 2.1.11.4.a.iii 2.1.10.3 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.5. 6	**5. Hệ thống thông gió** a. Hệ thống thông gió thiết kế phù hợp và dễ làm vệ sinh b. Không có mùi hôi, khói trong phân xưởng		[ ] [ ]	[ ]				

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, xử lý nguyên liệu, chiết rót, rửa thùng.

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

5.2.3. Phương pháp và nội dung 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:

- Tính phù hợp của hệ thống thông gió: không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước trên trần, tường và các bề mặt khác như mạng ống, chụp đèn, dàn máy lạnh...khu vực sản xuất ướt (tiếp nhận nguyên liệu, xử lý nguyên liệu,..); sự hữu hiệu của biện pháp thoát hơi nước và hơi nóng đối với khu vực gia nhiệt (5.2.2.b).
- 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 20.*

Biểu mẫu 4e

6. HỆ THỐNG CHIẾU SÁNG

6.1. Chỉ tiêu:

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

6.2. Cách tiến hành

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

6.2.2. Phạm vi

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

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

6.2.3. Phương pháp và nội dung 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.
- Kết cấu của hộp đèn phải kín, đảm bảo dễ làm vệ sinh cả bên trong và bên ngoài.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

7. PHƯƠNG TIỆN RỬA, VỆ SINH, KHỬ TRÙNG

7.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải 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		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

Biểu mẫu 4e

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
	(EC) 852/2004 PL.II Ch.I.4	h. Có trang bị hệ thống nước nóng ở những nơi cần thiết		[ ]					
	QCVN 02-01 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6; 2.1.5.4.b 2.1.8.1; 2.1.12.4.d **QCVN02-03** 2.1.6.1.b **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II. 2	**7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến** a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

7.2. Cách tiến hành

7.2.1. Yêu cầu

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

7.2.2. Phạm vi

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

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

7.2.3. Phương pháp và nội dung 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). Trang bị vòi nước nóng không vận hành bằng tay tại các lối vào khu vực sản xuất ướt.
- Bình chứa và xà phòng nước phải phù hợp và đủ số lượng (khoảng 30 công nhân/bình xà phòng).
- Phương tiện làm khô tay đúng quy cách (rulô vải, khăn lau tay dùng một lần, máy làm khô tay, phương tiện tương đương). Số lượng phương tiện làm khô tay phải đảm bảo đủ giờ cao điểm (khoảng 30 công nhân/rulô vải hoặc máy làm khô tay).

Biểu mẫu 4e

- 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; 2.1.5.2.a 2.1.5.3,4; 2.1.12.2 2.3.1.3 **QCVN02-03** 2.1.2.1 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.II.1.f PL.II Ch.V.1.b;c	**8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm** (thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn, đường ống dẫn, máng chuyển BTP, dụng cụ CB khác...) a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh c. Dụng cụ chuyên dùng d. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 			

8.2. Cách tiến hành

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

8.2.2. Phạm vi: Tất cả các bề mặt tiếp xúc trực tiếp (thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn, đường ống dẫn, máng chuyển bán thành phẩm, dụng cụ chế biến khác...) với nguyên liệu 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.

Biểu mẫu 4e

- Không sử dụng chung để sản xuất sản phẩm có mức độ rủi ro khác nhau (ví dụ: sản phẩm sơ chế đông lạnh và ăn liền...).
- Được bảo quản ở nơi có điều kiện vệ sinh tương đương khu vực sản xuất chế biến.
- Tình trạng bảo trì tốt.

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

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

9.1. Chỉ tiêu

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

9.2. Cách tiến hành

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

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

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

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

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

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	**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		[ ]	[ ]				

Biểu mẫu 4e

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. Chuyên dùng <u>10.1.2. Phương tiện chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng:</u> a. Kín nước, có nắp đậy b. Cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh c. Chuyên dùng <u>10.1.3. Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng:</u> a. Kín, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]				
		10.2. Hệ thống thoát nước thải a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hố ga đúng cách c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước d. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh đ. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]			

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu:

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

10.2.2. Phạm vi:

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

10.2.3. Phương pháp và nội dung 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.

Biểu mẫu 4e

- 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 nếu là hệ thống cống nổi.
- Sự ảnh hưởng của hệ thống xử lý nước thải vào hệ thống xử lý nước chế biến.

Chú thích: *Hiện trạng về động vật gây hại sẽ được xem xét, đánh giá trong nhóm chỉ tiêu số 12.*

11. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC, NƯỚC ĐÁ VÀ HƠI NƯỚC

11.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải 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 2.1.6;2.1.7;2.1.8 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.VII.1,2,3,4 **(EC) 853/2004** Đ3.2 **(EC) 852/2004** PLII Ch.VII.5,6 **98/83/EC**	**11. Hệ thống cung cấp nước, nước đá và hơi nước:** a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh e. Hệ thống cung cấp hơi nước phù hợp g. Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] 			

11.2. Cách tiến hành

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

11.2.2. Phạm vi

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

Biểu mẫu 4e

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, hơi nước:

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

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 02-01** 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	**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		[ ] [ ]	[ ]				

Biểu mẫu 4e

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. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại **12.2. Tiêu diệt** a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

12.2. Cách tiến hành

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

12.2.2. Phạm vi:

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

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

c) Hồ sơ kiểm soát.

12.2.3. Phương pháp và nội dung 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 12.2.2.a.
- Các khe, ngách, các vị trí khuất, khu chứa vật liệu bao gói, dụng cụ sắp xếp không ngăn nắp, thiết bị không sử dụng thường xuyên, các hố ga đối với các khu vực nêu tại 12.2.2..a.
- Các bụi cây; hệ thống thoát nước hở; nơi có nước đọng; nơi tập trung phế liệu; rác thải đối với các khu vực nêu ở mục 12.2.2.b.

b) Tiêu diệt động vật gây hại:

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

13. KHU VỰC VỆ SINH CÔNG NHÂN

13.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải 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** 2.1.11.4 2.1.12.2 **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.3,6	**13. Khu vực vệ sinh công nhân** a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...)		[ ] [ ]	[ ]				

Biểu mẫu 4e

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 khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ]				

13.2. Cách tiến hành

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

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

13.2.3. Phương pháp và nội dung 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 20.*

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 02-01** 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	**14. Bảo hộ lao động** **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		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				

14.2. Cách tiến hành

14.2.1. Yêu cầu

- Đủ số lượng và chủng loại bảo hộ lao động theo quy định.
- Hợp vệ sinh, bố trí vị trí thích hợp.
- Có phòng thay BHLĐ riêng cho công nhân ở các khu vực có độ rủi ro khác nhau.

Biểu mẫu 4e

14.2.2. Phạm vi

a) Các phòng thay bảo hộ lao động.

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

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

14.2.3. Phương pháp và nội dung 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.

15. BAO GÓI, GHI NHÃN VÀ TRUY XUẤT

15.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
15.	**QCVN 02 01** 2.1.5.2.a 2.1.5.8 2.2.2 **QCVN 02 02** 2.3.9 **(EC) 178/2002** Đ.18.3 **(EC) 853/2004** **PLII, M.I** 2000/13/EC	**15. Bao gói, ghi nhãn và truy xuất** **15.1. Bao gói** a. Vật liệu bao gói phù hợp b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển bao bì phù hợp **15.2. Ghi nhãn và truy xuất** a. Ghi nhãn đủ thông tin và đúng quy định b. Thiết lập và thực hiện đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] 			

15.2. Cách tiến hành:

15.2.1. Yêu cầu:

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

15.2.2. Phạm vi:

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

Biểu mẫu 4e

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:

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm thủy sản phải bảo đảm an toàn thực phẩm:
+ Không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.
+ Đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm.
- Có khu vực riêng để bảo quản bao bì, thùng chứa, 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. HÓA CHẤT PHỤ GIA

16.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	QĐ VN	QĐ EU	
16.	**QCVN 02-01** 2.1.13 2.1.11.5.đ 2.1.12.3.b 2.1.12.4.d **(EC) 852/2004** PL.II Ch.I.10 PLII Ch.V.3 PLII Ch.IX.2 **95/2/EC**	**16. Hóa chất, phụ gia** **16.1. Hóa chất, phụ gia dùng cho chế biến** a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng b. Sử dụng, bảo quản không đúng cách **16.2. 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		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

16.2. Cách tiến hành

16.2.1. 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.

16.2.2. 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.

Biểu mẫu 4e

16.2.3. 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.

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 02-01** 2.1.1.1 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	[ ] [ ]	[ ]					

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

Biểu mẫu 4e

18. ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CỦA HỆ THỐNG 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	
18.	**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	**18. Điều kiện đảm bảo của hệ thống QLCL** **18.1. Cơ cấu tổ chức** a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền **18.2. 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		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]				

18.2. Cách tiến hành

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

18.2.2. 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).

18.2.3. 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 4e

19. CHƯƠNG TRÌNH 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 02-01** **QCVN 02-02** **(EC)852/2004** Đ.5 **(EC)853/2004** PLII,M.II; M.III **2073/2005/EC** **2074/2005/EC**	**19. Xây dựng chương trình quản lý chất lượng** a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

19.2. Cách tiến hành

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

19.2.2. 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.

19.2.3. 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: tùy thuộc nguồn gốc nguyên liệu (TS tươi, dầu thô, xuất xứ, thị trường tiêu thụ…); dạng sản phẩm sản xuất ra (dầu thô, dầu tinh luyện).

20. THỰC HIỆN GMP, SSOP VÀ HACCP

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** **(EC) 852/2004** Đ.5 **(EC) 853/2004** PLII, M.II; M.III **2074/2005/EC** **2076/2005/EC** **1020/2008/EC** **1022/2008/EC**	**20. 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		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				

Biểu mẫu 4e

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 02-02 **QCVN 02-01** **(EC) 852/2004** **(EC) 853/2004** **2074/2005/EC** **2075/2005/EC** **1020/2008/EC** **1022/2008/EC**	**20. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP (tiếp)** e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách g. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách sức khỏe công nhân h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

20.2. Cách tiến hành

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

20.2.2. 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.

20.2.3. 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 và kết quả thực hiện.
- Điều kiện vệ sinh chung theo quy định (không để chó, mèo vào khu vực sản xuất, không hút thuốc lá, khạc nhổ ... trong phân xưởng).
- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khỏe công nhân (hồ sơ sức khỏe công nhân, việc thực hiện kiểm soát sức khỏe công nhân).
- Hoạt động kiểm soát tại các điểm kiểm soát tới hạn và việc ghi chép số liệu theo hệ thống mẫu biểu đã quy định trong chương trình.
- Thực hiện hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm.

Biểu mẫu 4e

21. HOẠT ĐỘNG THẨM TRA

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 02-02** **QCVN 02-01** **(EC) 852/2004** Đ.5 2f **1020/2008/EC** **1022/2008/EC**	**21. 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		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

21.2. Cách tiến hành

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

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

21.2.3. 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.

22. HỒ SƠ

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 02-02** 2.1; 2.2.8 **QCVN 02-01** 2.2 **(EC) 852/2004** Đ.5.2.g Đ.5.4	**22. Hồ sơ** **22.1. 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 **22.2. 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		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]				

Biểu mẫu 4e

22.2. Cách tiến hành

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

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

22.2.3. 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 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).

Phụ lục 5. Mẫu Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

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

Logo và tên viết tắt (nếu có)

TÊN CƠ QUAN CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN (Tiếng Việt và tiếng Anh)

Số/No.:

……., ngày/*date*……....tháng/*month*…….. năm/*year* ……

CHỨNG NHẬN

ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, KINH DOANH THỦY SẢN

CERTIFICATE

OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATION ON FISHERY BUSINESS OPERATION

Cơ sở/*Establishment:*

Mã số/ *Approval number:*

Địa chỉ/*Address:*

Loại hình cơ sở/*Type of establistment:*

Giấy chứng nhận có hiệu lực đến/*This certificate has valid until:*

……..……..

(*) và thay thế Giấy chứng nhận số/*and replaces the certificate's number*: …….cấp ngày/*dated on* …….

(Thủ trưởng đơn vị ký tên, đóng dấu)

(*): Ghi trong trường hợp Giấy chứng nhận được cấp lại theo quy định tại Điều 20 Thông tư này.

Phụ lục 6

Quy định hệ thống mã số cấp cho các Cơ sở

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

BẢNG 1. HỆ THỐNG MÃ SỐ ÁP DỤNG CHO CÁC LOẠI HÌNH CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỦY SẢN

<table>
<tr><th>TT</th><th>Loại hình Cơ sở</th><th>Mã số</th><th>Ghi chú</th></tr>
<tr><td>A</td><td colspan="3">Các Cơ sở nêu tại điểm b khoản 1 Điều 2 Thông tư:</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Cảng cá</td><td>xx-yy-zzzz -CA</td><td rowspan="10">Áp dụng cho các Cơ sở quy định tại Điểm b, Khoản 1, Điều 2 của Quy chế. Mã số bao gồm:
- xx: Nhóm 2 chữ số Ả Rập chỉ tên của tỉnh, thành phố theo bảng 2 phụ lục này;
- yy: Nhóm 2 chữ số Ả rập chỉ tên của huyện/quận/thị xã theo hướng dẫn Bảng 3 Phụ lục này và hướng dẫn của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh/thành phố đối với trường hợp có thay đổi về đổi tên hoặc thành lập huyện/quận/thị xã trong địa bàn tỉnh/thành phố.
- Gạch nối;
- zzzz: Nhóm 3, 4 hoặc 5 chữ số Ả Rập chỉ số thứ tự của Cơ sở trong mỗi loại hình;
- Gạch nối;
- CA (cảng cá), CH (chợ cá), NL (nguyên liệu), KL (kho lạnh), DL (đông lạnh), DH (đồ hộp), HK (hàng khô), NM (nước mắm), TS (thủy sản khác) nhóm 2 chữ cái viết hoa ký hiệu loại hình Cơ sở.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Chợ có kinh doanh thủy sản</td><td>xx-yy-zzzz-CH</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Cơ sở thu mua, sơ chế thủy sản</td><td>xx-yy-zzzz -NL</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Kho lạnh độc lập bảo quản thủy sản</td><td>xx-yy-zzzz-KL</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Cơ sở làm sạch và phân phối NT2MV</td><td>xx-yy-zzzz-NT</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Cơ sở sản xuất thủy sản đông lạnh</td><td>xx-yy-zzzz-DL</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Cơ sở sản xuất đồ hộp</td><td>xx-yy-zzzz-DH</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Cơ sở sản xuất hàng khô</td><td>xx-yy-zzz-HK</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Cơ sở sản xuất nước mắm và dạng mắm</td><td>xx-yy-zzzz-NM</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Cơ sở sản xuất dạng sản phẩm thủy sản khác</td><td>xx-yy-zzzz-TS</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Cơ sở kinh doanh thực phẩm thủy sản</td><td colspan="2">Theo mã số giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh của cơ sở</td></tr>
<tr><td>B</td><td>Tàu cá có công suất máy chính từ 50 CV trở lên</td><td colspan="2">Theo số đăng ký của tàu</td></tr>
<tr><td>C</td><td colspan="3">Các Cơ sở nêu tại điểm a, Khoản 1 Điều 2 Thông tư (trừ tàu cá):</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Cơ sở sản xuất thủy sản đông lạnh</td><td>DL xxxx</td><td rowspan="7">Mã số bao gồm:
DL: đông lạnh;
DH: đồ hộp;
HK: hàng khô;
NM: nước mắm.
NT: Nhuyễn thể 2 mảnh vỏ.
TS: Thủy sản khác.
xxxx: nhóm 3 hoặc 4 chữ số Ả rập chỉ số thứ tự của Cơ sở</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Cơ sở sản xuất đồ hộp</td><td>DH xxxx</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Cơ sở sản xuất hàng khô</td><td>HK xxxx</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Cơ sở sản xuất nước mắm</td><td>NM xxxx</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Kho lạnh độc lập bảo quản thủy sản</td><td>KL xxxx</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Cơ sở làm sạch và phân phối NT2MV</td><td>NT xxxx</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Cơ sở sản xuất dạng sản phẩm thủy sản khác</td><td>TS xxxx</td></tr>
</table>

BẢNG 2. MÃ SỐ CHỈ TÊN CÁC TỈNH, THÀNH PHỐ TRỰC THUỘC TRUNG ƯƠNG

(Theo Quyết định số 124/2004/QĐ-TTg ngày 08/7/2004 của Thủ tướng Chính phủ về việc ban hành Bảng danh mục và mã số các đơn vị hành chính Việt Nam)

TT	Tên tỉnh	Mã số	TT	Tên tỉnh	Mã số
1	An Giang	***89***	33	Kon Tum	***62***
2	Bạc Liêu	***95***	34	Lai Châu	***12***
3	Bà Rịa - Vũng Tàu	***77***	35	Lạng Sơn	***20***
4	Bắc Cạn	***06***	36	Lào Cai	***10***
5	Bắc Giang	***24***	37	Lâm Đồng	***68***
6	Bắc Ninh	***27***	38	Long An	***80***
7	Bến Tre	***83***	39	Nam Định	***36***
8	Bình Dương	***74***	40	Nghệ An	***40***
9	Bình Định	***52***	41	Ninh Bình	***37***
10	Bình Phước	***70***	42	Ninh Thuận	***58***
11	Bình Thuận	***60***	43	Phú Thọ	***25***
12	Cao Bằng	***04***	44	Phú Yên	***54***
13	Cà Mau	***96***	45	Quảng Bình	***44***
14	Cần Thơ	***92***	46	Quảng Nam	***49***
15	Đà Nẵng	***48***	47	Quảng Ngãi	***51***
16	Đắc Lắc	***66***	48	Quảng Ninh	***22***
17	Đắc Nông	***67***	49	Quảng Trị	***45***
18	Đồng Nai	***75***	50	Sóc Trăng	***94***
19	Đồng Tháp	***87***	51	Sơn La	***14***
20	Điện Biên	***11***	52	Tây Ninh	***72***
21	Gia Lai	***64***	53	Thái Bình	***34***
22	Hà Giang	***02***	54	Thái Nguyên	***19***
23	Hà Nam	***35***	55	Thanh Hóa	***38***
24	Hà Nội	***01***	56	TP.Hồ Chí Minh	***79***
25	Hà Tĩnh	***42***	57	Thừa Thiên Huế	***46***
26	Hải Dương	***30***	58	Tiền Giang	***82***
27	Hải Phòng	***31***	59	Trà Vinh	***84***
28	Hậu Giang	***93***	60	Tuyên Quang	***08***
29	Hòa Bình	***17***	61	Vĩnh Long	***86***
30	Hưng Yên	***33***	62	Vĩnh Phúc	***26***
31	Khánh Hòa	***56***	63	Yên Bái	**15**
32	Kiên Giang	***91***			

BẢNG 3. MÃ SỐ CHỈ TÊN QUẬN, HUYỆN VÀ THỊ XÃ TRỰC THUỘC TỈNH, THÀNH PHỐ TRỰC THUỘC TRUNG ƯƠNG

01. THÀNH PHỐ HÀ NỘI		
01 Quận Ba Đình	11 Huyện Thanh Trì	21 Huyện Chương Mỹ
02 Quận Hoàn Kiếm	12 Huyện Gia Lâm	22 Huyện Đan Phượng
03 Quận Hai Bà Trưng	13 Huyện Đông Anh	23 Huyện Hoài Đức
04 Quận Đống Đa	14 Huyện Sóc Sơn	24 Huyện Thanh Oai
05 Quận Tây Hồ	15 Quận Hà Đông	25 Huyện Mỹ Đức
06 Quận Cầu Giấy	16 Thị xã Sơn Tây	26 Huyện Ứng Hòa
07 Quận Thanh Xuân	17 Huyện Ba Vì	27 Huyện Thường Tín
08 Quận Hoàng Mai	18 Huyện Phúc Thọ	28 Huyện Phú Xuyên
09 Quận Long Biên	19 Huyện Thạch Thất	29 Huyện Mê Linh
10 Huyện Từ Liêm	20 Huyện Quốc Oai	

02. THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH		
01 Quận 1	09 Quận 9	18 Quận Thủ Đức
02 Quận 2	10 Quận 10	19 Quận Bình Tân
03 Quận 3	11 Quận 11	20 Huyện Bình Chánh
04 Quận 4	12 Quận 12	21 Huyện Củ Chi
05 Quận 5	13 Quận Gò Vấp	22 Huyện Hóc Môn
06 Quận 6	14 Quận Tân Bình	23 Huyện Nhà Bè
07 Quận 7	15 Quận Tân Phú	24 Huyện Cần Giờ
08 Quận 8	16 Quận Bình Thạnh	
	17 Quận Phú Nhuận	

03. THÀNH PHỐ HẢI PHÒNG		
01 Quận Hồng Bàng	05 Quận Hải An	10 Huyện An Dương
02 Quận Lê Chân	06 Quận Đồ Sơn	11 Huyện Tiên Lãng
03 Quận Ngô Quyền	07 Huyện An Lão	12 Huyện Vĩnh Bảo
04 Quận Kiến An	08 Huyện Kiến Thụy	13 Huyện Cát Hải
	09 Huyện Thủy Nguyên	14 Huyện Bạch Long Vĩ
		15 Quận Dương Kinh

04. THÀNH PHỐ ĐÀ NẴNG		
01 Quận Hải Châu	03 Quận Sơn Trà	06 Huyện Hòa Vang
02 Quận Thanh Khê	04 Quận Ngũ Hành Sơn	07 Quận Cẩm Lệ
	05 Quận Liên Chiểu	

05. TỈNH HÀ GIANG		
	04 Huyện Yên Minh	08 Huyện Hoàng Su Phì
01 Thành phố Hà Giang	05 Huyện Quản Bạ	09 Huyện Xín Mần
02 Huyện Đồng Văn	06 Huyện Vị Xuyên	10 Huyện Bắc Quang
03 Huyện Mèo Vạc	07 Huyện Bắc Mê	11 Huyện Quang Bình

06. TỈNH CAO BẰNG		
	05 Huyện Trà Lĩnh	10 Huyện Thạch An
01 Thị xã Cao Bằng	06 Huyện Trùng Khánh	11 Huyện Hạ Lang
02 Huyện Bảo Lạc	07 Huyện Nguyên Bình	12 Huyện Bảo Lâm
03 Huyện Thông Nông	08 Huyện Hòa An	13 Huyện Phục Hòa
04 Huyện Hà Quảng	09 Huyện Quảng Uyên	

07. TỈNH LAI CHÂU		
01 Thị xã Lai Châu	03 Huyện Phong Thổ	06 Huyện Than Uyên
02 Huyện Tam Đường	04 Huyện Sìn Hồ	07 Huyện Tân Uyên
	05 Huyện Mường Tè	
08. TỈNH LÀO CAI		
	04 Huyện Bảo Thắng	08 Huyện Bắc Hà
01 Thành phố Lào Cai	05 Huyện Sa Pa	09 Huyện Mường Khương
02 Huyện Xi Ma Cai	06 Huyện Văn Bàn	
03 Huyện Bát Xát	07 Huyện Bảo Yên	
09. TỈNH TUYÊN QUANG		
	03 Huyện Chiêm Hóa	06 Huyện Sơn Dương
01 Thành phố Tuyên Quang	04 Huyện Hàm Yên	
02 Huyện Na Hang	05 Huyện Yên Sơn	
10. TỈNH LẠNG SƠN		
	04 Huyện Văn Lãng	08 Huyện Lộc Bình
01 Thành phố Lạng Sơn	05 Huyện Bắc Sơn	09 Huyện Chi Lăng
02 Huyện Tràng Định	06 Huyện Văn Quan	10 Huyện Đình Lập
03 Huyện Bình Gia	07 Huyện Cao Lộc	11 Huyện Hữu Lũng
11. TỈNH BẮC KẠN		
	03 Huyện Bạch Thông	06 Huyện Ba Bể
01 Thị xã Bắc Kạn	04 Huyện Na Rì	07 Huyện Chợ Mới
02 Huyện Chợ Đồn	05 Huyện Ngân Sơn	08 Huyện Pác Nặm
12. TỈNH THÁI NGUYÊN		
	04 Huyện Phú Lương	08 Huyện Phú Bình
01 TP.Thái Nguyên	05 Huyện Võ Nhai	09 Huyện Phổ Yên
02 Thị xã Sông Công	06 Huyện Đại Từ	
03 Huyện Định Hóa	07 Huyện Đồng Hỷ	
13. TỈNH YÊN BÁI		
	04 Huyện Yên Bình	08 Huyện Trạm Tấu
01 Thành phố Yên Bái	05 Huyện Mù Cang Chải	09 Huyện Lục Yên
02 Thị xã Nghĩa Lộ	06 Huyện Văn Chấn	
03 Huyện Văn Yên	07 Huyện Trấn Yên	
14. TỈNH SƠN LA		
	04 Huyện Thuận Châu	08 Huyện Yên Châu
01 Thị xã Sơn La	05 Huyện Bắc Yên	09 Huyện Sông Mã
02 Huyện Quỳnh Nhai	06 Huyện Phù Yên	10 Huyện Mộc Châu
03 Huyện Mường La	07 Huyện Mai Sơn	11 Huyện Sốp Cộp
15. TỈNH PHÚ THỌ		
	05 Huyện Hạ Hòa	10 Huyện Lâm Thao
01 TP. Việt Trì	06 Huyện Cẩm Khê	11 Huyện Tam Nông
02 Thị xã Phú Thọ	07 Huyện Yên Lập	12 Huyện Thanh Thủy
03 Huyện Đoan Hùng	08 Huyện Thanh Sơn	13 Huyện Tân Sơn
04 Huyện Thanh Ba	09 Huyện Phù Ninh	

16. TỈNH VĨNH PHÚC		
	04 Huyện Vĩnh Tường	08 Thị xã Phúc Yên
01 Thành phố Vĩnh Yên	05 Huyện Yên Lạc	09 Huyện Tam Đảo
02 Huyện Tam Dương	06 Huyện Bình Xuyên	
03 Huyện Lập Thạch	07 Huyện Sông Lô	
17. TỈNH QUẢNG NINH		
	05 Huyện Bình Liêu	10 Huyện Đông Triều
01 Thành phố Hạ Long	06 Huyện Đầm Hà	11 Huyện Yên Hưng
02 Thị xã Cẩm Phả	07 Huyện Hải Hà	12 Huyện Hoành Bồ
03 Thị xã Uông Bí	08 Huyện Tiên Yên	13 Huyện Vân Đồn
04 Thành phố Móng Cái	09 Huyện Ba Chẽ	14 Huyện Cô Tô
18. TỈNH BẮC GIANG		
	04 Huyện Sơn Động	08 Huyện Lạng Giang
01 Thành phố Bắc Giang	05 Huyện Lục Nam	109 Huyện Việt Yên
02 Huyện Yên Thế	06 Huyện Tân Yên	10 Huyện Yên Dũng
03 Huyện Lục Ngạn	07 Huyện Hiệp Hòa	
19. TỈNH BẮC NINH		
	03 Huyện Quế Võ	06 Huyện Thuận Thành
01 Thành phố Bắc Ninh	04 Huyện Tiên Du	07 Huyện Gia Bình
02 Huyện Yên Phong	05 Huyện Từ Sơn	08 Huyện Lương Tài
20. TỈNH HẢI DƯƠNG		
	05 Huyện Gia Lộc	10 Huyện Thanh Hà
01 Thành phố Hải Dương	06 Huyện Tứ Kỳ	11 Huyện Kim Thành
02 Thị xã Chí Linh	07 Huyện Thanh Miện	12 Huyện Bình Giang
03 Huyện Nam Sách	08 Huyện Ninh Giang	
04 Huyện Kinh Môn	09 Huyện Cẩm Giàng	
21. TỈNH HƯNG YÊN		
	04 Huyện Khoái Châu	08 Huyện Mỹ Hào
01 Thị xã Hưng Yên	05 Huyện Yên Mỹ	09 Huyện Văn Lâm
02 Huyện Kim Động	06 Huyện Tiên Lữ	10 Huyện Văn Giang
03 Huyện Ân Thi	07 Huyện Phù Cừ	
22. TỈNH HÒA BÌNH		
	04 Huyện Tân Lạc	08 Huyện Kim Bôi
01 Thành phố Hòa Bình	05 Huyện Lạc Sơn	09 Huyện Lạc Thủy
02 Huyện Đà Bắc	06 Huyện Kỳ Sơn	10 Huyện Yên Thủy
03 Huyện Mai Châu	07 Huyện Lương Sơn	11 Huyện Cao Phong
23. TỈNH HÀ NAM		
	03 Huyện Kim Bảng	06 Huyện Bình Lục
01 Thành phố Phủ Lý	04 Huyện Lý Nhân	
02 Huyện Duy Tiên	05 Huyện Thanh Liêm	
24. TỈNH NAM ĐỊNH		
	04 Huyện Giao Thủy	08 Huyện Trực Ninh
01 Thành phố Nam Định	05 Huyện Ý Yên	09 Huyện Nghĩa Hưng
02 Huyện Mỹ Lộc	06 Huyện Vụ Bản	10 Huyện Hải Hậu
03 Huyện Xuân Trường	07 Huyện Nam Trực	

25. TỈNH THÁI BÌNH		
	03 Huyện Hưng Hà	06 Huyện Kiến Xương
01 Thành phố Thái Bình	04 Huyện Đông Hưng	07 Huyện Tiền Hải
02 Huyện Quỳnh Phụ	05 Huyện Vũ Thư	08 Huyện Thái Thụy
26. TỈNH NINH BÌNH		
	03 Huyện Nho Quan	06 Huyện Yên Mô
01 Thành phố Ninh Bình	04 Huyện Gia Viễn	07 Huyện Kim Sơn
02 Thị xã Tam Điệp	05 Huyện Hoa Lư	08 Huyện Yên Khánh
27. TỈNH THANH HÓA		
	10 Huyện Như Thanh	20 Huyện Đông Sơn
01 Thành phố Thanh Hóa	11 Huyện Lang Chánh	21 Huyện Hà Trung
02 Thị xã Bỉm Sơn	12 Huyện Ngọc Lặc	22 Huyện Hoằng Hóa
03 Thị xã Sầm Sơn	13 Huyện Thạch Thành	23 Huyện Nga Sơn
04 Huyện Quan Hóa	14 Huyện Cẩm Thủy	24 Huyện Hậu Lộc
05 Huyện Quan Sơn	15 Huyện Thọ Xuân	25 Huyện Quảng Xương
06 Huyện Mường Lát	16 Huyện Vĩnh Lộc	26 Huyện Tĩnh Gia
07 Huyện Bá Thước	17 Huyện Thiệu Hóa	27 Huyện Yên Định
08 Huyện Thường Xuân	18 Huyện Triệu Sơn	
09 Huyện Như Xuân	19 Huyện Nông Cống	
28. TỈNH NGHỆ AN		
01 Thành phố Vinh	07 Huyện Kỳ Sơn	14 Huyện Đô Lương
02 Thị xã Cửa Lò	08 Huyện Tương Dương	15 Huyện Thanh Chương
03 Huyện Quỳ Châu	09 Huyện Con Cuông	16 Huyện Nghi Lộc
04 Huyện Quỳ Hợp	10 Huyện Tân Kỳ	17 Huyện Nam Đàn
05 Huyện Nghĩa Đàn	11 Huyện Yên Thành	18 Huyện Hưng Nguyên
06 Huyện Quỳnh Lưu	12 Huyện Diễn Châu	19 Huyện Quế Phong
	13 Huyện Anh Sơn	20 Thị Xã Thái Hòa
29.TỈNH HÀ TĨNH		
01 Thành phố Hà Tĩnh	04 Huyện Đức Thọ	08 Huyện Thạch Hà
02 Thị xã Hồng Lĩnh	05 Huyện Nghi Xuân	09 Huyện Cẩm Xuyên
03 Huyện Hương Sơn	06 Huyện Can Lộc	10 Huyện Kỳ Anh
	07 Huyện Hương Khê	11 Huyện Vũ Quang
		12 Huyện Lộc Hà
30. TỈNH QUẢNG BÌNH		
01 Thành phố Đồng Hới	03 Huyện Minh Hóa	06 Huyện Quảng Ninh
02 Huyện Tuyên Hóa	04 Huyện Quảng Trạch	07 Huyện Lệ Thủy
	05 Huyện Bố Trạch	
31. TỈNH QUẢNG TRỊ		
01 Thành phố Đông Hà	04 Huyện Gio Linh	08 Huyện Hướng Hóa
02 Thị xã Quảng Trị	05 Huyện Cam Lộ	09 Huyện Đăk Rông
03 Huyện Vĩnh Linh	06 Huyện Triệu Phong	10 Huyện đảo Cồn Cỏ
	07 Huyện Hải Lăng	
32. TỈNH THỪA THIÊN HUẾ		
01 Thành phố Huế	04 Huyện Hương Trà	08 Huyện Nam Đông
02 Huyện Phong Điền	05 Huyện Phú Vang	09 Huyện A Lưới
03 Huyện Quảng Điền	06 Huyện Hương Thủy	
	07 Huyện Phú Lộc	

33. TỈNH QUẢNG NAM		
01 Thành phố Tam Kỳ	06 Huyện Quế Sơn	12 Huyện Đông Giang
02 Thành phố Hội An	07 Huyện Hiệp Đức	13 Huyện Nam Giang
03 Huyện Duy Xuyên	08 Huyện Thăng Bình	14 Huyện Phước Sơn
04 Huyện Điện Bàn	09 Huyện Núi Thành	15 Huyện Nam Trà My
05Huyện Đại Lộc	10 Huyện Tiên Phước	16 Huyện Tây Giang
	11 Huyện Bắc Trà My	17 Huyện Phú Ninh
		18 Huyện Nông Sơn

34. TỈNH QUẢNG NGÃI		
01 Thành phố Quảng Ngãi	05 Huyện Sơn Tịnh	10 Huyện Mộ Đức
02 Huyện Lý Sơn	06 Huyện Sơn Hà	11 Huyện Đức Phổ
03 Huyện Bình Sơn	07 Huyện Tư Nghĩa	12 Huyện Ba Tơ
04 Huyện Trà Bồng	08 Huyện Nghĩa Hành	13 Huyện Sơn Tây
	09 Huyện Minh Long	14 Huyện Tây Trà

35. TỈNH KONTUM		
01 Thị xã KonTum	03 Huyện Ngọc Hồi	06 Huyện Kon Plong
02 Huyện Đăk Glei	04 Huyện Đăk Tô	07 Huyện Đăk Hà
	05 Huyện Sa Thầy	08 Huyện Kon Rộy
		09 Huyện Tu Mơ Rông

36 . TỈNH BÌNH ĐỊNH		
01 Thành phố Quy Nhơn	04 Huyện Hoài Nhơn	08 Huyện Tây Sơn
02 Huyện An Lão	05 Huyện Phù Mỹ	09 Huyện Vân Canh
03 Huyện Hoài Ân	06 Huyện Phù Cát	10 Huyện An Nhơn
	07 Huyện Vĩnh Thạnh	11 Huyện Tuy Phước

37. TỈNH GIA LAI		
01 Thành phố Pleiku	06 Huyện Kông Chro	12 Huyện Ia Grai
02 Huyện Chư Păh	07 Huyện Đức Cơ	13 Huyện Đăk Đoa
03 Huyện Mang Yang	08 Huyện Chư Prông	14 Huyện Ia Pa
04 Huyện K'Bang	09 Huyện Chư Sê	15 Huyện Đăk Pơ
05 Thị xã An Khê	10 Thị xã Ayun Pa	16 Huyện Phú Thiện
	11 Huyện Krông Pa	17 Huyện Chư Pưh

38. TỈNH PHÚ YÊN		
01 Thành phố Tuy Hòa	03 Thị xã Sông Cầu	06 Huyện Sông Hinh
02 Huyện Đồng Xuân	04 Huyện Tuy An	07 Huyện Đông Hòa
	05 Huyện Sơn Hòa	08 Huyện Phú Hòa
		09 Huyện Tây Hòa

39. TỈNH ĐĂK LĂK		
01 Thành phố Buôn Ma Thuột	05 Huyện Ea Súp	10 Huyện Krông Ana
02 Huyện Ea H Leo	06 Huyện Cư M gar	11 Huyện Krông Bông
03 Huyện Krông Buk	07 Huyện Krông Pắc	12 Huyện Lăk
04 Huyện Krông Năng	08 Huyện Ea Kar	13 Huyện Buôn Đôn
	09 Huyện M'Đrăk	14 Huyện Cư Kuin
		15 Thị Xã Buôn Hồ

40 . TỈNH KHÁNH HÒA		
01 Thành phố Nha Trang	03 Huyện Ninh Hòa	06 Thị xã Cam Ranh
02 Huyện Vạn Ninh	04 Huyện Diên Khánh	07 Huyện Khánh Sơn
	05 Huyện Khánh Vĩnh	08 Huyện đảo Trường Sa
		09 Huyện Cam Lâm

41. TỈNH LÂM ĐỒNG		
01 Thành phố Đà Lạt	04 Huyện Di Linh	08 Huyện Đạ Tẻh
02 Thị xã Bảo Lộc	05 Huyện Đơn Dương	09 Huyện Cát Tiên
03 Huyện Đức Trọng	06 Huyện Lạc Dương	10 Huyện Lâm Hà
	07 Huyện Đạ Huoai	11 Huyện Bảo Lâm
		12 Huyện Đam Rông

42.TỈNH BÌNH PHƯỚC		
01 Thị xã Đồng Xoài	03 Huyện Chơn Thành	06 Huyện Bù Đốp
02 Huyện Đồng Phú	04 Huyện Bình Long	07 Huyện Phước Long
	05 Huyện Lộc Ninh	08 Huyện Bù Đăng
		09 Huyện Hớn Quản
		10 Huyện Bù Gia Mập

43. TỈNH BÌNH DƯƠNG		
01 Thị xã Thủ Dầu Một	03 Huyện Tân Uyên	06 Huyện Phú Giáo
02 Huyện Bến Cát	04 Huyện Thuận An	07 Huyện Dầu Tiếng
	05 Huyện Dĩ An	

44. TỈNH NINH THUẬN		
01 Thành phố Phan Rang - Tháp Chàm	02 Huyện Ninh Sơn	05 Huyện Bác Ái
	03 Huyện Ninh Hải	06 Huyện Thuận Bắc
	04 Huyện Ninh Phước	07 Huyện Thuận Nam

45. TỈNH TÂY NINH		
01 Thị xã Tây Ninh	04 Huyện Dương Minh Châu	07 Huyện Bến Cầu
02 Huyện Tân Biên	05 Huyện Châu Thành	08 Huyện Gò Dầu
03 Huyện Tân Châu	06 Huyện Hòa Thành	09 Huyện Trảng Bàng

46. TỈNH BÌNH THUẬN		
01 Thành phố Phan Thiết	04 Huyện Hàm Thuận Bắc	08 Huyện Tánh Linh
02 Huyện Tuy Phong	05 Huyện Hàm Thuận Nam	09 Huyện đảo Phú Quý
03 Huyện Bắc Bình	06 Huyện Hàm Tân	10 Thị xã La Gi
	07 Huyện Đức Linh	

47. TỈNH ĐỒNG NAI		
01 Thành phố Biên Hòa	04 Huyện Định Quán	08 Huyện Long Thành
02 Huyện Vĩnh Cửu	05 Huyện Thống Nhất	09 Huyện Nhơn Trạch
03 Huyện Tân Phú	06 Thị xã Long Khánh	10 Huyện Trảng Bom
	07 Huyện Xuân Lộc	11 Huyện Cẩm Mỹ

48. TỈNH LONG AN		
01 Thành phố Tân An	05 Huyện Thạnh Hóa	10 Huyện Châu Thành
02 Huyện Vĩnh Hưng	06 Huyện Đức Huệ	11 Huyện Tân Trụ
03 Huyện Mộc Hóa	07 Huyện Đức Hòa	12 Huyện Cần Đước
04 Huyện Tân Thạnh	08 Huyện Bến Lức	13 Huyện Cần Giuộc
	09 Huyện Thủ Thừa	14 Huyện Tân Hưng

49. TỈNH ĐỒNG THÁP		
01 Thành phố Cao Lãnh	04 Huyện Hồng Ngự	08 Huyện Lấp Vò
02 Thị xã Sa Đéc	05 Huyện Tam Nông	09 Huyện Tháp Mười
03 Huyện Tân Hồng	06 Huyện Thanh Bình	10 Huyện Lai Vung
	07 Huyện Cao Lãnh	11 Huyện Châu Thành
		12 Thị Xã Hồng Ngự

50. TỈNH AN GIANG		
01 Thành phố Long Xuyên	04 Huyện Tân Châu	08 Huyện Châu Phú
02 Thị xã Châu Đốc	05 Huyện Phú Tân	09 Huyện Chợ Mới
03 Huyện An Phú	06 Huyện Tịnh Biên	10 Huyện Châu Thành
	07 Huyện Tri Tôn	11 Huyện Thoại Sơn

51. TỈNH BÀ RỊA-VŨNG TÀU		
01 Thành phố Vũng Tàu	03 Huyện Xuyên Mộc	06 Huyện Tân Thành
02 Thị xã Bà Rịa	04 Huyện Long Điền	07 Huyện Châu Đức
	05 Huyện Côn Đảo	08 Huyện Đất Đỏ

52. TỈNH TIỀN GIANG		
01 Thành phố Mỹ Tho	04 Huyện Cai Lậy	08 Huyện Gò Công Đông
02 Thị xã Gò Công	05 Huyện Châu Thành	09 Huyện Tân Phước
03 Huyện Cái Bè	06 Huyện Chợ Gạo	10 Huyện Tân Phú Đông
	07 Huyện Gò Công Tây	

53. TỈNH KIÊN GIANG		
01 Thành phố Rạch Giá	05 Huyện Tân Hiệp	10 Huyện An Minh
02 Thị xã Hà Tiên	06 Huyện Châu Thành	11 Huyện Vĩnh Thuận
03 Huyện Kiên Lương	07 Huyện Giồng Riềng	12 Huyện đảo Phú Quốc
04 Huyện Hòn Đất	08 Huyện Gò Quao	13 Huyện Kiên Hải
	09 Huyện An Biên	14 Huyện U Minh Thượng
		15 Huyện Giang Thành

54. THÀNH PHỐ CẦN THƠ		
01 Quận Ninh Kiều	03 Quận Cái Răng	06 Huyện Cờ Đỏ
02 Quận Bình Thủy	04 Quận Ô Môn	07 Huyện Vĩnh Thạnh
	05 Huyện Phong Điền	08 Quận Thốt Nốt
		09 Huyện Thới Lai

55. TỈNH BẾN TRE		
01 Thành phố Bến Tre	03 Huyện Chợ Lách	06 Huyện Bình Đại
02 Huyện Châu Thành	04 Huyện Mỏ Cày Bắc	07 Huyện Ba Tri
	05 Huyện Giồng Trôm	08 Huyện Thạnh Phú
		09 Huyện Mỏ Cày Nam

56. TỈNH VĨNH LONG		
01 Thành phố Vĩnh Long	03 Huyện Mang Thít	06 Huyện Trà Ôn
02 Huyện Long Hồ	04 Huyện Bình Minh	07 Huyện Vũng Liêm
	05 Huyện Tam Bình	08 Huyện Bình Tân

57. TỈNH TRÀ VINH		
01 Thị xã Trà Vinh	03 Huyện Cầu Kè	06 Huyện Trà Cú
02 Huyện Càng Long	04 Huyện Tiểu Cần	07 Huyện Cầu Ngang
	05 Huyện Châu Thành	08 Huyện Duyên Hải

58. TỈNH SÓC TRĂNG		
01 Thành phố Sóc Trăng	04 Huyện Mỹ Xuyên	08 Huyện Cù Lao Dung
02 Huyện Kế Sách	05 Huyện Thạnh Trị	09 Huyện Ngã Năm
03 Huyện Mỹ Tú	06 Huyện Long Phú	10 Huyện Châu Thành
	07 Huyện Vĩnh Châu	11 Huyện Trần Đề

59. TỈNH BẠC LIÊU		
01 Thị xã Bạc Liêu	03 Huyện Hồng Dân	06 Huyện Đông Hải
02 Huyện Vĩnh Lợi	04 Huyện Giá Rai	07 Huyện Hòa Bình
	05 Huyện Phước Long	

60. TỈNH CÀ MAU		
01 Thành phố Cà Mau	04 Huyện Trần Văn Thời	08 Huyện Năm Căn
02 Huyện Thới Bình	05 Huyện Cái Nước	09 Huyện Phú Tân
03 Huyện U Minh	06 Huyện Đầm Dơi	
	07 Huyện Ngọc Hiển	

61. TỈNH ĐIỆN BIÊN		
01 TP. Điện Biên Phủ	03 Huyện Điện Biên	06 Huyện Tủa Chùa
02 Thị xã Mường Lay	04 Huyện Tuần Giáo	07 Huyện Điện Biên Đông
	05 Huyện Mường Chà	08 Huyện Mường Nhé
		09 Huyện Mường Ảng

62. TỈNH DĂK NÔNG		
01 Thị xã Gia Nghĩa	03 Huyện Dăk Mil	06 Huyện Krông Nô
02 Huyện Dăk RLấp	04 Huyện Cư Jút	07 Huyện Dăk GLong
	05 Huyện Dăk Song	08 Huyện Tuy Đức

63. TỈNH HẬU GIANG		
01 Thành phố Vị Thanh	03 Huyện Long Mỹ	06 Huyện Châu Thành A
02 Huyện Vị Thủy	04 Huyện Phụng Hiệp	07 Thị xã Ngã Bảy
	05 Huyện Châu Thành	

Phụ lục 7

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

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

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

Kính gửi: (tên cơ quan kiểm tra)…….……

……..

Đơn vị chúng tôi (tên cơ sở) ..... ……, mã số.....đề nghị quý cơ quan cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thủy sản, cụ thể như sau:

Giấy chứng nhận cũ đã được cấp số…….. ngày cấp…….……..

Lý do xin cấp lại Giấy chứng nhận: ……..…….....

……...……

……...……

Đề nghị Quý cơ quan xem xét chấp thuận.

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

Phụ lục 8

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

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

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

Số:

Kính gửi: .....

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

Phụ lục 8a

BẢNG KÊ KHAI CHI TIẾT LÔ HÀNG

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

CHỦ HÀNG

ĐỊA CHỈ

……., ngày ….. tháng….. năm……..

BẢNG KÊ KHAI CHI TIẾT LÔ HÀNG

Tên, địa chỉ chủ hàng:

Tên, địa chỉ người nhận hàng:

STT	Mô tả hàng hóa	Đóng gói	Số lượng (Ctns)	Trọng lượng tịnh/ (Kgs)	Trọng lượng tổng/ (Kgs)

ĐẠI DIỆN CHỦ HÀNG

(Ký, đóng dấu, ghi rõ họ tên)

Phụ lục 9

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

TẦN SUẤT KIỂM TRA VÀ LẤY MẪU KIỂM NGHIỆM LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU

Nhóm sản phẩm	(1) Tần suất kiểm tra và lấy mẫu kiểm nghiệm			
	Kiểm tra thông thường		Kiểm tra chặt	Kiểm tra giảm
	Loại A(2)	Loại B(2)	Loại C(3)	
Nhóm sản phẩm rủi ro thấp(4)	1/5 lô hàng	1/3 lô hàng	Từng lô hàng	1/10 lô hàng
Nhóm sản phẩm rủi ro cao (5)	1/3 lô hàng	1/2 lô hàng		1/5 lô hàng

(1): Tần suất kiểm tra và lấy mẫu kiểm nghiệm được xác định theo từng cơ sở sản xuất độc lập, theo thị trường xuất khẩu và nhóm sản phẩm tương tự có cùng độ rủi ro về ATTP.

(2): Kết quả phân loại điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất lượt gần nhất.

(3) Áp dụng đối với cơ sở chưa bị thu hồi Giấy chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP.

(4): Nhóm sản phẩm rủi ro thấp:

- Nước mắm và sản phẩm dạng mắm.
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản khác ngoài nhóm sản phẩm rủi ro cao.

(5) Nhóm sản phẩm rủi ro cao:

- Thủy sản và sản phẩm thủy sản ăn liền.
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản có mối nguy về ATTP gắn liền với loài:
  + Thủy sản có mối nguy độc tố sinh học tự nhiên.
  + Thủy sản có mối nguy histamine.
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng.
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản đã qua xử lý nhiệt.

Phụ lục 10

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

Trình tự thủ tục kiểm tra và lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng thủy sản

Mục 1. Chuẩn bị kiểm tra

1. Sau khi tiếp nhận hồ sơ đăng ký kiểm tra theo quy định tại Điều 23 của Thông tư này, Cơ quan kiểm tra xem xét áp dụng hình thức và chế độ kiểm tra đối với lô hàng căn cứ:

a) Lịch sử đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất lô hàng bao gồm: kết quả kiểm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất thời điểm gần nhất bao gồm điều kiện đảm bảo ATTP của kho lạnh bảo quản thủy sản độc lập (nếu có); thông tin cảnh báo của cơ quan thẩm quyền trong và ngoài nước và các phản hồi của khách hàng (nếu có) đối với cơ sở; kết quả kiểm tra CL, ATTP của các lô hàng gần nhất của cơ sở;

b) Kết quả giám sát của cơ quan chức năng về ATTP có liên quan đến xuất xứ nguyên liệu sản xuất lô hàng sẽ kiểm tra bao gồm: kết quả chương trình giám sát dư lượng các chất độc hại trong động vật và sản phẩm động vật thuỷ sản nuôi; kết quả chương trình giám sát an toàn vệ sinh trong thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ; kết quả các chương trình giám sát khác.

2. Phân công kiểm tra viên đáp ứng các yêu cầu tại Điều 6 Thông tư này thực hiện kiểm tra, lấy mẫu lô hàng.

3. Kiểm tra viên thực hiện chuẩn bị tài liệu kỹ thuật có liên quan, biểu mẫu, nhãn mẫu, trang phục, và các dụng cụ phục vụ kiểm tra, lấy mẫu và bảo quản mẫu đáp ứng các yêu cầu tại Điều 7 Thông tư này.

Mục 2. Kiểm tra hồ sơ tại hiện trường

1. Xem xét hồ sơ xuất xứ nguyên liệu dùng để sản xuất lô hàng đảm bảo được cung cấp từ các cơ sở (đại lý thu mua hoặc các cơ sở nuôi, tàu cá…) đã được cơ sở sản xuất kiểm soát về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm hoặc được chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, cụ thể:

a) Nguyên liệu là thủy sản khai thác có xuất xứ từ vùng khai thác tự nhiên không có thông tin cảnh báo liên quan đến an toàn thực phẩm;

b) Nguyên liệu là thủy sản nuôi có xuất xứ phải từ cơ sở nuôi không bị cấm/đình chỉ thu hoạch;

c) Nguyên liệu là nhuyễn thể 2 mảnh vỏ (NT2MV) có xuất xứ phải từ vùng thu hoạch không bị cấm/đình chỉ thu hoạch;

d) Các yêu cầu khác đối với sản phẩm đặc thù theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

2. Xem xét sự phù hợp của hồ sơ sản xuất lô hàng về khối lượng phù hợp với công suất của cơ sở sản xuất, định mức sản xuất; thời gian sản xuất phù hợp với hồ sơ đăng ký; kết quả kiểm tra các chỉ tiêu về CL, ATTP theo chương trình quản lý chất lượng đề ra tại từng công đoạn sản xuất; độ tin cậy của hồ sơ sản xuất.

3. Nếu kết quả kiểm tra hồ sơ tại hiện trường cho thấy không đủ độ tin cậy, sai lệch thông tin giữa các giấy tờ trong hồ sơ đăng ký với thông tin kiểm tra tại hiện trường, kiểm tra viên đề nghị chủ hàng/cơ sở sản xuất giải trình và có biện pháp khắc phục ngay. Trong trường hợp chủ hàng/cơ sở không cung cấp đủ thông tin để giải trình và khả năng khắc phục sai lỗi về hồ sơ của lô hàng, kiểm tra viên có thể dừng các việc kiểm tra tiếp theo đối với lô hàng.

Mục 3. Kiểm tra thực tế lô hàng tại nơi tập kết, kho bảo quản

Kiểm tra viên thực hiện như sau:

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

2. Xem xét sự đồng nhất của lô hàng.

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

Mục 4. Lấy mẫu kiểm tra cảm quan, ngoại quan

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

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

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

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

Mục 5. Kiểm tra cảm quan, ngoại quan

1. Kiểm tra ngoại quan:

a) Nội dung kiểm tra ngoại quan bao gồm: tình trạng bao bì, quy cách bao gói, thông tin trên nhãn sản phẩm so với quy định nêu tại khoản 3, Điều 22 Thông tư này và hồ sơ đăng ký;

b) Số mẫu kiểm tra ngoại quan:

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

- Lô hàng xuất khẩu gồm nhiều lô hàng sản xuất: Tối thiểu 2 (hai) mẫu/lô hàng sản xuất nhưng không ít hơn 6 (sáu) mẫu cho một lô hàng xuất khẩu;

c) Xử lý kết quả không đạt về chỉ tiêu ngoại quan: Tùy thuộc vào thực tế số lượng mẫu được kiểm tra không đạt về chỉ tiêu ngoại quan và khả năng khắc phục của cơ sở, kiểm tra viên quyết định thực hiện các bước kiểm tra tiếp theo hoặc dừng việc kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng để báo cáo Cơ quan kiểm tra xử lý theo quy định tại Khoản 1, Điều 30 của Thông tư này.

2. Kiểm tra cảm quan:

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

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

TT	Lô hàng xuất khẩu	Số mẫu lấy kiểm tra và giới hạn chấp nhận lô hàng đạt yêu cầu về cảm quan
1	Lô hàng xuất khẩu bao gồm: 1-3 lô hàng sản xuất	n=6, c≤1
2	Lô hàng xuất khẩu bao gồm: >3 lô hàng sản xuất	n=8-13, c≤2

- n: số mẫu lấy kiểm tra.

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

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

Mục 6. Lấy mẫu kiểm nghiệm

1. Lô hàng được xem xét lấy mẫu kiểm nghiệm

a) Khi kết quả kiểm tra hồ sơ, thông tin thực tế lô hàng, điều kiện bảo quản, các chỉ tiêu ngoại quan, cảm quan đạt yêu cầu;

b) Có khối lượng được kiểm tra thực tế tại nơi bảo quản đạt 70% (trường hợp lô hàng kiểm tra bao gồm nhiều lô hàng sản xuất khối lượng thực tế tính theo từng lô hàng sản xuất) trở lên so với giấy đăng ký;

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

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

b) Lập biên bản kiểm tra theo quy định nêu tại Mục 8 của Phụ lục này;

c) Báo cáo Cơ quan kiểm tra để thực hiện theo quy định tại Khoản 1, Điều 30 của Thông tư này.

Mục 7. Lấy mẫu và chỉ định chỉ tiêu phân tích

1. Mẫu được kiểm tra viên lấy từ lô hàng bao gồm 2 (hai) loại mẫu (mẫu phân tích và mẫu lưu) có khối lượng và số mẫu như nhau và được lấy từ mẫu trung bình.

2. Khối lượng mẫu phân tích và mẫu lưu:

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

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

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

Mục 8. Biên bản kiểm tra lô hàng

Sau khi kết thúc việc kiểm tra lô hàng, kiểm tra viên hoàn thiện biên bản kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm như sau:

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

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

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

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

Mục 9. Yêu cầu về mẫu biểu Biên bản kiểm tra lô hàng

Cơ quan kiểm tra xây dựng mẫu biểu Biên bản kiểm tra lô hàng phải đảm bảo:

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

2. Kèm theo kết quả chi tiết kiểm tra cảm quan, ngoại quan lô hàng. Trường hợp lô hàng thuộc đối tượng phải lấy mẫu kiểm nghiệm, biên bản kiểm tra phải bao gồm phiếu lấy mẫu kiểm nghiệm.

3. Khả năng liên kết thông tin của kết quả kiểm tra ngoại quan, cảm quan và lấy mẫu kiểm nghiệm với kết quả phân tích mẫu kiểm nghiệm phục vụ cho hoạt động cấp chứng nhận chất lượng, an toàn thực phẩm đối với lô hàng được kiểm tra.

Mục 10. Ghi nhãn và bảo quản mẫu

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

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

Mục 11. Vận chuyển và giao nhận mẫu

1. Mẫu phân tích được vận chuyển về phòng kiểm nghiệm chỉ định, mẫu lưu được vận chuyển về Cơ quan kiểm tra trong tối đa 5 (năm) giờ sau khi kết thúc quá trình

kiểm tra và lấy mẫu, đảm bảo điều kiện bảo quản phù hợp với từng dạng sản phẩm trong quá trình vận chuyển mẫu, đảm bảo không làm hư hại mẫu dẫn đến sai lệch kết quả phân tích của mẫu.

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

Mục 12. Bảo quản và sử dụng mẫu lưu

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

2. Trường hợp có khiếu nại từ chủ hàng hoặc chủ cơ sở sản xuất lô hàng về kết quả kiểm nghiệm, Cơ quan kiểm tra sử dụng mẫu lưu để gửi các phòng kiểm nghiệm kiểm chứng phân tích làm cơ sở để giải quyết khiếu nại. Kết quả kiểm nghiệm trên mẫu lưu là căn cứ cuối cùng để Cơ quan kiểm tra xử lý khiếu nại.

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

a) Trả lại mẫu lưu cho chủ hàng/chủ cơ sở sản xuất;

b) Trường hợp chủ hàng hoặc chủ cơ sở sản xuất không đến nhận hoặc có thỏa thuận khác thì Cơ quan kiểm tra có thể chủ động tiến hành xử lý phù hợp đối với mẫu lưu.

Phụ lục 11

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

Tên, địa chỉ và số điện thoại Cơ quan kiểm tra
/Name, address and telephone of the inspection body
……

GIẤY CHỨNG NHẬN CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ KIỂM DỊCH
HEALTH /QUARANTINE CERTIFICATE

Số /Reference No: **……**

I. Thông tin chung về lô hàng/*Consignment information*:

Chủ hàng/*Name of Consignor:* Địa chỉ/*Address:* Số điện thoại/*Tel:*	Người nhận/*Name of Consignee:* Địa chỉ/*Address:* Số điện thoại/*Tel:*
Mô tả hàng hóa/*Description of Goods* Khối lượng lô hàng/*Quantity (kg)* Mã số lô hàng/*Lot number:*	Nhiệt độ bảo quản/ *Storage temperature:* Thường/*Ambient* ☐ Ướp lạnh/*Chilled* ☐ Đông lạnh/ *rozen* ☐

Chứng nhận lô hàng */Commodities certified for:*

Dùng làm thực phẩm/*Human consumption* ☑

TT/ No	Loài/*Species* (tên Khoa học/*Scientific name*)	Quy cách đóng gói, bao gói/*Type of packaging*	Số lượng bao gói/*Number of packages*	Khối lượng tịnh/Net weight (kg)	Ngày sản xuất/*Date (period) of Production:*

Tên cơ sở sản xuất/*Name of the establishment:*
Địa chỉ/*Address* :
Mã số/*Approval Number* :

Nước xuất khẩu/*Country of origin*: VIETNAM	Nước xuất khẩu/*Country of destination:*
Ngày xuất khẩu/ *Date of dispatch* (nếu có/*if applicable*) :	Phương tiện vận chuyển/*Means of Conveyance:* Tầu biển/*Ship* ☐ Máy bay/A*irplan* ☐ Khác/*Other* ☐

II. Chứng nhận/*Attestation*:

Chứng nhận cho/*This is to certify that:*

1. Lô hàng thủy sản nêu trên từ cơ sở sản xuất đã được Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản kiểm tra, chứng nhận đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định Việt Nam/*The above fishery products were come from the establishment approved by National Agro-Forestry – Fishery Quality Assurance Department (NAFIQAD) following food safety regulations of Vietnam.*
2. Sản phẩm được kiểm dịch và không phát hiện các bệnh theo quy định/*The products were quarantined and not found any disease regulated by the relevant regulations.*
3. Sản phẩm được kiểm tra và lấy mẫu kiểm nghiệm và không phát hiện vi phạm các chỉ tiêu ATTP/ *The products were inspected by NAFIQAD and not found any pathogenic bacteria and harmful substances.*

Ngày cấp/Date of issue:……

THỦ TRƯỞNG CƠ QUAN KIỂM TRA
/DIRECTOR OF INSPECTION BODY
(*Ký và đóng dấu/Signature and stamp)*

Ghi chú:
Cơ quan kiểm tra chỉ chứng nhận những nội dung kiểm tra thực tế khi cấp Giấy chứng nhận, phần không thực hiện phải gạch ngang (Strikethrough)

Phụ lục 12

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

BẢNG 1
QUY ĐỊNH VỀ CÁCH ĐÁNH SỐ CHO GIẤY CHỨNG NHẬN, CHỨNG THƯ VÀ THÔNG BÁO KHÔNG ĐẠT

Ký hiệu Số Giấy chứng nhận, chứng thư	Ghi chú
XX0000/00/YY	Mỗi số sẽ bao gồm 3 nhóm chữ và số viết liền nhau: a) Nhóm đầu gồm 02 chữ cái là mã số của Cơ quan kiểm tra được quy định theo bảng 2; b) Nhóm thứ hai gồm 04 hoặc 05 chữ số là số thứ tự của giấy do Cơ quan kiểm tra đó cấp trong năm; c) Nhóm thứ ba gồm 02 chữ số sau dấu gạch chéo là năm cấp giấy; d) Nhóm thứ tư gồm 02 chữ cái sau dấu gạch chéo là ký hiệu của loại giấy: • Chứng nhận chất lượng: CN • Chứng thư: CH • Không đạt chất lượng: KĐ

BẢNG 2
Hệ thống mã số của các Cơ quan kiểm tra trực thuộc Cục QLCL, NLS & TS

TT	Tên Cơ quan Kiểm tra	Mã số
1	Trung tâm CL, NLTS vùng 1	YA
2	Trung tâm CL, NLTS vùng 2	YB
3	Trung tâm CL, NLTS vùng 3	YC
4	Trung tâm CL, NLTS vùng 4	YD
5	Trung tâm CL, NLTS vùng 5	YE
6	Trung tâm CL, NLTS vùng 6	YK

Phu lục 13

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

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

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

THÔNG BÁO
LÔ HÀNG KHÔNG ĐẠT

Số:

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

Căn cứ kết quả kiểm tra, kiểm nghiệm số: …… ngày ……

(Tên Cơ quan kiểm tra, chứng nhận)
Thông báo lô hàng nêu trên, có giấy đăng ký kiểm tra số: ……., ngày ……..:

KHÔNG ĐÁP ỨNG YÊU CẦU:

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

☐ CHỈ TIÊU BỆNH THỦY SẢN

Lý do:

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

……, ngày……...
Thủ trưởng Cơ quan Kiểm tra
(Ký tên, đóng dấu)

- Hết -