

Số: 17 /2024/TT-BNNPTNT

Hà Nội, ngày 28 tháng 11 năm 2024

THÔNG TƯ

Sửa đổi, bổ sung một số Thông tư quy định thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ
CÔNG VĂN ĐẾN
Giờ Ngày
Kính chuyển.....

BỘ NÔNG NGHIỆP
CÔNG THÔNG TIN ĐIỆN TỬ CHÍNH PHỦ
ĐẾN
Số:
Ngày: 29/11/2024

Căn cứ Nghị định số 105/2022/NĐ-CP ngày 22 tháng 12 năm 2022 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Luật Tổ chức Chính phủ ngày 19 tháng 6 năm 2015;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa ngày 21 tháng 11 năm 2007;

Căn cứ Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa; Nghị định số 74/2018/NĐ-CP ngày 15/5/2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa; Nghị định số 13/2022/NĐ-CP ngày 21/1/2022 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 và Nghị định số 86/2012/NĐ-CP ngày 19 tháng 10 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều Luật Đo lường;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường;

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư sửa đổi, bổ sung một số Thông tư quy định thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

Điều 1. Sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định việc thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (sau đây gọi là Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT) như sau:

1. Sửa đổi tên Thông tư như sau:

“Thông tư hướng dẫn việc chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn”

2. Sửa đổi, bổ sung Điều 1 như sau:

“Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này hướng dẫn việc chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, trách nhiệm và quyền hạn của các bên có liên quan”

3. Sửa đổi, bổ sung Điều 2 như sau:

“Điều 2. Đối tượng áp dụng

1. Đối tượng chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (sau đây gọi tắt là cơ sở), trừ các cơ sở sau:

a) Sản xuất ban đầu nhỏ lẻ;

b) Sản xuất, kinh doanh thực phẩm không có địa điểm cố định, tàu cá có chiều dài lớn nhất dưới 15 mét;

c) Sơ chế nhỏ lẻ;

d) Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ;

đ) Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn;

e) Cơ sở đã được cấp một trong các Giấy chứng nhận: Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương còn hiệu lực.

2. Đối tượng kiểm tra về an toàn thực phẩm:

a) Các cơ sở quy định tại khoản 1 Điều này;

b) Cơ sở đã được cấp một trong các Giấy chứng nhận: Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương còn hiệu lực.

3. Cơ quan, tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm của các cơ sở quy định tại khoản 1 và khoản 2 Điều này.”

4. Sửa đổi, bổ sung Điều 3 như sau:

“Điều 3. Giải thích từ ngữ

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

1. Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản: là nơi thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động giới thiệu, dịch vụ bảo quản, dịch vụ vận chuyển hoặc buôn bán thực phẩm nông, lâm, thủy sản, muối.

2. Cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm nông, lâm, thủy sản: là nơi thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng, thu hái, đánh bắt, khai thác nông, lâm, thủy sản, sản xuất muối.

3. Thẩm định: là hoạt động xem xét, kiểm tra tính đầy đủ, hợp lệ của hồ sơ, kiểm tra thực tế điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở theo quy định của pháp luật.”

5. Sửa đổi, bổ sung Điều 5 như sau:

“Điều 5. Thẩm quyền cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm (sau đây gọi là Giấy chứng nhận); kiểm tra an toàn thực phẩm

1. Cơ quan thẩm quyền Trung ương cấp, thu hồi Giấy chứng nhận; kiểm tra an toàn thực phẩm là các Cục quản lý chuyên ngành được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phân công theo phạm vi quản lý đối với cơ sở:

a) Xuất khẩu trực tiếp hoặc tham gia sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản để xuất khẩu sang các quốc gia, vùng lãnh thổ có yêu cầu chứng nhận y tế, chứng nhận an toàn thực phẩm bởi Cơ quan thẩm quyền Việt Nam;

b) Có yêu cầu đăng ký, lập, bổ sung cơ sở vào danh sách xuất khẩu hoặc cấp các chứng nhận khác bởi cơ quan có thẩm quyền Việt Nam theo quy định của thị trường nhập khẩu;

2. Cơ quan thẩm quyền địa phương là các cơ quan chuyên môn được Ủy ban nhân dân cấp tỉnh, thành phố giao thẩm quyền cấp, thu hồi Giấy chứng nhận; kiểm tra an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản tại địa phương và tàu cá của địa phương khác có nhu cầu (trừ các cơ sở nêu tại khoản 1 Điều này);

Trường hợp Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu không yêu cầu Cơ quan thẩm quyền Trung ương trực tiếp cấp, thu hồi Giấy chứng nhận, Cơ quan thẩm quyền địa phương thực hiện cấp, thu hồi Giấy chứng nhận, kiểm tra an toàn thực phẩm đối với cơ sở nêu tại điểm a, b Khoản 1 Điều này.”

6. Sửa đổi, bổ sung Điều 6 như sau:

“Điều 6. Cấp Giấy chứng nhận, kiểm tra an toàn thực phẩm

1. Cấp Giấy chứng nhận được áp dụng đối với:

a) Cơ sở thuộc diện phải có Giấy chứng nhận khi hoạt động quy định tại khoản 1 Điều 2 Thông tư này nhưng chưa được thẩm định, cấp Giấy chứng nhận;

b) Cơ sở đã được cấp Giấy chứng nhận nhưng bị thu hồi;

c) Cơ sở có Giấy chứng nhận còn hiệu lực ít hơn 6 (sáu) tháng hoặc cơ sở ngừng sản xuất quá 12 (mười hai) tháng kể từ ngày có thông báo gửi Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận;

d) Cơ sở có thay đổi về người đại diện pháp luật hoặc thay đổi hệ thống quản lý điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm so với ban đầu (sửa chữa, nâng cấp, mở rộng sản xuất, chuyển địa điểm sản xuất mới).

2. Kiểm tra an toàn thực phẩm được thực hiện theo Điều 17 Thông tư này.”

7. Sửa đổi, bổ sung điểm d khoản 1 Điều 7 như sau:

“d) Lấy mẫu kiểm nghiệm: Do Đoàn thẩm định xem xét quyết định dựa trên đánh giá nguy cơ khi có nghi ngờ sản phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm, hoạt động kiểm soát an toàn vệ sinh thực phẩm của cơ sở không đảm bảo. Việc lấy mẫu, phân tích mẫu thực hiện theo quy định hiện hành.”

8. Sửa đổi, bổ sung khoản 2 Điều 7 như sau:

“2. Phương pháp thẩm định: bao gồm hoạt động xem xét, đánh giá hồ sơ, tài liệu lưu, đánh giá thực tế điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở bao gồm: nhà xưởng, trang thiết bị, nguồn lực quản lý, chương trình quản lý an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc và thu hồi, xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn, kết quả thực hiện và phỏng vấn các đối tượng liên quan, lấy mẫu (khi cần thiết).”

9. Sửa đổi, bổ sung Điều 8 như sau:

“Điều 8. Phân loại cơ sở

1. Phân loại cơ sở:

a) Đạt: Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật;

b) Không đạt: Cơ sở chưa đáp ứng các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm hoặc còn điểm không phù hợp không thể khắc phục trong thời hạn yêu cầu.

2. Hướng dẫn thẩm định, phân loại theo mẫu biên bản thẩm định tương ứng các loại hình cơ sở quy định tại Phụ lục II, Phụ lục III ban hành kèm theo Thông tư này. Trường hợp cơ sở sản xuất, kinh doanh thuộc đối tượng quy định tại khoản 8 và 10 Điều 36 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ, việc thẩm định điều kiện cơ sở thực hiện theo các quy định đối với ngành, lĩnh vực tương ứng.”

10. Sửa đổi, bổ sung khoản 1, 2 Điều 10 như sau:

“1. Yêu cầu đối với thành viên đoàn thẩm định

a) Trung thực, khách quan, không có xung đột lợi ích với cơ sở được thẩm định;

b) Có chuyên môn phù hợp với lĩnh vực thẩm định;

c) Đã tham gia khóa đào tạo hoặc tập huấn, bồi dưỡng về nghiệp vụ thẩm định hoặc khóa đào tạo hoặc tập huấn nghiệp vụ thanh tra, kiểm tra trong lĩnh vực thẩm định.

2. Yêu cầu đối Trưởng đoàn thẩm định

a) Đáp ứng các yêu cầu nêu tại khoản 1 Điều này;

b) Có ít nhất 02 (hai) năm kinh nghiệm công tác và đã tham gia thẩm định ít nhất 05 cơ sở trong lĩnh vực thẩm định.”

11. Sửa đổi, bổ sung Điều 11 như sau:

“Điều 11. Phí, lệ phí

Việc thu phí, lệ phí thẩm định cấp Giấy chứng nhận được thực hiện theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí”.

12. Sửa đổi, bổ sung tên Chương II như sau:

“CHƯƠNG II

CHỨNG NHẬN, KIỂM TRA CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM”

13. Sửa đổi tên Mục 1 Chương II như sau:

“Mục 1. CẤP, THU HỒI GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM”

14. Sửa đổi, bổ sung Điều 12 như sau:

“Điều 12. Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận

1. Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận bao gồm các thành phần được quy định tại khoản 1 Điều 36 Luật An toàn thực phẩm.

Mẫu đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tham khảo Phụ lục V kèm theo Thông tư này; Mẫu bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tham khảo tại Phụ lục VI kèm theo Thông tư này; Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do Chủ cơ sở tổ chức thực hiện và xác nhận.

2. Tổ chức, cá nhân nộp hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cho Cơ quan thẩm quyền quy định tại Điều 5 Thông tư này qua hệ thống dịch vụ công trực tuyến, qua đường bưu điện hoặc trực tiếp tại cơ quan thẩm quyền.

3. Sau khi nhận được hồ sơ của cơ sở, Cơ quan thẩm quyền tiến hành thẩm tra tính đầy đủ, hợp lệ của hồ sơ và thông báo kết quả tới cơ sở, ngày dự kiến thẩm định trong trường hợp hồ sơ hợp lệ; hoặc thông báo hồ sơ không đạt và nêu rõ lý do.”

15. Sửa đổi, bổ sung khoản 1 Điều 13 như sau:

“1. Cơ quan thẩm quyền quy định tại Điều 5 Thông tư này ban hành quyết định thành lập đoàn thẩm định ngay sau khi có thông báo hồ sơ hợp lệ. Quyết định thành lập đoàn thẩm định gồm các nội dung sau:

- a) Căn cứ thẩm định;
- b) Phạm vi, nội dung;
- c) Tên, địa chỉ của cơ sở được thẩm định;
- d) Họ tên, chức danh của trưởng đoàn, phó đoàn (nếu có) và các thành viên trong đoàn;
- đ) Trách nhiệm của cơ sở và đoàn thẩm định.”

16. Sửa đổi, bổ sung Điều 14 như sau:

“Điều 14. Tổ chức thẩm định tại cơ sở

Thực hiện thẩm định tại cơ sở trong vòng 15 (mười lăm) ngày kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ theo quy định tại điểm b khoản 2 Điều 36 của Luật An toàn thực phẩm, cụ thể:

1. Đoàn thẩm định công bố quyết định thành lập đoàn, nêu rõ mục đích và nội dung thẩm định.
2. Tiến hành thẩm định thực tế: xem xét, đánh giá hồ sơ, tài liệu lưu, đánh giá thực tế điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở bao gồm nhà xưởng, trang thiết bị, nguồn lực quản lý, chương trình quản lý an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc và thu hồi, xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn, kết quả thực hiện; phỏng vấn các đối tượng liên quan, lấy mẫu nếu cần theo quy định tại điểm d khoản 1 Điều 7 Thông tư này.
3. Lập biên bản thẩm định và thông báo kết quả thẩm định tới đại diện cơ sở.

4. Trường hợp phát hiện cơ sở có hành vi vi phạm, đoàn thẩm định lập biên bản làm việc hoặc biên bản vi phạm hành chính để chuyển cơ quan, người có thẩm quyền xử lý theo quy định của pháp luật.”

17. Sửa đổi, bổ sung điểm d khoản 2 Điều 15 như sau:

“d) Nêu kết luận chung về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và kết quả thẩm định của cơ sở.

18. Sửa đổi, bổ sung Điều 16 như sau:

“Điều 16. Xử lý kết quả thẩm định và cấp, thu hồi Giấy Chứng nhận

Sau khi nhận được Biên bản thẩm định của đoàn thẩm định, Cơ quan thẩm quyền thực hiện thẩm tra biên bản (yêu cầu đoàn thẩm định giải trình các nội dung đánh giá nếu cần) và thực hiện như sau:

1. Kết quả thẩm định đạt:

a) Cấp Giấy chứng nhận theo mẫu tại Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này trong trường hợp cơ sở đáp ứng các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm. Giấy chứng nhận có hiệu lực trong thời gian 3 (ba) năm kể từ ngày cấp.

b) Trường hợp có lấy mẫu kiểm nghiệm trong quá trình thẩm định, việc cấp Giấy chứng nhận cho cơ sở được thực hiện khi có kết quả kiểm nghiệm đạt yêu cầu.

Đối với trường hợp kết quả lấy mẫu kiểm nghiệm không đáp ứng quy định về an toàn thực phẩm, việc cấp Giấy chứng nhận chỉ được thực hiện sau khi cơ sở điều tra nguyên nhân, có biện pháp khắc phục và được Cơ quan thẩm quyền thẩm tra đạt yêu cầu.

2. Kết quả thẩm định không đạt và cơ sở không khắc phục trong thời hạn yêu cầu: Cơ quan thẩm quyền ban hành thông báo kết quả thẩm định, không cấp Giấy chứng nhận, đồng gửi Cơ quan quản lý an toàn thực phẩm ở địa phương để giám sát cơ sở không được hoạt động.

3. Trường hợp cơ sở có kết quả thẩm định không đạt nhưng có báo cáo khắc phục và được Đoàn thẩm định thẩm tra đạt yêu cầu trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận theo quy định tại điểm b khoản 2 Điều 36 Luật An toàn thực phẩm, Cơ quan thẩm quyền thẩm tra và thực hiện việc cấp Giấy Chứng nhận theo điểm a khoản 1 Điều này.

4. Định kỳ, Cơ quan thẩm quyền thống kê, cập nhật thông tin và công khai trên Cổng thông tin điện tử về Danh sách cơ sở được cấp Giấy chứng nhận, thời hạn hiệu lực và các cơ sở chưa đáp ứng điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý.

5. Thu hồi Giấy chứng nhận

a) Cơ sở bị thu hồi Giấy chứng nhận khi không đủ điều kiện quy định tại khoản 1 Điều 34 Luật An toàn thực phẩm;

b) Thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận: Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy có thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận đã cấp;

c) Cơ quan thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận đã cấp của cơ sở nêu tại điểm a khoản 5 Điều này khi thực hiện thanh tra, kiểm tra, giám sát, thẩm định ATTP hoặc thu hồi theo đề nghị của cơ quan thanh tra, kiểm tra;

Cơ quan thẩm quyền ban hành Quyết định thu hồi Giấy chứng nhận của cơ sở sau khi nhận được văn bản đề nghị thu hồi Giấy chứng nhận của cơ quan thanh tra, kiểm tra.

6. Trường hợp Giấy chứng nhận đã cấp còn hiệu lực bị mất, hư hỏng, Cơ quan thẩm quyền căn cứ vào hồ sơ lưu trữ, xem xét và cấp Bản sao từ sổ gốc theo quy định của pháp luật về cấp bản sao từ sổ gốc sau khi nhận được đề nghị của cơ sở hoặc có văn bản từ chối và nêu rõ lý do không cấp.

7. Trường hợp thay đổi địa chỉ, địa giới hành chính nhưng không thay đổi vị trí và Giấy chứng nhận còn thời hạn thì cơ sở gửi thông báo thay đổi thông tin trên Giấy chứng nhận và kèm bản sao văn bản hợp pháp thể hiện sự thay đổi đó đến cơ quan đã cấp Giấy chứng nhận.”

19. Sửa đổi, bổ sung tên Mục 2 Chương II như sau:

“MỤC 2. KIỂM TRA AN TOÀN THỰC PHẨM”

20. Sửa đổi, bổ sung Điều 17 như sau:

“Điều 17. Kiểm tra an toàn thực phẩm

1. Đối tượng kiểm tra: Các cơ sở quy định tại khoản 2 Điều 2 Thông tư này.

2. Nguyên tắc kiểm tra: Theo quy định tại khoản 4 Điều 68 Luật An toàn thực phẩm.

3. Hoạt động kiểm tra:

a) Thực hiện bởi Đoàn kiểm tra được Cơ quan thẩm quyền quy định tại Điều 5 Thông tư này thành lập, có trách nhiệm, quyền hạn theo quy định tại Điều 70 Luật An toàn thực phẩm;

b) Hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm tại cơ sở phải lập Biên bản theo mẫu tại Phụ lục IA ban hành kèm theo Thông tư này;

c) Trường hợp phát hiện cơ sở có hành vi vi phạm, đoàn kiểm tra lập biên bản làm việc hoặc biên bản vi phạm hành chính để chuyển cơ quan, người có thẩm quyền xử lý theo quy định của pháp luật.

4. Kiểm tra theo kế hoạch:

a) Hằng năm, cơ quan thẩm quyền quy định tại Điều 5 Thông tư này căn cứ yêu cầu quản lý, đánh giá tình hình tuân thủ quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, diễn biến sự cố an toàn thực phẩm, kết quả giám sát an toàn thực phẩm, kết quả thanh tra, kiểm tra kỳ trước và chỉ đạo của cơ quan quản lý cấp trên để xây dựng kế hoạch và dự toán kinh phí kiểm tra theo quy định tại điểm a khoản 2 Điều 69 Luật An toàn thực phẩm và trình cấp có thẩm quyền phê duyệt;

b) Trước khi tiến hành kiểm tra tối thiểu 3 (ba) ngày, cơ quan thẩm quyền phải thông báo bằng văn bản cho cơ sở được kiểm tra;

c) Tần suất kiểm tra: không quá 01 lần/cơ sở/năm, trừ trường hợp kiểm tra đột xuất quy định tại khoản 5 Điều này.

5. Kiểm tra đột xuất: Cơ quan thẩm quyền tiến hành kiểm tra đột xuất (không thông báo trước) trong các trường hợp sau:

a) Cơ sở có dấu hiệu vi phạm về an toàn thực phẩm, sự cố về an toàn thực phẩm;

b) Có cảnh báo của tổ chức trong nước, nước ngoài và các tổ chức quốc tế liên quan đến an toàn thực phẩm hoặc có phản ánh của các tổ chức, cá nhân về đảm bảo an toàn thực phẩm liên quan đến cơ sở;

c) Kiểm tra chuyên đề theo chỉ đạo của cơ quan quản lý an toàn thực phẩm cấp trên.

6. Xử lý kết quả kiểm tra: Trong thời hạn 5 (năm) ngày kể từ ngày kết thúc kiểm tra, Cơ quan thẩm quyền thực hiện:

a) Thông báo kết quả tới cơ sở đối với trường hợp kiểm tra đạt yêu cầu.

b) Trường hợp kết quả kiểm tra không đạt: Có văn bản yêu cầu cơ sở thực hiện khắc phục các điểm không phù hợp được phát hiện trong Biên bản kiểm tra, cơ sở có trách nhiệm báo cáo kết quả, kèm theo bằng chứng khắc phục trong thời hạn tối đa 30 (ba mươi) ngày kể từ ngày có văn bản yêu cầu.

c) Trường hợp cơ sở không báo cáo theo thời hạn yêu cầu hoặc kết quả khắc phục của cơ sở không đạt, Cơ quan thẩm quyền thực hiện thu hồi Giấy chứng nhận đã cấp của cơ sở theo quy định tại khoản 5 Điều 16 Thông tư này hoặc Thông báo kết quả kiểm tra tới tổ chức chứng nhận đã cấp Giấy chứng nhận khác đối với trường hợp cơ sở thuộc đối tượng nêu tại điểm k khoản 1 Điều 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 để thu hồi hoặc đình chỉ Giấy chứng nhận đã cấp; Trường hợp tổ chức chứng nhận không thực hiện thu hồi, đình chỉ Giấy chứng nhận của cơ sở có vi phạm về an toàn thực phẩm, đề nghị Cơ quan cấp Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động đánh giá sự phù hợp xem xét, xử lý đối với tổ chức chứng nhận (nếu có vi phạm) theo quy định của pháp luật.”

21. Sửa đổi, bổ sung Điều 19 như sau:

“Điều 19. Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương

1. Quy định cơ quan thẩm quyền nêu tại khoản 2 Điều 5 Thông tư này.

2. Bố trí nguồn lực và cấp kinh phí từ nguồn ngân sách của địa phương để các Cơ quan thẩm quyền thực hiện các nhiệm vụ theo quy định của Thông tư này.”

22. Sửa đổi, bổ sung Điều 20 như sau:

“Điều 20. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở An toàn thực phẩm, Ban Quản lý An toàn thực phẩm các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương

1. Chủ trì, phối hợp với các cơ quan liên quan trình Ủy ban nhân dân cấp tỉnh quy định Cơ quan thẩm quyền nêu tại khoản 2 Điều 5 Thông tư này.

2. Chỉ đạo, hướng dẫn việc tổ chức triển khai thực hiện Thông tư này trong phạm vi được phân công.”

23. Sửa đổi, bổ sung Điều 21 như sau:

“Điều 21. Cơ quan thẩm quyền Trung ương

1. Hướng dẫn công tác thẩm định, chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; kiểm tra an toàn thực phẩm trong toàn hệ thống từ trung ương đến địa phương thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

2. Hướng dẫn áp dụng thống nhất tài liệu, biểu mẫu, phương pháp thẩm định đối với các cơ sở được phân công quản lý. Trong trường hợp cần thiết, đề xuất, xây dựng và trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành mẫu biên bản thẩm định phù hợp với tính chất đặc thù của cơ sở.

3. Tổ chức tập huấn, hướng dẫn chuyên môn, nghiệp vụ cho các cán bộ được giao nhiệm vụ thẩm định và của cơ quan thẩm quyền địa phương.

4. Hằng năm lập, phê duyệt và tổ chức thực hiện kế hoạch kiểm tra an toàn thực phẩm đối với các cơ sở thuộc phạm vi quản lý theo quy định tại Điều 17 Thông tư này.

5. Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường tổ chức cấp, thu hồi Giấy chứng nhận; kiểm tra an toàn thực phẩm các cơ sở sơ chế, chế biến, bảo quản thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm, thực phẩm phối chế, hỗn hợp nhiều thành phần (thực vật, động vật, thủy sản) được quy định tại khoản 1 Điều 5 Thông tư này và quy định tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Thông tư sửa đổi, bổ sung Thông tư này.

6. Cục Bảo vệ thực vật cấp, thu hồi Giấy chứng nhận; kiểm tra an toàn thực phẩm các cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm có nguồn gốc thực vật để xuất khẩu theo quy định tại điểm b khoản 1 Điều 5 Thông tư này.

Cục Bảo vệ thực vật giới thiệu, lập danh sách các cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm có nguồn gốc thực vật để xuất khẩu sang các quốc gia, vùng lãnh thổ có yêu cầu chứng nhận khác về an toàn thực phẩm trên cơ sở Giấy chứng nhận do Cơ quan có thẩm quyền địa phương cấp hoặc giấy chứng nhận tương đương còn hiệu lực và đáp ứng các tiêu chí về an toàn thực phẩm của các quốc gia, vùng lãnh thổ nhập khẩu. Cục Bảo vệ thực vật tổ chức kiểm tra thực tế các cơ sở này khi cần thiết.

7. Cục Thú y tổ chức cấp, thu hồi Giấy chứng nhận; kiểm tra an toàn thực phẩm các cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm có nguồn gốc động vật trên cạn xuất khẩu quy định tại khoản 1 Điều 5 Thông tư này.

Cục Thú y đăng ký, giới thiệu, lập danh sách các cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm có nguồn gốc động vật trên cạn dùng làm thực phẩm để xuất khẩu sang các quốc gia, vùng lãnh thổ có yêu cầu chứng nhận khác về an toàn thực phẩm trên cơ sở Giấy chứng nhận do Cơ quan có thẩm quyền địa phương cấp hoặc giấy chứng nhận tương đương còn hiệu lực và đáp ứng các tiêu chí về an toàn thực phẩm của các quốc gia, vùng lãnh thổ nhập khẩu. Cục Thú y tổ chức kiểm tra thực tế các cơ sở này khi cần thiết.

8. Tổng hợp, cập nhật danh sách và công khai trên cổng thông tin điện tử của cơ quan thẩm quyền và của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn danh sách các cơ sở đủ điều kiện và cơ sở chưa đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý.

9. Tổ chức kiểm tra việc thực hiện của cơ quan thẩm quyền địa phương.”

24. Sửa đổi, bổ sung Điều 22 như sau:

“Điều 22. Cơ quan thẩm quyền địa phương

1. Tổ chức cấp, thu hồi Giấy chứng nhận, kiểm tra an toàn thực phẩm các cơ sở sản xuất, kinh doanh theo thẩm quyền được Ủy ban nhân dân cấp tỉnh/thành phố phân công, phân cấp.

2. Thực hiện lập, trình cấp có thẩm quyền phê duyệt và tổ chức thực hiện kế hoạch kiểm tra an toàn thực phẩm đối với các cơ sở thuộc phạm vi quản lý theo quy định tại Điều 17 Thông tư này.

3. Tổ chức đào tạo, tập huấn, hướng dẫn chuyên môn nghiệp vụ cho các cán bộ được giao nhiệm vụ thẩm định.

4. Định kỳ, tổng hợp, cập nhật và công khai trên cổng thông tin điện tử của Cơ quan thẩm quyền và của Ủy ban nhân dân tỉnh/thành phố danh sách các cơ sở đủ điều kiện và cơ sở chưa đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý tại địa phương.

5. Lưu trữ các hồ sơ liên quan đến hoạt động cấp, thu hồi Giấy chứng nhận, kiểm tra an toàn thực phẩm đối với các cơ sở thuộc phạm vi quản lý theo phân công, phân cấp.”

25. Sửa đổi, bổ sung khoản 5 Điều 24 như sau:

“5. Nộp phí thẩm định cấp Giấy chứng nhận theo quy định hiện hành.”

26. Sửa đổi, bổ sung, bãi bỏ, thay thế một số Điều, Phụ lục của Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT như sau:

a) Bãi bỏ Điều 9, Điều 18;

b) Bổ sung Phụ lục IA Mẫu Biên bản kiểm tra an toàn thực phẩm tại cơ sở;

c) Thay thế mẫu Biên bản thẩm định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại Phụ lục II, Phụ lục III bằng Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này; thay thế Phụ lục V bằng Phụ lục III ban hành kèm theo Thông tư này; thay thế Phụ lục VI bằng Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này; thay thế Phụ lục IV bằng Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 2. Sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu (sau đây gọi là Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT) như sau:

1. Sửa đổi tên Thông tư như sau:

“ Thông tư quy định về thẩm định, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu ”

2. Sửa đổi, bổ sung Điều 1 như sau:

“Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

1. Hồ sơ, thủ tục, thẩm quyền thực hiện thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm để đăng ký, bổ sung cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản (sau đây gọi là Cơ sở) vào danh sách xuất khẩu sang quốc gia, vùng lãnh thổ có yêu cầu: đăng ký, lập danh sách cơ sở xuất khẩu, lô hàng xuất khẩu được cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm bởi Cơ quan thẩm quyền Việt Nam (sau đây gọi là Danh sách xuất khẩu); Cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (sau đây gọi là Giấy chứng nhận ATTP) theo quy định của Luật An toàn thực phẩm; kiểm tra an toàn thực phẩm đối với cơ sở có tên trong Danh sách xuất khẩu.

2. Hồ sơ, thủ tục, thẩm quyền thực hiện thẩm định, cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm cho lô hàng thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm xuất khẩu (sau đây gọi là Chứng thư) theo yêu cầu của quốc gia, vùng lãnh thổ nhập khẩu.”

3. Sửa đổi, bổ sung Điều 2 như sau:

“Điều 2. Đối tượng áp dụng

1. Đối tượng áp dụng bao gồm:

a) Cơ sở tham gia trong chuỗi sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm thủy sản để xuất khẩu sang các quốc gia, vùng lãnh thổ có yêu cầu đăng ký, lập Danh sách xuất khẩu;

b) Lô hàng thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm xuất khẩu sang các quốc gia, vùng lãnh thổ có yêu cầu cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm bởi Cơ quan thẩm quyền Việt Nam;

c) Đối với lô hàng thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm xuất khẩu có yêu cầu chứng nhận kiểm dịch theo quy định của thị trường nhập khẩu, Cơ quan thẩm định, cấp chứng thư quy định tại khoản 2 Điều 5 Thông tư này thực hiện đồng thời hoạt động thẩm định, chứng nhận an toàn thực phẩm (ATTP) và kiểm dịch.

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

a) Cơ sở chỉ tiêu thụ nội địa và không thuộc đối tượng nêu tại điểm a khoản 1 Điều này;

b) Thủy sản xuất khẩu không dùng làm thực phẩm.”

4. Bổ sung khoản 8, khoản 9 vào Điều 3 như sau:

“8. *Lô hàng sản phẩm mẫu*: là lô hàng được xuất khẩu với mục đích để giới thiệu sản phẩm, trưng bày hội chợ, triển lãm, nghiên cứu, không đưa ra tiêu thụ với mục đích thương mại dùng làm thực phẩm và có khối lượng tổng cộng đăng ký, cấp chứng thư xuất khẩu không quá 50 kg.

9. *Thẩm định*: là hoạt động xem xét, kiểm tra tính đầy đủ, hợp lệ của hồ sơ, kiểm tra thực tế điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở và quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm thủy sản để xuất khẩu theo quy định của Việt Nam và thị trường nhập khẩu.”

5. Sửa đổi, bổ sung Điều 4 như sau:

“Điều 4. Căn cứ để thẩm định, chứng nhận, kiểm tra an toàn thực phẩm

Căn cứ để thẩm định, cấp Giấy chứng nhận ATTP, cấp Chứng thư cho thực phẩm thủy sản xuất khẩu, kiểm tra an toàn thực phẩm là các quy định tại Điều 41, 42, 68, 69, 70 của Luật ATTP; các quy định, quy chuẩn kỹ thuật của Việt Nam và quy định về ATTP thủy sản của thị trường nhập khẩu.”

6. Sửa đổi, bổ sung Điều 5 như sau:

“Điều 5. Cơ quan thẩm định

1. Cơ quan có thẩm quyền cấp, thu hồi Giấy chứng nhận ATTP, thẩm định bổ sung Danh sách xuất khẩu, kiểm tra ATTP (*sau đây gọi là Cơ quan thẩm quyền*) là: Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường và các Chi cục trực thuộc được phân công thực hiện theo khu vực (Chi cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường khu vực Trung Bộ, Chi cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường khu vực Nam Bộ).

2. Cơ quan thẩm định, cấp Chứng thư cho lô hàng thủy sản và sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm xuất khẩu; giám sát điều kiện đảm bảo ATTP cơ sở và lô hàng sau chứng nhận (*sau đây gọi là Cơ quan cấp chứng thư*) là: các Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 1, 2, 3, 4, 5, 6 được Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường phân công thực hiện theo địa bàn.”

7. Sửa đổi, bổ sung Điều 6 như sau:

“Điều 6. Yêu cầu đối với kiểm tra viên, thành viên Đoàn thẩm định

1. Yêu cầu đối với kiểm tra viên

a) Trung thực, khách quan, không có xung đột lợi ích với cơ sở được thẩm định;

b) Có chuyên môn phù hợp với lĩnh vực thẩm định;

c) Đã tham gia khóa đào tạo, tập huấn về nghiệp vụ thẩm định hoặc khóa đào tạo, tập huấn nghiệp vụ thanh tra, kiểm tra trong lĩnh vực thẩm định.

2. Yêu cầu đối Trưởng đoàn thẩm định

a) Đáp ứng các yêu cầu nêu tại khoản 1 Điều này;

b) Có ít nhất 03 (ba) năm kinh nghiệm công tác trong lĩnh vực thẩm định và đã tham gia thẩm định ít nhất 05 (năm) cơ sở trong lĩnh vực thẩm định.

3. Yêu cầu đối với người lấy mẫu

a) Có chuyên môn phù hợp;

b) Có chứng chỉ hoặc giấy chứng nhận về lấy mẫu hoặc có chứng chỉ, giấy chứng nhận tham gia đào tạo hoặc tập huấn có nội dung về lấy mẫu thực phẩm.”

8. Sửa đổi, bổ sung Điều 9 như sau:

“Điều 9. Phí và lệ phí

Việc thu phí, lệ phí thẩm định cấp giấy chứng nhận ATTP; phí, lệ phí thẩm định, cấp Chứng thư cho lô hàng thủy sản xuất khẩu được thực hiện theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí”

9. Sửa đổi tên Chương II như sau:

“Chương II. THẨM ĐỊNH, CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM, BỔ SUNG DANH SÁCH XUẤT KHẨU”

10. Sửa đổi, bổ sung Điều 10 như sau:

“Điều 10. Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận ATTP

1. Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận ATTP bao gồm các thành phần được quy định tại khoản 1 Điều 36 Luật An toàn thực phẩm.

Mẫu đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tham khảo Phụ lục I kèm theo Thông tư này; Mẫu bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tham khảo tại Phụ lục II kèm theo Thông tư này; Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do Chủ cơ sở tổ chức thực hiện và xác nhận.

2. Tổ chức, cá nhân nộp hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận ATTP cho Cơ quan thẩm quyền qua hệ thống dịch vụ công trực tuyến hoặc qua đường bưu điện hoặc trực tiếp tại Cơ quan thẩm quyền.”

11. Sửa đổi, bổ sung Điều 11 như sau:

“Điều 11. Xử lý hồ sơ”

1. Sau khi nhận được hồ sơ của Cơ sở, Cơ quan thẩm quyền tiến hành thẩm tra tính đầy đủ, hợp lệ của hồ sơ và thông báo kết quả tới Cơ sở, ngày dự kiến thẩm định trong trường hợp hồ sơ hợp lệ; hoặc thông báo hồ sơ không đạt và nêu rõ lý do.

2. Thực hiện thẩm định tại Cơ sở trong vòng 15 (mười lăm) ngày kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ theo quy định tại điểm b khoản 2 Điều 36 của Luật An toàn thực phẩm.”

12. Sửa đổi, bổ sung Điều 12 như sau:

“Điều 12. Cấp Giấy chứng nhận ATTP

Thẩm định để cấp Giấy chứng nhận ATTP được áp dụng đối với:

1. Cơ sở thuộc diện phải cấp Giấy chứng nhận ATTP thuộc đối tượng quy định tại điểm a, b khoản 1 Điều 2 Thông tư này mà chưa được thẩm định, cấp Giấy chứng nhận.

2. Cơ sở đã được cấp Giấy chứng nhận ATTP nhưng bị thu hồi hoặc cơ sở ngừng sản xuất quá 12 (mười hai) tháng kể từ ngày có thông báo gửi Cơ quan thẩm quyền.

3. Cơ sở đã được cấp Giấy chứng nhận ATTP nhưng thay đổi người đại diện pháp luật hoặc có thay đổi về hệ thống đảm bảo an toàn thực phẩm so với phạm vi đã được thẩm định, chứng nhận trước đó.

4. Cơ sở có Giấy chứng nhận ATTP còn hiệu lực ít hơn 6 tháng;

5. Cơ sở có Giấy chứng nhận khác theo quy định tại điểm k khoản 1 Điều 12 Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 nhưng không duy trì hiệu lực Giấy chứng nhận khác và có nhu cầu tham gia Chương trình chứng nhận xuất khẩu theo quy định tại Thông tư này.”

13. Sửa đổi tên Điều 13 như sau:

“Điều 13. Thành lập Đoàn thẩm định”

14. Sửa đổi, bổ sung khoản 1 Điều 13 như sau:

“1. Cơ quan thẩm quyền ban hành quyết định thành lập đoàn thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP, bao gồm Trưởng đoàn và các thành viên đoàn thẩm định đáp ứng quy định tại Điều 6 Thông tư này.”

15. Sửa đổi, bổ sung khoản 1 Điều 14 như sau:

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

a) Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị và nguồn nhân lực tham gia sản xuất, quản lý về ATTP;

b) Chương trình quản lý ATTP theo nguyên tắc HACCP (nếu thuộc đối tượng bắt buộc áp dụng);

c) Thủ tục truy xuất nguồn gốc và thu hồi, xử lý sản phẩm không bảo đảm an toàn;

d) Các yêu cầu đặc thù của thị trường nhập khẩu tương ứng mà Cơ sở đăng ký xuất khẩu (nếu có);

đ) Điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở cung cấp nguyên liệu cho Cơ sở (nếu cần);

e) Việc chấp hành các quy định về chống khai thác thủy sản bất hợp pháp, không báo cáo và không theo quy định (quy định IUU) trong sản xuất, chế biến, xuất khẩu thủy sản khai thác (nếu có);

g) Lấy mẫu phân tích đánh giá hiệu quả kiểm soát điều kiện vệ sinh trong quá trình sản xuất theo Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này: Do Đoàn thẩm định xem xét quyết định dựa trên đánh giá nguy cơ về ATTP trong quá trình thẩm định tại Cơ sở. Việc lấy mẫu, phân tích mẫu thực hiện theo quy định hiện hành.”

16. Sửa đổi, bổ sung Điều 15 như sau:

“Điều 15. Biên bản thẩm định

1. Biên bản thẩm định theo mẫu tại Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư này. Trường hợp cơ sở sản xuất, kinh doanh thuộc đối tượng quy định tại khoản 8 và 10 Điều 36 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ, việc thẩm định điều kiện cơ sở thực hiện theo các quy định đối với ngành, lĩnh vực tương ứng.

2. Yêu cầu đối với biên bản thẩm định:

a) Phải được đoàn thẩm định lập tại Cơ sở ngay sau khi kết thúc thẩm định;
b) Thể hiện đầy đủ, chính xác kết quả thẩm định;
c) Ghi rõ các hạng mục không đáp ứng yêu cầu, quy chuẩn, quy định về an toàn thực phẩm và thời hạn yêu cầu Cơ sở khắc phục các điểm chưa phù hợp;

d) Nêu kết luận chung về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

đ) Có ý kiến của người đại diện có thẩm quyền của Cơ sở về kết quả thẩm định, cam kết khắc phục các điểm không phù hợp (nếu có);

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

g) Trường hợp đại diện Cơ sở không đồng ý ký tên vào Biên bản thẩm định thì đoàn thẩm định phải ghi: “Đại diện Cơ sở được thẩm định không ký Biên bản” và nêu rõ lý do đại diện Cơ sở không ký. Biên bản này vẫn có giá trị pháp lý khi có đầy đủ chữ ký của tất cả các thành viên trong Đoàn thẩm định;

h) Được lập thành 02 (hai) bản, có giá trị như nhau: 01 (một) bản lưu tại cơ quan thẩm quyền, 01 bản giao cho Cơ sở; trường hợp cần thiết có thể tăng thêm số bản do Trưởng đoàn thẩm định quyết định.”

17. Sửa đổi, bổ sung Điều 17 như sau:

“Điều 17. Xử lý kết quả thẩm định, cấp Giấy chứng nhận ATTP

Sau khi nhận được Biên bản thẩm định, Cơ quan thẩm quyền thẩm tra biên bản thẩm định (yêu cầu đoàn thẩm định giải trình các nội dung đánh giá (nếu cần)) và thực hiện như sau:

1. Kết quả thẩm định đạt yêu cầu:

a) Thông báo kết quả thẩm định, cấp mã số (trường hợp Cơ sở chưa có mã số) theo quy định tại Phụ lục VII ban hành kèm theo Thông tư này tới Cơ sở; cấp Giấy chứng nhận ATTP có hiệu lực trong thời gian 03 (ba) năm theo Mẫu tại Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Trường hợp có lấy mẫu phân tích đánh giá hiệu quả kiểm soát điều kiện vệ sinh trong quá trình thẩm định, việc cấp Giấy chứng nhận ATTP cho Cơ sở được thực hiện khi có kết quả kiểm nghiệm đạt yêu cầu.

Đối với mẫu kiểm nghiệm có kết quả không đạt, việc cấp Giấy chứng nhận ATTP chỉ được thực hiện sau khi Cơ sở có báo cáo kết quả điều tra nguyên nhân, thực hiện các biện pháp khắc phục phù hợp và được Cơ quan thẩm quyền thẩm tra đạt yêu cầu.

2. Kết quả thẩm định không đạt:

a) Trường hợp, Cơ sở không thể khắc phục trong thời hạn yêu cầu: Cơ quan thẩm quyền gửi thông báo kết quả, nêu rõ lý do không đạt, thu hồi Giấy chứng nhận ATTP còn hiệu lực (nếu có) theo quy định tại Điều 18 Thông tư này, đồng gửi Cơ quan quản lý ATTP ở địa phương để giám sát Cơ sở không được hoạt động sản xuất kinh doanh thực phẩm.

b) Trường hợp, Cơ sở có báo cáo khắc phục và được Đoàn thẩm định thẩm tra, xác nhận đạt yêu cầu trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận theo quy định tại điểm b khoản 2 Điều 36 Luật An toàn thực phẩm, Cơ quan thẩm quyền thực hiện cấp Giấy chứng nhận ATTP theo quy định tại điểm a khoản 1 Điều này.”

18. Sửa đổi, bổ sung Điều 18 như sau:

“Điều 18. Thu hồi Giấy chứng nhận ATTP

1. Cơ sở bị thu hồi Giấy chứng nhận ATTP khi không đủ điều kiện quy định tại khoản 1 Điều 34 Luật An toàn thực phẩm.

2. Thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận ATTP: Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận ATTP có quyền thu hồi Giấy chứng nhận đã cấp.

3. Cơ quan thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận ATTP đã cấp đối với Cơ sở nêu tại khoản 1 Điều này khi thực hiện thanh tra, kiểm tra, giám sát, thẩm định ATTP hoặc thu hồi theo đề nghị của cơ quan thanh tra, kiểm tra.

Cơ quan thẩm quyền ban hành Quyết định thu hồi Giấy chứng nhận của Cơ sở sau khi nhận được văn bản đề nghị thu hồi Giấy chứng nhận của cơ quan thanh tra, kiểm tra.”

19. Sửa đổi, bổ sung Điều 19 như sau:

“Điều 19. Thay đổi Giấy chứng nhận ATTP

1. Giấy chứng nhận ATTP còn hiệu lực bị mất, thất lạc, hư hỏng; Giấy chứng nhận bị sai lỗi hành chính trong khi phát hành; Cơ sở có thay đổi thông tin về tên, địa chỉ do thay đổi địa giới hành chính nhưng không thay đổi người đại diện pháp luật, không thay đổi hệ thống quản lý an toàn thực phẩm đã được thẩm định, chứng nhận.

2. Sau khi nhận được văn bản đề nghị, Cơ quan thẩm quyền căn cứ vào hồ sơ lưu, xem xét việc đổi Giấy chứng nhận ATTP cho Cơ sở với thời hạn hiệu lực trùng với thời hạn hiệu lực của Giấy chứng nhận ATTP hiện có hoặc có văn bản từ chối, nêu rõ lý do gửi Cơ sở.”

20. Sửa đổi, bổ sung Điều 20 như sau:

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

1. Chương trình chứng nhận thủy sản xuất khẩu bao gồm: hoạt động thẩm định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với Cơ sở để bổ sung Danh sách xuất khẩu và thẩm định cấp Chứng thư cho thực phẩm thủy sản xuất khẩu vào các quốc gia, vùng lãnh thổ theo yêu cầu thị trường nhập khẩu. Danh mục quốc gia, vùng lãnh thổ nêu tại Phụ lục IX kèm theo Thông tư này.

2. Chương trình chứng nhận thủy sản xuất khẩu là tự nguyện, các Cơ sở có nhu cầu xuất khẩu vào thị trường có yêu cầu nêu tại khoản 1 Điều này thực hiện việc đăng ký thẩm định, bổ sung vào Danh sách xuất khẩu, thẩm định cấp chứng thư với Cơ quan thẩm quyền quy định tại khoản 1 Điều 5 Thông tư này.

3. Trong trường hợp có yêu cầu mới của thị trường nhập khẩu, Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường thông báo đến các tổ chức, cá nhân có liên quan và tổ chức thực hiện, đồng thời báo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cập nhật Danh mục thị trường trong thời hạn 30 (ba mươi) ngày kể từ ngày nhận được văn bản quy định của Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu.

4. Các Cơ sở tham gia Chương trình có đăng ký thẩm định, bổ sung Danh sách xuất khẩu theo quy định tại Điều 10 Thông tư này và được Cơ quan thẩm quyền thẩm định đáp ứng:

a) Các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của Việt Nam;

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

21. Sửa đổi, bổ sung Điều 21 như sau:

“Điều 21. Danh sách xuất khẩu

1. Danh sách xuất khẩu là danh sách bao gồm các Cơ sở có kết quả thẩm định theo quy định tại Chương II Thông tư này đạt yêu cầu, đáp ứng tiêu chí nêu tại điểm a, điểm b khoản 4 Điều 20 Thông tư này, bao gồm:

a) Các Cơ sở thuộc đối tượng được Giấy chứng nhận ATTP;

b) Cơ sở có Giấy chứng nhận khác theo quy định tại điểm k khoản 1 Điều 12 Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 còn hiệu lực;

c) Các cơ sở đã có tên trong Danh sách xuất khẩu nhưng bổ sung thị trường mới có yêu cầu lập Danh sách, bổ sung nhóm sản phẩm mới chưa được thẩm định, chứng nhận.

2. Hàng tháng hoặc theo thời hạn yêu cầu của nước nhập khẩu, Cơ quan thẩm quyền nêu tại khoản 1 Điều 5 Thông tư này thực hiện đăng ký, giới thiệu, xác nhận, chứng nhận điều kiện bảo đảm ATTP và lập Danh sách xuất khẩu theo từng thị trường tương ứng gửi Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu để đề nghị công nhận; cập nhật danh sách xuất khẩu các thị trường lên cổng thông tin điện tử sau khi danh sách được công nhận.

3. Cơ sở bị đưa ra khỏi Danh sách xuất khẩu vào thị trường tương ứng trong các trường hợp sau:

a) Cơ sở có văn bản đề nghị rút tên khỏi Danh sách xuất khẩu;

b) Cơ sở không tiếp tục đáp ứng tiêu chí tham gia Chương trình chứng nhận thủy sản xuất khẩu theo quy định tại khoản 4 Điều 20 Thông tư này hoặc Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu có văn bản đề nghị đưa tên ra khỏi danh sách xuất khẩu;

c) Cơ sở có kết quả kiểm tra ATTP không đạt theo quy định tại điểm g khoản 1 Điều 35 Thông tư này và không được Cơ quan thẩm quyền thẩm định đánh giá đạt yêu cầu về điều kiện bảo đảm ATTP trong thời hạn tối đa 30 (ba mươi) ngày kể từ ngày có thông báo kết quả kiểm tra;

d) Cơ sở ngừng sản xuất từ 12 (mười hai) tháng trở lên kể từ thời điểm có thông báo gửi Cơ quan thẩm quyền và không được Cơ quan cấp chứng thư nêu tại khoản 2 Điều 5 Thông tư này thực hiện kiểm tra, giám sát điều kiện đảm bảo ATTP.”

22. Sửa đổi, bổ sung Điều 22 như sau:

“Điều 22. Danh sách ưu tiên

1. Danh sách ưu tiên là danh sách các Cơ sở có lịch sử tốt bảo đảm ATTP, đáp ứng các tiêu chí nêu tại khoản 3 Điều này và được áp dụng hình thức chứng nhận thủy sản xuất khẩu tương ứng với mức xếp loại ưu tiên theo quy định tại Mục 2 Chương này.

2. Xếp loại ưu tiên với Cơ sở có lịch sử tốt bảo đảm ATTP:

a) Cơ sở được xếp loại ưu tiên hạng 2 khi có ít nhất 05 (năm) lô hàng xuất khẩu và không bị Cơ quan cấp chứng thư hoặc thị trường nhập khẩu phát hiện sản phẩm không bảo đảm ATTP đối với các chỉ tiêu: vi sinh vật gây bệnh; ký sinh trùng gây bệnh; tồn dư chất ô nhiễm, thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật; phụ gia, chất hỗ trợ chế biến; độc tố sinh học; chất gây dị ứng trong thời gian tối thiểu 03 (ba) tháng kể từ ngày được thông báo kết quả thẩm định Đạt theo quy định tại khoản 1 Điều 17 Thông tư này;

b) Cơ sở ưu tiên hạng 2 được xếp loại ưu tiên hạng 1 khi tiếp tục duy trì điều kiện bảo đảm ATTP trong thời gian tối thiểu 3 (ba) tháng kể từ ngày vào danh sách ưu tiên, có ít nhất 05 (năm) lô hàng xuất khẩu và không bị Cơ quan cấp chứng thư hoặc thị trường nhập khẩu phát hiện sản phẩm không bảo đảm ATTP đối với các chỉ tiêu nêu tại điểm a khoản 2 Điều này;

Trong thời gian được xem xét xếp loại ưu tiên, Cơ sở không có hành vi vi phạm về an toàn thực phẩm và bị xử phạt vi phạm hành chính theo quy định của pháp luật.

3. Các cơ sở được đưa vào danh sách ưu tiên đáp ứng tiêu chí:

a) Cơ sở có tên trong Danh sách xuất khẩu;

b) Cơ sở được xếp loại: Ưu tiên hạng 1, Ưu tiên hạng 2.

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

a) Cơ sở không đáp ứng các tiêu chí quy định tại khoản 2, khoản 3 Điều này;

b) Cơ sở không được cấp Chứng thư theo quy định tại điểm b, c, d khoản 1 Điều 26 Thông tư này;

c) Cơ sở có lô hàng xuất khẩu, mẫu thẩm tra mỗi nguy ATTP bị Cơ quan cấp Chứng thư hoặc thị trường nhập khẩu phát hiện không bảo đảm ATTP theo quy định đối với các chỉ tiêu nêu tại điểm a khoản 2 Điều này;

d) Cơ sở có hành vi vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và bị xử phạt vi phạm hành chính theo quy định của pháp luật.

5. Cơ sở được đưa trở lại danh sách ưu tiên

a) Đáp ứng các tiêu chí nêu tại khoản 3 Điều này;

b) Cơ sở hoàn thành việc báo cáo kết quả điều tra nguyên nhân, thực hiện hành động khắc phục, được Cơ quan cấp chứng thư chấp thuận đạt yêu cầu đối với trường hợp Cơ sở nêu tại điểm c khoản 4 Điều này hoặc trong thời gian 3 (ba) tháng kể từ ngày cơ sở đã chấp hành xong Quyết định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP đối với trường hợp quy định tại điểm d khoản 4 Điều này.

6. Cơ quan cấp chứng thư quy định tại khoản 2 Điều 5 Thông tư này thực hiện cập nhật danh sách ưu tiên đối với Cơ sở thuộc địa bàn trong thời hạn tối đa 3 (ba) ngày kể từ thời điểm Cơ sở đáp ứng yêu cầu nâng hạng xếp loại ưu tiên, đưa vào, đưa trở lại danh sách ưu tiên quy định tại khoản 2, 3, 5 Điều này hoặc kể từ thời điểm nhận được thông tin Cơ sở thuộc trường hợp đưa ra khỏi danh sách ưu tiên quy định tại khoản 4 Điều này.”

23. Bổ sung khoản 3 Điều 23 như sau:

“3. Đối với lô hàng sản phẩm mẫu: Cơ quan cấp chứng thư thực hiện cấp Chứng thư cho lô hàng theo quy định tại khoản 3 Điều 28 Thông tư này.”

24. Sửa đổi, bổ sung Điều 24 như sau:

“Điều 24. Yêu cầu đối với sản phẩm xuất khẩu

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

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

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

a) Cơ sở thực hiện công đoạn sản xuất cuối cùng (bao gói, ghi nhãn sản phẩm) hoặc cơ sở bảo quản (theo yêu cầu thị trường nhập khẩu) có tên trong danh sách xuất khẩu theo thị trường tương ứng;

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

c) Các Cơ sở tham gia vận chuyển, sơ chế, chế biến, bao gói, ghi nhãn, bảo quản, xuất khẩu lô hàng có văn bản cam kết cùng chịu trách nhiệm thực hiện các biện pháp xử lý của Cơ quan cấp chứng thư trong trường hợp lô hàng bị Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu cảnh báo hoặc Cơ quan cấp chứng thư phát hiện vi phạm về ATTP;

d) Các Cơ sở tham gia vận chuyển, sơ chế, chế biến, bao gói, ghi nhãn, bảo quản, xuất khẩu lô hàng có trách nhiệm lưu giữ đầy đủ hồ sơ sản xuất và kiểm soát ATTP, hồ sơ bảo quản, xuất khẩu đối với các công đoạn sản xuất do Cơ sở thực hiện, bảo đảm khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm theo quy định của pháp luật.

4. Đối với sản phẩm thủy sản sống dùng làm thực phẩm xuất khẩu:

a) Đáp ứng quy định nêu tại khoản 1, 2, 3 Điều này;

b) Sản phẩm được nuôi trồng, khai thác, thu hoạch, bao gói, vận chuyển, xuất khẩu đáp ứng các điều kiện quy định tại Điều 20, 21 và Điều 23 Luật An toàn thực phẩm;

c) Cơ sở thực hiện công đoạn sản xuất cuối cùng (bao gói, ghi nhãn sản phẩm) tổ chức xây dựng chuỗi liên kết sản xuất, bao gói, xuất khẩu đảm bảo ATTP và tuân thủ quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định của Thông tư số 17/2021/TT-BNNPTNT.”

25. Sửa đổi, bổ sung khoản 1, khoản 3 Điều 25 như sau:

“1. Lô hàng xuất khẩu được cấp Chứng thư theo mẫu của thị trường nhập khẩu tương ứng và chứng thư theo mẫu của quốc gia lô hàng quá cảnh, tạm nhập, tái xuất (nếu có yêu cầu) có nội dung phù hợp, thống nhất với chứng thư của thị trường nhập khẩu và/hoặc giấy chứng nhận, xác nhận khác có liên quan đến lô hàng xuất khẩu trong trường hợp có yêu cầu của nước nhập khẩu và theo quy định của pháp luật Việt Nam.

3. Chứng thư có nội dung, hình thức phù hợp với yêu cầu của thị trường nhập khẩu tương ứng và được đánh số theo quy định tại Phụ lục XI ban hành kèm theo Thông tư này. Trong trường hợp cần thiết, chứng thư có thể kèm theo phụ lục để phục vụ chứng nhận đầy đủ các thông tin của lô hàng theo quy định.”

26. Sửa đổi, bổ sung khoản 1 Điều 26 như sau:

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

a) Cơ sở bị Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu thông báo tạm dừng nhập khẩu hoặc bị áp dụng biện pháp dừng cấp chứng thư, tạm dừng xuất khẩu theo các quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành biện pháp quản lý trên cơ sở có yêu cầu của thị trường nhập khẩu;

b) Cơ sở có kết quả thẩm định, kiểm tra không đạt theo quy định tại điểm a khoản 2 Điều 17 và khoản 1 Điều 35 Thông tư này;

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

d) Cơ sở không khắc phục điểm không phù hợp, sai lỗi được phát hiện thông qua giám sát an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc quy định tại khoản 2 Điều 35 Thông tư này ;

đ) Cơ sở đang trong thời gian bị đình chỉ sản xuất theo quy định tại Điều 30, Điều 33 Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa hoặc bị áp dụng biện pháp xử phạt tước quyền sử dụng Giấy chứng nhận ATTP hoặc đình chỉ hoạt động theo quy định của Chính phủ về xử lý vi phạm hành chính về chất lượng, an toàn thực phẩm;

e) Cơ sở có văn bản thông báo tạm ngừng sản xuất.”

27. Sửa đổi, bổ sung Điều 27 như sau:

“Điều 27. Thẩm tra hiệu quả kiểm soát môi nguy ATTP

1. Nguyên tắc thẩm tra:

a) Chỉ tiêu thẩm tra thực hiện theo quy định nêu tại danh mục chỉ tiêu ATTP, mức giới hạn cho phép theo yêu cầu của thị trường nhập khẩu tương ứng và được Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường cập nhật, thông báo định kỳ hoặc đột xuất khi có phát sinh yêu cầu quản lý;

b) Tần suất lấy mẫu thẩm tra tối thiểu đối với Cơ sở như sau: Ưu tiên hạng 1: 1 tháng/lần; Ưu tiên hạng 2: 1 tháng/2 lần. Trong trường hợp thực tế sản xuất, xuất khẩu sản phẩm của Cơ sở không đáp ứng tần suất lấy mẫu theo quy định trong tháng, tần suất lấy mẫu sẽ do Cơ quan cấp chứng thư quyết định;

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

Trên cơ sở đánh giá nguy cơ hoặc theo quy định mới của thị trường nhập khẩu, Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường báo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để hướng dẫn điều chỉnh, cập nhật nội dung quy định tại Phụ lục X cho phù hợp;

d) Vị trí lấy mẫu: Tại công đoạn sản xuất bất kỳ: trên dây chuyền; kho bảo quản; cơ sở nuôi, cơ sở thu mua, sơ chế, bao gói ban đầu đối với thủy sản tươi ướp đá, ướp lạnh, sống;

đ) Nội dung thẩm tra: Hồ sơ giám sát sản xuất, điều kiện bảo quản, thông tin truy xuất, lịch sử điều kiện đảm bảo ATTP của Cơ sở và các hồ sơ liên quan đến nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu.

2. Kế hoạch thẩm tra đảm bảo ít nhất 1 lần/năm đối với mỗi nhóm sản phẩm được sản xuất, xuất khẩu của Cơ sở:

a) Căn cứ theo kế hoạch sản xuất, xuất khẩu sản phẩm của Cơ sở, Cơ quan cấp chứng thư thống nhất với Cơ sở kế hoạch thẩm tra bao gồm các nội dung: Thời điểm lấy mẫu, loại mẫu, số lượng mẫu dự kiến cho từng đợt và thông báo tới Cơ sở bằng văn bản hoặc thông qua phương thức chuyển thông tin phù hợp (thư điện tử, phần mềm trực tuyến);

b) Trường hợp có thay đổi kế hoạch sản xuất, xuất khẩu, Cơ sở có trách nhiệm thông báo bằng văn bản hoặc gửi thông tin theo phương thức thông tin phù hợp tới Cơ quan cấp chứng thư không muộn quá 03 (ba) ngày làm việc hoặc 01 (một) ngày làm việc đối với cơ sở sản xuất sản phẩm thủy sản sống, tươi ướp đá so với thời điểm đã thống nhất tại kế hoạch trước đó.

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

a) Trong thời hạn 01 (một) ngày làm việc kể từ ngày có kết quả kiểm nghiệm mẫu thẩm tra không đáp ứng quy định về an toàn thực phẩm của thị trường nhập khẩu, Cơ quan cấp chứng thư gửi thông báo mẫu không đạt theo mẫu nêu tại Phụ lục XVI Thông tư này;

Cơ sở có trách nhiệm thực hiện truy xuất nguồn gốc, điều tra xác định nguyên nhân, thiết lập và thực hiện các biện pháp khắc phục, bao gồm việc thu hồi, xử lý đối với sản phẩm không bảo đảm ATTP, lập báo cáo giải trình theo mẫu nêu tại Phụ lục XVII kèm theo Thông tư này gửi Cơ quan cấp chứng thư theo thời hạn yêu cầu;

b) Trong thời hạn 05 (năm) ngày làm việc kể từ khi nhận được báo cáo giải trình của Cơ sở, Cơ quan cấp chứng thư thẩm tra các nội dung báo cáo và có văn bản thông báo kết quả thẩm tra tới Cơ sở. Trường hợp phải tổ chức thẩm tra thực tế, Cơ quan cấp chứng thư thông báo kết quả tới Cơ sở trong thời hạn tối đa 5 (năm) ngày làm việc kể từ khi kết thúc việc thẩm tra thực tế.”

28. Sửa đổi, bổ sung Điều 28 như sau:

“1. Hồ sơ đăng ký cấp Chứng thư cho 01 (một) lô hàng xuất khẩu bao gồm:

a) Giấy đăng ký cấp Chứng thư theo mẫu tại Phụ lục XII ban hành kèm theo Thông tư này;

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

c) Các thông tin trong chứng thư theo mẫu của thị trường nhập khẩu trong trường hợp chứng thư đăng ký qua hệ thống trực tuyến;

d) Trường hợp Chủ hàng không trực tiếp thực hiện hoạt động sản xuất, chế biến, bảo quản lô hàng: cung cấp văn bản mua bán/gia công, uỷ thác với cơ sở sản xuất, chế biến lô hàng, trong đó có cam kết cả hai bên (cơ sở sản xuất và Chủ hàng) cùng chịu trách nhiệm khi lô hàng bị Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu cảnh báo;

d) Chủ hàng có trách nhiệm cung cấp thông tin dữ liệu liên quan đến lô hàng xuất khẩu để phục vụ việc xác nhận, chứng nhận các nội dung trong chứng thư theo yêu cầu thị trường nhập khẩu tương ứng và chịu trách nhiệm về tính chính xác của thông tin do mình cung cấp.

2. Trong thời hạn ít nhất 01 (một) ngày làm việc trước thời điểm dự kiến xuất khẩu hoặc căn cứ theo quy định của thị trường nhập khẩu về ngày ban hành chứng thư, Chủ hàng gửi 01 bộ hồ sơ đăng ký đến Cơ quan cấp chứng thư bằng một trong các hình thức như: Gửi trực tiếp; gửi theo đường bưu điện; thư điện tử hoặc nộp hồ sơ, khai báo các thông tin trong chứng thư theo mẫu của thị trường nhập khẩu khi đăng ký trực tuyến.

3. Thẩm định, cấp chứng thư:

Trong thời hạn 01 (một) ngày làm việc kể từ khi nhận đầy đủ thông tin, Cơ quan cấp chứng thư tiến hành thẩm định, cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu, Chứng thư cho lô hàng quá cảnh, tạm nhập, tái xuất theo mẫu tương ứng (khi có yêu cầu), có nội dung phù hợp, thống nhất với chứng thư của thị trường nhập khẩu trên cơ sở rà soát kết quả thẩm tra hiệu quả kiểm soát mối nguy ATTP nêu tại Điều 27 Thông tư này hoặc thực hiện xác nhận, nêu lý do không đủ điều kiện cấp chứng thư cho lô hàng xuất khẩu trong Giấy đăng ký cấp chứng thư.”

29. Sửa đổi, bổ sung Điều 29 như sau:

“Điều 29. Đăng ký thẩm định

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

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

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

c) Trường hợp Chủ hàng không trực tiếp thực hiện hoạt động sản xuất, chế biến, bảo quản lô hàng: cung cấp văn bản mua bán/gia công, uỷ thác với cơ sở sản xuất, chế biến lô hàng kèm theo hồ sơ đăng ký, trong đó có cam kết cả hai bên (cơ sở sản xuất và Chủ hàng) cùng chịu trách nhiệm khi lô hàng bị Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu cảnh báo.

2. Thời hạn gửi hồ sơ đăng ký:

a) Đối với thủy sản sống, tươi ướp đá: Trong thời hạn ít nhất 01 (một) ngày làm việc trước thời điểm dự kiến xuất khẩu;

b) Đối với các sản phẩm khác: Cơ sở thực hiện đăng ký và thống nhất thời gian thực hiện thẩm định, lấy mẫu với Cơ quan cấp chứng thư để đảm bảo có kết quả kiểm nghiệm trước thời điểm dự kiến lô hàng được xuất khẩu.

3. Chủ hàng gửi 01 bộ hồ sơ đăng ký thẩm định đến Cơ quan cấp chứng thư bằng một trong các hình thức như: Gửi trực tiếp, gửi theo đường bưu điện; hoặc thư điện tử hoặc nộp hồ sơ, khai báo các thông tin trong chứng thư theo mẫu của thị trường nhập khẩu khi đăng ký trực tuyến.

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

30. Sửa đổi, bổ sung điểm c khoản 2 và khoản 3 Điều 31 như sau:

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

3. Trong thời hạn 05 (năm) ngày làm việc kể từ khi nhận được báo cáo giải trình của Chủ hàng, Cơ quan cấp chứng thư thẩm tra các nội dung báo cáo và có văn bản thông báo kết quả thẩm tra tới chủ hàng, cơ sở sản xuất. Trường hợp thẩm tra thực tế, Cơ quan cấp chứng thư thông báo kết quả tới Cơ sở trong thời hạn tối đa 5 (năm) ngày làm việc kể từ khi kết thúc việc thẩm tra thực tế.”

31. Sửa đổi tên Điều 32 như sau:

“Điều 32. Thẩm định, cấp chứng thư”

32. Sửa đổi, bổ sung khoản 1 Điều 32 như sau:

“1. Trong thời hạn ít nhất 01 (một) ngày làm việc trước thời điểm dự kiến xuất khẩu hoặc căn cứ theo quy định của thị trường nhập khẩu về ngày ban hành chứng thư, Chủ hàng có trách nhiệm cung cấp thông tin dữ liệu liên quan đến lô hàng xuất khẩu để phục vụ việc xác nhận, chứng nhận các nội dung trong chứng thư theo yêu cầu thị trường nhập khẩu tương ứng và chịu trách nhiệm về tính chính xác của thông tin do mình cung cấp.

Trong vòng 01 (một) ngày làm việc kể từ khi nhận đầy đủ thông tin, Cơ quan cấp Chứng thư thực hiện thẩm định, cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu, Chứng thư cho lô hàng quá cảnh, tạm nhập, tái xuất theo mẫu tương ứng (khi có yêu cầu) nếu kết quả thẩm định, kiểm nghiệm của lô hàng đạt yêu cầu. Trường hợp lô hàng thủy sản sống, tươi ướp đá, Cơ quan cấp chứng thư được phép cấp chứng thư cho lô hàng trong khi chờ kết quả kiểm nghiệm và thực hiện xử lý kết quả kiểm nghiệm theo quy định tại khoản 2 Điều 31 Thông tư này”.

33. Sửa đổi, bổ sung Điều 33 như sau:

“Điều 33. Cấp lại Chứng thư

1. Khi Chứng thư đã cấp bị thất lạc, hư hỏng hoặc sai lỗi hành chính trong khi phát hành hoặc có thay đổi thông tin (trừ các thay đổi về định danh sản phẩm, khối lượng, quy cách sản phẩm, truy xuất nguồn gốc của lô hàng, nội dung đã thẩm định, chứng nhận về chất lượng, an toàn thực phẩm/an toàn bệnh thủy sản trong chứng thư đã cấp) hoặc có đề nghị của Cơ quan thẩm quyền quốc gia, vùng lãnh thổ nhập khẩu, quá cảnh, tạm nhập, tái xuất, Chủ hàng có văn bản đề nghị cấp lại Chứng thư trong đó nêu rõ lý do gửi Cơ quan cấp chứng thư bằng một trong các hình thức như: Gửi trực tiếp, gửi theo đường bưu điện hoặc thư điện tử.

2. Cơ quan cấp chứng thư cấp lại Chứng thư trong thời hạn 01 (một) ngày kể từ khi nhận được văn bản đề nghị của Chủ hàng hoặc có văn bản từ chối cấp lại, nêu rõ lý do gửi Chủ hàng.

3. Chứng thư cấp lại có nội dung chứng nhận thông tin định danh sản phẩm, khối lượng, quy cách sản phẩm, truy xuất nguồn gốc của lô hàng chính xác với nội dung của Chứng thư đã cấp; được đánh số mới theo quy định tại Phụ lục XI ban hành kèm theo Thông tư này và có ghi chú: "*Chứng thư này thay thế cho Chứng thư số ..., cấp ngày ...*" hoặc ghi chú theo quy định của thị trường nhập khẩu, quá cảnh, tạm nhập, tái xuất."

34. Sửa đổi, bổ sung Điều 35 như sau:

"Điều 35. Kiểm tra, giám sát sau thẩm định, chứng nhận

1. Kiểm tra việc duy trì điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở trong Danh sách xuất khẩu vào các thị trường:

a) Cơ quan thực hiện là Cơ quan thẩm quyền quy định tại khoản 1 Điều 5 Thông tư này;

b) Kiểm tra theo kế hoạch: Cơ quan thẩm quyền căn cứ yêu cầu quản lý, đánh giá tình hình tuân thủ quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, diễn biến sự cố an toàn thực phẩm, kết quả giám sát an toàn thực phẩm, kết quả thanh tra, kiểm tra kỳ trước và chỉ đạo của cơ quan quản lý cấp trên để xây dựng kế hoạch kiểm tra hàng năm theo quy định tại điểm a khoản 2 Điều 69 Luật An toàn thực phẩm;

c) Hoạt động kiểm tra được thực hiện bởi Đoàn kiểm tra do Cơ quan thẩm quyền quy định tại khoản 1 Điều 5 Thông tư này thành lập, có trách nhiệm, quyền hạn theo quy định tại Điều 70 Luật An toàn thực phẩm. Cơ quan thẩm quyền phải thông báo trước 03 (ba) ngày làm việc cho Cơ sở được kiểm tra;

d) Tần suất kiểm tra theo kế hoạch không quá 01 lần/cơ sở/năm, trừ trường hợp kiểm tra đột xuất quy định tại điểm e khoản này;

đ) Nội dung kiểm tra và biểu mẫu biên bản tại Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư này; Trong quá trình kiểm tra nếu phát hiện hành vi vi phạm phải thực hiện lập Biên bản làm việc hoặc biên bản vi phạm hành chính và chuyển người có thẩm quyền xử lý theo quy định;

e) Cơ quan thẩm quyền tiến hành kiểm tra đột xuất đối với cơ sở: khi có dấu hiệu vi phạm về an toàn thực phẩm, sự cố về an toàn thực phẩm; kiểm tra chuyên đề theo chỉ đạo của cơ quan quản lý an toàn thực phẩm cấp trên; khi có cảnh báo của tổ chức trong nước, nước ngoài và các tổ chức quốc tế liên quan đến an toàn thực phẩm; phản ánh của các tổ chức, cá nhân có liên quan đến an toàn thực phẩm; Cơ sở có kết quả phân tích đánh giá hiệu quả kiểm soát điều kiện vệ sinh trong quá trình sản xuất 2 (hai) lần không đạt liên tiếp.

g) Xử lý kết quả kiểm tra: Trong thời hạn 5 (năm) ngày kể từ ngày kết thúc kiểm tra, Cơ quan thẩm quyền thông báo kết quả kiểm tra đạt yêu cầu hoặc không đạt và yêu cầu Cơ sở thực hiện khắc phục các điểm không phù hợp và báo cáo kết quả kèm theo bằng chứng khắc phục trong thời hạn tối đa 30 (ba mươi) ngày kể từ ngày có văn bản yêu cầu;

Trường hợp, cơ sở không có báo cáo hoặc kết quả thực hiện khắc phục không đạt trong thời hạn yêu cầu, Cơ quan thẩm quyền xem xét đưa cơ sở ra khỏi Danh sách xuất khẩu, thu hồi Giấy chứng nhận ATTP (nếu có); Thông báo kết quả kiểm tra tới tổ chức chứng nhận đã cấp Giấy chứng nhận khác đối với trường hợp cơ sở thuộc đối tượng nêu tại điểm k khoản 1 Điều 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018, đồng thời đề nghị Cơ quan cấp Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động đánh giá sự phù hợp xem xét, xử lý đối với tổ chức chứng nhận theo quy định của pháp luật.

2. Giám sát việc duy trì điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở trong Danh sách xuất khẩu vào các thị trường:

a) Cơ quan thực hiện là Cơ quan cấp chứng thư quy định tại khoản 2 Điều 5 Thông tư này;

b) Hoạt động giám sát do kiểm tra viên đáp ứng yêu cầu nêu tại khoản 1 Điều 6 Thông tư này thực hiện (trường hợp cần thiết Cơ quan cấp chứng thư thành lập Đoàn để thực hiện giám sát);

c) Tần suất: không quá 1 lần/cơ sở/năm (trừ các cơ sở đã được Cơ quan thẩm quyền kiểm tra về ATTP theo quy định tại khoản 1 Điều này), việc giám sát phải kết hợp hoạt động thẩm định, chứng nhận lô hàng xuất khẩu và/hoặc thẩm tra, đánh giá hoạt động truy xuất, điều tra xác định nguyên nhân, thiết lập và thực hiện biện pháp khắc phục đối với cơ sở có sản phẩm, lô hàng bị phát hiện không bảo đảm ATTP;

d) Nội dung giám sát theo biểu mẫu Biên bản tại Phụ lục IB ban hành kèm theo Thông tư này. Trong quá trình giám sát nếu phát hiện hành vi vi phạm phải thực hiện lập Biên bản làm việc hoặc biên bản vi phạm hành chính và chuyển cơ quan, người có thẩm quyền xử lý theo quy định;

đ) Xử lý kết quả giám sát: Trong thời hạn 3 (ba) ngày kể từ ngày kết thúc hoạt động giám sát, Cơ quan cấp chứng thư thông báo kết quả giám sát, yêu cầu Cơ sở thực hiện và báo cáo kết quả khắc phục các sai lỗi (nếu có);

Trường hợp, Cơ sở không có biện pháp khắc phục theo thời hạn cam kết hoặc kết quả khắc phục không phù hợp, Cơ quan cấp chứng thư tạm ngừng cấp chứng thư và đề xuất thu hồi Giấy chứng nhận ATTP (nếu có), đưa cơ sở ra khỏi Danh sách xuất khẩu theo quy định.

3. Giám sát lô hàng sau chứng nhận

a) Cơ quan cấp chứng thư thực hiện giám sát lô hàng sau chứng nhận kết hợp khi giám sát điều kiện đảm bảo ATTP đối với cơ sở theo quy định tại khoản 2 Điều này hoặc thẩm định, chứng nhận lô hàng xuất khẩu, thẩm tra, đánh giá hoạt động truy xuất nguồn gốc, điều tra xác định nguyên nhân đối với Cơ sở có sản phẩm, lô hàng bị phát hiện không bảo đảm ATTP hoặc thẩm tra, kiểm tra, giám sát chuyên đề theo chỉ đạo của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hoặc phối hợp làm việc với Cơ quan Hải quan (nếu cần) hoặc kết hợp các hoạt động nêu trên;

b) Nội dung giám sát: Xem xét sự nhất quán thông tin, tài liệu, hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, quá trình sản xuất, chế biến của lô hàng sau khi được chứng nhận so với thông tin trong hồ sơ đăng ký thẩm định, thực tế giám sát tại cơ sở hoặc thông tin của lô hàng tại điểm tập kết, chờ xuất khẩu. Nội dung và kết quả giám sát theo Biểu mẫu tại Phụ lục IB ban hành kèm theo Thông tư này;

Trường hợp phát hiện hành vi vi phạm, Cơ quan cấp chứng thư thực hiện lập biên bản làm việc hoặc Biên bản vi phạm hành chính và chuyển cơ quan, người có thẩm quyền xử lý theo quy định, đồng thời có văn bản hủy bỏ hiệu lực Chứng thư (đã cấp).

c) Đối với lô hàng thủy sản sống dùng làm thực phẩm xuất khẩu có xuất xứ từ các cơ sở, địa điểm sản xuất phân bố ở các tỉnh/thành phố khác nhau, các cơ quan cấp chứng thư thực hiện phối hợp triển khai hoạt động giám sát sau chứng nhận để thẩm tra sự phù hợp thông tin truy xuất nguồn gốc của lô hàng đã, đang chờ xuất khẩu, điều kiện đảm bảo ATTP của các cơ sở trong chuỗi sản xuất thuộc địa bàn phụ trách”.

35. Sửa đổi, bổ sung Điều 36 như sau:

“Điều 36. Xử lý trường hợp lô hàng bị cảnh báo, sản phẩm không bảo đảm ATTP trước khi xuất khẩu

1. Đối với lô hàng bị cảnh báo bởi Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu

Trong thời hạn 03 (ba) ngày làm việc kể từ khi có thông tin cảnh báo chính thức của Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu, Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường có văn bản yêu cầu Cơ sở:

a) Thực hiện truy xuất nguồn gốc lô hàng, tổ chức điều tra xác định nguyên nhân dẫn đến lô hàng bị cảnh báo, thiết lập và thực hiện hành động khắc phục; báo cáo gửi Cơ quan cấp chứng thư theo mẫu nêu tại Phụ lục XVII kèm theo Thông tư này. Thực hiện truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không bảo đảm an toàn (đối với trường hợp thu hồi) theo quy định của Thông tư 17/2021/TT-BNNPTNT ngày 20/12/2021 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

b) Tạm dừng xuất khẩu vào các nước nhập khẩu tương ứng trong trường hợp có yêu cầu của Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu hoặc theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

c) Chấp hành chế độ lấy mẫu kiểm nghiệm chỉ tiêu vi phạm và chịu sự giám sát việc thực hiện hành động khắc phục bởi Cơ quan cấp chứng thư đối với từng lô hàng xuất khẩu của sản phẩm vi phạm hoặc sản phẩm thuộc nhóm sản phẩm tương tự vi phạm được sản xuất tại Cơ sở cho đến khi Cơ quan thẩm quyền nêu tại khoản 1 Điều 5 Thông tư này có văn bản chấp thuận báo cáo kết quả điều tra nguyên nhân và biện pháp khắc phục của Cơ sở.

2. Đối với sản phẩm bị phát hiện không bảo đảm ATTP trước khi xuất khẩu: Cơ quan cấp chứng thư thực hiện theo quy định tương ứng tại khoản 3 Điều 27; điểm c khoản 2, khoản 3 Điều 31 Thông tư này.

3. Trường hợp lô hàng đã xuất khẩu, sản phẩm trước khi xuất khẩu bị phát hiện dư lượng hóa chất, kháng sinh cấm:

a) Trong thời hạn 3 (ba) ngày kể từ thời điểm nhận được thông tin vi phạm, Cơ quan cấp chứng thư trực tiếp chủ trì, phối hợp với các cơ quan quản lý liên quan tại địa phương thực hiện điều tra nguyên nhân trong toàn bộ chuỗi sản xuất, sơ chế, chế biến, xuất khẩu có liên quan đến vụ việc vi phạm.

b) Thực hiện các biện pháp ngăn chặn, phòng ngừa phạm vi ảnh hưởng của vi phạm, lập biên bản làm việc, Biên bản vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm chuyển cơ quan, người có thẩm quyền xử lý theo quy định (nếu có).

4. Sau khi nhận được báo cáo kết quả điều tra nguyên nhân và biện pháp khắc phục của Cơ sở, Cơ quan cấp chứng thư thẩm tra các nội dung báo cáo:

a) Trong thời hạn 05 (năm) ngày, Cơ quan cấp chứng thư thẩm tra báo cáo giải trình của cơ sở, có văn bản gửi Cơ sở kết quả thẩm tra trong trường hợp cần bổ sung thông tin hoặc có văn bản gửi Cơ quan thẩm quyền trong trường hợp thẩm tra báo cáo đạt yêu cầu đối với trường hợp nêu tại khoản 1 Điều này;

b) Trường hợp thẩm tra thực tế, Cơ quan cấp chứng thư thông báo kết quả thẩm tra thực tế tới Cơ sở và báo cáo Cơ quan thẩm quyền quy định tại khoản 1 Điều 5 Thông tư này trong thời hạn 05 (năm) ngày kể từ khi kết thúc hoạt động thẩm tra thực tế;

5. Trong thời hạn 01 (một) ngày làm việc, Cơ quan thẩm quyền đánh giá báo cáo thẩm tra của Cơ quan cấp chứng thư và có văn bản thông báo kết quả thẩm tra tới Cơ sở.”

36. Sửa đổi tên Điều 37 như sau:

“Điều 37. Cơ sở tham gia Chương trình chứng nhận thủy sản xuất khẩu”

37. Sửa đổi, bổ sung điểm a, d khoản 1 Điều 37 như sau:

“a) Đăng ký với Cơ quan thẩm quyền để được cấp Giấy chứng nhận ATTP, thẩm định bổ sung Danh sách xuất khẩu và chấp hành việc thẩm định theo kế hoạch của Cơ quan thẩm quyền;

d) Duy trì điều kiện bảo đảm ATTP đã được chứng nhận; Thông báo bằng văn bản cho cơ quan thẩm quyền trong trường hợp ngừng sản xuất hoặc có thay đổi người đại diện pháp luật, thay đổi hệ thống quản lý an toàn thực phẩm so với phạm vi đã được thẩm định, chứng nhận;”

38. Bổ sung điểm g vào khoản 1 Điều 38 như sau:

“g) Trường hợp Chủ hàng là tổ chức, cá nhân không trực tiếp thực hiện hoạt động sản xuất, chế biến, bảo quản lô hàng, Chủ hàng phải xây dựng và áp dụng quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm thủy sản không đảm bảo an toàn; thực hiện giám sát điều kiện bảo quản, thời gian, điều kiện vệ sinh của phương tiện và tính toàn vẹn của sản phẩm trong quá trình vận chuyển từ cơ sở chế biến, bảo quản xuất khẩu theo các quy định tại Điều 54, Điều 55 Luật An toàn thực phẩm và Thông tư số 17/2021/TT-BNNPTNT.”

39. Sửa đổi, bổ sung Điều 39 như sau:

“Điều 39. Kiểm tra viên thẩm định điều kiện đảm bảo ATTP

1. Trách nhiệm:

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

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

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

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

2. Quyền hạn:

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

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

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

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

40. Bổ sung Điều 39a sau Điều 39 như sau:

“Điều 39a. Kiểm tra viên thẩm định, chứng nhận chất lượng, ATTP

1. Trách nhiệm:

a) Tuân thủ đúng trình tự, thủ tục, nội dung, phương pháp thẩm định, lấy mẫu thẩm tra hiệu quả kiểm soát mối nguy ATTP, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng đăng ký xuất khẩu theo quy định tại Thông tư này;

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

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

d) Chịu trách nhiệm về kết quả thẩm định trước thủ trưởng Cơ quan cấp chứng thư và trước pháp luật.

2. Quyền hạn:

a) Yêu cầu Chủ hàng cung cấp hồ sơ, tài liệu, mẫu vật (nếu có) phục vụ cho công tác thẩm định, lấy mẫu phục vụ cho hoạt động chứng nhận;

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

c) Lập biên bản, đề xuất, kiến nghị biện pháp xử lý trong trường hợp chủ hàng, cơ sở sản xuất có vi phạm các quy định có liên quan đến chất lượng, ATTP;

d) Từ chối thực hiện thẩm định trong trường hợp chủ hàng, cơ sở sản xuất không thực hiện đầy đủ trách nhiệm theo quy định tại điểm b, c, khoản 1 Điều 38 Thông tư này.”

41. Sửa đổi, bổ sung Điều 40 như sau:

“Điều 40. Trưởng đoàn thẩm định

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

- a) Điều hành, phân công nhiệm vụ cho các thành viên trong đoàn thẩm định để thực hiện đầy đủ các nội dung trong quyết định thành lập đoàn thẩm định;
- b) Xử lý các ý kiến, kết quả thẩm định của các thành viên trong đoàn thẩm định và đưa ra kết luận cuối cùng tại biên bản thẩm định;
- c) Rà soát, ký biên bản thẩm định, báo cáo kết quả thẩm định, chịu trách nhiệm trước thủ trưởng Cơ quan thẩm quyền và trước pháp luật về kết quả đã được đoàn thẩm định thực hiện.

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

- a) Đề xuất với thủ trưởng Cơ quan thẩm quyền ban hành quyết định điều chỉnh thành viên đoàn thẩm định để thực hiện đầy đủ các nội dung trong quyết định thành lập đoàn thẩm định;
- b) Đưa ra kết luận cuối cùng của đoàn thẩm định về kết quả thẩm định.”

42. Sửa đổi, bổ sung Điều 41 như sau:

“Điều 41. Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường và các Chi cục trực thuộc

1. Trách nhiệm:

- a) Tổ chức thẩm tra hồ sơ, kiểm tra ATTP, cấp, thu hồi Giấy chứng nhận ATTP; thẩm định, bổ sung Danh sách xuất khẩu theo khu vực phân công quản lý;
- b) Tổ chức đào tạo, tập huấn, hướng dẫn chuyên môn, nghiệp vụ cho lực lượng kiểm tra viên về thẩm tra hồ sơ, kiểm tra ATTP, thẩm định, cấp Chứng thư cho lô hàng thủy sản xuất khẩu;
- c) Lưu trữ đầy đủ hồ sơ có liên quan đến kết quả thẩm tra hồ sơ, thẩm định Cơ sở, cấp, thu hồi Giấy chứng nhận ATTP, bổ sung Danh sách xuất khẩu; kiểm tra, hậu kiểm của các Cơ sở đúng quy định; cung cấp hồ sơ, báo cáo đầy đủ và chính xác về các vấn đề liên quan đến hoạt động thẩm định, chứng nhận ATTP thủy sản xuất khẩu khi Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn yêu cầu;
- d) Chịu trách nhiệm về kết quả thẩm định, chứng nhận ATTP thủy sản xuất khẩu;
- đ) Bảo mật thông tin liên quan đến bí mật sản xuất, kinh doanh của các Cơ sở được thẩm định, cấp Giấy ATTP;
- e) Công bố, đăng ký, giới thiệu và cập nhật Danh sách các Cơ sở tham gia Chương trình chứng nhận thủy sản xuất khẩu theo từng thị trường theo quy định tại Thông tư này;

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

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

2. Quyền hạn:

a) Thẩm định, cấp và thu hồi Giấy chứng nhận ATTP; thẩm định, bổ sung cơ sở vào Danh sách xuất khẩu; xử lý đối với các trường hợp Cơ sở vi phạm quy định tại Thông tư này theo đúng thẩm quyền và quy định của pháp luật;

b) Yêu cầu Cơ sở được thẩm định bố trí sản xuất thực tế đối với ít nhất một trong các sản phẩm đăng ký thẩm định với quy trình đầy đủ hoặc sản phẩm rủi ro cao phục vụ hoạt động thẩm định; yêu cầu Cơ sở thực hiện khắc phục các điểm chưa phù hợp về điều kiện bảo đảm ATTP đã nêu trong biên bản thẩm định, kiểm tra ATTP; yêu cầu Cơ sở thực hiện khắc phục đối với kết quả kiểm nghiệm chỉ tiêu vi phạm về ATTP theo quy định tại Thông tư này;

c) Thông báo đưa ra khỏi Danh sách xuất khẩu theo từng thị trường, danh sách cơ sở tham gia Chương trình chứng nhận thủy sản xuất khẩu, áp dụng biện pháp tạm dừng cấp Chứng thư đối với Cơ sở không đủ điều kiện bảo đảm ATTP quy định tại Thông tư này;

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

43. Bổ sung Điều 41a sau Điều 41 như sau:

“Điều 41a. Các Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng

1. Trách nhiệm:

a) Tổ chức thẩm xét hồ sơ, thẩm định, cấp, thu hồi, cấp lại Chứng thư cho lô hàng thủy sản xuất khẩu theo địa bàn được phân công;

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

c) Thực hiện giám sát việc duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở trong Danh sách xuất khẩu vào các thị trường;

d) Lưu trữ đầy đủ hồ sơ có liên quan đến hoạt động giám sát duy trì điều kiện đảm bảo ATTP, kết quả thẩm xét hồ sơ, thẩm định, cấp, thu hồi, cấp lại Chứng thư cho lô hàng thủy sản xuất khẩu của các Cơ sở đúng quy định; cung cấp hồ sơ, báo cáo đầy đủ và chính xác về các vấn đề liên quan đến hoạt động thẩm định, cấp chứng thư xuất khẩu cho lô hàng thủy sản xuất khẩu khi Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường và các Chi cục trực thuộc Cục yêu cầu;

đ) Chịu trách nhiệm về kết quả giám sát việc duy trì điều kiện đảm bảo ATTP và thẩm định, cấp chứng thư cho lô hàng thủy sản xuất khẩu;

e) Tiếp nhận, giải quyết các khiếu nại của Chủ hàng đối với việc thẩm định, cấp, thu hồi, cấp lại chứng thư cho lô hàng thủy sản xuất khẩu theo quy định;

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

h) Quản lý, lập, cập nhật Danh sách ưu tiên theo quy định tại Thông tư này;

i) Báo cáo Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường kết quả thực hiện các nhiệm vụ được giao quy định tại Thông tư này;

2. Quyền hạn:

a) Thẩm định, cấp, thu hồi, cấp lại Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu theo quy định tại Thông tư này; từ chối việc thẩm định, cấp Chứng thư trong trường hợp Chủ hàng không thực hiện đầy đủ trách nhiệm theo quy định nêu tại khoản 1 Điều 38 Thông tư này;

b) Yêu cầu Cơ sở được thẩm định thực hiện khắc phục các điểm không phù hợp, sai lỗi về điều kiện bảo đảm ATTP đã nêu trong biên bản thẩm định, biên bản giám sát; thực hiện điều tra nguyên nhân, thiết lập biện pháp khắc phục và báo cáo kết quả thực hiện các biện pháp khắc phục khi Cơ quan cấp chứng thư và Cơ quan thẩm quyền của nước nhập khẩu cảnh báo vi phạm về ATTP theo quy định tại Thông tư này;

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

44. Sửa đổi Điều 42 như sau:

“Điều 42. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở An toàn thực phẩm, Ban Quản lý An toàn thực phẩm các tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương

Chỉ đạo các đơn vị trực thuộc có liên quan phối hợp với Cơ quan cấp chứng thư trong hoạt động truy xuất nguồn gốc, điều tra nguyên nhân, thu hồi và xử lý đối với thực phẩm thủy sản không bảo đảm an toàn đối với các cơ sở thuộc địa phương quản lý đã cung cấp nguyên liệu cho cơ sở chế biến xuất khẩu có sản phẩm vi phạm về ATTP.”

45. Sửa đổi, bổ sung, thay thế, bãi bỏ một số cụm từ, Điều, Phụ lục của Thông tư 48/2018/TT-BNNPTNT như sau:

a) Bãi bỏ Điều 16, Chương V

b) Bãi bỏ Phụ lục III, Phụ lục VIII;

c) Bãi bỏ cụm từ “kiểm tra” tại các điểm, khoản sau: tên Điều 7; khoản 2, khoản 3 Điều 13; tên Điều 14; khoản 2 Điều 14; khoản 1, khoản 2 Điều 37;

d) Thay thế cụm từ “kiểm tra” bằng cụm từ “thẩm định” tại các điểm, khoản, điều sau: khoản 3 Điều 3; khoản 1, khoản 2 Điều 23; tên Chương III; Điều 30; tên Điều 31; khoản 1 Điều 31; khoản 2 Điều 32; khoản 1, khoản 2 Điều 38; Phụ lục XV của Thông tư số 48/2013/TTBNNPTNT;

đ) Thay thế cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” bằng cụm từ “Cơ quan cấp chứng thư” tại các khoản, điều, Phụ lục sau: khoản 1, khoản 2 Điều 23; khoản 2 Điều 26; khoản 1 Điều 30; khoản 1, khoản 2 Điều 31; khoản 2 Điều 32; Điều 34; khoản 1, khoản 2 Điều 38; khoản 1 Điều 43; Phụ lục XV của Thông tư số 48/2013/TTBNNPTNT;

e) Thay thế cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” bằng cụm từ “Cơ quan thẩm quyền” tại các điểm, khoản, điều, Phụ lục sau: điểm đ khoản 1 Điều 37; điểm c khoản 2 Điều 37;

g) Thay thế cụm từ “ Cục Quản lý Chất lượng nông lâm sản và thủy sản” bằng cụm từ “Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường” tại điểm b khoản 2 Điều 26;

46. Thay thế Phụ lục I bằng Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục II bằng Phụ lục VII ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục IV bằng Phụ lục VIII ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục V bằng Phụ lục IX ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục VI bằng Phụ lục X ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục VII bằng Phụ lục XI ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục IX bằng Phụ lục XII ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục X bằng Phụ lục XIII ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục XI bằng Phụ lục XIV ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục XII bằng Phụ lục XV ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục XIII bằng Phụ lục XVI ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục XIV bằng Phụ lục XVII ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục XVI bằng Phụ lục XVIII; Phụ lục XVII bằng Phụ lục XIX ban hành kèm theo Thông tư này.

47. Bổ sung Phụ lục IB Biểu mẫu Giám sát ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 3. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày 15 tháng 01 năm 2025.

2. Thông tư này thay thế Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30/12/2022 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số Thông tư quy định thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hết hiệu lực kể từ ngày Thông tư này có hiệu lực thi hành.

3. Điều khoản chuyển tiếp:

a) Cơ sở xếp hạng 1, 2 và trong danh sách ưu tiên trước thời điểm Thông tư này có hiệu lực được tiếp tục duy trì chế độ lấy mẫu thẩm tra mỗi ngày về ATTP cho đến khi có thay đổi xếp hạng ưu tiên;

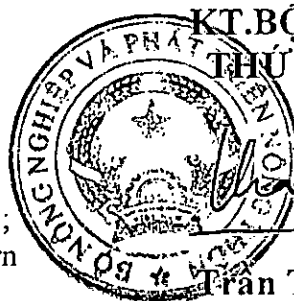
b) Hồ sơ đăng ký thẩm định, chứng nhận ATTP; thẩm định, chứng nhận lô hàng thủy sản gửi trước ngày Thông tư này có hiệu lực thì thực hiện theo quy định của pháp luật có hiệu lực tại thời điểm nộp hồ sơ.

4. Trường hợp văn bản quy phạm pháp luật được dẫn chiếu, áp dụng trong Thông tư này được sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế bằng các văn bản mới tương ứng thì áp dụng theo các văn bản mới đó.

5. Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, đề nghị cơ quan, tổ chức, cá nhân phản ánh về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để xem xét, sửa đổi, bổ sung./.

Nơi nhận:

- Văn phòng Chính phủ;
- Công báo Chính phủ; Cổng TTĐT Chính phủ;
- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ;
- Bộ Tư pháp (Cục Kiểm tra văn bản QPPL);
- UBND, Sở NN&PTNT các tỉnh, TP trực thuộc TW;
- Bộ NN&PTNT: Bộ trưởng, các Thứ trưởng; các đơn vị thuộc Bộ; Cổng thông tin điện tử Bộ;
- Lưu: VT, CCPT.



**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

[Handwritten signature]
Trần Thanh Nam

PHỤ LỤC I.A

Mẫu Biên bản kiểm tra an toàn thực phẩm tại cơ sở

(Ban hành kèm theo Thông tư số 14/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)



.....
.....⁽²⁾ CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số:.....⁽³⁾/BB-KT

....., ngày tháng năm

BIÊN BẢN (*)

Kiểm tra.....⁽⁴⁾

Thực hiện⁽⁵⁾, hôm nay vào hồi giờ ngày tháng năm tại
(**),.....⁽²⁾ ... tiến hành kiểm tra đối với⁽⁶⁾

Lý do lập Biên bản kiểm tra tại trụ sở cơ quan kiểm tra/Đoàn kiểm tra hoặc địa điểm khác:...

I. Thành phần Đoàn kiểm tra

- 1 chức vụ: Trưởng đoàn
- 2 Thành viên
- 3

II. Đại diện cơ sở được kiểm tra

- 1 chức danh:
- 2

III. Với sự tham gia của (nếu có):

- 1 chức vụ:
- 2

IV. Nội dung và kết quả kiểm tra

.....⁽⁷⁾

V. Nhận xét, kiến nghị và xử lý

- 1.....⁽⁸⁾
- 2.....⁽⁹⁾
- 3...⁽¹⁰⁾

VI. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra

.....
Biên bản kiểm tra được lập xong hồi giờ ngày tháng năm
.....; biên bản đã được đọc lại cho những người tham gia kiểm tra và đại diện cơ sở
được kiểm tra cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên,
Biên bản được lập thành 03 bản có nội dung và có giá trị pháp lý như nhau, 01 bản
giao cho cơ sở được kiểm tra, 02 bản Đoàn kiểm tra lưu giữ./.

<Trường hợp đại diện cơ sở không ký biên bản kiểm tra>

Lý do ông (bà)....là đại diện cơ sở không ký biên bản kiểm tra:

PL

Đại diện cơ sở được kiểm tra (*)**
(Ký, ghi rõ họ tên), đóng dấu (nếu có)

Trưởng đoàn kiểm tra
(Ký, ghi rõ họ tên)

Các thành viên tham gia kiểm tra
(Ký, ghi rõ họ tên)

Người chứng kiến
(Ký, ghi rõ họ tên), (nếu có)

Đại diện chính quyền
(Ký, ghi rõ chức vụ, họ tên) (nếu có)

Ghi chú:

(*) Mẫu này được sử dụng để lập biên bản kiểm tra ATTP đối với cơ sở nêu tại khoản 2 Điều 2 Thông tư này.

(**) Ghi địa chỉ nơi tiến hành kiểm tra (địa chỉ trụ sở, địa điểm sản xuất, kinh doanh).

(***) Trường hợp đại diện cơ sở không ký biên bản, thì người có thẩm quyền lập biên bản phải bảo đảm sự có mặt của đại diện Ủy ban nhân dân xã/phường/thị trấn nơi xảy ra vi phạm hoặc ít nhất 01 người chứng kiến để ký xác nhận.

- Trường hợp người chứng kiến thì ghi họ và tên, nghề nghiệp, địa chỉ liên hệ của người đó.

- Trường hợp đại diện chính quyền cấp xã thì ghi họ và tên, chức vụ của người đại diện và tên của Ủy ban nhân dân xã/ phường/ thị trấn nơi xảy ra vi phạm.

(1) Tên cơ quan kiểm tra.

(2) Đoàn kiểm tra Quyết định số..., ví dụ: Đoàn kiểm tra Quyết định số /QĐ----

(3) Ghi số thứ tự cơ sở được kiểm tra do Đoàn kiểm tra thực hiện, ví dụ: Đoàn kiểm tra Quyết định số .../QĐ-..... được giao nhiệm vụ kiểm tra 09 cơ sở thì Biên bản kiểm tra được đánh số từ 01, 02, 03... đến 09.

(4) Ghi phù hợp tên, tiêu đề hoặc trích yếu của Quyết định kiểm tra.

(5) Ghi Quyết định kiểm tra.

(6) Tên, địa chỉ, điện thoại và các thông tin về cơ sở được kiểm tra theo đăng ký doanh nghiệp,

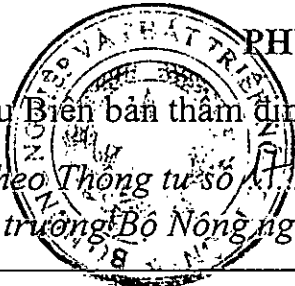
(7) Kiểm tra và đánh giá các nội dung về điều kiện chung về bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định Luật An toàn thực phẩm, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP và Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (được sửa đổi, bổ sung tại Thông tư này); nếu có lấy mẫu ghi có biên bản lấy mẫu kèm theo; yêu cầu xuất trình các giấy tờ, tài liệu phục vụ kiểm tra, đánh giá và thu thập bản sao có đóng dấu của cơ sở các giấy tờ, tài liệu liên quan.

(8) Đánh giá các nội dung cơ sở đã chấp hành.

(9) Ghi cụ thể từng nội dung tồn tại, vi phạm.

(10) Các nội dung Đoàn kiểm tra yêu cầu cơ sở thực hiện/chấp hành/sửa chữa/khắc phục v.v..., ghi cụ thể từng nội dung, thời hạn thực hiện v.v... ví dụ: Đoàn kiểm tra yêu cầu công ty A... gửi về Cơ quan kiểm tra, địa chỉ...trước ngày ...tháng ...năm....v.v..

1
Ph



PHỤ LỤC II

Danh mục mẫu Biên bản thẩm định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm
(Ban hành kèm theo Thông tư số 11/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

TT	Loại hình cơ sở	Ký hiệu Biểu mẫu
1.	Cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm có nguồn gốc thực vật	BB 1.1
2.	Cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm có nguồn gốc động vật trên cạn	BB 1.2
3.	Cơ sở nuôi trồng thủy sản	BB 1.3
4.	Tàu cá (đối với tàu cá có chiều dài lớn nhất từ 15 mét trở lên)	BB 1.4
5.	Cảng cá	BB 1.5
6.	Cơ sở sản xuất nước đá phục vụ sản xuất và bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 1.6
7.	Cơ sở giết mổ động vật tập trung	BB 2.1
8.	Cơ sở thu gom, sơ chế, chế biến thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 2.2
9.	Kho lạnh bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 2.3
10.	Chợ đầu mối, đấu giá thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 2.4
11.	Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản	BB 2.5
12.	Cơ sở sản xuất chế biến muối	BB 2.6
13.	Cơ sở kinh doanh muối	BB 2.7
14.	Cơ sở sản xuất muối	BB 2.8


PA

PHỤ LỤC III
ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN

(Ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

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

....., ngày..... tháng..... năm.....

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

Kính gửi: (Tên cơ quan có thẩm quyền):

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh:

2. Địa chỉ cơ sở sản xuất, kinh doanh:

3. Điện thoại Email

4. Mã số đăng ký kinh doanh:

5. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh.....

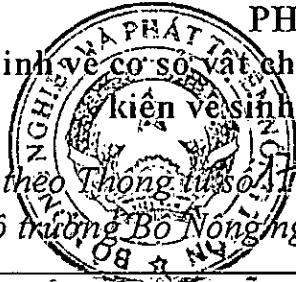
6. Mặt hàng sản xuất, kinh doanh:

Đề nghị (tên cơ quan có thẩm quyền)..... cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở.

Lý do cấp:

Đại diện cơ sở
(Ký tên, đóng dấu)

[Handwritten signature]



PHỤ LỤC IV

Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm

(Ban hành kèm theo Thông tư số 41./2024/TT-BNNPTNT ngày 28.11/2024 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày..... tháng.... năm....

BẢN THUYẾT MINH

Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản

I- THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh:

2. Địa chỉ:

3. Loại hình sản xuất, kinh doanh

DN nhà nước DN 100% vốn nước ngoài

DN liên doanh với nước ngoài DN Cổ phần ..

DN tư nhân Khác

(ghi rõ loại hình)

4. Năm bắt đầu hoạt động:

5. Công suất thiết kế/Diện tích sản xuất:

6. Sản lượng sản xuất, kinh doanh (thống kê 3 năm trở lại đây):

7. Thị trường tiêu thụ chính:

II. MÔ TẢ VỀ SẢN PHẨM

TT	Tên sản phẩm sản xuất, kinh doanh	Nguyên liệu/ sản phẩm chính đưa vào sản xuất, kinh doanh		Cách thức đóng gói và thông tin ghi trên bao bì
		Tên nguyên liệu/ sản phẩm	Nguồn gốc/ xuất xứ	

III. TÓM TẮT HIỆN TRẠNG ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH

1. Nhà xưởng, trang thiết bị

- Tổng diện tích các khu vực sản xuất, kinh doanhm², trong đó:

+ Khu vực tiếp nhận nguyên liệu/ sản phẩm :m²

+ Khu vực sản xuất, kinh doanh :m²

+ Khu vực đóng gói thành phẩm :m²

+ Khu vực / kho bảo quản thành phẩm:m²

+ Khu vực sản xuất, kinh doanh khác :m²

- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất, kinh doanh:

2. Trang thiết bị chính:

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

3. Hệ thống phụ trợ

- Nguồn nước đang sử dụng:

Nước máy công cộng Nước giếng khoan

Hệ thống xử lý: Có Không

Phương pháp xử lý:

- Nguồn nước đã sử dụng (nếu có sử dụng):

Tự sản xuất Mua ngoài

Phương pháp kiểm soát chất lượng nước đã:

.....

4. Hệ thống xử lý chất thải, nước thải

Cách thức thu gom, vận chuyển, xử lý:

.....
.....

5. Người sản xuất, kinh doanh :

- Tổng số:người, trong đó:

+ Lao động trực tiếp:người.

+ Lao động gián tiếp:người.

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được kiểm tra sức khỏe theo quy định:

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) đã được xác nhận kiến thức về ATTP:

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được miễn xác nhận kiến thức về ATTP:

6. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị...

- Tần suất làm vệ sinh:

- Nhân công làm vệ sinh:người; trong đó của cơ sở và đi thuê ngoài.

7. Danh mục các loại hóa chất, phụ gia/ chất bổ sung, chất tẩy rửa-khử trùng sử dụng:

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

8. Hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng (HACCP, ISO,....)

9. Phòng kiểm nghiệm

- Cửa cơ sở Các chỉ tiêu PKN của cơ sở có thể phân tích:

.....

- Thuê ngoài Tên những PKN gửi phân tích:

.....

.....

10. Những thông tin khác

Chúng tôi cam kết các thông tin nêu trên là đúng sự thật./.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu)

[Handwritten signature]

PHỤ LỤC V
MẪU GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN
AN TOÀN THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Thông tư số 11/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024 của Bộ
trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

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

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

(tên Cơ quan cấp giấy)
CHỨNG NHẬN / CERTIFICATION

Cơ sở/ Establishment:

Mã số đăng ký kinh doanh/ Registration number: (*)

Địa chỉ/ Address:

Điện thoại/ Tel:

Email:

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

- 1.
- 2.
- 3.

Số cấp/ Number: /XXXX/ CƠ QUAN THẨM QUYỀN CẤP-YYY

Có hiệu lực đến ngày tháng năm

Valid until (date/month/year)

....., ngày tháng năm/

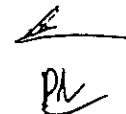
..., day/month/year

(Thủ trưởng đơn vị ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

XXXX: 4 chữ số của năm cấp giấy

YYY: chữ viết tắt tên Tỉnh, Thành phố theo tên viết tắt địa phương, nơi cơ sở SXKD được
thẩm định, chứng nhận đủ điều kiện ATTP.

(*): Ghi mã số doanh nghiệp do cơ quan đăng ký kinh doanh cấp



Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Cây giống (giống cây trồng được quyết định công nhận lưu hành hoặc tự công bố lưu hành)			
5	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phân bón (đã được quyết định công nhận lưu hành; phân chuồng được xử lý (ủ) trước khi sử dụng; bảo quản phân bón, phối trộn, sử dụng phân bón không gây ô nhiễm cho sản phẩm...)			
6	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thuốc bảo vệ thực vật (có trong danh mục được phép sử dụng tại Việt Nam, sử dụng 4 đúng...; lưu giữ, bảo quản thuốc BVTV, hoá chất đảm bảo an toàn cho người sử dụng và sản phẩm...)			
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d; QCKT tương ứng (nếu có);	Thu gom, xử lý bao bì thuốc BVTV, chất thải, nước thải (Có biện pháp thu gom, xử lý đối với bao bì thuốc bảo vệ thực vật sau khi sử dụng; biện pháp xử lý chất thải, nước thải không gây ô nhiễm cho sản phẩm và môi trường...)			
8	Luật ATTP: Điều 18; Điều 19, Khoản 1, Điểm b,c; Điều 23, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Thu hoạch, sơ chế (thu hoạch đảm bảo thời gian cách ly thuốc BVTV; nước dùng cho sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt; vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; tuân thủ quy định về vệ sinh công nhân, vệ sinh nhà xưởng trang thiết bị - nếu có cơ sở sơ chế gắn liền; ...)			
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất đảm bảo sức khỏe để sản xuất; có kiến thức ATTP; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý ...)			
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Ghi chép, truy xuất nguồn gốc (có ghi chép việc sử dụng thuốc BVTV, phân bón, thời gian, khối lượng thu hoạch và nơi tiêu thụ sản phẩm...)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:			/10 nhóm chỉ tiêu		

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

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...)

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất xếp loại cơ sở: (Đạt/Không đạt)

Đạt Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản được lập thành bản, có giá trị như nhau. *Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản, ... (cơ quan có liên quan) 01 bản...*

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

VII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục:
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Điểm không phù hợp tại Biên bản thẩm định ngày	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, PHÂN LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC THỰC VẬT

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu này hướng dẫn thẩm định, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất ban đầu (trồng trọt, thu hái, sơ chế gắn với trồng trọt) thực phẩm có nguồn gốc thực vật.

II. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

A. Ghi biên bản thẩm định:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Kết quả đánh giá chi tiêu là “Đạt” hoặc “Không đạt” và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chi tiêu “Không đạt” đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP; yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng)
- Dùng ký hiệu X hoặc √ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chi tiêu.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định
- Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.
- Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chi áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Nhóm chi tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng
- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chi tiêu đánh giá tương ứng.

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

- Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá “ĐẠT” đối với tất cả nhóm chi tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chi tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chi tiêu được đánh giá có kết quả “Không đạt”. Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục điểm không phù hợp kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

D. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chi tiêu:

1. Địa điểm sản xuất:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1.	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm sản xuất (Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác)			

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất phải có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác.

1.2. Phạm vi:

Toàn bộ khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

Khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ có khoảng cách an toàn nhằm giảm thiểu ô nhiễm khói bụi, chất thải, hóa chất độc hại từ hoạt động giao thông, công nghiệp, làng nghề, khu dân cư, bệnh viện, khu chăn nuôi, cơ sở giết mổ, nghĩa trang, bãi rác và các nguồn gây ô nhiễm khác.

2. Đất trồng và giá thể

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
2	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Đất trồng và giá thể (Đáp ứng quy định về hàm lượng các kim loại nặng trong đất đối với đất nông nghiệp)			

2.1. Yêu cầu:

Đất trồng và giá thể đáp ứng quy định về hàm lượng các kim loại nặng trong đất đối với đất nông nghiệp.

2.2. Phạm vi:

Đất trồng và giá thể tại khu vực sản xuất.

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Đất trồng hoặc giá thể đảm bảo không là nguồn gây nhiễm tới sản phẩm.
- Kết quả phân tích mẫu đất/giá thể đáp ứng quy định về hàm lượng các kim loại nặng trong đất đối với đất nông nghiệp. Chỉ áp dụng đối với kim loại nặng được quy định trong thực phẩm đối với cây trồng đang sản xuất hoặc dự kiến sản xuất.

Đối với cơ sở đã có kết quả phân tích mẫu đất/giá thể đáp ứng quy định. Khi thẩm định lại, đánh giá nguy cơ gây ô nhiễm kim loại nặng cho đất/giá thể từ thời điểm có kết quả phân tích đến thời điểm hiện tại. Nếu không có nguy cơ hoặc nguy cơ thấp không phải lấy mẫu đất/giá thể phân tích.

L

H

3. Nước tưới

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục Không đạt
			Đạt	Không đạt	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Nước tưới (đáp ứng giới hạn các kim loại nặng, vi sinh vật (đối với nước sử dụng trong sản xuất rau ăn sống, quả ăn ngay) theo quy định về chất lượng nước mặt; đối với nước sử dụng trong sản xuất rau mầm đáp ứng quy định về chất lượng nước sinh hoạt)			

3.1. Yêu cầu:

- Nước tưới đáp ứng quy định về nước có thể sử dụng cho mục đích nông nghiệp, không là nguồn gây ô nhiễm cho sản phẩm; nước tưới trong sản xuất rau mầm phải đạt chất lượng nước sinh hoạt.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực sản xuất, hệ thống nước tưới.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Có nguồn nước đủ cung cấp và bảo đảm an toàn để tưới cho cây trồng.
- Hệ thống cung cấp nước (bể chứa, ống dẫn, vòi...) không là nguồn gây ô nhiễm cho sản phẩm cây trồng.

- Kết quả phân tích mẫu nước dùng để tưới cho cây trồng có hàm lượng kim loại nặng không vượt quá giới hạn tối đa cho phép quy định đối với chất lượng nước mặt/nước dưới đất. Chi áp dụng các kim loại nặng được quy định trong thực phẩm đối với cây trồng đang sản xuất hoặc dự kiến sản xuất; đối với nước sử dụng trong sản xuất rau ăn sống, quả ăn ngay ngoài đáp ứng quy định về mức giới hạn kim loại nặng phải đáp ứng ngưỡng giới hạn tối đa cho phép về vi sinh vật (*E. coli*); nước sử dụng trong sản xuất rau mầm đáp ứng các quy định về chất lượng nước sinh hoạt.

Đối với cơ sở đã có kết quả phân tích mẫu nước dùng để tưới cho cây trồng đáp ứng quy định về chất lượng nước mặt đối với các kim loại nặng, vi sinh vật. Khi thẩm định lại, đánh giá nguy cơ gây ô nhiễm kim loại nặng, vi sinh vật cho nguồn nước từ thời điểm có kết quả phân tích đến thời điểm hiện tại. Nếu không có nguy cơ hoặc nguy cơ thấp không phải lấy mẫu nước phân tích.

4. Cây giống

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Cây giống (giống cây trồng được quyết định công nhận lưu hành hoặc tự công bố lưu hành)			

4.1. Yêu cầu:

- Tuân thủ các quy định của pháp luật về sử dụng giống cây trồng;

4.2. Phạm vi:

- Cây trồng tại cơ sở, vùng trồng.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

Giống cây trồng đã được cấp Quyết định lưu hành hoặc Quyết định lưu hành đặc cách hoặc đã tự công bố lưu hành hoặc Quyết định công nhận giống cây trồng mới hoặc giống cây trồng có trong Danh mục giống được phép sản xuất, kinh doanh tại Việt Nam.

5. Phân bón

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
5	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phân bón (đã được quyết định công nhận lưu hành; phân chuồng được xử lý (ủ) trước khi sử dụng; bảo quản phân bón, phối trộn, sử dụng phân bón không gây ô nhiễm cho sản phẩm...)			

5.1. Yêu cầu:

- Phân bón không là nguồn gây ô nhiễm cho sản phẩm, nguồn nước.

5.2. Phạm vi:

- Kho chứa/ bảo quản phân bón, bao bì (nếu có).
- Nơi xử lý (ủ), phối trộn phân bón.
- Việc sử dụng phân bón trên thực tế.

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Phân bón đã được cấp quyết định công nhận lưu hành;
- Phân chuồng được xử lý (ủ) trước khi sử dụng;
- Bảo quản phân bón, phối trộn, sử dụng phân bón không gây ô nhiễm cho sản phẩm, nguồn nước.

6. Thuốc bảo vệ thực vật

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
6	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thuốc bảo vệ thực vật (có trong danh mục được phép sử dụng tại Việt Nam, sử dụng đúng cách...; lưu giữ, bảo quản thuốc BVTV, hoá chất đảm bảo an toàn cho người sử dụng và sản phẩm...)			

6.1. Yêu cầu:

- Thuốc bảo vệ thực vật được lưu trữ, phối trộn, sử dụng đúng cách, không là nguồn gây ô nhiễm cho sản phẩm, nguồn nước, đất trồng.

6.2. Phạm vi:

- Kho chứa, nơi pha thuốc.
- Việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật trên thực tế.

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Thuốc bảo vệ thực vật có trong danh mục được phép sử dụng;
- Người sử dụng đã được tập huấn và sử dụng theo đúng hướng dẫn trên bao bì thuốc (đúng cách, đúng liều, đúng loại bệnh và đúng thời gian cách ly).
- Bảo quản thuốc bảo vệ thực vật theo đúng hướng dẫn; nơi pha thuốc, xử lý thuốc BVTV đã pha trộn sử dụng thừa không gây ô nhiễm cho sản phẩm, nguồn nước, đất trồng.

Nếu không sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, bỏ qua chỉ tiêu này.

7. Biện pháp thu gom, xử lý đối với bao bì thuốc bảo vệ thực vật đã sử dụng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d; QCKT tương ứng (nếu có);	Thu gom, xử lý bao bì thuốc BVTV, chất thải, nước thải (Có biện pháp thu gom, xử lý đối với bao bì thuốc bảo vệ thực vật sau khi sử dụng; biện pháp xử lý chất thải, nước thải không gây ô nhiễm cho sản phẩm và môi trường...)			

7.1. Yêu cầu:

- Bao bì thuốc bảo vệ thực vật không là nguồn gây ô nhiễm cho sản phẩm.
- Việc thu gom, xử lý chất thải, nước thải theo đúng quy định, không gây ô nhiễm sản phẩm và môi trường.

7.2. Phạm vi:

- Khu vực trồng trọt.
- Việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật trên thực tế (nếu có).
- Hệ thống (địa điểm) thu gom bao bì thuốc bảo vệ thực vật; việc xử lý chất thải, kênh mương xử lý nước thải.

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Việc thu gom, xử lý bao bì thuốc bảo vệ thực vật sau khi sử dụng của người sản xuất đã tuân thủ theo hướng dẫn trên bao bì thuốc bảo vệ thực vật.
- Việc thu gom, xử lý chất thải, nước thải theo đúng quy định, không gây ô nhiễm sản phẩm, đất, nguồn nước tại nơi sản xuất và môi trường xung quanh.

8. Thu hoạch, sơ chế

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
8	Luật ATTP: Điều 18; Điều 19, Khoản 1, Điểm b,c; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Thu hoạch, sơ chế (thu hoạch đảm bảo thời gian cách ly thuốc BVTV; nước dùng cho sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt; vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; tuân thủ quy định về vệ sinh công nhân, vệ sinh nhà xưởng trang thiết bị - nếu có cơ sở sơ chế gắn liền; ...)			

8.1. Yêu cầu:

- Thu hoạch đảm bảo thời gian cách ly thuốc BVTV.
- Nước dùng cho sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt.
- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.
- Nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ dùng để thu hoạch, sơ chế, đóng gói phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ.
- Công nhân tuân thủ các quy định về an toàn thực phẩm trong quá trình thu hoạch, sơ chế sản phẩm.

8.2. Phạm vi:

- Nguồn nước, hệ thống nước (bể chứa, ống dẫn, vòi...) dùng để sơ chế sản phẩm.
- Khu vực thu gom, sơ chế, đóng gói sản phẩm.

- Kho, khu vực chứa vật liệu bao gói sản phẩm.
- Thực hành của người sản xuất.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Thu hoạch đảm bảo thời gian cách ly thuốc BVTV (nếu có sử dụng thuốc BVTV).
- Nước dùng cho sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt.
- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm không bị ô nhiễm.
- Khu vực thu gom, sơ chế, đóng gói sản phẩm phải sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ.
- Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ thu hoạch, sơ chế phải được vệ sinh sạch sẽ trước khi sử dụng, không gây ô nhiễm cho sản phẩm.
- Người sản xuất tuân thủ các quy định về ATTP.

9. Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất đảm bảo sức khỏe để sản xuất; có kiến thức ATTP; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý ...)			

9.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp sản xuất có kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định, được khám sức khỏe theo quy định.
- Bố trí nhà vệ sinh hợp lý, cách biệt khu vực sản xuất.

9.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp sản xuất, thu hoạch, sơ chế, đóng gói.
- Khu vực vệ sinh, hướng dẫn và thực hành vệ sinh cá nhân.

9.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Người trực tiếp sản xuất đã được phổ biến, tập huấn về kiến thức về an toàn thực phẩm, tuân thủ hướng dẫn vệ sinh cá nhân; người thực hiện công việc sơ chế, đóng gói sản phẩm được khám sức khỏe theo quy định.
- Khu vực vệ sinh cách biệt với khu vực sản xuất, sơ chế, đóng gói và có hướng dẫn vệ sinh cá nhân.

10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19 Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1,	Ghi chép, truy xuất nguồn gốc (có ghi chép việc sử dụng thuốc BVTV, phân bón, thời gian, khối lượng thu hoạch và nơi tiêu thụ sản phẩm...)			

	Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);				
--	--	--	--	--	--

10.1. Yêu cầu:

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm; xác định được thời gian, khối lượng thu hoạch, bán và nơi tiêu thụ sản phẩm.

- Có ghi chép việc sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, phân bón.

10.2. Phạm vi:

- Ghi chép, hóa đơn (nếu có) về nguồn gốc và sử dụng phân bón, thuốc bảo vệ thực vật;

- Ghi chép việc thu hoạch, mua bán sản phẩm.

10.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Có hồ sơ ghi chép theo dõi nguồn cung cấp và việc sử dụng phân bón, thuốc bảo vệ thực vật (ngày mua, nơi mua, tên hàng hóa, khối/số lượng, việc sử dụng, thời gian cách ly...).

- Có ghi chép theo dõi thu hoạch, phân phối sản phẩm (ngày, tên sản phẩm, khối lượng, thông tin người mua).

- Biện pháp xử lý khi sản phẩm không đảm bảo ATTP (nếu có).

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm sản xuất (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, các lò giết mổ tập trung, nghĩa trang, khu công nghiệp... tránh gây ô nhiễm cho người...)			
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu, bố trí trại nuôi (đủ diện tích; kết cấu hợp lý; dễ làm vệ sinh; các khu vực nuôi khác nhau có tường rào ngăn cách; có hệ thống vệ sinh sát trùng...)			
3	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Con giống (có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng bảo đảm; tuân thủ đúng quy trình nhập đàn: nuôi cách ly, tiêm phòng, sát trùng chuồng trại...)			
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thức ăn (thức ăn có trong danh mục được phép sử dụng; việc trộn thức ăn, sử dụng thức ăn theo đúng quy định, phù hợp giai đoạn chăn nuôi; kho chứa, bảo quản đúng cách...)			
5	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, sinh trưởng...(có trong danh mục được phép sử dụng; sử dụng đúng quy định; bảo quản đúng cách; tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất...)			
6	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 3; Điều 23, Khoản 1, Điểm b,c; QCKT tương ứng (nếu có);	Vật nuôi (tuân thủ quy định về kiểm dịch, có chứng nhận vệ sinh thú y; tiêm phòng; phòng chống dịch bệnh; cách ly khi vật nuôi có dấu hiệu bị bệnh; xuất bán)			
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c,d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d,đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại; vệ sinh chuồng trại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp vệ sinh chăn nuôi, sát trùng chuồng trại; sử dụng chất tẩy rửa, khử trùng nằm trong danh mục được phép sử dụng; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)			
8	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Nước uống, nước cấp, thiết bị chăn nuôi (nước uống cho vật nuôi đáp ứng quy định QCVN 01-39:2011/BNNPTNT; thiết bị chăn nuôi phù hợp, không gỉ sét; không gây độc cho vật nuôi; dễ làm vệ sinh...)			
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e. QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất bảo đảm sức khỏe để sản xuất; có kiến thức ATTP theo quy định; được trang bị bảo hộ lao động; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý ...)			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2 Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e. QCKT tương ứng (nếu có);	Ghi chép, truy xuất nguồn gốc (có quy định về vệ sinh chuồng trại...; có ghi chép việc sử dụng thuốc hóa chất, thuốc thú y, thức ăn, thời gian xuất chuồng...)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:			/10 nhóm chỉ tiêu		

IV. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

V. LẤY MẪU (nếu có):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),
2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

(kèm theo Biên bản lấy mẫu):

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất phân loại cơ sở:

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản được lập thành bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản, ... (cơ quan có liên quan) 01 bản....

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

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
 (Ký tên)

NWZ

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục :
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Điểm chưa phù hợp tại Biên bản thẩm định ngày	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

**HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, PHÂN LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN
THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT TRÊN CẠN**

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm có nguồn gốc động vật trên cạn.

II. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

A. Ghi biên bản thẩm định:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Kết quả đánh giá chi tiêu là “Đạt” hoặc “Không đạt” và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chi tiêu “Không đạt” đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng hoặc quy định của thị trường nhập khẩu mà cơ sở có đăng ký xuất khẩu).
- Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chi tiêu.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.
- Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.
- Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chỉ áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Nhóm chi tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng và quy định của thị trường nhập khẩu mà cơ sở có đăng ký xuất khẩu (áp dụng đối với Cơ quan thẩm quyền Trung ương).
- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chi tiêu đánh giá tương ứng.

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá “ĐẠT” đối với tất cả nhóm chi tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chi tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chi tiêu được đánh giá có kết quả “Không đạt”. Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và

cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục sai lỗi kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

D. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. Địa điểm sản xuất:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1.	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm sản xuất (có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, các lò giết mổ tập trung, nghĩa trang, khu công nghiệp... tránh gây ô nhiễm cho người...)			

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất thực phẩm có nguồn gốc động vật phải có địa điểm, diện tích thích hợp, bảo đảm để sản xuất thực phẩm an toàn; không gây ô nhiễm cho môi trường xung quanh.

1.2. Phạm vi:

Toàn bộ khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Cơ sở sản xuất sản phẩm nông sản có nguồn gốc động vật phải có địa điểm, diện tích thích hợp, bảo đảm để sản xuất thực phẩm an toàn;
- Có khoảng cách thích hợp, không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân ô nhiễm từ môi trường xung quanh (khu dân cư, bệnh viện, các lò giết mổ tập trung, nghĩa trang, khu công nghiệp...).
- Không gây ô nhiễm cho môi trường xung quanh.

2. Kết cấu, bố trí trại nuôi

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu, bố trí trại nuôi (đủ diện tích; kết cấu hợp lý; dễ làm vệ sinh; các khu vực nuôi khác nhau có tường rào ngăn cách; có hệ thống vệ sinh sát trùng...)			

2.1. Yêu cầu:

- Kết cấu, bố trí trại nuôi hợp lý, dễ làm vệ sinh, có hệ thống sát trùng.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ trại nuôi và xung quanh khu vực sản xuất.

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Trại nuôi có đủ diện tích; kết cấu hợp lý; dễ làm vệ sinh;
- Các khu vực nuôi khác nhau có tường rào ngăn cách;
- Có hệ thống vệ sinh sát trùng...

3. Con giống

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
3	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Con giống (có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng bảo đảm; tuân thủ đúng quy trình nhập đàn: nuôi cách ly, tiêm phòng, sát trùng chuồng trại...)			

3.1. Yêu cầu:

- Con giống có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng, tuân thủ quy trình nhập đàn.

3.2. Phạm vi:

- Vật nuôi tại trang trại.
- Hồ sơ mua con giống (nếu có), hồ sơ tiêm phòng, sát trùng chuồng trại.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Con giống có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng bảo đảm;
- Tuân thủ đúng quy trình nhập đàn: nuôi cách ly, tiêm phòng, sát trùng chuồng trại...

4. Thức ăn

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thức ăn (thức ăn có trong danh mục được phép sử dụng; việc trộn thức ăn, sử dụng thức ăn theo đúng quy định, phù hợp giai đoạn chăn nuôi; kho chứa, bảo quản đúng cách...)			

4.1. Yêu cầu:

- Thức ăn không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

4.2. Phạm vi:

- Kho chứa/bảo quản thức ăn (nếu có).
- Khu vực sản xuất, phối trộn thức ăn (nếu có).
- Việc sử dụng thức ăn trên thực tế.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Thức ăn có thành phần trong danh mục được phép sử dụng;
- Việc trộn thức ăn, sử dụng thức ăn theo đúng quy định, phù hợp giai đoạn chăn nuôi;
- Bảo quản đúng cách...

5. Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
5	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục...(có trong danh mục được phép sử dụng; sử dụng đúng quy định; bảo quản đúng cách; tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất...)			

5.1. Yêu cầu:

- Việc sử dụng thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục... theo đúng quy định.

5.2. Phạm vi:

- Kho chứa, hóa đơn mua thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục...
- Việc sử dụng thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục... trên thực tế (nếu có).

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, chất phát dục... có trong danh mục được phép sử dụng;

- Việc sử dụng đúng quy định; bảo quản đúng cách;

- Tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất...

6. Vật nuôi

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
6	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 3; Điều 23, Khoản 1, Điểm b,c; QCKT tương ứng (nếu có);	Vật nuôi (tuân thủ quy định về kiểm dịch, có chứng nhận vệ sinh thú y; tiêm phòng; phòng chống dịch bệnh; cách ly khi vật nuôi có dấu hiệu bị bệnh; xuất bán)			

6.1. Yêu cầu:

- Vật nuôi tuân thủ đúng quy định về kiểm dịch, tiêm phòng, cách ly.

6.2. Phạm vi:

- Vật nuôi trong trang trại chăn nuôi.

- Hồ sơ nuôi, kiểm soát dịch bệnh, nhập vật nuôi và xuất bán hàng.

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Vật nuôi tuân thủ quy định về kiểm dịch, có chứng nhận vệ sinh thú y;

- Có tiêm phòng; phòng chống dịch bệnh; cách ly khi vật nuôi có dấu hiệu bị bệnh; xuất bán

....

- Nhà cung cấp con giống. Kết quả thử nghiệm giống vật nuôi (nếu là giống lạ, giống mới) theo quy định.

7. Phòng, chống động vật gây hại; vệ sinh chuồng trại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c,d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d,d; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại; vệ sinh chuồng trại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp vệ sinh chăn nuôi, sát trùng chuồng trại; sử dụng chất tẩy rửa, khử trùng nằm trong danh mục được phép sử dụng; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)			

7.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.
- Chuồng trại được vệ sinh, sát trùng.
- Chất thải rắn, nước thải được thu gom, xử lý theo quy định, tránh gây ô nhiễm ra môi trường.

7.2. Phạm vi:

- Khu vực chăn nuôi và xung quanh trang trại chăn nuôi.
- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.
- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không hạn gì, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại.
- Có biện pháp vệ sinh trại chăn nuôi, sát trùng chuồng trại; sử dụng chất tẩy rửa, khử trùng nằm trong danh mục được phép sử dụng.
- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; nước thải phải được xử lý trước khi đổ vào môi trường.
- Có dụng cụ, biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...

8. Nước uống, thiết bị chăn nuôi

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
8	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Nước uống, nước cấp, thiết bị chăn nuôi (nước uống cho vật nuôi đáp ứng quy định QCVN 01-39:2011/BNNPTNT; thiết bị chăn nuôi phù hợp, không gỉ sét; không gây độc cho vật nuôi; dễ làm vệ sinh...)			

8.1. Yêu cầu:

- Nước uống cho vật nuôi đáp ứng quy định của Bộ Nông nghiệp và PTNT.
- Thiết bị chăn nuôi phù hợp, không gây độc cho vật nuôi

8.2. Phạm vi:

- Hệ thống cung cấp nước, xử lý nước, bể chứa, vòi nước... cho động vật uống và hồ sơ lưu trữ về kết quả phân tích mẫu nước.
- Toàn bộ trang thiết bị ở trang trại nuôi.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Hệ thống cung cấp nước (bể chứa, ống dẫn, vòi...) bảo đảm an toàn để cho vật nuôi uống;
- Kết quả phân tích mẫu nước dùng cho vật nuôi uống;
- Trang thiết bị chăn nuôi phù hợp, không gỉ sét; không gây độc cho vật nuôi;
- Dễ làm vệ sinh và trong tình trạng được bảo trì tốt.

9. Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1,	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất			

	Điểm e. QCKT tương ứng (nếu có);	bảo đảm sức khỏe để sản xuất; có kiến thức ATTP; được trang bị bảo hộ lao động; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý ...)			
--	---	---	--	--	--

9.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp sản xuất có kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định, được khám sức khỏe theo quy định; được trang bị bảo hộ lao động;
- Trang trại có thiết bị vệ sinh cá nhân cho người lao động phù hợp; bố trí nhà vệ sinh hợp lý.

9.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp sản xuất.
- Khu vực vệ sinh cá nhân, thay bảo hộ lao động; nhà vệ sinh.
- Kiến thức ATTP của người trực tiếp sản xuất;
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.

9.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Người trực tiếp sản xuất có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.
- Người lao động được trang bị bảo hộ lao động (quần áo, ủng, găng tay)
- Có phương tiện rửa, khử trùng tay trước khi tiếp xúc với động vật nuôi và sau khi đi vệ sinh (xà phòng, nước rửa).
- Khu vực vệ sinh công nhân cách biệt với khu vực chăn nuôi.

10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2 Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e. QCKT tương ứng (nếu có);	Ghi chép, truy xuất nguồn gốc (có quy định về vệ sinh chuồng trại...; có ghi chép việc sử dụng thuốc hóa chất, thuốc thú y, thức ăn, thời gian xuất chuồng...)			

10.1. Yêu cầu:

- Có quy định về vệ sinh chuồng trại...;
- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm; thời gian xuất chuồng và nơi tiêu thụ sản phẩm.
- Có ghi chép việc sử dụng thức ăn, thuốc thú y.

10.2. Phạm vi:

- Người sản xuất.
- Quy định, ghi chép, hóa đơn (nếu có) về xuất xứ và việc sử dụng thức ăn, thuốc thú y...

10.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Có quy định về vệ sinh chuồng trại...;
- Có hồ sơ ghi chép theo dõi nguồn cung cấp và việc sử dụng thức ăn, thuốc thú y (ngày mua, tên hàng hóa, người bán, khối lượng, việc sử dụng, thời gian cách ly...).
- Có hồ sơ ghi chép theo dõi tiêu thụ sản phẩm (ngày, tên sản phẩm, người mua, trọng lượng).

- Biện pháp xử lý khi sản phẩm có vấn đề về ATTP, (nếu có).

Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm chưa phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn quy định.

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN
BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN**

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Ngày thẩm định:

2. Tên cơ sở thẩm định:

- Địa chỉ:

- Điện thoại:..... Fax: Email:

- Người đại diện của cơ sở: Chức vụ:

- Mã số đăng ký kinh doanh:.....

3. Địa điểm thẩm định:

- Địa chỉ:

- Điện thoại:..... Fax: Email:

4. Thành phần Đoàn thẩm định:

(1)

(2)

5. Đối tượng nuôi:; diện tích nuôi:; Hình thức nuôi:

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số: Ngày cấp:.....

2. Xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

3. Xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp

Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, điểm a	Địa điểm của cơ sở nuôi trồng thủy sản			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
2	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, điểm a	Nước cấp			
3	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, điểm b	Con giống			
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b	Thức ăn, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản			
5	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, điểm b	Thuốc thú y thủy sản			
6	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, điểm d	Xử lý chất thải			
7	Luật ATTP: Điều 36, Khoản 1, Điểm đ	Người trực tiếp sản xuất			
8	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, điểm e	Lưu giữ hồ sơ			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu					

(Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm và các văn bản hướng dẫn, cần tham chiếu các quy định hiện hành để thẩm định, đánh giá).

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

.....

.....

.....

.....

.....

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...):

.....

.....

.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....

.....

.....

Signature

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt):

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....
.....
.....
.....

Biên bản được lập thành bản, có giá trị như nhau. *Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản, ... (cơ quan có liên quan) 01 bản....*

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, ghi rõ họ tên, đóng dấu-nếu có)

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký, ghi rõ họ tên)

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục :
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung cần khắc phục tại Biên bản thẩm định ngày	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
 (Ký tên)

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN

I. Ghi biên bản

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
 - Kết quả đánh giá chỉ tiêu là “Đạt” hoặc “Không đạt” và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu “Không đạt” đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng)
 - Dùng ký hiệu X hoặc √ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu.
 - Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định
 - Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.
 - Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chỉ áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

II. Nguyên tắc đánh giá

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng
- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

III. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

- Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá “ĐẠT” đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

- Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả “Không đạt”. Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm

sf

n

không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục sai lỗi kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

IV. Hướng dẫn thẩm định, đánh giá

1. Địa điểm của cơ sở nuôi trồng thủy sản

- Yêu cầu: Nằm ở vị trí không bị gây mất an toàn thực phẩm cho thủy sản nuôi bởi nước, chất thải sinh hoạt; chất thải, nguồn gây độc hại của các ngành kinh tế khác hoặc có giải pháp xử lý các nguồn gây nhiễm đảm bảo an toàn thực phẩm đối với thủy sản nuôi.

- Phương pháp thẩm định, đánh giá: Khảo sát, đánh giá thực tế vùng nuôi.

2. Nước cấp

- Yêu cầu: Nguồn nước không bị ảnh hưởng bởi các nguồn xả thải của khu dân cư/bệnh viện/khu công nghiệp hoặc có giải pháp xử lý các nguồn gây nhiễm đảm bảo các yêu cầu về an toàn thực phẩm đối với thủy sản nuôi.

- Phương pháp thẩm định, đánh giá: Khảo sát, đánh giá thực tế vùng nuôi.

3. Con giống

- Yêu cầu: Được sản xuất tại cơ sở có Giấy chứng nhận cơ sở sản xuất, ương dưỡng giống đủ điều kiện theo quy định; có giấy chứng nhận kiểm dịch theo yêu cầu; chất lượng giống đảm bảo yêu cầu với từng đối tượng nuôi. Không nuôi loài thủy sản chưa được phép kinh doanh tại Việt Nam.

- Phương pháp thẩm định, đánh giá: Kiểm tra hồ sơ.

4. Thức ăn, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản

- Yêu cầu: Được sản xuất tại cơ sở sản xuất có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sản xuất theo quy định; đã công bố tiêu chuẩn áp dụng, công bố hợp quy theo quy định; còn hạn sử dụng. Vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, sử dụng theo hướng dẫn của nhà cung cấp, nhà sản xuất.

- Phương pháp thẩm định, đánh giá: Kiểm tra hồ sơ, khảo sát thực tế.

5. Thuốc thú y thủy sản

- Yêu cầu: Sử dụng thuốc thú y thủy sản theo hướng dẫn của nhà sản xuất, đơn thuốc của cá nhân hành nghề thú y, cơ quan quản lý chuyên ngành thú y; không sử dụng nguyên liệu thuốc thú y để phòng bệnh, chữa bệnh; không sử dụng thuốc thú y không rõ nguồn gốc xuất xứ, thuốc thú y cấm sử dụng, thuốc thú y hết hạn sử dụng, thuốc thú y chưa được phép lưu hành tại Việt Nam.

- Phương pháp thẩm định, đánh giá: Kiểm tra hồ sơ, khảo sát thực tế.

st

st

6. Xử lý chất thải

- Yêu cầu: Có nơi chứa, xử lý chất thải và tách biệt với khu vực nuôi hoặc có giải pháp xử lý đảm bảo không làm ảnh hưởng đến môi trường.

- Phương pháp thẩm định, đánh giá: Kiểm tra hồ sơ, khảo sát thực tế.

7. Người trực tiếp sản xuất

- Yêu cầu: Người trực tiếp sản xuất bảo đảm sức khỏe để sản xuất (có giấy khám sức khỏe hàng năm), được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động theo quy định.

- Phương pháp thẩm định, đánh giá: Kiểm tra hồ sơ, khảo sát thực tế.

8. Lưu giữ hồ sơ

- Yêu cầu: Lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ giống, thức ăn, thuốc thú y thủy sản, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản trong quá trình nuôi (thời gian lưu giữ tối thiểu 3 năm, đối với cơ sở nuôi trồng thủy sản hoạt động dưới 3 năm thì hồ sơ lưu giữ từ khi bắt đầu sản xuất đến thời điểm kiểm tra).

- Phương pháp thẩm định, đánh giá: Kiểm tra hồ sơ.





III. NỘI DUNG THẨM ĐỊNH ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1	LUẬT ATTP Điều 19 Khoản 1 điểm a; c Điều 23 Khoản 1 Điểm a QCKT tương ứng (nếu có)	1. Địa điểm sản xuất			
2	LUẬT ATTP Điều 19 Khoản 1 điểm b; Điều 23 Khoản 1 điểm a QCKT tương ứng (nếu có)	2. Nguồn nước phục vụ sản xuất			
3	LUẬT ATTP Điều 19 Khoản 1 điểm c; Điều 20 khoản 1 điểm a, b QCKT tương ứng (nếu có)	3. Trang thiết bị xử lý, bảo quản sản phẩm: 3.1. Thiết bị cấp đông, làm lạnh (nếu có): 3.2. Kho bảo quản lạnh (nếu có) 3.3. Hầm chứa và thùng bảo quản			
4	LUẬT ATTP Điều 19 Khoản 1 điểm c Điều 23 Khoản 1 điểm đ. QCKT tương ứng (nếu có)	4. Dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng			
5	LUẬT ATTP Điều 23 khoản 1 điểm d QCKT tương ứng (nếu có)	5. Xử lý chất thải			
6	LUẬT ATTP Điều 19 Khoản 1 điểm e; QCKT tương ứng (nếu có)	6. Người trực tiếp sản xuất			
7	LUẬT ATTP Điều 19 Khoản 1 điểm đ; Điều 23 Khoản 1 điểm e. QCKT tương ứng (nếu có)	7. Duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm			

lma

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
8	LUẬT ATTP Điều 23 Khoản 1 điểm e. QCKT tương ứng (nếu có)	8. Lưu giữ hồ sơ			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8					

IV. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....
.....
.....
.....

V. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...)

.....
.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....
.....

(Kèm theo Biên bản lấy mẫu)

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

.....
.....
.....

2. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt):

Đạt

Không đạt **(Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)**

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

.....
.....

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....
.....
.....

mm

✓

Biên bản này được lập thành 02 bản, có giá trị như nhau, giao cơ quan chịu trách nhiệm
thẩm định 01 bản, cơ sở được thẩm định lưu 01 bản.

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

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký doanh nghiệp:
3. Ngày thẩm định:
4. Thông tin Báo cáo khắc phục :
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục:

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung cần khắc phục tại Biên bản thẩm định ngày	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

hmr

✓

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, PHÂN LOẠI

ĐIỀU KIỆN BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TÀU CÁ (Đối với tàu cá có chiều dài lớn nhất từ 15 mét trở lên)

I. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI

A. Ghi biên bản thẩm định:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là “Đạt” hoặc “Không đạt” và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu “Không đạt” đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng)
- Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định
- Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.
- Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chỉ áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng.
- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

- Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá “ĐẠT” đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả “Không đạt”. Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục sai lỗi kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải

lm

đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

D. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp thẩm định

1. ĐỊA ĐIỂM SẢN XUẤT

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1	LUẬT ATTP Điều 19 Khoản 1 điểm a; c Điều 23 Khoản 1 Điểm a QCKT tương ứng (nếu có)	1. Địa điểm sản xuất			

1.1. Yêu cầu:

- Sàn tàu làm bằng vật liệu cứng, bền, phẳng, không độc, không trơn trượt, dễ vệ sinh, dễ khử trùng, dễ thoát nước, thuận tiện cho việc tiếp nhận, xử lý, sơ chế thủy sản.

- Khu vực tiếp nhận, xử lý và bảo quản thủy sản phải được bố trí ngăn cách với các khu vực khác có thể gây nhiễm bẩn, mất an toàn thực phẩm sản phẩm thủy sản như: buồng máy, khu vực sinh hoạt dành cho người trên tàu, khu vệ sinh, các đường dẫn nước thải.

1.2. Phương pháp đánh giá: xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn trực tiếp để xác định

2. NGUỒN NƯỚC: PHỤC VỤ SẢN XUẤT

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
2	LUẬT ATTP Điều 19 Khoản 1 điểm b; Điều 23 Khoản 1 điểm a QCKT tương ứng (nếu có)	Nguồn nước: phục vụ sản xuất			

2.1. Yêu cầu:

- Nước sử dụng để rửa thủy sản hoặc rửa các bề mặt của thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thủy sản phải là nước sạch. Không được dùng nước biển ở cảng cho mục đích này.

- Nước đá dùng trong bảo quản sản phẩm thủy sản phải được thu mua từ cơ sở sản xuất nước đá đã được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; được vận chuyển trong điều kiện hợp vệ sinh.

Handwritten signature

Handwritten mark

- Máy xay đá có kết cấu thích hợp, được làm bằng vật liệu bền, không gỉ và không gây nhiễm độc cho thủy sản, dễ làm vệ sinh, thường xuyên bảo trì.

2.2. Phương pháp đánh giá: xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn trực tiếp để xác định

3. TRANG THIẾT BỊ XỬ LÝ, BẢO QUẢN SẢN PHẨM

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
3	LUẬT ATTP Điều 19 Khoản 1 điểm c; Điều 20 khoản 1 điểm a, b QCKT tương ứng (nếu có)	3. Trang thiết bị xử lý, bảo quản sản phẩm: 3.1. Thiết bị cấp đông, làm lạnh (nếu có): 3.2. Kho bảo quản lạnh (nếu có) 3.3. Hầm chứa và thùng bảo quản:			

3.1. Yêu cầu:

a. Thiết bị cấp đông, làm lạnh (nếu có)

- Phải có công suất đủ mạnh để cấp đông nhanh sản phẩm đánh bắt.
- Nếu sử dụng thiết bị có dùng nước muối để làm lạnh, thì thiết bị lạnh và khuấy phải đủ công suất để duy trì nhiệt độ của thủy sản theo quy định. Nước muối phải được thay mới trước mỗi chuyển biển.

- Chỉ được phép sử dụng các tác nhân lạnh bay hơi tiếp xúc trực tiếp với thủy sản là: không khí, nitơ lỏng, điôxyt cacbon rắn.

b. Kho bảo quản lạnh (nếu có)

- Phải được cách nhiệt tốt, làm bằng vật liệu bền, nhẵn, không thấm nước và không gỉ sét.

- Thiết bị làm lạnh phải có công suất đủ mạnh để giữ thủy sản trong kho ở nhiệt độ bảo quản thích hợp và ổn định.

- Nhiệt kế phải được lắp đặt đúng cách để theo dõi nhiệt độ của kho.

c. Thùng bảo quản thủy sản (nếu có)

- Phải có cấu trúc chắc chắn, làm bằng vật liệu chống ăn mòn, không độc, được bọc cách nhiệt và có nắp đậy, có lỗ thoát nước đá tan ở đáy;

- Bề mặt nhẵn, không ngâm nước, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Phải vệ sinh thường xuyên, khử trùng.

d. Hầm chứa:

- Mặt trong của hầm chứa tiếp xúc với thủy sản phải được làm bằng vật liệu nhẵn, không gỉ, không độc, không thấm nước, dễ làm vệ sinh và khử trùng; có lỗ thoát nước đá tan ở đáy, phải đảm bảo không bị đọng nước gây nhiễm bẩn, mất vệ sinh an toàn thực phẩm.

sum

u

- Vách ngăn hầm chứa phải được cách nhiệt tốt.

3.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định

4. DỤNG CỤ, PHƯƠNG TIỆN RỬA, KHỬ TRÙNG:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
4	LUẬT ATTP Điều 19 Khoản 1 điểm c Điều 23 Khoản 1 điểm đ. QCKT tương ứng (nếu có)	4. Dụng cụ, phương tiện rửa, khử trùng			

4.1. Yêu cầu:

- Dụng cụ làm vệ sinh phải được làm bằng vật liệu phù hợp, không làm hư hại bề mặt các thiết bị trên tàu hoặc dụng cụ chứa đựng thủy sản; phải vệ sinh sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng; bảo quản ở nơi khô ráo và để đúng nơi quy định.

- Các hoá chất tẩy rửa và khử trùng khi sử dụng phải đảm bảo an toàn cho con người, phải bảo quản ở nơi riêng biệt trong thùng chứa kín, cách xa nơi tiếp nhận, xử lý và khu vực bảo quản sản phẩm thủy sản, có ghi rõ tên hoá chất và phương pháp sử dụng.

4.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định

5. XỬ LÝ CHẤT THẢI:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
5	LUẬT ATTP Điều 23 khoản 1 điểm d QCKT tương ứng (nếu có)	5. Xử lý chất thải			

5.1. Yêu cầu:

- Tàu phải có đường dẫn nước thải khu vực sàn tàu, hầm chứa thủy sản, phòng vệ sinh phải được bố trí ngăn cách để không làm nhiễm bẩn thủy sản.

- Phế liệu thủy sản sau khi sơ chế (nếu có) phải được chuyển nhanh khỏi mặt sàn tàu và được bảo quản riêng.

- Chất thải phòng vệ sinh phải được xử lý phù hợp, không gây ô nhiễm môi trường, cách xa khu tiếp nhận, xử lý, sơ chế và bảo quản sản phẩm thủy sản

gmm

✓

5.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, thẩm định thực tế, kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

6. NGƯỜI TRỰC TIẾP SẢN XUẤT

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
6	LUẬT ATTP Điều 19 Khoản 1 điểm e QCKT tương ứng (nếu có)	6. Người trực tiếp sản xuất			

6.1. Yêu cầu:

- Thuyền viên/người làm việc trên tàu cá phải khám sức khỏe định kỳ theo quy định của Bộ Y tế;

- Thuyền viên/người làm việc trên tàu cá phải tuân thủ các biện pháp đảm bảo vệ sinh khi tham gia phân loại, sơ chế thủy sản hoặc có mặt ở khu vực tiếp nhận bốc dỡ, phân loại, sơ chế, bảo quản thủy sản như: rửa tay bằng nước sạch, sát trùng, trang bị bảo hộ hợp vệ sinh.

- Khu vực vệ sinh phải có khoảng cách an toàn với các khu vực tiếp nhận bốc dỡ, phân loại, sơ chế, bảo quản sản phẩm thủy sản.

6.2. Phương pháp đánh giá: Kiểm tra hồ sơ, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định.

7. DUY TRÌ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
7	LUẬT ATTP Điều 19 Khoản 1 điểm đ; Điều 23 Khoản 1 điểm e. QCKT tương ứng (nếu có)	7. Duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm			

7.1. Yêu cầu:

a. Yêu cầu thực hiện vệ sinh:

- Mỗi tàu cá phải xây dựng nội quy về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trên tàu cá; phổ biến cho thuyền viên trên tàu về công tác vệ sinh, khử trùng thiết bị, sản

lum

u

tàu, hầm chứa, dụng cụ chứa và các bề mặt khác tiếp xúc với thủy sản trước và sau mỗi chuyến đi biển,

- Phải quy định rõ tần suất làm vệ sinh cho phù hợp, phân công cụ thể người theo dõi, kiểm soát điều kiện vệ sinh trên tàu.

b. Yêu cầu về việc thực hiện xử lý, bảo quản, vận chuyển:

- Thủy sản phải được nhanh chóng phân loại, làm sạch và bảo quản đúng yêu cầu kỹ thuật đảm bảo tiêu chí: nhanh – lạnh – sạch (trừ sản phẩm sống, ướp muối và làm khô ngay trên biển).

- Dụng cụ chứa đựng thủy sản phải được kê xếp hợp lý, thủy sản không bị dập nát trong quá trình vận chuyển và bốc dỡ.

- Nước đá đã sử dụng trong bảo quản thủy sản không được sử dụng lại.

c. Yêu cầu đối với cấp đông và bảo quản thủy sản đông lạnh (đối với tàu cá có thiết bị cấp đông và kho lạnh):

- Thủy sản xếp trong hầm đông phải đảm bảo để quá trình lạnh đông nhanh và đều, nhiệt độ trung tâm sản phẩm phải đạt -18°C hoặc thấp hơn.

- Thủy sản sau khi đưa ra khỏi tủ cấp đông phải được bao gói và đưa ngay vào kho lạnh bảo quản.

- Trong kho lạnh, thủy sản phải được kê xếp theo từng lô riêng biệt, ghi chép rõ vị trí và ngày, tháng bảo quản của từng lô. Nhiệt độ sản phẩm trong kho lạnh đảm bảo đạt -18°C hoặc thấp hơn; nhiệt độ trong kho không được dao động quá mức cho phép là $\pm 3^{\circ}\text{C}$.

- Có biện pháp ngăn chặn sự xâm nhập của động vật gây hại. Không được phép nuôi gia súc, gia cầm trên tàu cá.

7.2. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá: Kiểm tra hồ sơ, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định

8. LƯU HỒ SƠ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
8	LUẬT ATTP Điều 23 Khoản 1 điểm e. QCKT tương ứng (nếu có)	8. Lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc			

8.1. Yêu cầu:

- Tàu cá phải ghi nhật ký khai thác mỗi chuyến biển, lưu giữ hồ sơ theo dõi xử lý, sơ chế, chế biến trên tàu bảo đảm dễ dàng trong việc truy xuất nguồn gốc và đánh giá chất lượng thủy sản.

ham

W

8.2. Phương pháp đánh giá: Kiểm tra hồ sơ, thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định

SW2

N

III. NỘI DUNG THẨM ĐỊNH, ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm a Điều 23 khoản 1 Điểm a QCKT tương ứng (nếu có)	1. Địa điểm sản xuất			
2	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm a Điều 23 khoản 1 Điểm a QCKT tương ứng (nếu có)	2. Khu tiếp nhận, bốc dỡ, phân loại			
3	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm c QCKT tương ứng (nếu có)	3. Trang thiết bị, dụng cụ chứa đựng, xử lý thủy sản			
4	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm b	4. Nước, nước đá phục vụ sản xuất			
5	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm c Điều 21 khoản 1 điểm a, b QCKT tương ứng (nếu có)	5. Phương tiện vận chuyển			
6	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm c Điều 23 Khoản 1 Điểm đ QCKT tương ứng (nếu có)	6. Dụng cụ, hoá chất làm vệ sinh, khử trùng			

lum

lu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	Luật ATTP Điều 20 khoản 1 điểm a, b QCKT tương ứng (nếu có)	7. Kho bảo quản thủy sản			
8	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm c, d Điều 23 Điểm d, đ QCKT tương ứng (nếu có)	8. Xử lý chất thải, phòng chống động vật gây hại 8.1. Chất thải 8.2. Nước thải 8.3. Phòng chống động vật gây hại.			
9	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm e QCKT tương ứng (nếu có)	9. Vệ sinh cá nhân			
10	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm đ QCKT tương ứng (nếu có)	10. Duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm:			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:			/10		

IV. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

V. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

.....

.....

.....

Handwritten signature

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....
.....
.....
.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt):

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

.....
.....

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....
.....
.....

Biên bản này được lập thành 02 bản, có giá trị như nhau, giao cơ quan chịu trách nhiệm thẩm định 01 bản, cơ sở được thẩm định lưu 01 bản.

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm.....

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

llm

✓

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định:
4. Thông tin Báo cáo khắc phục :
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung cần khắc phục tại Biên bản thẩm định ngày	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

elm

W

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CẢNG CÁ

I. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, PHÂN LOẠI CƠ SỞ

A. Ghi biên bản thẩm định:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là “Đạt” hoặc “Không đạt” và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu “Không đạt” đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng)
 - Dùng ký hiệu X hoặc \checkmark đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu.
 - Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định
 - Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.
 - Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chỉ áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng
- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

C. Hướng dẫn phân loại:

1. Phân loại ĐẠT:

- Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá “ĐẠT” đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả “Không đạt”. Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục sai lỗi kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm

um

bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

D. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp thẩm định

1. ĐỊA ĐIỂM SẢN XUẤT

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm a Điều 23 khoản 1 Điểm a QCKT tương ứng (nếu có)	1. Địa điểm sản xuất			

1.1. Yêu cầu:

a. Yêu cầu về địa điểm:

- Phù hợp với Quy hoạch của địa phương, có vị trí địa lý thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, xử lý, bảo quản, vận chuyển sản phẩm thủy sản.

b. Yêu cầu về bố trí mặt bằng:

- Các công trình tại cảng cá được bố trí hợp lý, thuận tiện cho các hoạt động sản xuất và vệ sinh khử trùng. Các khu vực bốc dỡ, xử lý, bảo quản và hệ thống đường giao thông vận chuyển nguyên liệu thủy sản phải tách biệt với các khu vực dịch vụ hậu cần khác tại cảng cá.

1.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

2. KHU TIẾP NHẬN, PHÂN LOẠI

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
2	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm a Điều 23 khoản 1 Điểm a QCKT tương ứng (nếu có)	2. Khu tiếp nhận, bốc dỡ, phân loại			

2.1. Yêu cầu:

- Nền, tường, mái che/trần được làm bằng vật liệu phù hợp, chắc chắn, mặt nền nhẵn, không thấm nước, không trơn trượt, dễ vệ sinh, khử trùng, dễ thoát nước.

slm

- Có bồn rửa tay hợp vệ sinh được đặt gần khu vực tiếp nhận, bóc dỡ, phân loại, xử lý nguyên liệu/sản phẩm thủy sản phòng tránh trường hợp lây nhiễm chéo.
- Có hệ thống phòng chống động vật gây hại phù hợp, hiệu quả.

2.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

3. TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ CHỨA Đựng, XỬ LÝ NGUYÊN LIỆU

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Không đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
3	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm c QCKT tương ứng (nếu có)	3. Trang thiết bị, dụng cụ chứa đựng, xử lý thủy sản			

3.1. Yêu cầu:

- Trang thiết bị, dụng cụ: Tất cả các thiết bị dùng để bóc dỡ, vận chuyển sản phẩm thủy sản (khay chứa, rổ chứa, thùng chứa), bề mặt nơi tiếp xúc sản phẩm thủy sản, dụng cụ xử lý thủy sản phải làm bằng vật liệu bền, không độc; không ngâm nước, không gỉ, không bị ăn mòn, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Bảo quản dụng cụ chứa đựng, dụng cụ xử lý thủy sản ở kho riêng, kho bố trí gần nơi tiếp nhận sản phẩm thủy sản, các giá kê xếp dụng cụ trong kho phải cách sàn nhà ít nhất 0,3m.

3.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

4. NƯỚC, NƯỚC ĐÁ PHỤC VỤ SẢN XUẤT

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
4	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm b QCKT tương ứng (nếu có)	4. Nước, nước đá phục vụ sản xuất			

4.1. Yêu cầu:

- Nước: sử dụng trong trong cảng cá phải phải là nước sạch, có hồ sơ đánh giá chất lượng nước đáp ứng quy định của Bộ Y tế, phù hợp nhu cầu sản xuất.

- Nước đá: phải được sản xuất tại các cơ sở sản xuất nước đá đã được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Handwritten signature

- Phương tiện vận chuyên, thiết bị xay nghiền nước đá có kết cấu thích hợp, dễ làm vệ sinh, được chế tạo bằng vật liệu bền, không gỉ, không gây nhiễm độc cho sản phẩm thủy sản.

- Kho bảo quản nước đá phải có bề mặt nhẵn, không gỉ, không thấm nước, cách nhiệt tốt, dễ làm vệ sinh, bố trí tránh được khả năng lây nhiễm từ công nhân.

4.2. Phương pháp đánh giá: Kiểm tra thực tế, kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

5. PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
5	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm c Điều 21 khoản 1 điểm a, b QCKT tương ứng (nếu có)	5. Phương tiện vận chuyên			

5.1. Yêu cầu:

- Thủy sản phải được vận chuyên trong các phương tiện chuyên dùng; được thiết kế và trang bị để duy trì nhiệt độ lạnh cần thiết trong thời gian vận chuyên. Bề mặt tiếp xúc với sản phẩm thủy sản của phương tiện phải nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

5.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

6. DỤNG CỤ, HOÁ CHẤT LÀM VỆ SINH, KHỬ TRÙNG:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
6	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm c Điều 23 Khoản 1 Điểm đ. QCKT tương ứng (nếu có)	6. Dụng cụ, hoá chất làm vệ sinh, khử trùng			

6.1. Yêu cầu:

a. Phương tiện làm vệ sinh và khử trùng dụng cụ:

Handwritten signature

Handwritten mark

- Cảng cá phải trang bị đủ phương tiện làm vệ sinh và khử trùng; thiết bị khử trùng phải phù hợp với dụng cụ và thiết bị tiếp nhận, bốc dỡ, xử lý, bảo quản sản phẩm thủy sản.

- Khu vực tẩy rửa phải được bố trí riêng tránh nhiễm bẩn cho sản phẩm thủy sản. Phải có kho riêng biệt để đựng các thiết bị, dụng cụ vệ sinh.

b. Yêu cầu đối với kho hoá chất:

- Chất tẩy rửa và khử trùng phải được đựng trong thùng chứa kín, bảo quản riêng biệt trong kho thông thoáng, có khoá. Trên các thùng chứa phải ghi rõ bằng tiếng Việt tên chất tẩy rửa và khử trùng.

6.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

7. KHO BẢO QUẢN THỦY SẢN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	Luật ATTP Điều 20 khoản 1 điểm a, b QCKT tương ứng (nếu có)	7. Kho bảo quản thủy sản			

7.1. Yêu cầu:

- Nếu cảng cá có kho lạnh đông thì vật liệu làm kho phải đảm bảo cách nhiệt tốt, bền, nhẵn, không ngấm nước, không gỉ; có nhiệt kế theo dõi nhiệt độ kho và được lắp đặt đúng cách; kho trang bị máy lạnh đủ công suất để bảo đảm nhiệt độ của toàn bộ sản phẩm phải đạt -18oC, hoặc thấp hơn.

- Kho mát chứa nguyên liệu thủy sản phải có kết cấu vững chắc, có bề mặt nhẵn, không thấm nước, dễ làm vệ sinh; được thiết kế và bảo trì sao cho không gây ra các biến đổi vật lý, sinh học, hoá học có thể ảnh hưởng đến an toàn và độ tươi của nguyên liệu.

7.3. Phương pháp đánh giá: Kiểm tra thực tế, kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

8. XỬ LÝ CHẤT THẢI, PHÒNG CHỐNG ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

l/m

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chi tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
8	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm c, d Điều 23 Điểm d, đ QCKT tương ứng (nếu có)	8. Xử lý chất thải, phòng chống động vật gây hại 8.1. Chất thải 8.2. Nước thải 8.3. Phòng chống động vật gây hại			

8.1. Yêu cầu:

a. Yêu cầu đối với xử lý chất thải

- Phải có đủ dụng cụ thu gom chất thải rắn. Chất thải rắn phải được thu gom và được vận chuyển ra khỏi khu vực cảng cá ít nhất 4 giờ/1 lần.

- Thùng chứa phế thải tại khu tiếp nhận và xử lý nguyên liệu phải có nắp đậy kín, làm bằng vật liệu không ngấm nước, không gỉ, dễ vệ sinh, nhanh chóng được đưa ra khỏi khu vực tiếp nhận và xử lý nguyên liệu sản phẩm thủy sản.

b. Yêu cầu đối với hệ thống xử lý nước thải

- Hệ thống cống rãnh thoát nước được thiết kế phù hợp đảm bảo thoát nước tốt; đảm bảo dễ làm vệ sinh và không tạo ra nơi ẩn náu của chuột bọ, côn trùng.

- Nước thải từ khu vực tiếp nhận, sơ chế, xử lý thủy sản phải được tách riêng và được xử lý theo đúng quy định.

c. Phải lắp thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại hiệu quả.

8.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, kiểm tra trên hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

9. VỆ SINH CÁ NHÂN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chi tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
9	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm e QCKT tương ứng (nếu có)	9. Vệ sinh cá nhân			

9.1. Yêu cầu:

- Cán bộ quản lý cảng cá phải được tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm, vệ sinh cá nhân trước khi tiếp xúc với sản phẩm thủy sản và khám sức khỏe định kỳ theo quy định của Bộ Y tế (người có bệnh truyền nhiễm không được làm việc hoặc tiếp xúc với thủy sản);

lmm

- Bồn rửa tay có kết cấu hợp lý đảm bảo phòng tránh lây nhiễm chéo, đặt tại các vị trí phù hợp: đặt trước lối vào khu vực tiếp nhận, xử lý nguyên liệu; trong khu vực xử lý và tiếp nhận nguyên liệu và cạnh nhà vệ sinh; có xà phòng để rửa tay.

- Bảo hộ lao động: những người làm việc ở các khu vực tiếp nhận, bốc dỡ, vận chuyển và kho bảo quản thủy sản phải được trang bị quần áo bảo hộ lao động.

10.2. Phương pháp đánh giá: Kiểm tra trên hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

10. DUY TRÌ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM; LƯU HỒ SƠ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chi tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
10	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm d QCKT tương ứng (nếu có)	10. Duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm:			

10.1. Yêu cầu:

- Cảng cá phải xây dựng chương trình quản lý chất lượng (SSOP) phù hợp với điều kiện khả năng của cảng, có cán bộ được phân công kiểm soát hệ thống QLCL tại cảng.

- Cảng cá phải có người chịu trách nhiệm chính về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm. Mỗi người làm việc tại cảng cá phải nắm vững các biện pháp phòng tránh nhiễm bẩn hoặc những nguyên nhân làm hư hại đến thủy sản trong quá trình tiếp nhận, xử lý, bảo quản, bốc dỡ và vận chuyển.

- Cán bộ cảng cá tiếp xúc với sản phẩm thủy sản phải được tập huấn/đào tạo kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Cảng cá phải xây dựng kế hoạch làm vệ sinh, khử trùng các khu vực tiếp nhận, bốc dỡ, xử lý và vận chuyển thủy sản (ghi rõ tần suất làm vệ sinh phù hợp cho từng khu vực, chế độ giám sát việc vệ sinh và xác định trách nhiệm cụ thể của từng cá nhân đối với từng nội dung công việc)

- Nhà vệ sinh: được thiết kế hợp vệ sinh, đủ số lượng; nước, xà phòng và giấy vệ sinh được cung cấp đủ theo nhu cầu; thường xuyên phải duy tu, bảo trì.

- Phải có hồ sơ theo dõi thủy sản qua cảng, lưu trữ dễ truy cập (sắp xếp theo chủ đề, trình tự qui trình và thời gian) đảm bảo dễ dàng trong việc truy xuất nguồn gốc, đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản.

10.2. Phương pháp đánh giá: Xem xét, kiểm tra trên hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

lum

W

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH****ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC ĐÁ
PHỤC VỤ SẢN XUẤT VÀ BẢO QUẢN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN****I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Số điện thoại: (nếu có):
4. Mã số đăng ký kinh doanh :
5. Mặt hàng sản xuất: Nước đá phục vụ sản xuất, bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản
6. Ngày thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
8. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):
Số: Ngày cấp:
2. Xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:
 Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:
3. Xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp
 Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm và bố trí mặt bằng			
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu nhà xưởng			

3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Hệ thống cung cấp nước			
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ sản xuất		[]	
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất, bốc dỡ và vận chuyển nước đá		[]	
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh cá nhân		[]	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện bảo đảm ATTP		[]	
8	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực hiện chương trình bảo đảm ATTP			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu					Xếp loại:

IV. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

V. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...)

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất kết quả đánh giá (Đạt/Không đạt):

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản hoàn thành lúc...h.....phút, được lập thành bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản, ...(cơ quan có liên quan) 01 bản....

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

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục :
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung cần khắc phục tại Biên bản thẩm định ngày	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

Handwritten signature

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC ĐÁ PHỤC VỤ SẢN XUẤT VÀ BẢO QUẢN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất nước đá phục vụ sản xuất và bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản.

II. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản thẩm định

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là “Đạt” hoặc “Không đạt” và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu “Không đạt” đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng).
- Dùng ký hiệu X hoặc √ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.
- Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.
- Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chi áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. Nguyên tắc đánh giá

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng.
- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

- Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá “ĐẠT” đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả “Không đạt”. Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục sai lỗi kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc

phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

D. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. Địa điểm và bố trí mặt bằng:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm và bố trí mặt bằng (Tránh được khả năng gây nhiễm cho nước đá; Thuận tiện cho sản xuất)			

1.1. Yêu cầu:

- Không bị tác động từ các nguồn lây nhiễm từ bên ngoài vào cơ sở;
- Không bị lây nhiễm từ các khu vực sản xuất khác như khu vực phòng máy, khu vực chứa xăng dầu, nhà vệ sinh;
- Có đủ nguồn nước sạch và nguồn điện phục vụ cho sản xuất và làm vệ sinh.
- Không bị đọng nước, ngập nước khi trời mưa hoặc khi thủy triều lên.
- Thuận lợi cho việc sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá và làm vệ sinh và khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ sản xuất.

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực sản xuất đá và các khu vực lân cận.

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

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

- Khả năng ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm từ môi trường xung quanh vào cơ sở sản xuất đá (trại chăn nuôi gia súc, bãi rác thải, khí thải, ...).
- Khả năng cung cấp đủ nguồn điện và nguồn nước sạch để sản xuất và làm vệ sinh.
- Tình trạng ú, đọng, ngập nước khi trời mưa hoặc khi thủy triều lên.
- Sự ngăn cách giữa khu vực sản xuất nước đá (bể chứa nước làm đá, bể làm đá, khu vực ra đá, khu vực phân phối vận chuyển nước đá, kho bảo quản nước đá) với các khu vực khác như khu vực phòng máy, nhà vệ sinh, khu vực chứa xăng dầu.
- Diện tích, không gian phục vụ cho hoạt động sản xuất, bảo quản và vận chuyển nước đá; điều kiện, diện tích khu vực làm vệ sinh và khử trùng.

2. Kết cấu nhà xưởng:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu nhà xưởng (Có tường bao ngăn cách cơ sở sản xuất với bên ngoài; Kết cấu vững chắc, có mái che chắc chắn, không bị dột; Có nền cứng, chịu tải trọng, không trơn trượt;			

Nhóm chỉ	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
		Thoát nước tốt; Dễ làm vệ sinh; Bảo trì tốt)			

2.1. Yêu cầu:

- Có tường bao ngăn cách cơ sở sản xuất đá với bên ngoài.
- Nhà xưởng có kết cấu vững chắc; mái che chắc chắn, không dột.
- Nền được làm bằng chất liệu phù hợp, chịu tải trọng, không trơn trượt.
- Đảm bảo thoát nước tốt.
- Dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Tình trạng bảo trì tốt.

2.2. Phạm vi: Tường rào, mái che, nền của phân xưởng sản xuất và các khu vực phụ trợ.

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

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

- Có tường rào phù hợp giảm thiểu khả năng xâm nhập của động vật gây hại từ môi trường bên ngoài.
- Nhà xưởng có kết cấu vững chắc, mái che phải kín, đảm bảo không bị dột đặc biệt khi trời mưa.
- Mặt bê làm nước đá, bể chứa nước làm nước đá, bể ra khuôn nước đá được thiết kế cao hơn nền phân xưởng từ 60 cm trở lên.
- Nền cứng, phẳng, chịu tải trọng, không trơn trượt, không bị thấm nước (tại các khu vực có nước thải).
- Hệ thống thoát nước phải nhẵn, đảm bảo khả năng thoát nước tốt
- Thiết kế, lắp đặt đảm bảo dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

3. Hệ thống cung cấp nước

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Hệ thống cung cấp nước (Sử dụng nước sạch để sản xuất nước đá và nước dùng để ra khuôn nước đá; Hệ thống bể chứa, đường ống, vòi nước được làm bằng vật liệu phù hợp; Có sự phân biệt giữa hệ thống cung cấp nước sạch sử dụng cho sản xuất nước đá và hệ thống nước sử dụng cho mục đích khác)			

3.1. Yêu cầu:

- Nước sử dụng cho sản xuất nước đá và nước dùng để ra khuôn nước đá phải là nước sạch.

- Hệ thống cung cấp nước được làm bằng vật liệu phù hợp.

- Có sự phân biệt giữa hệ thống nước sử dụng cho sản xuất đá và hệ thống nước sử dụng cho mục đích khác.

3.2. Phạm vi: Toàn bộ hệ thống cung cấp nước như bể chứa, đường ống, vòi nước.

3.3. 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:

- Nước sử dụng cho sản xuất nước đá, nước dùng để ra khuôn nước đá, nước dùng làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với nước đá phải đảm bảo an toàn vệ sinh, không chứa các hóa chất độc hại, vi sinh vật gây bệnh, hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng.

- Nắp các bể làm nước đá phải làm bằng vật liệu không độc; bể chứa, đường ống, vòi nước được làm bằng vật liệu không gỉ.

- Có sự phân biệt, không gây nhiễm chéo giữa hệ thống nước dùng cho sản xuất đá với hệ thống nước sử dụng cho các mục đích khác như làm vệ sinh, cứu hỏa.

4. Trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ sản xuất:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ sản xuất (Được làm bằng vật liệu phù hợp; Kết cấu dễ làm vệ sinh; Bảo quản đúng nơi quy định; Bảo trì tốt)			

4.1. Yêu cầu: Vật liệu và kết cấu trúc phù hợp, dễ làm vệ sinh khử trùng, bảo quản đúng nơi quy định.

4.2. Phạm vi: Tất cả các thiết bị, phương tiện, dụng cụ phục vụ sản xuất, bảo quản và vận chuyển đá.

4.3. 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: các thiết bị, phương tiện, dụng cụ (khuôn/ khay đá, nơi ra đá, bể chứa nước, xe vận chuyển đá, kho bảo quản đá, ống gas, ống nước...) đảm bảo các yêu cầu:

- Được làm bằng vật liệu không gây độc, không bị thấm nước.
- Bề mặt nhẵn, cấu trúc dễ làm vệ sinh.
- Bảo quản đúng nơi qui định, tránh bị nhiễm bẩn.
- Không bị hư hỏng, không bị gỉ sét.

5. Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất, bốc dỡ và vận chuyển nước đá:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a;	Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất, bốc dỡ và vận chuyển nước đá (Dung dịch nước muối sử dụng để sản xuất nước đá được lắng lọc,			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	QCKT tương ứng (nếu có);	làm vệ sinh sạch trước khi đưa vào bể nước đá; Nhà xưởng, dụng cụ, thiết bị được làm vệ sinh định kỳ đúng quy định; Quá trình bảo quản, bốc dỡ, vận chuyển và sử dụng nước đá không làm nhiễm bẩn nước đá)			

5.1. Yêu cầu: Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp và không tiếp xúc trực tiếp với nước đá phải được làm vệ sinh, khử trùng trước khi sử dụng và định kỳ đúng qui định.

5.2. Phạm vi:

- Nguồn nước muối, nước sản xuất, nước trong bể ra khuôn, nước vệ sinh, khử trùng nhà xưởng, dụng cụ, thiết bị.

- Nhà xưởng, phương tiện, dụng cụ, thiết bị sản xuất và phục vụ cho sản xuất.

5.3. 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:

- Dung dịch nước muối sử dụng để sản xuất đá được lắng lọc, làm sạch trước khi đưa vào bể làm nước đá.

- Nước dùng trong các bể ra khuôn nước đá phải đảm bảo vệ sinh và được thay nước sau mỗi ca sản xuất.

- Quá trình bốc dỡ, vận chuyển và sử dụng nước đá phải tránh làm nhiễm bẩn nước đá. Bề mặt vật liệu tiếp xúc trực tiếp với nước đá phải đảm bảo được vệ sinh sạch sẽ. Tuyệt đối không để nước đá tiếp xúc trực tiếp trên nền đất, nền nhà xưởng.

- Nền nhà xưởng, cống rãnh phải được quét dọn, cọ rửa làm vệ sinh và khử trùng sau mỗi ngày sản xuất.

- Các bể chứa nước phải định kỳ được làm vệ sinh, và thay nước đảm bảo đáp ứng yêu cầu về nguồn nước sạch cho sản xuất.

- Thiết bị xay nước đá, các khuôn làm nước đá, máng dẫn nước đá xay phải được làm vệ sinh sạch sẽ sau mỗi chu kỳ sử dụng và được bảo quản ở nơi khô ráo, sạch sẽ.

6. Vệ sinh cá nhân:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh cá nhân (Công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động trong quá trình sản xuất; Có bồn nước khử trùng ứng trước khi đi vào khu vực sản xuất đá; Có đầy đủ phương tiện rửa và khử trùng tay cho công nhân trước khi làm việc và sau khi đi vệ sinh; Nhà vệ sinh công nhân được thiết kế và bố trí hợp vệ sinh, đủ số lượng và được bảo trì tốt)			

6.1. Yêu cầu: Công nhân tham gia sản xuất phải được trang bị bảo hộ lao động sạch, được khử trùng tay và ứng trước khi tiếp xúc với nước đá.

6.2. Phạm vi: Đồ bảo hộ lao động, khu vực thay bảo hộ lao động, khu vực nhà vệ sinh, phòng tiện rửa, khử trùng tay, bồn nhúng ủng lồi vào khu sản xuất.

6.3. 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:

- Công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động (quần áo, ủng) trong quá trình sản xuất. Bảo hộ lao động phải thường xuyên được giữ gìn vệ sinh sạch sẽ.

- Có bể nhúng ủng khử trùng trước cửa vào xưởng.

- Công nhân phải rửa sạch tay bằng xà phòng và khử trùng ủng trước khi làm việc hoặc ngay sau khi đi vệ sinh.

- Nhà vệ sinh cho công nhân phải được thiết kế hợp vệ sinh, ở vị trí phù hợp, đủ số lượng. Nước, xà phòng và giấy vệ sinh được cung cấp đủ theo nhu cầu.

7. Điều kiện đảm bảo ATTP:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện bảo đảm ATTP (Công nhân được đào tạo về an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân; Có đầy đủ tài liệu, trang thiết bị phục vụ cho hoạt động kiểm soát ATTP)			

7.1. Yêu cầu:

- Công nhân được đào tạo, tập huấn về an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân.

- Cơ sở có đủ tài liệu, trang thiết bị để thực hiện hoạt động kiểm soát ATTP.

7.2. Phạm vi:

- Tất cả công nhân tham gia sản xuất.

- Các tài liệu và thiết bị phục vụ cho hoạt động kiểm soát chất lượng.

7.3. 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:

- Công nhân sản xuất đã được đào tạo về an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân.

- Có đầy đủ các tài liệu tham khảo và các trang thiết bị phục vụ cho hoạt động kiểm soát ATTP.

8. Thực hiện chương trình đảm bảo ATTP:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
8	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm	Thực hiện chương trình bảo đảm ATTP (Kiểm soát đúng quy định các thông số kỹ thuật quy định trong chương trình bảo đảm			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá	Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
	a; QCKT tương ứng (nếu có);	ATTP; Kiểm soát sức khỏe công nhân đúng quy định; Kiểm tra định kỳ các chỉ tiêu vệ sinh của nguồn nước sản xuất nước đá và nước đá đúng quy định; Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm; Duy trì được điều kiện vệ sinh chung; Lưu trữ các hồ sơ sản xuất và giám sát theo quy định)		

8.1. Yêu cầu: Cơ sở phải thực hiện tốt các quy định trong chương trình bảo đảm ATTP.

8.2. Phạm vi: Toàn bộ các kết quả thực hiện chương trình bảo đảm ATTP của cơ sở.

8.3. 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:

- Có đầy đủ các kết quả thực hiện kế hoạch làm vệ sinh, kết quả giám sát các quy định về trình tự, thủ tục sản xuất, bảo quản và vận chuyển đá đáp ứng các yêu cầu quy định về ATTP.

- Thực hiện kiểm tra định kỳ sức khỏe công nhân 1 năm/1 lần, có thực hiện kiểm tra, giám sát tình trạng sức khỏe công nhân hàng ngày đảm bảo không để những người mắc bệnh truyền nhiễm tham gia sản xuất.

- Lấy mẫu kiểm tra định kỳ các chỉ tiêu vệ sinh của nguồn nước sản xuất nước đá và nước đá theo quy định của Bộ Y tế.

- Thực hiện đầy đủ và kịp thời các hành động sửa chữa khi kết quả giám sát vượt mức giới hạn cho phép.

- Cơ sở thiết lập và lưu trữ đầy đủ kết quả kiểm tra chất lượng nguồn nước, nước đá; hồ sơ làm vệ sinh và kết quả kiểm soát vệ sinh an toàn của cơ sở.

- Các hồ sơ lưu trữ phải rõ ràng, chính xác, phù hợp với thực tế sản xuất.

- Hồ sơ lưu trữ phải dễ truy cập, xuất trình khi có yêu cầu.

- Hồ sơ được lưu trữ trong thời hạn 2 năm.

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH) CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

....., ngày tháng năm

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỔ ĐỘNG VẬT TẬP TRUNG**

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Số điện thoại: (nếu có):
4. Mã số đăng ký kinh doanh:
5. Loại động vật đưa vào giết mổ:
6. Ngày thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
8. Đại diện cơ sở:
 - 1)
 - 2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc tương đương (có/không):

Số: Ngày cấp:

2. Xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

3. Xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp

Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

Handwritten signature/initials

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm c Luật Thú y: Điều 69, Khoản 1, Điểm a	Địa điểm sản xuất (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp, trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc, gia cầm, sông, suối, nguồn cung cấp nước sinh hoạt)			
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; Điều 23, Khoản 1, Điểm c Luật Thú y: Điều 69, Khoản 1, Điểm b QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: 2.2.1.; 2.2.2.	Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)			
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 23, Khoản 1, Điểm c Luật Thú y: Điều 69, Khoản 1, Điểm c QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: 2.2.3. 2.2.4.	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để giết mổ, sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm c QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: 2.3.7.; 2.3.8	Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; đầy đủ dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng; có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị...)			
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; Điều 23, Khoản 1, Điểm c Luật Thú y: Điều 69, Khoản 1, Điểm đ QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: Khoản 2.3.5	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; được đào tạo về quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y và đối xử nhân đạo với động vật ...; khu vực thay bảo hộ lao động bảo đảm yêu cầu; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy trình và đủ trang thiết bị để công nhân thực hiện vệ sinh đúng quy định;			
6	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b;	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm (nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm..., động vật được đưa vào giết mổ phải			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	Điều 23, Khoản 1, Điểm c Luật Thú y: Điều 21, Khoản 1, Điểm b Điều 64, Khoản 1 và 3 QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: Khoản 2.3.1; Khoản 2.3.2; Khoản 2.3.3	khỏe mạnh, bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y và được đối xử nhân đạo; nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ giết mổ, sơ chế, chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định;			
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm c QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: Khoản 2.3.1; Khoản 2.3.2; Khoản 2.3.3	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp/ phương án thu gom, xử lý chất thải rắn...)			
8	Luật ATTP: Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b,c Điều 19, Khoản 1, Điểm c,đ Điều 20, Khoản 1, Điểm a,c; Điều 23, Khoản 1, Điểm c QCKT tương ứng (nếu có);	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói đảm bảo yêu cầu, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh đúng quy trình; ...)			
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm c QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: 2.4.1.; 2.6.;	Điều kiện bảo đảm VSTY, ATTP và QLCL (duy trì điều kiện bảo đảm VSTY, ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000, ... nếu có)			
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm c QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: Khoản 2.6.2.	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp, kết quả khắc phục các điểm không phù hợp; Có quy trình truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:			/10 nhóm chỉ tiêu		

IV. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

V. LẤY MẪU (nếu có):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

(kèm theo Biên bản lấy mẫu):

VI. KẾT LUẬN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt):

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản được lập thành ... bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản, ... (cơ quan có liên quan) 01 bản.

....., ngày tháng năm, ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định:
4. Thông tin Báo cáo khắc phục:
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Điểm chưa phù hợp tại Biên bản thẩm định ngày	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):

....., ngày..... tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

**HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, PHÂN LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN
THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN
THỰC PHẨM CƠ SỞ GIẾT MỔ ĐỘNG VẬT TẬP TRUNG**

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm cơ sở giết mổ động vật tập trung.

II. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

A. Ghi biên bản thẩm định:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là “Đạt” hoặc “Không đạt” và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu “Không đạt” đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng hoặc quy định của thị trường nhập khẩu mà cơ sở có đăng ký xuất khẩu).
- Dùng ký hiệu X hoặc \surd đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.
- Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.
- Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chỉ áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng và quy định của thị trường nhập khẩu mà cơ sở có đăng ký xuất khẩu.
- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá “ĐẠT” đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả “Không đạt”. Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục điểm không phù hợp kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

D. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. Địa điểm sản xuất:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm c Luật Thú y: Điều 69, Khoản 1, Điểm a	Địa điểm sản xuất (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp, trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc, gia cầm, sông, suối, nguồn cung cấp nước sinh hoạt			

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở giết mổ tập trung phải có địa điểm phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp, trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc, gia cầm, sông, suối, nguồn cung cấp nước sinh hoạt ... nhằm tránh ô nhiễm và tránh sự lây lan dịch bệnh động vật.

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Khu vực sản xuất có địa điểm theo quy hoạch của chính quyền địa phương và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép;
- Có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp....
- Không bị đọng nước, ngập nước.

2. Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; Điều 23, Khoản 1, Điểm c Luật Thú y: Điều 69, Khoản 1, Điểm b QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: 2.2.1.; 2.2.2.	Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất (đủ diện tích, để làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)			

2.1. Yêu cầu:

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô sản xuất thực phẩm;
- Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, để làm vệ sinh và được bảo trì tốt.
- Khu vực sản xuất được bố trí phù hợp với quy trình giết mổ, sơ chế, chế biến theo nguyên tắc 1 chiều, hạn chế sự lây nhiễm chéo, thuận lợi cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh.

2.2. Phạm vi:

Toàn bộ khu vực sản xuất (nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ, khu vực giết mổ, sơ chế, chế biến...)

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn để xác định:

2.3.1. Bố trí mặt bằng

- a) Có tường rào bao quanh, cách biệt với khu vực xung quanh.
- b) Có hồ sát trùng với kích thước tối thiểu là 0,8 m x 0,4 m x 0,15 m (dài x rộng x cao) hoặc có phương tiện khử trùng người và xe tại công cơ sở giết mổ.
- c) Có đường nhập động vật sống và xuất thịt động vật sau khi giết mổ riêng biệt, không được vận chuyển động vật sống đi qua khu sạch.
- d) Có 2 khu vực riêng biệt gồm khu vực hành chính và khu vực sản xuất.
- đ) Bố trí phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc.
- e) Bố trí nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ và phải tách biệt với khu cách ly động vật nghi mắc bệnh, xử lý động vật chết.
- g) Bố trí khu bẩn và khu sạch tại khu vực giết mổ tách biệt nhau để bảo đảm không nhiễm chéo giữa hai khu và bảo đảm quá trình giết mổ theo nguyên tắc một chiều từ khu bẩn đến khu sạch.

h
Ph

h) Phải bố trí nhà vệ sinh cách biệt với khu vực giết mổ; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực giết mổ.

i) Bố trí nơi xử lý động vật chết, nội tạng không ăn được đảm bảo không có sự lây nhiễm với các sản phẩm ăn được.

2.3.2. Nơi nhập động vật

a) Trang thiết bị chuyên động vật xuống đảm bảo thuận tiện, an toàn, tránh gây thương tích cho động vật;

b) Cầu dẫn trâu, bò, ngựa từ phương tiện vận chuyển xuống với độ dốc không quá 20° ;

c) Cầu dẫn lợn, dê, cừu từ phương tiện vận chuyển xuống với độ dốc không quá 15° .

2.3.3. Nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ

a) Có mái che, nền được làm bằng các vật liệu bền, không trơn trượt, dễ thoát nước, dễ làm sạch, khử trùng và được chia thành các ô chuồng;

b) Có chuồng hoặc lồng bảo đảm động vật không bị sốc nhiệt:

- Diện tích tối thiểu $0,05 \text{ m}^2/\text{con}$ để nhốt giữ gia cầm, thỏ (trọng lượng 1,5-3,0 kg);

- Diện tích tối thiểu $0,8 \text{ m}^2/\text{con}$ để nhốt giữ lợn, dê, cừu (trọng lượng 100-120 kg);

- Diện tích tối thiểu $2,0 \text{ m}^2/\text{con}$ để nhốt giữ trâu, bò, ngựa (trọng lượng 200-350 kg).

c) Có hệ thống cung cấp nước cho tất cả động vật uống trước khi giết mổ; động vật phải được tiếp cận nước dễ dàng bất kỳ lúc nào chúng muốn trong nơi nhốt giữ và không được bố trí hệ thống uống nước cưỡng bức;

d) Có đường dẫn liền với nơi nhốt động vật để việc lừa dẫn và di chuyển của động vật được dễ dàng, thoải mái.

2.3.4. Khu vực giết mổ

a) Mái hoặc trần của khu vực giết mổ phải kín, được làm bằng vật liệu bền, không bị dột, không thấm nước;

b) Tường phía trong khu vực giết mổ làm bằng vật liệu chắc chắn, bền, nhẵn, chống ẩm mốc, dễ làm sạch; xây nghiêng hoặc ốp lòng máng nơi tiếp giáp giữa mặt sàn và tường;

c) Khoảng cách từ sàn đến mái hoặc trần tối thiểu là 3,6 m tại nơi tháo tiết; 4,8 m tại nơi đun nước nóng và làm lông (đối với cơ sở giết mổ lợn, dê, cừu); 3,0 m tại nơi pha lóc thịt; có khoảng cách từ thiết bị treo đến trần hoặc mái ít nhất là 1,0 m;

d) Có giá treo hoặc giá đỡ để bảo đảm thân thịt cao hơn mặt sàn ít nhất 0,3 m; Khu vực giết mổ gia cầm phải có bàn hoặc bệ lấy phủ tạng, chiều cao của bàn, bệ lấy phủ tạng ít nhất 0,9 m và làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ làm sạch và khử trùng;

đ) Sàn phải làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ làm sạch và khử trùng; mặt sàn phẳng, dốc về phía hệ thống thu gom chất thải, bảo đảm thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn; phải lắp đặt các lưới chắn hoặc dụng cụ tương tự trên sàn nhà để bảo đảm không lọt chất thải rắn trong quá trình sản xuất xuống đường thoát nước thải;

e) Vị trí đặt dụng cụ chứa đựng chất thải rắn phù hợp tại nơi phát sinh chất thải; phải có nắp đậy cho các thùng đựng phế phụ phẩm và ghi nhãn theo chức năng sử dụng (màu sắc, ký hiệu);

g) Nơi làm sạch lòng, dạ dày phải tách biệt với nơi để tim, gan, thận và thịt, bảo đảm không làm vấy nhiễm chéo;

h) Nơi làm sạch và khám thân thịt phải bảo đảm thoáng mát, hợp vệ sinh, có lưới chống côn trùng và động vật gây hại; có vật dụng chứa thân thịt chưa sạch lông, dính dị vật, bị trầy xước hoặc không đáp ứng yêu cầu, chờ xử lý; có bàn để kiểm tra thân thịt hoặc bố trí nơi khám thân thịt tại cuối dây chuyền giết mổ treo;

i) Có hệ thống bồn rửa tay cho công nhân, bồn rửa và khử trùng dụng cụ giết mổ phù hợp với quy trình giết mổ;

k) Có thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại.

l) Cường độ ánh sáng trắng phải đạt tối thiểu tại khu vực giết mổ là 300 Lux; riêng nơi lấy phủ tạng, nơi khám thịt và kiểm tra lần cuối là 500 Lux; nơi bảo quản lạnh là 200 Lux.

2.3.5. Nhà kho

a) Có các kho riêng biệt kho chứa dụng cụ giết mổ; kho để hóa chất; kho bao bì và vật liệu bao gói; kho lạnh (nếu có).

b) Kho lạnh (nếu có) phải có nhiệt kế và bộ phận kiểm soát nhiệt độ.

- Thiết bị làm lạnh của kho lạnh phải bảo đảm sản phẩm được làm lạnh ở nhiệt độ từ 0°C - 5°C .

- Thiết bị làm lạnh của kho cấp đông lạnh phải bảo đảm sản phẩm được cấp đông ở nhiệt độ -40°C đến -50°C .

- Thiết bị làm lạnh của kho bảo quản đông lạnh phải bảo đảm sản phẩm được bảo quản ở nhiệt độ -18°C đến -20°C .

2.3.6. Hệ thống thông khí

a) Hệ thống thông khí phải thiết kế để bảo đảm không khí lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn.

Ph

b) Cửa thông gió của cơ sở phải có lưới bảo vệ chống côn trùng và động vật gây hại.

3. Trang thiết bị sản xuất

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 23, Khoản 1, Điểm c Luật Thú y: Điều 69, Khoản 1, Điểm c QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: 2.2.3. 2.2.4.	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để giết mổ, sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			

3.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và cấu trúc thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong quá trình giết mổ, sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Có đủ trang thiết bị, dụng cụ làm bằng vật liệu bền, không gỉ, không bị ăn mòn, không độc, dễ làm sạch, khử trùng và không gây chấn thương cho động vật.
- Sử dụng riêng dụng cụ và đồ dùng cho từng khu vực.
- Làm sạch, khử trùng trước và sau khi sử dụng, bảo quản đúng nơi quy định dao và dụng cụ cắt thịt.
- Phải có các thùng chứa nước nóng đạt nhiệt độ tối thiểu 82°C hoặc dung dịch khử trùng đặt tại các vị trí thích hợp để sát trùng dụng cụ.
- Có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị; chỉ được tiến hành việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc sau ca giết mổ, khi thịt đã được chuyển đi hết; lưu giữ đầy đủ hồ sơ bảo dưỡng.
- Bóng đèn phải có lưới hoặc chụp bảo vệ.

4. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm	Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; đầy đủ dụng cụ làm			

c	QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT:2.3.7; 2.3.8	vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng; có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị...)			
---	--	---	--	--	--

4.1. Yêu cầu

- Điều kiện bảo đảm VSTY và an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng.

4.2. Phạm vi:

Tất cả các các khu vực sản xuất; dụng cụ làm vệ sinh, hóa chất tẩy rửa, khử trùng.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

a) Có sổ nhật ký theo dõi hoạt động và quy trình làm sạch và khử trùng bao gồm: danh sách thiết bị, máy móc, các bước và tần suất làm sạch và khử trùng, loại hóa chất, nồng độ hóa chất được sử dụng.

b) Điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.

c) Dụng cụ, thiết bị

- Có dấu hiệu để phân biệt giữa các dụng cụ,
- Đủ số lượng.
- Có nơi bảo quản;
- Sắp xếp đúng nơi qui định.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.
- Sau khi làm sạch, khử trùng phải đáp ứng:

Chỉ tiêu kiểm tra	Mức cho phép
Tổng số vi sinh vật	0 – 10 CFU/cm ²
Enterobacteriaceae	0 – 1 CFU/cm ²

* Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm không phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP, Luật Thú y, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật quốc gia tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn cấp Giấy chứng nhận.

5. Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	

5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; Điều 23, Khoản 1, Điểm c Luật Thú y: Điều 69, Khoản 1, Điểm đ QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: Khoản 2.3.5	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; được đào tạo về quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y và đối xử nhân đạo với động vật ...; khu vực thay bảo hộ lao động bảo đảm yêu cầu; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy trình và đủ trang thiết bị để công nhân thực hiện vệ sinh đúng quy định;			
---	--	---	--	--	--

5.1. Yêu cầu

- Người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ và có kiến thức ATTP, thực hành tốt về giết mổ và đối xử nhân đạo với động vật theo quy định.
- Công nhân có bảo hộ lao động và có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có phương tiện rửa, khử trùng tay và có nhà vệ sinh phù hợp.
- Có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân;
- Trang thiết bị vệ sinh công nhân trong tình trạng hoạt động, được bảo trì tốt.

5.2. Phạm vi:

- Kiến thức ATTP, thực hành tốt về giết mổ và đối xử nhân đạo đối với động vật của người trực tiếp sản xuất theo quy định;
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.
- Bảo hộ lao động; nhà vệ sinh; phương tiện rửa, khử trùng tay.

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Công nhân có kiến thức về an toàn thực phẩm, thực hành tốt về giết mổ và đối xử nhân đạo đối với động vật và được khám sức khỏe theo quy định.
- Công nhân có bảo hộ lao động. Cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có vòi nước rửa tay và xà phòng được bố trí tại khu vực sản xuất, khu vực nhà vệ sinh.
- Có nhà vệ sinh có đủ nước, được trang bị thùng rác và giấy chuyên dụng trong tình trạng bảo trì tốt.

6. Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
6	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm c Luật Thú y:	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm (nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm..., động vật được đưa vào giết mổ phải khỏe mạnh, bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y và được đối xử nhân đạo; nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ giết mổ, sơ chế, chế biến trong			

Điều 21, Khoản 1, Điểm b Điều 64, Khoản 1 và 3 QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: Khoản 2.3.1; Khoản 2.3.2; Khoản 2.3.3	danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định;			
---	---	--	--	--

6.1. Yêu cầu:

- Động vật được đưa vào giết mổ phải khỏe mạnh, bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y và được xử nhân đạo;
- Có đủ nước, nước đá để sản xuất thực phẩm đạt yêu cầu tại quy chuẩn kỹ thuật quốc gia;
- Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ giết mổ, sơ chế chế biến trong sản xuất thực phẩm theo đúng quy định.

6.2. Phạm vi:

- Hồ sơ ghi chép về nguyên liệu.
- Khu vực, thùng, tủ, ngăn chứa hoá chất, phụ gia;
- Nguồn cung cấp nước, nước đá; dụng cụ chứa đựng.
- Sử dụng trong thực tế.

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- a) Động vật đưa vào giết mổ phải khỏe mạnh, bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y; đối với động vật bị tổn thương, kiệt sức do quá trình vận chuyển, không có khả năng phục hồi nhưng không có triệu chứng lâm sàng của bệnh truyền nhiễm được phép giết mổ trước; có nguồn gốc rõ ràng, cụ thể như sau: có Giấy chứng nhận kiểm dịch động vật vận chuyển ra khỏi địa bàn cấp tỉnh (đối với động vật có nguồn gốc từ địa bàn cấp tỉnh khác); có các giấy tờ như hóa đơn, chứng từ, hợp đồng mua bán, Giấy chứng nhận tiêm phòng hoặc các giấy tờ tương đương khác hoặc được kê khai theo Khoản 3 Điều 1 Thông tư số 18/2023/TT-BNNPTNT ngày 15/12/2023 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 23/2019/TT-BNNPTNT ngày 30/11/2019 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hướng dẫn một số điều của Luật Chăn nuôi về hoạt động chăn nuôi (đối với động vật trong địa bàn cấp tỉnh) để có thể truy xuất nguồn gốc.
- b) Hoá chất, phụ gia (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.
- c) Kết quả phân tích nước, nước đá (nếu có);

h
DL

7. Phòng, chống côn trùng, động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm c QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: Khoản 2.3.1; Khoản 2.3.2; Khoản 2.3.3	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp/ phương án thu gom, xử lý chất thải rắn...)			

7.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả côn trùng, động vật gây hại.
- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

7.2. Phạm vi:

- Khu vực sản xuất trong nhà và ngoài trời.
- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.
- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- a) Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực sản xuất, bảo quản thực phẩm.
- b) Dòng chảy của cống thoát nước thải trong khu vực giết mổ chảy từ khu sạch đến khu bẩn;
- c) Đường thu gom nước thải nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật phải đổ thẳng vào nơi xử lý chất thải lỏng và không được chảy qua khu vực giết mổ;
- d) Công suất hệ thống thu gom và xử lý nước thải phù hợp với lượng nước thải phát sinh của cơ sở;
- đ) Cống thoát nước thải phải có nắp bảo vệ, không thấm nước đủ công suất thoát nước, không gây tình trạng bị ứ đọng hoặc tắc;
- e) Cửa xả nước thải thuận lợi cho việc kiểm tra, giám sát, lấy mẫu;

g) Lưới chắn rác, bề tách mỡ và bề lắng cặn được đặt ở các vị trí phù hợp của hệ thống thu gom nước thải.

h) Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải có nắp đậy hoặc ở ngoài khu vực sản xuất.

* Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm không phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP, Luật Thú y, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật quốc gia tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn cấp Giấy chứng nhận.

8. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
8	Luật ATTP: Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b,c Điều 19, Khoản 1, Điểm c,d Điều 20, Khoản 1, Điểm a,c; Điều 23, Khoản 1, Điểm c QCKT tương ứng (nếu có);	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói đảm bảo yêu cầu, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh đúng quy trình; ...)			

8.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.

- Nhãn được ghi đúng quy định.

- Điều kiện/ phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

8.2. Phạm vi:

- Nhãn sản phẩm.

- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.

- Phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm hoặc không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo qui định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).

- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

* Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm không phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật quốc gia tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn 5 ngày.

9. Điều kiện bảo đảm ATTP và quản lý chất lượng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: 2.4.1.; 2.6.;	Điều kiện bảo đảm VSTY, ATTP và QLCL (duy trì điều kiện bảo đảm VSTY, ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000, ... nếu có)			

9.1. Yêu cầu:

- Duy trì các điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

- Có quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm; quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000...

9.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các khu vực sản xuất, trang thiết bị sản xuất, kho bảo quản...

- Các quy định về làm vệ sinh và ghi chép, theo dõi sản xuất.

- Hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng (nếu có).

9.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất.

- Có quy định về làm vệ sinh khu vực sản xuất; thiết bị, dụng cụ sản xuất.

- Có hồ sơ ghi chép việc làm vệ sinh khu vực sản xuất, hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng.

10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm c QCKT QCVN 01-	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp, kết quả khắc phục các điểm không phù hợp; Có quy trình truy xuất			

	150:2017/BNNPTNT: Khoản 2.6.2.	nguồn gốc sản phẩm...)			
--	-----------------------------------	------------------------	--	--	--

10.1. Yêu cầu:

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc động vật, sản phẩm động vật

10.2. Phạm vi:

- Người được phân công quản lý chất lượng, người tham gia sản xuất.
- Ghi chép, hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, thực phẩm

10.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi nguồn gốc động vật (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày mua, tên nguyên liệu, người bán, trọng lượng, tình trạng nguyên liệu).
- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi phân phối sản phẩm động vật (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày, tên sản phẩm, người mua, trọng lượng).
- Biện pháp/quy trình xử lý khi động vật, sản phẩm động vật có vấn đề về VSTY, ATTP.

** Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm không phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP, Luật Thú y, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật quốc gia tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn cấp Giấy chứng nhận.*

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH) ... CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ THU GOM, SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Số điện thoại: (nếu có):
4. Mã số đăng ký kinh doanh :
5. Mặt hàng thu gom, sơ chế, chế biến:
6. Ngày thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
8. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):
Số: Ngày cấp:.....
2. Xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:
 Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:
3. Xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp
 Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có):	Địa điểm sản xuất (có địa điểm thích hợp, có khoảng cách an toàn với các nguồn gây độc hại, gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác cho thực phẩm;...)			
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2;	Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	QCKT tương ứng (nếu có);	đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...			
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)			
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ đầy đủ; có kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân...)			
6	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)			
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)			
8	Luật ATTP: Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b,c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c,d; Điều 20, Khoản 1, Điểm a,c; Điều 21 QCKT tương ứng (nếu có);	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, bảo đảm điều kiện vận chuyển, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)			
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000)			
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các điểm chưa phù hợp; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:			/10 nhóm chỉ tiêu		

IV. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

V. LẤY MẪU (nếu có):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

(kèm theo Biên bản lấy mẫu):

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất phân loại cơ sở:

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản được lập thành bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản, ... (cơ quan có liên quan) 01 bản...

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

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
 (Ký tên)

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục :
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Điểm chưa phù hợp tại Biên bản thẩm định ngày	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

Ph

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, PHÂN LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ THU GOM, SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở thu gom, sơ chế, chế biến nông, lâm, thủy sản.

II. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH

A. Ghi biên bản thẩm định:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là “Đạt” hoặc “Không đạt” và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu “Không đạt” đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng hoặc quy định của thị trường nhập khẩu mà cơ sở có đăng ký xuất khẩu).

- Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu.

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.

- Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.

- Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chỉ áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng và quy định của thị trường nhập khẩu mà cơ sở có đăng ký xuất khẩu (áp dụng đối với Cơ quan thẩm quyền Trung ương).

- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá “ĐẠT” đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả “Không đạt”. Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục sai lỗi kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

D. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. Địa điểm sản xuất:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm sản xuất (có địa điểm thích hợp, có khoảng cách an toàn với các nguồn gây độc hại, gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác cho thực phẩm;...)			

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở thu gom, sơ chế, chế biến thực phẩm nông, lâm, thủy sản phải có địa điểm thích hợp, có khoảng cách an toàn với các nguồn gây độc hại, gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác cho thực phẩm hoặc có giải pháp xử lý các nguồn gây ô nhiễm để đảm bảo an toàn thực phẩm;

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Khu vực sản xuất có địa điểm thích hợp; có khoảng cách an toàn với các nguồn gây ô nhiễm cho thực phẩm như nghĩa trang, khu công nghiệp...

- Không bị đọng nước, ngập nước.

2. Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không Đạt	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)			

2.1. Yêu cầu:

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô sản xuất thực phẩm;
- Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.
- Khu vực sản xuất được bố trí phù hợp với quy trình sơ chế, chế biến theo nguyên tắc 1 chiều, hạn chế sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực sản xuất (thu gom, sơ chế, chế biến...)

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Diện tích nhà xưởng, các khu vực phải phù hợp với công năng sản xuất.
- Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh
- Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.
- Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.
- Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn.

- Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản thực phẩm, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

3. Trang thiết bị sản xuất

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			

3.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và cấu trúc thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong trong sản xuất thực phẩm.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Đủ trang thiết bị, được thiết kế, chế tạo phù hợp, bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

* Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm chưa phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP. yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn quy định

4. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)			

4.1. Yêu cầu

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng.

4.2. Phạm vi:

Tất cả các các khu vực sản xuất; dụng cụ làm vệ sinh, hóa chất tẩy rửa, khử trùng.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có dấu hiệu để phân biệt giữa các dụng cụ.
- Đủ số lượng. Có nơi bảo quản; sắp xếp đúng nơi qui định.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Ph

* Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm chưa phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn quy định.

5. Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ đầy đủ; có kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân...)			

5.1. Yêu cầu

- Người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ đầy đủ và có kiến thức ATTP theo quy định.
- Công nhân có bảo hộ lao động và có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có phương tiện rửa, khử trùng tay và có nhà vệ sinh phù hợp.
- Có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân;
- Trang thiết bị vệ sinh công nhân trong tình trạng hoạt động, được bảo trì tốt.

5.2. Phạm vi:

- Kiến thức ATTP của người trực tiếp sản xuất theo quy định;
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.
- Bảo hộ lao động; nhà vệ sinh; phương tiện rửa, khử trùng tay.

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Công nhân có kiến thức về an toàn thực phẩm và được khám sức khỏe đầy đủ theo quy định.
- Công nhân có bảo hộ lao động. Cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có vòi nước rửa tay và xà phòng được bố trí tại khu vực sản xuất, khu vực nhà vệ sinh.
- Có nhà vệ sinh có đủ nước, được trang bị thùng rác và giấy chuyên dụng
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

6. Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
6	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)			

6.1. Yêu cầu:

- Nguyên liệu đưa vào sản xuất phải đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm (có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y hoặc bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn,...);
- Có đủ nước, nước đá để sản xuất thực phẩm đạt quy chuẩn kỹ thuật;
- Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất thực phẩm theo đúng quy định.

Ph

6.2. Phạm vi:

- Hồ sơ ghi chép về nguyên liệu.
- Khu vực, thùng, tủ, ngăn chứa hoá chất, phụ gia;
- Nguồn cung cấp nước, nước đá; dụng cụ chứa đựng. Kết quả phân tích nước, nước đá (nếu có);
- Sử dụng trong thực tế.

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Nguyên liệu phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y hoặc bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn;
- Hoá chất, phụ gia (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

7. Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)			

7.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.
- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

7.2. Phạm vi:

- Khu vực sản xuất trong nhà và ngoài trời.
- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.
- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không hạn gì, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực sản xuất, bảo quản thực phẩm.
- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo môi nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực sản xuất.
- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải có nắp đậy hoặc ở ngoài khu vực sản xuất.

** Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm chưa phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn quy định.*

8. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	

8	Luật ATTP: Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b,c Điều 19, Khoản 1, Điểm c,d Điều 20, Khoản 1, Điểm a,c Điều 21 QCKT tương ứng (nếu có);	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)			
---	---	---	--	--	--

8.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.
- Nhãn được ghi đúng quy định
- Điều kiện/ phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh (nếu có)

8.2. Phạm vi:

- Nhãn sản phẩm.
- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.
- Phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.
- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo qui định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).
- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh (nếu có)

* Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm chưa phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn quy định.

9. Điều kiện bảo đảm ATTP và quản lý chất lượng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000,...;			

9.1. Yêu cầu:

- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000...;

9.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các khu vực sản xuất, trang thiết bị sản xuất, kho bảo quản...

- Các quy định về làm vệ sinh và ghi chép, theo dõi sản xuất.
- Hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng (nếu có).

9.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất.
- Có quy định về làm vệ sinh khu vực sản xuất; thiết bị, dụng cụ sản xuất.
- Có hồ sơ ghi chép việc làm vệ sinh khu vực sản xuất, hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng.

10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các điểm chưa phù hợp; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)			

10.1. Yêu cầu:

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm (nguyên liệu, thực phẩm)

10.2. Phạm vi:

- Người được phân công quản lý chất lượng, người tham gia sản xuất.
- Ghi chép, hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, thực phẩm

10.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi nguồn nguyên liệu (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày mua, tên nguyên liệu, người bán, trọng lượng, tình trạng nguyên liệu).
- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi phân phối sản phẩm (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày, tên sản phẩm, người mua, trọng lượng).
- Biện pháp xử lý khi sản phẩm có vấn đề về ATTP.

Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm chưa phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP. yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn quy định.

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP
KHO LẠNH BẢO QUẢN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN****I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Số điện thoại: (nếu có):
4. Mã số đăng ký kinh doanh:
5. Mặt hàng bảo quản:
6. Ngày thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
8. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):
Số: Ngày cấp:
2. Xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:
 Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:
3. Xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp
 Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm và bố trí mặt bằng (Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm; thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản sản phẩm)			
2	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng (có phòng đệm, có thiết kế, cấu tạo phù hợp; hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng)			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
3	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Tường, trần, nền (kết cấu, vật liệu phù hợp; tường, trần, nền không có màu tối; dễ làm vệ sinh và khử trùng; bảo trì tốt và có hệ thống chiếu sáng đảm bảo)			
4	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Cửa kho lạnh, cửa phòng đệm (Được làm bằng vật liệu phù hợp; cửa kín; dễ làm vệ sinh và khử trùng và bảo trì tốt)			
5	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển (thiết bị làm lạnh đủ công suất; không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng; có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm; bảo trì tốt; Xe lạnh chuyên dùng và đảm bảo yêu cầu duy trì nhiệt độ)			
6	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh cá nhân (phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp; công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động)			
7	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế tự ghi và lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt)			
8	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng (phương tiện làm vệ sinh đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và bảo quản đúng nơi quy định; hóa chất tẩy rửa, khử trùng trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế)			
9	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng (có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng; thiết lập chương trình quản lý chất lượng và qui định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp; người tiếp xúc với thủy sản có kiến thức về ATTP; có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho hoạt động quản lý chất lượng và thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn theo đúng tần suất quy định)			
10	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1,	Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng (khám sức khỏe			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	định kỳ cho người trực tiếp sản xuất; thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định; bốc dỡ, bảo quản sản phẩm đúng quy định; thiết lập, lưu trữ hồ sơ chương trình quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu					

IV. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

V. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),
2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

(kèm theo Biên bản lấy mẫu):

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:
2. Đề xuất xếp loại cơ sở (Đạt/Không đạt):
Đạt
Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)
3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản hoàn thành lúc.....h.....phút, được lập thành bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản, ...(cơ quan có liên quan) 01 bản....

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

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
 (Ký tên)

✓
A

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục :
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung cần khắc phục tại Biên bản thẩm định ngày	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

Handwritten signature

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM KHO LẠNH BẢO QUẢN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với kho lạnh bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản.

II. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

A. Ghi biên bản thẩm định:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là “Đạt” hoặc “Không đạt” và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu “Không đạt” đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng)
- Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định
- Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.
- Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chỉ áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng
- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

- Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá “ĐẠT” đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả “Không đạt”. Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục sai lỗi kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

D. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm và bố trí mặt bằng (Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm; thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản sản phẩm)			

1.1. Yêu cầu:

- Không bị tác động từ các nguồn lây nhiễm từ bên ngoài vào cơ sở.
- Không bị lây nhiễm từ các khu vực sản xuất khác như khu vực phòng máy, khu vực chứa xăng dầu, nhà vệ sinh.
- Có đủ nguồn nước sạch và nguồn điện phục vụ cho sản xuất và làm vệ sinh.
- Không bị đọng nước, ngập nước khi trời mưa hoặc khi thủy triều lên.
- Thuận lợi cho sản xuất và làm vệ sinh và khử trùng.

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển sản phẩm và các khu vực lân cận.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Khả năng ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm từ môi trường xung quanh vào kho lạnh (trại chăn nuôi gia súc, bãi rác thải, khí thải...).
- Khả năng cung cấp đủ nguồn điện và nguồn nước sạch để sản xuất và làm vệ sinh.
- Tình trạng ú, đọng, ngập nước khi trời mưa hoặc khi thủy triều lên.
- Sự ngăn cách giữa khu vực sản xuất (tiếp nhận, bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm) với các khu vực khác như khu vực phòng máy, nhà vệ sinh, khu vực chứa xăng dầu.
- Có mặt bằng đủ rộng cả trong lẫn ngoài, bố trí thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng.

2. Phòng đệm và khu vực bốc dỡ hàng:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
2	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng (có phòng đệm, có thiết kế, cấu tạo phù hợp; hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng)			

2.1. Yêu cầu: Thiết kế, cấu tạo phù hợp, hạn chế dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng.

2.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng.

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

Handwritten signature/initials

- Chiều rộng tối thiểu của phòng đệm phù hợp với diện tích kho
- Thiết kế, cấu tạo đảm bảo ngăn chặn, hạn chế khí nóng và hơi nước vào kho lạnh, hạn chế dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng.

3. Tường, trần, nền

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
3	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Tường, trần, nền (kết cấu, vật liệu phù hợp; tường, trần, nền không có màu tối; dễ làm vệ sinh và khử trùng; bảo trì tốt và có hệ thống chiếu sáng đảm bảo)			

3.1. Yêu cầu:

- Tường và trần kho lạnh được làm bằng vật liệu phù hợp, màu sáng, kết cấu dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Nền được làm bằng vật liệu và kết cấu trúc phù hợp, phẳng, chịu tải trọng và không trơn trượt.
- Đủ sáng cho hoạt động sản xuất và có chụp đèn ở những nơi phù hợp.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ tường và trần kho lạnh, phòng đệm, phòng thay bao bì, đóng gói lại.
- Nền kho lạnh, phòng đệm, phòng thay bao bì, đóng gói lại (nếu có).
- Toàn bộ hệ thống đèn chiếu sáng trong khu vực kho lạnh, phòng đệm, phòng thay bao bì, đóng gói lại.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Tường và trần được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gi, không bị ăn mòn, không ngấm nước và cách nhiệt tốt.
- Có bề mặt nhẵn, màu sáng.
- Cấu tạo dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Đảm bảo phẳng, chịu tải trọng, không trơn trượt.
- Đảm bảo thoát hết nước ra ngoài khi xả băng.
- Đủ sáng cho mọi hoạt động xếp dỡ, vận chuyển sản phẩm. Ánh sáng đạt cường độ 200 lux trong kho và 220 lux tại phòng bao gói lại và phòng đệm.
- Đèn chiếu sáng trong kho lạnh, phòng bao gói lại và phòng đệm phải đảm bảo an toàn và có chụp bảo vệ.

4. Cửa

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
4	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b;	Cửa kho lạnh, cửa phòng đệm (được làm bằng vật liệu phù hợp; cửa kín; dễ làm vệ sinh và khử trùng và bảo trì tốt)			

6/12

Nhóm chỉ	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc
	QCKT tương ứng (nếu có);				

4.1. Yêu cầu: Được làm bằng vật liệu phù hợp, đảm bảo kín, cấu tạo dễ làm vệ sinh và khử trùng.

4.2. Phạm vi: Cửa và màng che kho lạnh, phòng đệm.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Cửa và các tấm màng che của kho lạnh, phòng đệm được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không ngấm nước, cách nhiệt tốt.

- Có bề mặt nhẵn, cấu tạo dễ làm vệ sinh, khử trùng.

- Khi đóng cửa phải đảm bảo kín.

5. Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
5	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển (thiết bị làm lạnh đủ công suất; không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng; có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm; bảo trì tốt; Xe lạnh chuyên dùng và đảm bảo yêu cầu duy trì nhiệt độ)			

5.1. Yêu cầu:

- Thiết bị làm lạnh đủ công suất, môi chất làm lạnh phù hợp.

- Phương tiện bốc dỡ, vận chuyển phù hợp.

- Xe lạnh chuyên dùng vận chuyển sản phẩm đông lạnh phải đủ công suất lạnh, đảm bảo nhiệt độ bảo quản phù hợp.

5.2. Phạm vi: Thiết bị và môi chất làm lạnh, phương tiện bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm. Xe lạnh vận chuyển nông lâm thủy sản đông lạnh.

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Thiết bị làm lạnh đủ công suất để bảo quản sản phẩm ở nhiệt độ cần thiết và ổn định. kể cả khi kho chứa hàng đạt mức tối đa.

- Các thiết bị áp lực chứa môi chất lạnh, ống dẫn, thiết bị trao đổi nhiệt phải đảm bảo an toàn, không bị rò rỉ và phải kiểm định theo qui định.

- Môi chất làm lạnh là loại môi chất được phép sử dụng, không ảnh hưởng đến môi trường.

PK

- Giá kê hàng được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không ngấm nước, có cấu trúc chắc chắn, được thiết kế thuận tiện cho việc bốc dỡ, dễ làm vệ sinh.

- Thiết bị nâng hàng, bốc dỡ hàng, phương tiện vận chuyển được sử dụng trong kho lạnh phải được làm bằng vật liệu phù hợp, không rò rỉ dầu, không có nguồn gây ô nhiễm, có cấu trúc chắc chắn, được thiết kế thuận tiện cho việc bốc dỡ, vận chuyển, dễ làm vệ sinh, khử trùng.

- Quá trình bốc dỡ và vận chuyển sản phẩm ra hoặc vào kho lạnh phải nhẹ nhàng, nhanh chóng, tránh ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và tránh sự tăng nhiệt độ trong kho.

- Nhiệt độ bảo quản trên xe lạnh được duy trì phù hợp theo quy định: $\leq - 18^{\circ}\text{C}$. Nhiệt độ bảo quản trên xe được theo dõi đúng cách và hữu hiệu trong suốt quá trình vận chuyển, bảo quản sản phẩm trên xe.

6. Vệ sinh cá nhân

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
6	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh cá nhân a. Phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp b. Công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động			

6.1. Yêu cầu: Công nhân phải đảm bảo yêu cầu vệ sinh cá nhân khi tham gia sản xuất.

6.2. Phạm vi: Trang bị BHLĐ, phòng thay BHLĐ, phương tiện rửa và khử trùng tay, nhà VSCN.

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Công nhân được trang bị đủ bảo hộ lao động cần thiết và đảm bảo vệ sinh: quần áo chống lạnh, mũ, ủng, găng tay, khẩu trang.

- Có đủ vòi nước, xà phòng và dụng cụ làm khô tay cho công nhân rửa và khử trùng tay trước khi tham gia sản xuất và sau khi đi vệ sinh.

- Phòng thay BHLĐ, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp, đảm bảo an toàn vệ sinh.

7. Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế được lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt)			

7.1. Yêu cầu:

- Kho lạnh phải đảm bảo duy trì nhiệt độ trung tâm sản phẩm $\leq -18^{\circ}\text{C}$ và được kiểm soát một cách hữu hiệu.

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

7.2. Phạm vi: Toàn bộ kho lạnh bảo quản thành phẩm.

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Nhiệt độ kho lạnh phải đạt ổn định ở $-20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$; nhiệt độ tâm sản phẩm phải $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

- Sản phẩm bảo quản trong kho lạnh phải được bao gói phù hợp và ghi nhãn theo quy định.

- Có nhiệt kế được lắp đặt ở nơi dễ nhìn, dễ đọc, nhiệt kế có độ chính xác $0,5^{\circ}\text{C}$. Đầu cảm biến của nhiệt kế được bố trí ở vị trí có nhiệt độ cao nhất trong kho.

- Không bảo quản lẫn các thực phẩm khác nhau, các thực phẩm này phải được bao gói kín, xếp lô riêng và không là nguồn lây nhiễm chéo.

- Có hệ thống quản lý, theo dõi việc sắp xếp hàng hoá để sản phẩm trong kho được nhận dạng dễ dàng.

- Đảm bảo khoảng cách tối thiểu giữa hàng hóa với sàn là 15cm; với tường, với trần, với giàn lạnh và với quạt gió là 50cm; thể tích từng lô hàng phải thích hợp, có lối đi bảo đảm thuận tiện cho người và phương tiện khi xếp dỡ hàng.

8. Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
8	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng (phương tiện làm vệ sinh đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và bảo quản đúng nơi quy định; hóa chất tẩy rửa, khử trùng trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế)			

8.1. Yêu cầu: Phương tiện và tác nhân làm vệ sinh phải đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

8.2. Phạm vi: Toàn bộ các phương tiện và tác nhân làm vệ sinh và khử trùng kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại sản phẩm.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Trang bị đủ về số lượng, đúng chủng loại các phương tiện chuyên dùng để làm vệ sinh và khử trùng cho kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại sản phẩm.

- Phương tiện làm vệ sinh được làm bằng vật liệu không thấm nước, kết cấu dễ làm sạch.

- Các hoá chất tẩy rửa, khử trùng phải được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y Tế;

- Các dụng cụ làm vệ sinh sau mỗi lần sử dụng phải được làm vệ sinh sạch sẽ và để đúng nơi quy định.

9. Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng

Handwritten signature/initials

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
9	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng (có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng; thiết lập chương trình quản lý chất lượng và qui định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp; người tiếp xúc với sản phẩm có kiến thức về ATTP; có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho hoạt động quản lý chất lượng và thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn theo đúng tần suất quy định)			

9.1. Yêu cầu:

- Cán bộ, công nhân có kiến thức về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Chương trình QLCL của cơ sở phải đầy đủ, phù hợp với quy định và thực tế.
- Đủ điều kiện cần thiết để thực hiện hoạt động quản lý chất lượng.

9.2. Phạm vi:

- Kế hoạch đào tạo và kết quả đào tạo kiến thức về chất lượng, an toàn thực phẩm.
- Toàn bộ chương trình QLCL và các tài liệu liên quan đến chương trình QLCL của cơ sở.
- Trang thiết bị có liên quan đến hoạt động quản lý chất lượng.

9.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét toàn bộ các quy định về bảo quản, vận chuyển, làm vệ sinh, khử trùng; thẩm định đối chiếu với các Quy chuẩn và các văn bản pháp lý có liên quan và phỏng vấn để xác định:

- Cơ sở có xây dựng chương trình làm vệ sinh, khử trùng cho kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại sản phẩm, phương tiện kê xếp và vận chuyển hàng.
- Có đầy đủ các quy định về tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển tại cơ sở.
- Chương trình QLCL của cơ sở phải phù hợp với quy định và thực tế sản xuất của cơ sở.
- Cán bộ, công nhân đã được đào tạo, cập nhật các kiến thức về chất lượng và ATTP.
- Có đầy đủ các trang thiết bị, dụng cụ kiểm soát cần thiết để thực hiện QLCL.

10. Thực hiện chương trình quản lý chất lượng

TT	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
10	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng (có khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất; thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định; bốc dỡ,			

TT	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá	Diễn giải nội dung và thời hạn khác
		bảo quản sản phẩm đúng quy định; thiết lập, lưu trữ hồ sơ chương trình quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp)		

10.1. Yêu cầu:

- Thực hiện theo đúng các quy định đã đề ra trong chương trình quản lý chất lượng.
- Duy trì tốt chế độ vệ sinh chung.
- Người lao động tiếp xúc với sản phẩm phải được khám sức khỏe định kỳ.
- Ghi chép và lưu trữ hồ sơ đầy đủ theo đúng quy định.

10.2. Phạm vi:

- Toàn bộ hồ sơ có liên quan đến thực hiện chương trình QLCL tại cơ sở.
- Các hồ sơ (đào tạo, ghi chép...) và các hoạt động thực tế.

10.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

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

- Có đầy đủ các kết quả thực hiện kế hoạch làm vệ sinh, kết quả giám sát các quy định về trình tự, thủ tục tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển sản phẩm đáp ứng các yêu cầu quy định về ATTP.

- Hoạt động vệ sinh, khử trùng định kỳ kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại và kết quả thực hiện.

- Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung.

- Các thiết bị áp lực chứa môi chất, nhiệt kế tự ghi được kiểm định và hiệu chuẩn đúng quy định.

- Thực hiện khám sức khỏe định kỳ công nhân 1 năm/1 lần theo quy định của Bộ Y tế, có giám sát tình trạng sức khỏe công nhân hàng ngày đảm bảo không để những người mắc bệnh truyền nhiễm tham gia sản xuất.

- Thực hiện đầy đủ và kịp thời các hành động sửa chữa khi kết quả giám sát vượt mức giới hạn cho phép.

- Các hồ sơ lưu trữ phải rõ ràng, chính xác, phù hợp với thực tế sản xuất. Hồ sơ lưu trữ phải dễ truy cập, xuất trình khi có yêu cầu.

- Hồ sơ được lưu trữ trong thời hạn 2 năm.

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH) . CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CHỢ ĐÀU MỚI, ĐẤU GIÁ THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Số điện thoại: (nếu có):
4. Mã số đăng ký kinh doanh:
5. Mặt hàng kinh doanh:
6. Ngày thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
8. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):
Số: Ngày cấp:
2. Xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:
 Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:
3. Xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp
 Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm kinh doanh (phù hợp với quy hoạch của địa phương; khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)			
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b; Điều 27, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín/ đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau ...)			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Vật dụng, dụng cụ (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực phẩm kinh doanh tại chợ (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/ bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)			
5	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước sinh hoạt; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)			
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)			
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP ...)			
8	Luật ATTP: Điều 18, Khoản 1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; QCKT tương ứng (nếu có);	Bao gói, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:		/8 nhóm chỉ tiêu			

IV. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

V. LẤY MẪU (nếu có):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

2. Chi định chỉ tiêu phân tích:

(kèm theo Biên bản lấy mẫu)

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất xếp loại cơ sở (Đạt/ Không đạt):

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản được hoàn thành lúc h phút, được lập thành bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản, ... (cơ quan có liên quan) 01 bản....

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH

(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

Phu

VIII. THĂM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

Tên cơ sở:

1. Mã số đăng ký kinh doanh:
2. Ngày thẩm định
3. Thông tin Báo cáo khắc phục :
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
4. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Điểm chưa phù hợp tại Biên bản thẩm định ngày	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

5. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

Ph

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CHỢ ĐẦU MÓI, ĐÁU GIÁ THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với chợ đầu mối, chợ đấu giá nông, lâm, thủy sản.

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

A. Ghi biên bản thẩm định:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là “Đạt” hoặc “Không đạt” và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu “Không đạt” đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thông nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng hoặc quy định của thị trường nhập khẩu mà cơ sở có đăng ký xuất khẩu).

- Dùng ký hiệu X hoặc √ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu.

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.

- Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.

- Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chỉ áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng và quy định của thị trường nhập khẩu mà cơ sở có đăng ký xuất khẩu (áp dụng đối với Cơ quan thẩm quyền Trung ương).

- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá “ĐẠT” đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả “Không đạt”. Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn

Handwritten signature/initials

phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục sai lỗi kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

D. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. Địa điểm kinh doanh:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1.	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm kinh doanh (phù hợp với quy hoạch của địa phương; khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)			

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản phải có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;

1.2. Phạm vi:

Toàn bộ khu vực kinh doanh và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

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

- Khu vực kinh doanh có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm.
- Không bị đọng nước, ngập nước.
- Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.
- Không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh (khói bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác ...)

2. Bố trí các khu vực kinh doanh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không Đạt	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b; Điều 27, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín/ đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau ...)			

2.1. Yêu cầu:

- Bố trí các khu vực kinh doanh phù hợp với các loại sản phẩm khác nhau.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực kinh doanh

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

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

- Các khu vực kinh doanh các dạng sản phẩm khác nhau (đồ tươi sống, đồ chín hoặc sản phẩm thịt, thủy sản, rau...) được bố trí riêng, đủ diện tích, dễ làm vệ sinh.

3. Vật dụng, dụng cụ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không Đạt	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Vật dụng, dụng cụ (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			

3.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và cấu trúc thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong trong hoạt động kinh doanh.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

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

- Đồ trang thiết bị, phù hợp với yêu cầu kinh doanh của từng loại thực phẩm.
- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

4. Thực phẩm kinh doanh tại chợ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không Đạt	
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực phẩm kinh doanh tại chợ (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)			

4.1. Yêu cầu:

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định.
- Có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;

4.2. Phạm vi:

- Toàn bộ thực phẩm nông lâm thủy sản kinh doanh tại chợ.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

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

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Nhãn hàng hóa đối với thực phẩm bao gói sẵn với đầy đủ thông tin theo quy định.

- Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;
- Bảo quản sản phẩm ở điều kiện thích hợp, bảo đảm không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

5. Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh thực phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không Đạt	
5	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)			

5.1. Yêu cầu:

- Nước, nước đá phục vụ hoạt động kinh doanh phải đủ và đảm bảo an toàn thực phẩm, không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) trong danh mục được phép sử dụng.

5.2. Phạm vi:

- Nguồn cung cấp nước, nước đá; dụng cụ chứa đựng.
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng).

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

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

- Nước, nước đá đủ cho việc sử dụng trong hoạt động kinh doanh, làm vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ...
- Bảo quản, sử dụng nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh, nếu có sử dụng (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không gỉ và dễ làm vệ sinh, không để đá trực tiếp dưới nền).
- Hoá chất, phụ gia (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

6. Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không Đạt	
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)			

6.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.
- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

6.2. Phạm vi:

Ph

- Khu vực bao gói, bảo quản, kinh doanh sản phẩm... trong nhà và ngoài trời.
- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.
- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

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

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực kinh doanh, bảo quản thực phẩm.
- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo môi nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực kinh doanh.
- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải ngoài khu vực kinh doanh.

7. Người trực tiếp bán hàng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không Đạt	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP ...)			

7.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp bán hàng có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.

7.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp bán hàng được khám sức khỏe theo quy định;
- Kiến thức ATTP của người trực tiếp bán hàng theo quy định.

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

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

- Người trực tiếp bán hàng có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.
- Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình kinh doanh thực phẩm, đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình kinh doanh thực phẩm.

8. Bao gói, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không Đạt	
8	Luật ATTP: Điều 18, Khoản 1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; QCKT tương ứng (nếu có);	Bao gói, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)			

8.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.

- Điều kiện/ phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

8.2. Phạm vi:

- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.
- Kho chứa, bảo quản sản phẩm.
- Điều kiện, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

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

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo qui định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).

- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm chưa phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn quy định.

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH) · CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN
(cơ sở chuyên doanh)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Số điện thoại: (nếu có):
4. Mã số đăng ký kinh doanh:
5. Mặt hàng kinh doanh:
6. Ngày thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
8. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):
Số: Ngày cấp:
2. Xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:
 Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:
3. Xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp
 Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm kinh doanh (phù hợp; đủ diện tích để bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...)			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b; Điều 27, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh (nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín hoặc đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau...)			
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)			
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/ bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)			
5	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)			
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)			
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP ...)			
8	Luật ATTP: Điều 18, Khoản 1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1;	Bao gói, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	Điều 21; QCKT tương ứng (nếu có);				
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:			/8 nhóm chỉ tiêu		

IV. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

V. LẤY MẪU (nếu có):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),
2. Chi định chỉ tiêu phân tích:

(kèm theo Biên bản lấy mẫu):

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất phân loại cơ sở:

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản hoàn thành lúc.....h.....phút, được lập thành bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản, ...(cơ quan có liên quan) 01 bản....

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

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
 (Ký tên)

PL

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC ((áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục :
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Điểm chưa phù hợp tại Biên bản thẩm định ngày	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, PHÂN LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN (cơ sở chuyên doanh)

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản (cơ sở chuyên doanh).

II. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, PHÂN LOẠI

A. Ghi biên bản thẩm định:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là “Đạt” hoặc “Không đạt” và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu “Không đạt” đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng hoặc quy định của thị trường nhập khẩu mà cơ sở có đăng ký xuất khẩu).

- Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu.

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.

- Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.

- Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chỉ áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng và quy định của thị trường nhập khẩu mà cơ sở có đăng ký xuất khẩu (áp dụng đối với Cơ quan thẩm quyền Trung ương).

- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá “ĐẠT” đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả “Không đạt”. Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục điểm chưa phù

hợp kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

D. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. Địa điểm kinh doanh:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm kinh doanh (phù hợp; đủ diện tích để bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...)			

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản (chuyên doanh) phải có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực kinh doanh và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Khu vực kinh doanh có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm.
- Không bị động nước, ngập nước.
- Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.
- Không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh (khói bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác ...)

2. Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b; Điều 27, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh (nền, tường, trần, cửa...phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín hoặc đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau...)			

2.1. Yêu cầu:

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô kinh doanh thực phẩm;
- Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.
- Bố trí các khu vực kinh doanh phù hợp với các loại sản phẩm khác nhau

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực kinh doanh (tường, trần, nền, cửa ra vào, cửa sổ, thông gió, ánh sáng...)

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh
- Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.
- Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.
- Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn.
- Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản thực phẩm, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

3. Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)			

3.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và cấu trúc thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong hoạt động kinh doanh.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Đủ trang thiết bị, phù hợp với yêu cầu kinh doanh của từng loại thực phẩm.
- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

4. Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/ bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)			

4.1. Yêu cầu:

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định.
- Có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;

4.2. Phạm vi:

- Toàn bộ thực phẩm nông lâm thủy sản kinh doanh tại cơ sở.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Nhãn hàng hóa đối với thực phẩm bao gói sẵn với đầy đủ thông tin theo quy định.
- Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;
- Bảo quản sản phẩm ở điều kiện thích hợp, bảo đảm không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

5. Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh thực phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
5	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)			

5.1. Yêu cầu:

- Nước, nước đá phục vụ hoạt động kinh doanh phải đủ và đảm bảo an toàn thực phẩm, không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) trong danh mục được phép sử dụng.

5.2. Phạm vi:

- Nguồn cung cấp nước, nước đá; dụng cụ chứa đựng.
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng).

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Nước, nước đá đủ cho việc sử dụng trong hoạt động kinh doanh, làm vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ...
- Bảo quản, sử dụng nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh, nếu có sử dụng (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không gỉ và dễ làm vệ sinh, không để đá trực tiếp dưới nền).
- Hoá chất, phụ gia (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

6. Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c;	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp phòng chống động vật gây hại;			

Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)			
---	---	--	--	--

6.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.
- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

6.2. Phạm vi:

- Khu vực bao gói, bảo quản, kinh doanh sản phẩm... trong nhà và ngoài trời.
- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.
- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực kinh doanh, bảo quản thực phẩm.
- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo môi nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực kinh doanh.
- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải ngoài khu vực kinh doanh.

7. Người trực tiếp bán hàng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP...)			

7.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp bán hàng có kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định; được khám sức khỏe theo quy định.

7.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp bán hàng có kiến thức ATTP;
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Người trực tiếp bán hàng có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.
- Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình kinh doanh thực phẩm, đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình kinh doanh thực phẩm.

8. Bao gói, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
8	Luật ATTP: Điều 18, Khoản 1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; QCKT tương ứng (nếu có);	Bao gói, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)			

8.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.

- Điều kiện/ phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

8.2. Phạm vi:

- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.

- Điều kiện, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo qui định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).

- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

** Lưu ý khi đánh giá cần xem xét đến điểm chưa phù hợp/sai lệch theo quy định Luật ATTP. yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuy nhiên cơ sở có khả năng khắc phục trong thời hạn quy định*

K
HL

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH)

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

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ SẢN XUẤT CHẾ BIẾN MUỐI**

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Số điện thoại: (nếu có):
4. Mã số :
5. Mặt hàng:
6. Ngày thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
8. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số:Ngày cấp:.....

2. Xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

Đáp ứng quy định

Không đáp ứng quy định, lý do:

3. Xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp

Đáp ứng quy định

Không đáp ứng quy định, lý do:

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm a, điểm b; Điều 25, khoản 2; QCKT tương ứng (nếu có).</p>	<p>Địa điểm, kết cấu nhà xưởng, bố trí dây chuyền chế biến (Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác; có nước sạch đáp ứng QCKT tương ứng; Quy trình sơ chế, chế biến phải bảo đảm thực phẩm không bị ô nhiễm chéo, tiếp xúc với các yếu tố gây ô nhiễm hoặc độc hại.)</p>			
2	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm c, d QCKT tương ứng (nếu có).</p>	<p>Trang thiết bị chế biến (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại; Có hệ thống xử lý chất thải).</p>			
3	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm e; QCKT tương ứng (nếu có).</p>	<p>Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh (người trực tiếp chế biến được khám sức khỏe định kỳ; có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp chế biến muối do Chủ cơ sở tổ chức tập huấn</p>			

Ur

KL

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
		và thực hiện xác nhận...)			
4	Luật ATTP: Điều 10, khoản 1; khoản 2, điểm a; Điều 19, khoản 1, điểm b; QCKT tương ứng (nếu có).	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào trong quá trình chế biến (nước đáp ứng quy định QCKT tương ứng; phụ gia trong danh mục được phép sử dụng, và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để chế biến muối và các sản phẩm muối; kim loại nặng trong giới hạn cho phép)			
5	Luật ATTP: Điều 10, khoản 2, điểm b,c Điều 18; Điều 20, khoản 1 QCKT tương ứng (nếu có).	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (phải bảo đảm các điều kiện về bảo quản thực phẩm; vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)			
6	Luật ATTP: Điều 11, khoản 2; Điều 19, khoản 1, điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có).	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /6 nhóm chỉ tiêu					

IV. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

V. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

W

a

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...)

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất kết quả đánh giá (Đạt/Không đạt):

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản được lập thành bản, có giá trị như nhau. *Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản, ... (cơ quan có liên quan) 01 bản....*

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

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục :
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung cần khắc phục tại Biên bản thẩm định ngày	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):

....., ngày tháng năm

.....
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
 (Ký tên)

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT CHẾ BIẾN MUỐI

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất chế biến muối.

II. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH

A. Ghi biên bản thẩm định

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là “Đạt” hoặc “Không đạt” và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu “Không đạt” đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng hoặc quy định của thị trường nhập khẩu mà cơ sở có đăng ký xuất khẩu).

- Dùng ký hiệu X hoặc √ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu.

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.

- Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.

- Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chỉ áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. Nguyên tắc đánh giá

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng và quy định của thị trường nhập khẩu mà cơ sở có đăng ký xuất khẩu.

- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

- Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá “ĐẠT” đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả “Không đạt”. Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục sai lỗi kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

D. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. Địa điểm cơ sở sản xuất chế biến:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm a, điểm b; Điều 25, khoản 2; QCKT tương ứng (nếu có).	Địa điểm, kết cấu nhà xưởng, bố trí dây chuyền chế biến (Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác; có nước sạch đáp ứng QCKT tương ứng; Quy trình sơ chế, chế biến phải bảo đảm thực phẩm không bị ô nhiễm chéo, tiếp xúc với các yếu tố gây ô nhiễm hoặc độc hại.)			

1.1. Yêu cầu:

- Cơ sở chế biến muối phải có địa điểm, diện tích phù hợp với quy mô chế biến; có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác. Có nước sạch đáp ứng QCKT tương ứng.

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối.

- Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.

- Khu vực chế biến được bố trí phù hợp với quy trình công nghệ theo nguyên tắc 1 chiều, hạn chế sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động chế biến và làm vệ sinh.

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực chế biến và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Thẩm định thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Khu vực chế biến muối có địa điểm, diện tích phù hợp với quy mô sản xuất chế biến địa phương giao đất, cho thuê đất; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như: các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện ...

- Không bị đọng nước, ngập nước.

- Diện tích nhà xưởng, các khu vực phải phù hợp với công năng chế biến.

- Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh.

- Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.

- Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.

- Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn.

- Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản nguyên liệu, sản phẩm; bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

2. Trang thiết bị chế biến muối

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
2	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm c, d QCKT tương ứng (nếu có).	Trang thiết bị chế biến (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại; Có hệ thống xử lý chất thải).			

2.1. Yêu cầu:

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng.
- Vật liệu thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.

- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối.

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Đủ trang thiết bị được thiết kế, chế tạo phù hợp, bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Các thiết bị, dụng cụ chế biến, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Trang thiết bị chế biến trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.
- Có dấu hiệu để phân biệt giữa các dụng cụ.
- Đủ số lượng. Có nơi bảo quản và sắp xếp đúng nơi quy định.

3. Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
3	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm e; QCKT tương ứng (nếu có).	Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh (người trực tiếp chế biến được khám sức khỏe định kỳ; có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp chế biến muối do Chủ cơ sở tổ chức tập huấn và thực hiện xác nhận...)			

3.1. Yêu cầu

- Người trực tiếp sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe định kỳ
- Người trực tiếp chế biến có bảo hộ lao động và có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có phương tiện rửa, khử trùng tay và có nhà vệ sinh phù hợp.
- Có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.

- Bảo hộ lao động, nhà vệ sinh, phương tiện rửa, khử trùng tay.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Người trực tiếp sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.

- Người trực tiếp sơ chế, chế biến có bảo hộ lao động. Cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động.

- Có vòi nước rửa tay và xà phòng được bố trí tại khu vực sản xuất, khu vực nhà vệ sinh.

- Có nhà vệ sinh có đủ nước, được trang bị thùng rác và giấy chuyên dụng.

- Các điều kiện về vệ sinh trong tình trạng bảo trì tốt.

4. Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào trong quá trình chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
4	Luật ATTP: Điều 10, khoản 1; khoản 2, điểm a; Điều 19, khoản 1, điểm b; QCKT tương ứng (nếu có).	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào trong quá trình chế biến (nước đáp ứng quy định QCKT tương ứng; phụ gia trong danh mục được phép sử dụng, và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để chế biến muối và các sản phẩm muối; kim loại nặng trong giới hạn cho phép)			

4.1. Yêu cầu:

- Nguyên liệu đưa vào chế biến phải đáp ứng yêu cầu để chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối.

- Có đủ nước để chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối đạt quy chuẩn kỹ thuật tương ứng; sản phẩm muối đạt chất lượng theo công bố của đơn vị.

- Sử dụng phụ gia thực phẩm theo đúng quy định.

4.2. Phạm vi:

- Hồ sơ ghi chép về nguyên liệu.

- Khu vực chứa hoá chất, phụ gia.

- Nguồn nước, dụng cụ chứa đựng. Kết quả phân tích nước (nếu có).

- Sử dụng trong thực tế.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Nguyên liệu muối đưa vào sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm và sử dụng đúng theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

5. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
5	Luật ATTP: Điều 10, khoản 2, điểm b,c Điều 18; Điều 20, khoản 1 QCKT tương ứng (nếu có).	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (phải bảo đảm các điều kiện về bảo quản thực phẩm; vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)			

5.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi, vị lạ vào muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối, bảo đảm chất lượng muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối trong thời hạn sử dụng.

- Nhãn được ghi đúng quy định.

- Điều kiện/ phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm muối, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

5.2. Phạm vi:

- Nhãn sản phẩm.

- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.

- Phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối.

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm, không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).

- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

6. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
6	Luật ATTP: Điều 11, khoản 2; Điều 19, khoản 1, điểm đ; QCKT trong ứng (nếu có).	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm)			

6.1. Yêu cầu:

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm (nguyên liệu, sản phẩm chế biến)

6.2. Phạm vi:

- Người được phân công quản lý chất lượng, người tham gia chế biến.

- Ghi chép, hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, sản phẩm.

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi nguồn nguyên liệu, phụ gia, bao bì bao gói,... (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày mua, tên nguyên liệu, người bán, khối lượng, tình trạng nguyên liệu).

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi phân phối sản phẩm (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày, tên sản phẩm, người mua, khối lượng).

- Biện pháp xử lý khi sản phẩm có vấn đề về ATTP.

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH) CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
 ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
 CƠ SỞ KINH DOANH MUỐI**

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Số điện thoại: (nếu có):
4. Mã số :
5. Mặt hàng:
6. Ngày thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
 2)
 3)
8. Đại diện cơ sở: 1)
 2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số:Ngày cấp:.....

2. Xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

Đáp ứng quy định

Không đáp ứng quy định, lý do:

3. Xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp

Đáp ứng quy định

Không đáp ứng quy định, lý do:

20

re

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm a, điểm b, điểm c, điểm d Điều 20, khoản 1, điểm b;</p> <p>QCKT tương ứng (nếu có).</p>	<p>Địa điểm, kết cấu, bố trí cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh (địa điểm phù hợp; đủ diện tích để bày bán muối và các sản phẩm muối, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác; có nước sạch đáp ứng QCKT tương ứng); nền, tường, trần, cửa...phù hợp, để làm vệ sinh...); bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, để làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh với các loại sản phẩm khác ...)</p>			
2	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có).</p>	<p>Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm; có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/ bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc; muối và các sản phẩm muối bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)</p>			
3	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm e; QCKT tương ứng (nếu có).</p>	<p>Người trực tiếp kinh doanh (người trực tiếp kinh doanh được khám sức khỏe định kỳ; có giấy xác nhận đã được</p>			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
		tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp kinh doanh muối do Chủ cơ sở tổ chức tập huấn và thực hiện xác nhận...)			
4	Luật ATTP: Điều 20, khoản 1 Điều 21; Điều 27, khoản 1 QCKT tương ứng (nếu có).	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (phải bảo đảm các điều kiện về bảo quản thực phẩm; vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:			/4		
nhóm chỉ tiêu					

IV. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

V. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...)

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất kết quả đánh giá (Đạt/Không đạt):

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản được lập thành bản, có giá trị như nhau. *Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản, ... (cơ quan có liên quan) 01 bản....*

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

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục :
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung cần khắc phục tại Biên bản thẩm định ngày	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

W

K

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ KINH DOANH MUỐI

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu này hướng dẫn thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở kinh doanh muối.

II. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH

A. Ghi biên bản thẩm định

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là “Đạt” hoặc “Không đạt” và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu “Không đạt” đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng hoặc quy định của thị trường nhập khẩu mà cơ sở có đăng ký xuất khẩu).

- Dùng ký hiệu X hoặc √ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu.

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.

- Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.

- Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chỉ áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. Nguyên tắc đánh giá

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng và quy định của thị trường nhập khẩu mà cơ sở có đăng ký xuất khẩu.

- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

- Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá “ĐẠT” đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả “Không đạt”. Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục sai lỗi kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

D. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. Địa điểm kinh doanh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm a, điểm b, điểm c, điểm d Điều 20, khoản 1, điểm b; QCKT tương ứng (nếu có).</p>	<p>Địa điểm, kết cấu, bố trí cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh (địa điểm phù hợp; đủ diện tích để bày bán muối và các sản phẩm muối, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác; có nước sạch đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật tương ứng); nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh với các loại sản phẩm khác ...)</p>			

1.1. Yêu cầu:

- Cơ sở kinh doanh muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối (chuyên doanh) phải có địa điểm, diện tích thích hợp, không bị ngập nước; có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác; có nước sạch đáp ứng QCKT tương ứng.

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô kinh doanh muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối.

- Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.

- Bố trí các khu vực kinh doanh phù hợp với các loại sản phẩm khác nhau.

- Vật liệu thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.

- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực kinh doanh và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Khu vực kinh doanh có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối; khu vực chứa đựng, bảo quản phải thuận tiện để vận chuyển sản phẩm; có đủ nước sạch sinh hoạt cho nhu cầu kinh doanh.

- Không bị đọng nước, ngập nước.

- Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.

- Không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh (khói bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác ...).

- Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh.

- Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.

- Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.

- Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn.

- Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

- Đủ trang thiết bị, phù hợp với yêu cầu kinh doanh của từng loại muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối.

- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

2. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
2	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có).	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm; có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/ bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc; muối và các sản phẩm muối bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)			

2.1. Yêu cầu:

- Muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Sản phẩm muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định.
- Có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/ bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc; muối và các sản phẩm muối bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối kinh doanh tại cơ sở.

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.

- Có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/ bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc.

- Nhãn hàng hóa đối với sản phẩm muối, muối i-ốt bao gói sẵn với đầy đủ thông tin theo quy định.

- Bảo quản sản phẩm ở điều kiện thích hợp, bảo đảm không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

3. Người trực tiếp bán hàng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
3	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm e; QCKT tương ứng (nếu có).	Người trực tiếp kinh doanh (người trực tiếp kinh doanh được khám sức khỏe định kỳ; có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp kinh doanh muối do Chủ cơ sở tổ chức tập huấn và thực hiện xác nhận...)			

3.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp bán hàng có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

3.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp bán hàng.

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Người trực tiếp bán hàng đã được khám sức khỏe theo quy định.

- Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình kinh doanh thực phẩm, đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình kinh doanh thực phẩm.

4. Bao gói, bảo quản, vận chuyển

Nhóm	Điều khoản	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá
------	------------	------------------------	------------------

chỉ tiêu	tham chiếu		Đạt	Không đạt	Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
4	Luật ATTP: Điều 20, khoản 1 Điều 21; Điều 27, khoản 1 QCKT tương ứng (nếu có).	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (phải bảo đảm các điều kiện về bảo quản thực phẩm; vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)			

4.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào muối và các sản phẩm muối, muối i-ốt bảo đảm chất lượng sản phẩm trong thời hạn sử dụng.

- Điều kiện/phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

4.2. Phạm vi:

- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.

- Điều kiện, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm; không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).

- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm a;</p> <p>QCKT tương ứng (nếu có).</p>	<p>Địa điểm cơ sở sản xuất muối (Có địa điểm, diện tích thích hợp, phù hợp với kế hoạch sử dụng đất của địa phương, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố...)</p>			
2	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, Điểm c</p> <p>QCKT tương ứng (nếu có).</p>	<p>Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để sản xuất, vận chuyển sản phẩm; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại)</p>			
3	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm b;</p> <p>QCKT tương ứng (nếu có).</p>	<p>Nước cấp phục vụ hoạt động sản xuất (phải đảm bảo phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước biển tương ứng)</p>			
4	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm d;</p> <p>QCKT tương ứng (nếu có).</p>	<p>Xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định...)</p>			

5	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm e;</p> <p>QCKT tương ứng (nếu có).</p>	<p>Người trực tiếp sản xuất muối, điều kiện vệ sinh (Người trực tiếp sản xuất muối, điều kiện vệ sinh bảo đảm sức khỏe để sản xuất; có Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất muối do Chủ cơ sở tổ chức tập huấn và thực hiện xác nhận.; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh...)</p>			
6	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, Điểm đ;</p> <p>QCKT tương ứng (nếu có).</p>	<p>Ghi chép và truy xuất nguồn gốc</p>			
<p>Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /6 nhóm chỉ tiêu</p>					

IV. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

V. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

Co

u

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...)

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Đề xuất kết quả đánh giá (Đạt/Không đạt):

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản được lập thành bản, có giá trị như nhau. *Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản, ... (cơ quan có liên quan) 01 bản....*

....., ngày tháng năm

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

(Ký tên, đóng dấu)

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục :
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung cần khắc phục tại Biên bản thẩm định ngày	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ SẢN XUẤT MUỐI

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu này hướng dẫn thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất muối.

II. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản thẩm định

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là “Đạt” hoặc “Không đạt” và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu “Không đạt” đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục các điểm không phù hợp sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng).

- Dùng ký hiệu X hoặc √ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu.

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.

- Điểm 2 Mục VI. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.

- Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chỉ áp dụng đối với trường hợp các điểm chưa phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. Nguyên tắc đánh giá

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng.

- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

10

11

C. Hướng dẫn phân loại

1. Phân loại ĐẠT:

- Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá “ĐẠT” đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Phân loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả “Không đạt”. Trường hợp cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận trên cơ sở thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục sai lỗi kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

D. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. Địa điểm của cơ sở sản xuất muối

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm a; QCKT tương ứng (nếu có).	Địa điểm cơ sở sản xuất muối (Có địa điểm, diện tích thích hợp, phù hợp với kế hoạch sử dụng đất của địa phương, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố...)			

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất muối phải có địa điểm, diện tích thích hợp, phù hợp với kế hoạch sử dụng đất của địa phương, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố.

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực sản xuất.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

6

u

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Khu vực sản xuất có diện tích thích hợp, phù hợp với kế hoạch sử dụng đất của địa phương, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố.

- Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.

- Không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh (khói bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác ...)

2. Trang thiết bị sản xuất, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp với sản phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
2	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, Điểm c</p> <p>QCKT trong ứng (nếu có).</p>	<p>Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để sản xuất, vận chuyển sản phẩm; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại)</p>			

2.1. Yêu cầu:

- Vật liệu thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong hoạt động sản xuất.

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Đủ trang thiết bị, phù hợp với yêu cầu sản xuất muối.
- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

- Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ sản xuất trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

3. Nước cấp

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
3	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm b; QCKT tương ứng (nếu có).	Nước cấp phục vụ hoạt động sản xuất (phải đảm bảo phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước biển tương ứng)			

3.1. Yêu cầu:

- Nước cấp phục vụ hoạt động sản xuất phải đảm bảo phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước biển tương ứng.

3.2. Phạm vi: Nguồn cung cấp nước

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định nước cấp phục vụ hoạt động sản xuất phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước biển tương ứng.

4. Xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
4	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm d; QCKT tương ứng (nếu có).	Xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định...)			

4.1. Yêu cầu: Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

4.2. Phạm vi: Khu vực sản xuất muối.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo môi nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực sản xuất.

5. Người trực tiếp sản xuất

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
5	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm e; QCKT tương ứng (nếu có).</p>	<p>Người trực tiếp sản xuất muối, điều kiện vệ sinh (Người trực tiếp sản xuất muối, điều kiện vệ sinh bảo đảm sức khỏe để sản xuất; có Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất muối do Chủ cơ sở tổ chức tập huấn và thực hiện xác nhận.; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh...)</p>			

5.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp sản xuất muối có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe định kỳ
- Người trực tiếp sản xuất có bảo hộ lao động và có nơi thay bảo hộ lao động.

- Có phương tiện rửa, khử trùng tay và có nhà vệ sinh phù hợp.
- Có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh.

5.2. Phạm vi:

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.
- Bảo hộ lao động, nhà vệ sinh, phương tiện rửa, khử trùng tay.

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Người trực tiếp sản xuất muối có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.
- Người trực tiếp sản xuất muối có bảo hộ lao động. Cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có vòi nước rửa tay và xà phòng được bố trí tại khu vực sản xuất, khu vực nhà vệ sinh.
- Có nhà vệ sinh có đủ nước, được trang bị thùng rác và giấy chuyên dụng.
- Các điều kiện về vệ sinh trong tình trạng bảo trì tốt.

6. Ghi chép, truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
6	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có).	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc			

6.1. Yêu cầu: Ghi chép về nguyên liệu nước biển đưa vào sản xuất.

6.2. Phạm vi:

- Người được phân công quản lý chất lượng, người tham gia sản xuất.
- Ghi chép hồ sơ nguyên liệu nước biển đưa vào sản xuất.

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định có ghi chép, hồ sơ theo dõi nguồn nước cấp đưa vào sản xuất.

u

u

Phụ lục IB

MẪU BIÊN BẢN GIÁM SÁT ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP VÀ LÔ HÀNG THỦY SẢN SAU CHỨNG NHẬN

(Ban hành kèm theo Thông tư số 7 / TT-BNNPTNT ngày 28 tháng 11 năm 2024 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)



CỤC CHẤT LƯỢNG,
TRUNG TÂM

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

BIÊN BẢN

(V/v giám sát điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm và giám sát lô hàng thủy sản sau chứng nhận)

I. THÔNG TIN CHUNG:

- 1. Tên cơ sở:
2. Mã số Cơ sở:
3. Thời điểm thẩm định/kiểm tra, hậu kiểm/giám sát gần nhất:
4. Cơ sở trong danh sách: Ưu tiên [] Không ưu tiên []
5. Ngày giám sát:
6. Tên, chức danh của Đoàn giám sát/ Kiểm tra viên:
7. Tên, chức danh của đại diện cơ sở:

II. NỘI DUNG GIÁM SÁT

- 1. Giám sát việc duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở trong danh sách xuất khẩu vào các thị trường theo khoản 2 Điều 35 của Thông tư: []
2. Giám sát lô hàng sau chứng nhận theo quy định khoản 3 Điều 35 của Thông tư []

III. KẾT QUẢ

Phần 1. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở

Table with 4 columns: TT, Nội dung, Kết quả giám sát (Đạt, Không đạt), and Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục /Khuyến nghị (nếu có). It contains 3 rows of inspection criteria related to food safety and quality management.

Handwritten signature and initials at the bottom left of the page.

	Hồ sơ thực hiện kiểm soát (vệ sinh, sản xuất, CCPs, tự thăm tra...)			
4	Thực hiện các quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo ATTP (hồ sơ thực hiện trường hợp tự phát hiện, bên ngoài...)			
5	Kiểm soát ATTP nguyên liệu và cơ sở cung cấp (quy định nội bộ, hồ sơ thực hiện, thực tế giám sát (nếu có))			
6	Thực hiện các yêu cầu đặc thù của thị trường nhập khẩu (nếu có)			

Phần 2. Giám sát lô hàng sau chứng nhận

1. Giám sát tại cơ sở

1.1. Thông tin chung hoạt động giám sát

- Số lô hàng được thăm định, cấp chứng thư và xuất khẩu trong chu kỳ giám sát:.... (lô hàng)
- Số lô hàng được giám sát thực tế sau chứng nhận: (lô hàng) (**)
- Số chứng thư các lô hàng được giám sát, ngày cấp:.....
- Thị trường xuất khẩu:.....

1.2. Kết quả:

TT	Nội dung	Kết quả		Lý do không đạt và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt	
1.	Tài liệu kế hoạch HACCP, GMP, SSOP của sản phẩm/phân nhóm sản phẩm xuất khẩu			
2.	Hồ sơ kiểm soát/giám sát quá trình sản xuất và quản lý chất lượng sản phẩm (từ nguyên liệu đến thành phẩm, bảo quản, xuất khẩu)			
3.	Sự phù hợp thông tin trong hồ sơ đăng ký thăm định, trong chứng thư, hồ sơ xuất khẩu, kết quả giám sát thực tế và thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc các lô hàng được giám sát			

(**) Kiểm tra viên đánh giá nguy cơ để lựa chọn giám sát các lô hàng sản phẩm nguy cơ sở, sản xuất từ nhiều nguồn nguyên liệu... Tỷ lệ giám sát tối thiểu 5%/tổng số lô hàng đã được chứng nhận trong chu kỳ giám sát.

2. Giám sát thực tế lô hàng tại điểm tập kết, chờ xuất khẩu (nếu có)

2.1. Thông tin về lô hàng được giám sát

lu
Ph

STT	Số đăng ký thẩm định	Mã số lô hàng	Tên sản phẩm	Ngày sản xuất	Thị trường xuất khẩu

2.2. Kết quả giám sát:

TT	Nội dung	Kết quả	Ghi chú
01	Sự phù hợp thông tin đăng ký thẩm định, chứng nhận và thực tế lô hàng tại điểm tập kết, chờ xuất khẩu.		
02	Điều kiện bảo đảm vệ sinh, ATTP trong bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển (nếu có)		

* Đối với lô hàng xuất khẩu đi EU, Hoa Kỳ, thực hiện giám sát theo nội dung và biểu mẫu quy định tại Quyết định số 1802/QĐ-QLCL ngày 22/5/2020 ban hành Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm cá và các sản phẩm Siluriformes xuất khẩu sang Hoa Kỳ và Quyết định số 5523/QĐ-CCPT ngày 21/12/2023 ban hành Chương trình kiểm soát an toàn thực phẩm thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất khẩu sang thị trường EU.

IV. Kết luận:

- Về duy trì điều kiện bảo đảm ATTP:
- Về lô hàng sau chứng nhận:

V. Ý kiến của cơ sở:

.....

Biên bản này hoàn thành lúc....., được lập thành 02 bản, mỗi bên giữ 01 bản có giá trị như nhau.

Đại diện cơ sở được giám sát
(ký, đóng dấu)

Đại diện Đoàn giám sát/Kiểm tra viên (ký,
ghi rõ họ tên)

h *Ph*



Phụ lục VI

**ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ
ĐIỀU KIỆN ATTP/THẨM ĐỊNH, BỔ SUNG DANH SÁCH XUẤT KHẨU**

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

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày..... tháng..... năm.....

**ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ
ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM/THẨM ĐỊNH, BỔ SUNG DANH SÁCH
XUẤT KHẨU THỦY SẢN**

Kính gửi:.....

(Cơ quan thẩm quyền)

Căn cứ các quy định của Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu và Thông tư sửa đổi, bổ sung Thông tư này, cơ sở chúng tôi:

Tên cơ sở (phân xưởng)^(*) đề nghị thẩm định:

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

Địa chỉ cơ sở (Tiếng Việt, Tiếng Anh):

Email:

Mã số của Cơ sở (nếu có):

Thông tin Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp/Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động chi nhánh, văn phòng đại diện/Giấy chứng nhận đăng ký địa điểm kinh doanh theo quy định pháp luật về đăng ký kinh doanh của cơ sở đề nghị thẩm định:

- Số đăng ký:

Ngày cấp:

Cơ quan cấp đăng ký:

Thông tin người của cơ sở để liên hệ:

- Họ và tên:

Email:

Điện thoại:

Sau khi nghiên cứu kỹ các Quy định của Luật An toàn thực phẩm và các quy định hướng dẫn Luật (Nghị định, Thông tư, Quy chuẩn kỹ thuật) và quy định của thị trường đăng ký xuất khẩu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản thủy sản và đối chiếu với điều kiện thực tế của Cơ sở, đề nghị cơ quan quyền tiến hành thẩm định và làm thủ tục để cơ sở chúng tôi được:

- Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP:

- Đăng ký bổ sung vào Danh sách xuất khẩu sang thị trường:.....

- Đăng ký bổ sung nhóm sản phẩm thủy sản mới:.....

Chúng tôi gửi kèm sau đây hồ sơ đăng ký thẩm định gồm:

1.
2.
3.
4.
5.

GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ

(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

* Tên cơ sở đăng ký thẩm định: Ghi theo trong Giấy Chứng nhận đăng ký doanh nghiệp /Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động chi nhánh, văn phòng đại diện/Giấy chứng nhận đăng ký địa điểm kinh doanh/ Giấy tờ có tính chất pháp lý tương đương.

Phụ lục VII

BẢN THUYẾT MINH VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ BẢO ĐẢM ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Thông tư số 17/2014/TT-BNNPTNT ngày 28 tháng 11 năm 2014 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

BÁO CÁO HIỆN TRẠNG

I. Thông tin chung

1. Tên cơ sở (phân xưởng) đề nghị thẩm định:
2. Năm bắt đầu hoạt động:
3. Phân nhóm sản phẩm sản xuất, đăng ký xuất khẩu:

Phân nhóm sản phẩm	Tên sản phẩm tương ứng thuộc phân nhóm sản phẩm	Thị trường xuất khẩu	
		Thị trường có yêu cầu lập danh sách được phép xuất khẩu	Thị trường khác có yêu cầu kiểm tra, chứng nhận của Cục theo quy định tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT và Thông tư sửa đổi bổ sung Thông tư này

4. Công suất sản xuất (tấn/năm):
5. Nguyên liệu:
 - 5.1. Nguyên liệu sản xuất trong nước (nếu có):

Danh sách cơ sở cung cấp nguyên liệu được phê duyệt tại thời điểm đăng ký

TT	Tên cơ sở cung cấp nguyên liệu, địa chỉ	Điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở (thông tin Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện/Giấy chứng nhận tương đương, ngày cấp)	Nguyên liệu thủy sản	Khối lượng (tấn/tháng)	Ghi chú
1.					
2.					
3.				

(Handwritten mark)

5.2. Nguyên liệu nhập khẩu (nếu có):

Danh sách nguồn gốc nguyên liệu nhập khẩu được cơ sở phê duyệt tại thời điểm đăng ký

TT	Quốc gia	Nguyên liệu thủy sản	Khối lượng (tấn/năm)	Ghi chú
1.				
...				

II. Tóm tắt hiện trạng điều kiện bảo đảm ATTP

1. Nhà xưởng

- 1.1. Tổng diện tích các khu vực sản xuất: m², trong đó:
- 1.1.1. Khu vực tiếp nhận nguyên liệu: m².
- 1.1.2. Khu vực sơ chế, chế biến: m².
- 1.1.3. Khu vực cấp đông: m².
- 1.1.4. Khu vực kho lạnh: m².

2. Hệ thống phụ trợ:

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

2.1.1. Nguồn nước đang sử dụng:

Nước công cộng Nước giếng khoan , số lượng: , độ sâu m. Khác , ghi cụ thể:

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

- Hệ thống lắng lọc: Có Không Phương pháp khác
- Hệ thống bể chứa: Tổng dung tích dự trữ: m³.
- Hệ thống bể cao áp: Dung tích bể cao áp: m³.
- Hệ thống xử lý nước: Chlorine định lượng . Đèn cực tím . Khác, ghi cụ thể:

2.1.3 Nguồn nước đá:

- Tự sản xuất:
- Mua ngoài , Thông tin cơ sở cung cấp nước đá (tên, địa chỉ, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện/Giấy chứng nhận tương đương).

2.2. Hệ thống xử lý chất thải

- 2.2.1. Nước thải: Mô tả tóm tắt hệ thống thoát, xử lý nước thải.
- 2.2.2. Chất thải rắn: Mô tả tóm tắt bảo quản, vận chuyển, xử lý...

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

- Số lượng:

2.4. Công nhân:

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

Phu

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

- Thời điểm kiểm tra sức khỏe....
- Số lượng người được kiểm tra: người.
- Tên cơ quan thực hiện kiểm tra.....

2.4.3. Tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

- Thời điểm tập huấn:
- Số người được xác nhận tập huấn: người

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

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

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

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

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

3. Hệ thống quản lý chất lượng:

3.1. Hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng tại Cơ sở:

HACCP: GMP: Khác: , có hiệu lực đến ngày..... do ...(tổ chức).... Chứng nhận

Trường hợp khác, cần ghi cụ thể, ví dụ: ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương. Đồng thời, cung cấp thông tin về thời điểm hiệu lực của Giấy chứng nhận và tên tổ chức chứng nhận

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

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

3.3. Phòng kiểm nghiệm:

- Của Cơ sở: Các chỉ tiêu có thể phân tích:.....
- Thuê ngoài, ghi cụ thể cơ sở kiểm nghiệm, chỉ tiêu thuê phân tích.

4. Bảng tổng hợp kế hoạch HACCP cho phân nhóm sản phẩm tương tự: (Bảng biểu đính kèm)

GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

PL



Phụ lục VII

BẢN THUYẾT MINH VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ BẢO ĐẢM ĐIỀU KIỆN VỀ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Thông tư số/TT-BNNPTNT ngày 28 tháng 11 năm 2024 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

BAO CÁO HIỆN TRẠNG

I. Thông tin chung

- 1. Tên cơ sở (phân xưởng) đề nghị thẩm định:
- 2. Năm bắt đầu hoạt động:
- 3. Phân nhóm sản phẩm sản xuất, đăng ký xuất khẩu:

Phân nhóm sản phẩm	Tên sản phẩm tương ứng thuộc phân nhóm sản phẩm	Thị trường xuất khẩu	
		Thị trường có yêu cầu lập danh sách được phép xuất khẩu	Thị trường khác có yêu cầu kiểm tra, chứng nhận của Cục theo quy định tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT và Thông tư sửa đổi bổ sung Thông tư này

- 4. Công suất sản xuất (tấn/năm):
- 5. Nguyên liệu:
- 5.1. Nguyên liệu sản xuất trong nước (nếu có):

Danh sách cơ sở cung cấp nguyên liệu được phê duyệt tại thời điểm đăng ký

TT	Tên cơ sở cung cấp nguyên liệu, địa chỉ	Điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở (thông tin Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện/Giấy chứng nhận tương đương, ngày cấp)	Nguyên liệu thủy sản	Khối lượng (tấn/tháng)	Ghi chú
1.					
2.					
3.				

5.2. Nguyên liệu nhập khẩu (nếu có):

Danh sách nguồn gốc nguyên liệu nhập khẩu được cơ sở phê duyệt tại thời điểm đăng ký

TT	Quốc gia	Nguyên liệu thủy sản	Khối lượng (tấn/năm)	Ghi chú
1.				
...				

II. Tóm tắt hiện trạng điều kiện bảo đảm ATTP

1. Nhà xưởng

- 1.1. Tổng diện tích các khu vực sản xuất: m^2 , trong đó:
- 1.1.1. Khu vực tiếp nhận nguyên liệu: m^2 .
- 1.1.2. Khu vực sơ chế, chế biến: m^2 .
- 1.1.3. Khu vực cấp đông: m^2 .
- 1.1.4. Khu vực kho lạnh: m^2 .

2. Hệ thống phụ trợ:

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

2.1.1. Nguồn nước đang sử dụng:

Nước công cộng Nước giếng khoan , số lượng: , độ sâu m. Khác , ghi cụ thể:

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

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

2.1.3 Nguồn nước đá:

- Tự sản xuất:
- Mua ngoài , Thông tin cơ sở cung cấp nước đá (tên, địa chỉ, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện/Giấy chứng nhận tương đương)

2.2. Hệ thống xử lý chất thải

- 2.2.1. Nước thải: Mô tả tóm tắt hệ thống thoát, xử lý nước thải.
- 2.2.2. Chất thải rắn: Mô tả tóm tắt bảo quản, vận chuyển, xử lý...

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

- Số lượng:

2.4. Công nhân:

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

Handwritten signature/initials

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

- Thời điểm kiểm tra sức khỏe....
- Số lượng người được kiểm tra: người.
- Tên cơ quan thực hiện kiểm tra.....

2.4.3. Tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

- Thời điểm tập huấn:
- Số người được xác nhận tập huấn: người

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

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

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

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

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

3. Hệ thống quản lý chất lượng:

3.1. Hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng tại Cơ sở:

HACCP: GMP: Khác: , có hiệu lực đến ngày..... do ... (tổ chức).... Chứng nhận

Trường hợp khác, cần ghi cụ thể, ví dụ: ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương. Đồng thời, cung cấp thông tin về thời điểm hiệu lực của Giấy chứng nhận và tên tổ chức chứng nhận

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

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

3.3. Phòng kiểm nghiệm:

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

Thuê ngoài, ghi cụ thể cơ sở kiểm nghiệm, chỉ tiêu thuê phân tích.

4. Bảng tổng hợp kế hoạch HACCP cho phân nhóm sản phẩm tương tự: (Bảng biểu đính kèm)

GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

PL



Phụ lục VIII

ĐÁNH GIÁ HIỆU QUẢ CỦA HOẠT ĐỘNG KIỂM SOÁT VỆ SINH

(ban hành kèm theo Thông tư số 13/2013/TT-BNNPTNT ngày 28 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

TT	Đối tượng lấy mẫu		Chỉ tiêu thẩm tra		Căn cứ quy định/Số lượng mẫu	Ghi chú
			Chỉ tiêu	Mức giới hạn		
1	Nước, nước đá	Cơ sở trong danh sách xuất khẩu EU	<i>Vi khuẩn đường ruột (Intestinal enterococci): số/100ml</i>	0	- Nước: 01 mẫu lấy tại vòi sử dụng (nước đựng trong chai hoặc bình chứa, đơn vị tính là số/250 ml). - Nước đá: 01 mẫu trong kho đá. - Quy định tham chiếu: Phần A, C Phụ lục I Chi thị (EU) 2020/2184	Số khuẩn lạc ở 22°C
			<i>Escherichia coli (E. coli): số/100ml</i>	0		
			<i>Clostridium perfringens</i> bao gồm số bào tử/100 ml (Chỉ định phân tích nếu có nguy cơ)	0		
	Cơ sở trong danh sách xuất khẩu khác		<i>Coliforms:(CFU/100ml)</i>	<3		- Nước: 01 mẫu lấy tại vòi sử dụng; - Nước đá: 01 mẫu trong kho đá.
<i>Escherichia coli</i> (hoặc <i>Coliforms</i> chịu nhiệt): CFU/100ml			<1	- Mức giới hạn theo Quy chuẩn của Bộ Y tế QCVN 01-1:2018/BYT		
2	Tay/ găng tay công nhân, các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm		<i>Listeria monocytogenes</i> (khu vực sản xuất sản phẩm ăn liền)	$n=1,$ $c=0$ $M=100$ CFU/g	- Tiêu chuẩn CODEX CAC/GL 61 - 2007	

Ph



Phụ lục IX.

BIỂU MẪU HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH/KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP CỦA CƠ SỞ XUẤT KINH DOANH THỦY SẢN XUẤT KHẨU

(Ban hành kèm theo Thông tư số 13/TT-BNNPTNT ngày 28 tháng 1 năm 2024 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

TÊN CƠ QUAN PHẠM QUYỀN
ĐOÀN THẨM ĐỊNH/KIỂM TRA THEO QĐ SỐ:

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

BIÊN BẢN
THẨM ĐỊNH/KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA CƠ SỞ SẢN XUẤT KINH DOANH THỦY SẢN XUẤT KHẨU

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Tên tiếng Anh, tên giao dịch thương mại (nếu có):
3. Địa chỉ:
4. Số điện thoại:
5. Mã số (nếu có):
6. Nhóm sản phẩm đăng ký xuất khẩu:

TT	Tên phân nhóm sản phẩm	Tên sản phẩm tương ứng	Thị trường xuất khẩu	
			Thị trường có yêu cầu lập danh sách	Thị trường tương đương khác
1				
...				

PL

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu và yêu cầu	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục /Khuyến nghị (nếu có)
			Đạt	Không đạt	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh nhiễm chéo...)			
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Phương tiện, dụng cụ vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, bảo quản phù hợp...)			
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh cá nhân (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh cá nhân...)			
6	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)			
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu và yêu cầu	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục /Khuyến nghị (nếu có)
			Đạt	Không đạt	
8	Luật ATTP: Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b,c Điều 19, Khoản 1, Điểm c,đ Điều 20, Khoản 1, Điểm a,c; QCKT tương ứng (nếu có);	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)			
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP phù hợp quy định và thực tế; có kế hoạch và thực hiện thẩm tra, duy trì điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định, thiết bị thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp)			
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn (có quy định, thủ tục thực hiện; tổ chức ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)			
B. YÊU CẦU RIÊNG ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP ĐỐI VỚI LOẠI HÌNH SẢN XUẤT KINH DOANH THỰC PHẨM					
I. CHẾ BIẾN SẢN PHẨM THỦY SẢN ĐÔNG LẠNH					
11	QCVN 02-01	Cấp đông, mạ băng (phương pháp chườm đông, thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định, thiết bị ra khuôn mạ băng)			
12	QCVN 02-01	Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh: - Kho lạnh (Duy trì ở nhiệt độ thích hợp, có nhiệt kế tự ghi, có biểu đồ nhiệt độ đúng cách, đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí, phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp) - Phương tiện vận chuyển lạnh (Duy trì ở nhiệt độ thích hợp, Đảm bảo vệ sinh)			
13	QCVN 02-01	Sản phẩm thủy sản đông lạnh (rã đông, cấp đông, mạ băng, bao gói, ghi nhãn, sản phẩm xử lý nhiệt,..)			
II. KHO LẠNH					

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu và yêu cầu	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục /Khuyến nghị (nếu có)
			Đạt	Không đạt	
14	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCVN 02- 09	Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng (có phòng đệm, có thiết kế, cấu tạo phù hợp; hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng)			
15	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCVN 02 - 09	Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển (thiết bị làm lạnh đủ công suất; không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng; có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm; bảo trì tốt; Xe lạnh chuyên dùng và đảm bảo yêu cầu duy trì nhiệt độ).			
16	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCVN 02 - 09	Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế tự ghi và lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt)			
III. SẢN XUẤT THỦY SẢN KHÔ					
17	QCVN 02-01 QCVN 02-17	Khu vực sản xuất hàng khô (trần, tường, nền không thấm nước, dễ vệ sinh, bảo trì tốt)			
18		Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm khu vực sản xuất khô (thiết bị, dụng cụ, giàn phơi)			
19		Kho bảo quản thành phẩm khô (Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp)			
IV. LÀM SẠCH NHUYỄN THỂ HAI MẢNH VỎ					
20	QCVN 02-01 QCVN 02 - 07	Bố trí mặt bằng khu vực ngâm làm sạch (Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm, thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh)			
21		Khu ngâm làm sạch và các khu vực phụ trợ (Không bị thấm nước, khả năng thoát nước, dễ làm vệ sinh và bảo trì tốt)			
22		Vận chuyển, bảo quản nhuyễn thể 2 mảnh vỏ sống (Phương tiện vận chuyển bảo quản phù hợp, dễ làm vệ sinh, Phương pháp vận chuyển bảo quản phù hợp, bảo trì)			
V. SẢN XUẤT ĐÓ HỘP THỦY SẢN					

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu và yêu cầu	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục /Khuyến nghị (nếu có)
			Đạt	Không đạt	
23	QCVN 02-01 QCVN 02-04	Chất lượng vỏ hộp (Hồ sơ kiểm soát, hoạt động bảo quản, vận chuyển) Rửa vỏ hộp (quy định, thực hiện kiểm soát)			
24	QCVN 02-04	Máy ghép mí, rửa hộp sau ghép mí (công suất) Kiểm tra mí ghép (hiệu chỉnh, hoạt động kiểm tra)			
25	QCVN 02-04	Thanh trùng, làm nguội: - Thiết bị thanh trùng (hồ sơ khảo sát) - Thiết bị kiểm soát hoạt động thanh trùng (nhiệt kế thủy ngân, nhiệt kế tự ghi, đồng hồ đo áp suất, hiệu chuẩn...): - Xử lý sau thanh trùng (quy định, thực hiện kiểm soát nhiệt độ tâm sản phẩm, nước làm lạnh, làm nguội sản phẩm và bảo quản)			
26	QCVN 02-04	Bảo ôn (điều kiện, sắp xếp các lô sản phẩm) Ủ kiểm tra thành phẩm (quy định, thực hiện) Bảo quản thành phẩm			
VI. SẢN XUẤT DẦU CÁ					
27	QVCN 02-24	Bố trí mặt bằng (tách biệt các khu vực)			
28		Yêu cầu thiết bị (bồn chứa, hệ thống ống vận chuyển, thiết bị xử lý, tinh chế...)			
29		Yêu cầu bảo quản, vận chuyển (điều kiện bảo quản, kiểm soát vệ sinh công nhân, vệ sinh thiết bị, dụng cụ)			
VII. SẢN XUẤT SẢN PHẨM THUY SẢN AN LIÊN					
30		Yêu cầu khu vực xử lý thủy sản ăn liền (thiết kế, bố trí, trang thiết bị)			
31	QCVN 02 - 03	Yêu cầu xử lý bán thành phẩm, sản phẩm (xử lý nhiệt, làm mát, cấp đông)			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chi tiêu và yêu cầu	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục /Khuyến nghị (nếu có)
			Đạt	Không đạt	
32		Yêu cầu bao gói, ghi nhãn, bảo quản (bố trí khu vực bao gói, thông tin ghi nhãn, điều kiện bảo quản)			
33		Yêu cầu về kiểm soát vệ sinh (công nhân, bề mặt tiếp xúc trực tiếp, gián tiếp, tần suất vận chuyển phế liệu, vệ sinh giữa ca)			
C. YÊU CẦU ĐẶC THÙ CỦA THỊ TRƯỜNG ĐĂNG KÝ XUẤT KHẨU TƯƠNG ỨNG					
34	Quy định thị trường (EU, Trung Quốc...)				
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:					
- Số nhóm chỉ tiêu đánh giá "Đạt":					
- Số nhóm chỉ tiêu đánh giá "Không đạt":					

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

V. LẤY MẪU (nếu có):

1. Thông tin về mẫu (tên mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...):
2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

2. Xếp loại cơ sở: Đạt Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn gửi báo cáo khắc phục:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản được lập thành bản, có giá trị như nhau. *Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản, ... (cơ quan có liên quan) 01 bản....*

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

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

Ph

VII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp cơ sở gửi báo cáo khắc phục trong thời hạn phải Thông báo kết quả, cấp Giấy chứng nhận ATTP)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục :
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục:

Nhóm chỉ tiêu	Sai lỗi tại Biên bản thẩm định ngày	Biện pháp khắc phục của cơ sở, bằng chứng kèm theo	Đánh giá của Đoàn thẩm định

Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH/KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỦY SẢN XUẤT KHẨU

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định/kiểm tra điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản để xuất khẩu, bổ sung vào các thị trường có yêu cầu lập danh sách xuất khẩu.

II. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ, XẾP LOẠI

A. Ghi biên bản thẩm định/kiểm tra:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản. Trong đó, ngoài tham chiếu Luật ATTP, nếu có các QCKT tham chiếu khác trong Mục A cần ghi rõ tên QCVN, điều khoản, điểm tham chiếu
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

(Handwritten signature)

- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là “Đạt” hoặc “Không đạt” và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu “Không đạt” đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng hoặc quy định của thị trường nhập khẩu mà Cơ sở có đăng ký xuất khẩu).
- Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định
- Điểm 2, Mục VI. Đề xuất xếp loại cơ sở (Đạt/Không đạt). Trường hợp Không đạt ghi chú thêm Có thể hay Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP.
- Mục VIII. Thẩm tra báo cáo khắc phục chỉ áp dụng đối với trường hợp các điểm không phù hợp có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP và sau khi nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

B. NHÓM CHỈ TIÊU

- Mục A. CÁC YÊU CẦU CHUNG VỀ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP (từ 01 đến 10): Áp dụng đối với tất cả các loại hình cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản xuất khẩu.

- Mục B. B. YÊU CẦU RIÊNG ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP ĐỐI VỚI LOẠI HÌNH SẢN XUẤT KINH DOANH THỰC PHẨM (từ 11 đến 33): Áp dụng tương ứng khi cơ sở sản xuất sản phẩm có yêu cầu riêng về điều kiện bảo đảm ATTP. Trường hợp, cơ sở không áp dụng, Biên bản thẩm định không bao gồm các nhóm chỉ tiêu không được đánh giá.

Mục C. YÊU CẦU ĐẶC THÙ CỦA THỊ TRƯỜNG ĐĂNG KÝ XUẤT KHẨU TƯƠNG ƯNG: áp dụng đối với tất cả các cơ sở đăng ký thẩm định vào thị trường có yêu cầu đặc thù hoặc cao hơn quy định của Việt Nam

C. Nguyên tắc đánh giá:

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng và quy định của thị trường nhập khẩu mà Cơ sở có đăng ký xuất khẩu.
- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các Khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

D. Hướng dẫn xếp loại

1. Xếp loại ĐẠT:

- Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá “ĐẠT” đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Xếp loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả “Không đạt. Trường hợp Cơ sở còn tồn tại điểm không phù hợp và có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP trên cơ sở Đoàn thẩm định đánh giá thực tế nguồn lực, khả năng khắc phục và cam kết của cơ sở, Đoàn thẩm định ghi nội dung: yêu cầu cơ sở gửi báo cáo khắc phục (theo mẫu) kèm theo bằng chứng khắc phục về Cơ quan thẩm quyền quy định tại khoản 1 Điều 5 Thông tư này. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc Thông báo không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 15 ngày.

D. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:**1. ĐỊA ĐIỂM SẢN XUẤT**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm sản xuất (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)			

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất thực phẩm nông, lâm, thủy sản phải có địa điểm phù hợp, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Khu vực sản xuất có địa điểm phù hợp, thuận lợi trong sản xuất, vận chuyển; có khoảng cách thích hợp, không ảnh hưởng bởi với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp...

- Không bị đọng nước, ngập nước.

2. KẾT CẤU NHÀ XƯỞNG, BỐ TRÍ SẢN XUẤT

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không Đạt	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2;	Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)			

PL

	QCKT tương ứng (nếu có);				
--	--------------------------	--	--	--	--

2.1. Yêu cầu:

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô sản xuất thực phẩm;
- Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.
- Khu vực sản xuất được bố trí phù hợp với quy trình sơ chế, chế biến theo nguyên tắc 1 chiều, hạn chế sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực sản xuất (thu gom, sơ chế, chế biến...)

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Diện tích nhà xưởng, các khu vực phải phù hợp với công năng sản xuất.
- Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh
- Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.
- Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại;
- Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn.
- Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản thực phẩm, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

3. TRANG THIẾT BỊ SẢN XUẤT

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp đề sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			

3.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và cấu trúc thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong sản xuất thực phẩm.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Đủ trang thiết bị, được thiết kế, chế tạo phù hợp, bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

4. VỆ SINH NHÀ XƯỞNG, TRANG THIẾT BỊ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, ...)			

4.1. Yêu cầu

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng.

4.2. Phạm vi:

Tất cả các các khu vực sản xuất; dụng cụ làm vệ sinh, hóa chất tẩy rửa, khử trùng.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có dấu hiệu để phân biệt giữa các dụng cụ.
- Đủ số lượng. Có nơi bảo quản; sắp xếp đúng nơi qui định.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

5. NGƯỜI TRỰC TIẾP SẢN XUẤT, VỆ SINH CÔNG NHÂN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	

5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; ...)			
---	---	--	--	--	--

5.1. Yêu cầu

- Người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ và có kiến thức ATTP theo quy định.
- Công nhân có bảo hộ lao động và có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có phương tiện rửa, khử trùng tay và có nhà vệ sinh phù hợp.
- Trang thiết bị vệ sinh công nhân trong tình trạng hoạt động, được bảo trì tốt.

5.2. Phạm vi:

- Kiến thức ATTP của người trực tiếp sản xuất theo quy định;
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.
- Bảo hộ lao động; nhà vệ sinh; phương tiện rửa, khử trùng tay.

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Công nhân có kiến thức về an toàn thực phẩm và được khám sức khỏe theo quy định.
- Công nhân có bảo hộ lao động. Cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có vòi nước rửa tay và xà phòng được bố trí tại khu vực sản xuất, khu vực nhà vệ sinh.
- Có nhà vệ sinh có đủ nước, được trang bị thùng rác và giấy chuyên dụng
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

6. NGUYÊN LIỆU VÀ CÁC YẾU TỐ ĐẦU VÀO SẢN XUẤT THỰC PHẨM

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
6	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)			

6.1. Yêu cầu:

Handwritten signature/initials

- Nguyên liệu đưa vào sản xuất phải đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm;
- Có đủ nước, nước đá để sản xuất thực phẩm đạt quy chuẩn kỹ thuật;
- Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất thực phẩm theo đúng quy định.

6.2. Phạm vi:

- Hồ sơ ghi chép về nguyên liệu.
- Khu vực, thùng, tủ, ngăn chứa hoá chất, phụ gia;
- Nguồn cung cấp nước, nước đá; dụng cụ chứa đựng. Kết quả phân tích nước, nước đá (nếu có);
- Sử dụng trong thực tế.

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;
- Hoá chất, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

7. PHÒNG, CHỐNG ĐỘNG VẬT GÂY HẠI VÀ XỬ LÝ CHẤT THẢI, NƯỚC THẢI

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)			

7.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.
- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

7.2. Phạm vi:

- Khu vực sản xuất trong nhà và ngoài trời.
- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.
- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

Ph

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không hạn gì, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực sản xuất, bảo quản thực phẩm.
- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực sản xuất.
- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải có nắp đậy hoặc ở ngoài khu vực sản xuất.

8. BAO GÓI, GHI NHÃN, BẢO QUẢN, VẬN CHUYỂN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
8	Luật ATTP: Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b,c Điều 19, Khoản 1, Điểm c,d Điều 20, Khoản 1, Điểm a,c; QCKT tương ứng (nếu có);	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)			

8.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.
- Nhãn được ghi đúng quy định.
- Điều kiện/ phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

8.2. Phạm vi:

- Nhãn sản phẩm.
- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.
- Phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

Handwritten signature/initials

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.
- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo qui định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).
- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

9. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP VÀ QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP)			

9.1. Yêu cầu:

- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP theo quy định.

9.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các khu vực sản xuất, trang thiết bị sản xuất, kho bảo quản...
- Các quy định về làm vệ sinh và ghi chép, theo dõi sản xuất.
- Hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng (nếu có).

9.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất.
- Có quy định về làm vệ sinh khu vực sản xuất; thiết bị, dụng cụ sản xuất.
- Có hồ sơ ghi chép việc làm vệ sinh khu vực sản xuất, hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng.

10. TRUY XUẤT NGUỒN GỐC, THU HỒI VÀ XỬ LÝ SẢN PHẨM KHÔNG BẢO ĐẢM AN TOÀN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2;	Truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn (quy định, thủ tục thực hiện; hồ sơ ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá			

	Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có);	trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)			
--	--	---	--	--	--

10.1. Yêu cầu:

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm (nguyên liệu, thực phẩm), thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn

10.2. Phạm vi:

- Người được phân công quản lý chất lượng, người tham gia sản xuất.
- Ghi chép, hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, thực phẩm
- Quy định và thủ tục, phân công thực hiện truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không bảo đảm an toàn.

10.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi nguồn nguyên liệu (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày mua, tên nguyên liệu, người bán, trọng lượng, tình trạng nguyên liệu).
- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi phân phối sản phẩm (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày, tên sản phẩm, người mua, trọng lượng).
- Thủ tục, kế hoạch hành động khi sản phẩm không bảo đảm an toàn.

B. YÊU CẦU ĐIỀU KIỆN ĐAM BẢO ATTP ĐỐI VỚI LOẠI HÌNH SẢN XUẤT KINH DOANH THỰC PHẨM TƯƠNG ƯNG**I. CHẾ BIẾN THỦY SẢN ĐÔNG LẠNH****11. Cấp đông, mạ băng**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
11.	QCVN 02 – 01	Cấp đông, mạ băng (phương pháp chờ đông, thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định, thiết bị ra khuôn mạ băng)			

11.1. Yêu cầu

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

11.2. Phạm vi

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

11.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

- Thiết bị cấp đông đảm bảo nhiệt độ trung tâm sản phẩm sau cấp đông phải đạt hoặc thấp hơn -18°C .
- Dụng cụ theo dõi nhiệt độ trên thiết bị cấp đông, thiết bị chờ đông phù hợp.
- Thủy sản ăn liền không được cấp đông đồng thời với sản phẩm khác trong cùng thiết bị nếu chưa được bao gói kín.

12. KHO LẠNH VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN LẠNH

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
12.	QCVN 02 – 01	12.Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh: 12.1 Kho lạnh (Duy trì ở nhiệt độ thích hợp, có nhiệt kế tự ghi, có biểu đồ nhiệt độ đúng cách, đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí, phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp) 12.2. Phương tiện vận chuyển lạnh (Duy trì ở nhiệt độ thích hợp, Đảm bảo vệ sinh)			

12.1. Yêu cầu

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

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

12.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh (container, xe lạnh) đảm bảo nhiệt độ sản phẩm đạt -18°C hoặc thấp hơn, trừ thời gian xả tuyết hoặc xuất, nhập hàng.
- Kho lạnh phải có nhiệt kế tự ghi giám sát nhiệt độ. Trong trường hợp nhiệt kế tự ghi bị hỏng phải thực hiện ghi chép nhiệt độ kho 2 giờ/lần và thể hiện trên biểu đồ.
- Việc bảo quản, sắp xếp sản phẩm; tình trạng vệ sinh và sự đối lưu không khí trong kho lạnh, phương tiện vận chuyển lạnh.
- Sử dụng kho đúng mục đích.

13. SẢN PHẨM THỦY SẢN ĐÔNG LẠNH

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
13	QCVN 02 – 01	Sản phẩm thủy sản đông lạnh (rã đông, cấp đông, mạ băng, bao gói, ghi nhãn, sản phẩm xử lý nhiệt,...)			

13.1. Yêu cầu

13.2. Phạm vi

13.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

II. KHO LẠNH BẢO QUẢN ĐÔNG LẠNH

14. PHÒNG ĐỆM, KHU VỰC BỐC DỠ HÀNG

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
14.	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCVN 02 - 09:2009	Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng (có phòng đệm, có thiết kế, cấu tạo phù hợp; hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng)			

14.1. Yêu cầu: Thiết kế, cấu tạo phù hợp, hạn chế dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng.

14.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng.

14.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Chiều rộng tối thiểu của phòng đệm phù hợp với diện tích kho

- Thiết kế, cấu tạo đảm bảo ngăn chặn, hạn chế khí nóng và hơi nước vào kho lạnh, hạn chế dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng.

15. THIẾT BỊ, PHƯƠNG TIỆN BỐC DỠ, BẢO QUẢN, VẬN CHUYỂN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
15.	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCVN 02 - 09:2009	Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển (thiết bị làm lạnh đủ công suất; không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng; có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm; bảo trì tốt; Xe lạnh chuyên dùng và đảm bảo yêu cầu duy trì nhiệt độ).			

Ph

15.1. Yêu cầu:

- Thiết bị làm lạnh đủ công suất, môi chất làm lạnh phù hợp.
- Phương tiện bốc dỡ, vận chuyển phù hợp.
- Xe lạnh chuyên dùng vận chuyển sản phẩm đông lạnh phải đủ công suất lạnh, đảm bảo nhiệt độ bảo quản phù hợp.

15.2. Phạm vi

-Thiết bị và môi chất làm lạnh, phương tiện bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm. Xe lạnh vận chuyển nông lâm thủy sản đông lạnh.

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

- Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:
- Thiết bị làm lạnh đủ công suất để bảo quản sản phẩm ở nhiệt độ cần thiết và ổn định, kể cả khi kho chứa hàng đạt mức tối đa.
- Các thiết bị áp lực chứa môi chất lạnh, ống dẫn, thiết bị trao đổi nhiệt phải đảm bảo an toàn, không bị rò rỉ và phải kiểm định theo qui định.
- Môi chất làm lạnh là loại môi chất được phép sử dụng, không ảnh hưởng đến môi trường.
- Giá kê hàng được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không ngấm nước, có cấu trúc chắc chắn, được thiết kế thuận tiện cho việc bốc dỡ, dễ làm vệ sinh.
- Thiết bị nâng hàng, bốc dỡ hàng, phương tiện vận chuyển được sử dụng trong kho lạnh phải được làm bằng vật liệu phù hợp, không rò rỉ dầu, không có nguồn gây ô nhiễm, có cấu trúc chắc chắn, được thiết kế thuận tiện cho việc bốc dỡ, vận chuyển, dễ làm vệ sinh, khử trùng.
- Quá trình bốc dỡ và vận chuyển sản phẩm ra hoặc vào kho lạnh phải nhẹ nhàng, nhanh chóng, tránh ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và tránh sự tăng nhiệt độ trong kho.
- Nhiệt độ bảo quản trên xe lạnh được duy trì phù hợp theo quy định: $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Nhiệt độ bảo quản trên xe được theo dõi đúng cách và hữu hiệu trong suốt quá trình vận chuyển, bảo quản sản phẩm trên xe.

16. BẢO QUẢN SẢN PHẨM TRONG KHO LẠNH

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
16.	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCVN 02 - 09:2009	Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế tự ghi và lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt)			

16.1 Yêu cầu:

- Kho lạnh phải đảm bảo duy trì nhiệt độ trung tâm sản phẩm $\leq -18^{\circ}\text{C}$ và được kiểm soát một cách hữu hiệu.
- Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp.

16.2 Phạm vi: Toàn bộ kho lạnh bảo quản thành phẩm.

16.3 Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Nhiệt độ kho lạnh phải đạt ổn định ở $-20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$; nhiệt độ tâm sản phẩm phải $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
- Sản phẩm bảo quản trong kho lạnh phải được bao gói phù hợp và ghi nhãn theo quy định.
- Có nhiệt kế được lắp đặt ở nơi dễ nhìn, dễ đọc, nhiệt kế có độ chính xác $0,5^{\circ}\text{C}$. Đầu cảm biến của nhiệt kế được bố trí ở vị trí có nhiệt độ cao nhất trong kho.
- Không bảo quản lẫn các thực phẩm khác nhau, các thực phẩm này phải được bao gói kín, xếp lô riêng và không là nguồn lây nhiễm chéo.
- Có hệ thống quản lý, theo dõi việc sắp xếp hàng hoá để sản phẩm trong kho được nhận dạng dễ dàng.
- Đảm bảo khoảng cách tối thiểu giữa hàng hóa với sàn là 15cm; với tường, với trần, với giàn lạnh và với quạt gió là 50cm; thể tích từng lô hàng phải thích hợp, có lối đi bảo đảm thuận tiện cho người và phương tiện khi xếp dỡ hàng.

III. SẢN XUẤT THỦY SẢN KHÔ**17. KHU VỰC SẢN XUẤT HÀNG KHÔ**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
17	QCVN 02-01 QCVN 02-17	17.Khu vực sản xuất hàng khô (trần, tường, nền không thấm nước, dễ vệ sinh, bảo trì tốt)			

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

17.2 Phạm vi

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

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

17.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Vật liệu làm tường, vách ngăn: bền, không thấm nước, màu sáng, không độc (khu vực khô có thể bằng nhựa...)
- Vật liệu làm trần bền, không rỉ sét, không bong tróc, màu sáng và không độc.
- Kết cấu kín, nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.
- Khu vực khô có thể không có trần nhưng mái che phải chắn chắn, vật liệu bền.
- Các đường ống, dây dẫn được đặt chìm trong tường, hoặc được bọc gọn, cố định cách tường 0,1m.
- Mặt trên các vách lửng (mục 3.2.2.a) có độ nghiêng không nhỏ hơn 45 độ.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
18	QCVN 02-01 QCVN 02-17	Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm khu vực sản xuất khô (thiết bị, dụng cụ, giàn phơi)			

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

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

18.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

19. KHO BẢO QUẢN THÀNH PHẨM KHÔ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
19	QCVN 02-01 QCVN 02-17	Kho bảo quản thành phẩm khô (Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp)			

19.1. Yêu cầu

- Kho bảo quản thành phẩm khô, phương tiện vận chuyển phải có phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp.

19.2. Phạm vi: Tất cả kho bảo quản thành phẩm khô và phương tiện vận chuyển sản phẩm.

19.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Việc sắp xếp sản phẩm; tình trạng vệ sinh và đối lưu không khí trong kho lạnh.
- Sử dụng kho đúng mục đích.
- Kho bảo quản thành phẩm khô: Sạch sẽ, có hệ thống thông gió, kín (có trần), đảm bảo côn trùng, động vật gây hại không thể xâm nhập.
- Phương tiện vận chuyển: khoang chứa hàng phải sạch, che kín trong quá trình vận chuyển.

h
Ph

IV. LÀM SẠCH NHUYỄN THỂ HAI MẢNH VỎ
20. BỐ TRÍ MẶT BẰNG KHU VỰC NGÂM LÀM SẠCH

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
20	QCVN 02-01 QCVN 02 - 07	Bố trí mặt bằng khu vực ngâm làm sạch (Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm, thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh)			

20.1 Yêu cầu

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

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

20.3 Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Sự phân cách hợp lý giữa khu vực ngâm làm sạch với các khu vực khác (phòng thay BHLĐ, khu vệ sinh công nhân).
- Bố trí các bể ngâm không hợp lý, gây cản trở cho chế biến và làm vệ sinh, làm mất khả năng kiểm soát an toàn vệ sinh.
- Diện tích khu vực ngâm làm sạch so với khối lượng sản phẩm được sản xuất.

21. NỀN KHU NGÂM LÀM SẠCH VÀ CÁC KHU VỰC PHỤ TRỢ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
21	QCVN 02-01 QCVN 02 - 07	Nền khu ngâm làm sạch và các khu vực phụ trợ (Không bị thấm nước, khả năng thoát nước, dễ làm vệ sinh và bảo trì tốt)			

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

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

21.3 Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Vật liệu làm nền: bền, không thấm nước.
- Kết cấu: phẳng, có độ dốc thích hợp và dễ làm vệ sinh
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

Chú thích: Hiện trạng vệ sinh của nền sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu Phần A

22. VẬN CHUYỂN, BẢO QUẢN NHUYỄN THỂ 2 MẢNH VỎ SÔNG

Handwritten signature/initials

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
22	QCVN 02-01 QCVN 02 - 07	Vận chuyển, bảo quản nhiên thể 2 mảnh vỏ sòng (Phương tiện vận chuyển bảo quản phù hợp, dễ làm vệ sinh, Phương pháp vận chuyển bảo quản phù hợp, bảo trì)			

22.1. Yêu cầu

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

22.2. Phạm vi: Phương tiện vận chuyển, bảo quản NT2MV sòng.**22.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

Xem xét hồ sơ, đánh giá trên thực tế, đo nhiệt độ và phòng vẩn (khi cần thiết) để xác định:

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

V. SẢN XUẤT ĐỒ HỘP THỦY SẢN**23. CHẤT LƯỢNG VỎ HỘP**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
23	QCVN 02-01 QCVN 02-04	Chất lượng vỏ hộp: <u>Hồ sơ:</u> a. Có hồ sơ kiểm soát chất lượng cho từng lô vỏ hộp b. Hồ sơ đầy đủ, đủ độ tin cậy <u>Bảo quản, vận chuyển:</u> a. Có khu vực bảo quản riêng, phù hợp b. Bảo quản, vận chuyển đúng cách Rửa vỏ hộp: a. Có biện pháp Kiểm tra, loại bỏ vỏ hộp có khuyết tật b. Rửa hộp đúng qui định			

23.1. Yêu cầu:

- Hồ sơ đầy đủ, tin cậy
- Không lây nhiễm cho sản phẩm.

h
h

- Bảo quản, vận chuyển trong điều kiện hợp vệ sinh

23.2 Phạm vi:

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

23.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

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

24. MÁY GHÉP MÍ, RỬA HỘP SAU GHÉP MÍ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
24	QCVN 02-04	Máy ghép mí, rửa hộp sau ghép mí: a. Máy ghép mí đủ công suất. b. Biện pháp rửa hộp phù hợp Kiểm tra mí ghép a. Xây dựng quy định phù hợp về việc Kiểm tra hiệu chỉnh thiết bị và kiểm soát mí ghép b. Tần suất, biện pháp thực hiện thích hợp			

24.1. Yêu cầu:

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

24.2. Phạm vi:

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

24.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Năng suất làm việc của các máy ghép mí tương đương với năng suất của dây chuyền SX
- Lấy mẫu hộp trước mỗi ca sản xuất và theo tần suất qui định khi máy ghép mí đang làm việc để kiểm tra bằng mắt thường, đo ngoài mí ghép, kiểm tra độ kín, cắt mí hộp kiểm tra các thông số: độ cao, dày, rộng của mí hộp; kích thước móc thân, móc nắp; độ chông mí hộp và kiểm tra khuyết tật của mí hộp.

Handwritten signature/initials

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

25. THANH TRÙNG, LÀM NGUỘI

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
25	QCVN 02-04	<p>Thanh trùng, làm nguội:</p> <p>Thiết bị thanh trùng Có hồ sơ khảo sát phân bố nhiệt độ bên trong nồi thanh trùng</p> <p>25.2. Thiết bị kiểm soát hoạt động thanh trùng (nhiệt kế thủy ngân, nhiệt kế tự ghi, đồng hồ đo áp suất...):</p> <p>a. Đầy đủ và kiểu loại phù hợp b. Biểu đồ nhiệt độ, thời gian đầy đủ c. Kiểm định, hiệu chỉnh đúng qui định, đúng cách</p> <p>Xử lý sau thanh trùng</p> <p>a. Nhiệt độ tâm sản phẩm sau làm nguội đúng qui định b. Có biện pháp phân biệt lô hộp đã thanh trùng c. Kiểm soát nước làm lạnh đúng cách d. Đồ hộp sau khi làm nguội được xử lý và bảo quản phù hợp</p>			

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

25.2. Phạm vi:

- Hệ thống thanh trùng, làm nguội
- Hồ sơ lưu trữ.

25.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Có và lưu trữ đầy đủ hồ sơ khảo sát sự phân bố nhiệt độ bên trong nồi thanh trùng.
- Mỗi thiết bị thanh trùng có đầy đủ các thiết bị kiểm soát (đồng hồ đo áp suất, nhiệt kế thủy ngân, nhiệt kế tự ghi, biểu đồ nhiệt độ - thời gian) và được kiểm định, hiệu chỉnh theo đúng qui định với phương pháp phù hợp.
- Sau khi thanh trùng, đồ hộp phải được làm nguội nhanh cho đến khi nhiệt độ tâm sản phẩm nhỏ hơn 40°C.
- Sử dụng nước uống được để làm nguội đồ hộp (nếu sử dụng nước xử lý bằng chlorine thì dư lượng chlorine trong nước phải đạt 1ppm). Nước dùng 1 lần.
- Có biện pháp phân biệt lô đồ hộp đã thanh trùng với lô đồ hộp chưa thanh trùng.
- Đồ hộp sau khi làm nguội được để yên trong giỏ thanh trùng ít nhất 24 giờ mới được lấy ra khỏi giỏ.

26. BẢO ÔN, Ủ KIỂM TRA THÀNH PHẨM

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
26	QCVN 02-04	Bảo ôn a. Điều kiện bảo ôn đúng qui định b. Sắp xếp lẫn lộn và có thông tin để phân biệt các lô sản phẩm khác nhau Ủ kiểm tra thành phẩm a. Có thực hiện b. Thực hiện đúng theo qui định c. Thực hiện đúng thủ tục			

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

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

26.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

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

VI. SẢN XUẤT DẦU CÁ

27. Bố trí mặt bằng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
27	QVCN 02-24	Bố trí mặt bằng (tách biệt các khu vực)			

27.1. Yêu cầu: Bố trí tách biệt các khu vực sản xuất, bao gồm khu vực tiếp nhận, nghiền, cắt nguyên liệu; gia nhiệt, xử lý và tinh chế (đối với dầu cá thô và tinh luyện); khu vực chiết rót, bao gói, bảo quản thành phẩm sau bao gói (đối với dầu cá tinh luyện).

27.2. Phạm vi: Các khu vực phục vụ sản xuất dầu cá, tinh luyện sản phẩm.

27.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

h
Ph

Xem xét thực tế để xác định: việc bố trí các khu vực sản xuất tách biệt theo quy trình trên sơ đồ mặt bằng, thực tế tại nhà máy.

28 . Bố trí mặt bằng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
28	QVCN 02-24	- Yêu cầu thiết bị (bồn chứa, hệ thống ống vận chuyển, thiết bị xử lý, tinh chế...)			

28.1. Yêu cầu:

- Bồn chứa dùng để bảo quản phải có cấu tạo sao cho diện tích tiếp xúc với không khí nhỏ nhất; miệng bồn phải có nắp đậy kín và khóa an toàn.
- Hệ thống đường ống vận chuyển dầu cá, mỡ cá phải kín khi không sử dụng.
- Thiết bị trong quá trình xử lý và tinh chế phải được trang bị đủ thiết bị đo các thông số cần thiết như nhiệt độ, thời gian, áp suất đảm bảo sản phẩm được xử lý theo yêu cầu; các thiết bị đo này phải được hiệu chuẩn, kiểm định theo quy định.

28.2. Phạm vi: Các khu vực phục vụ sản xuất dầu cá, tinh luyện sản phẩm.

28.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét thực tế để xác định: Quan sát đánh giá thực tế và xem xét hồ sơ việc kiểm soát vệ sinh; kiểm soát điều kiện làm việc thiết bị đo của máy móc phục vụ xử lý, tinh chế sản phẩm

29 . Yêu cầu bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
29	QVCN 02-24	- Yêu cầu bảo quản, vận chuyển (điều kiện bảo quản, kiểm soát vệ sinh công nhân, vệ sinh thiết bị, dụng cụ)			

29.1. Yêu cầu:

- Dầu cá, mỡ cá dùng làm thực phẩm phải được bảo quản riêng biệt so với các loại sử dụng cho mục đích khác được bảo quản tại cơ sở sản xuất; bảo quản tránh ánh sáng mặt trời; ngoài ra, đối với dầu tinh luyện sau khi bao gói phải bảo quản ở nhiệt độ phòng hoặc thấp hơn.
- Vận chuyển dầu cá, mỡ cá: trường hợp vận chuyển trong cùng một hệ thống đường ống thì phải có dấu hiệu nhận diện rõ ràng các lần vận chuyển khác nhau theo nguyên tắc dầu cá, mỡ cá có chất lượng tinh chế cao hơn được vận chuyển trước.
- Chế độ làm vệ sinh hệ thống sản xuất, vận chuyển và bảo quản dầu cá, mỡ cá: khi làm vệ sinh định kỳ phải đảm bảo sạch dầu cá, mỡ cá còn lại trên hệ thống. Nếu sử dụng hơi nước hoặc nước phải đảm bảo hệ thống sau khi làm vệ sinh thoát nước hết, khô ráo trước khi tiếp xúc với dầu cá, mỡ cá. Trường hợp sử dụng chất tẩy rửa, kiềm, thì các bề mặt hệ thống phải được rửa bằng nước sạch để đảm bảo không còn dư lượng. Trường hợp sử dụng dầu cá, mỡ cá để làm vệ sinh thì dầu cá, mỡ cá phải có chất lượng tương đương hoặc cao hơn dầu cá, mỡ cá đang sản xuất.
- Công nhân làm việc tại khu vực xử lý, tinh chế phải mang quần áo bảo hộ lao động sáng màu, có giấy hoặc ủng chống trơn.

Ph

29.2. Phạm vi: Khu vực bảo quản, lưu chuyển sản phẩm sau tinh luyện/tinh chế.

29.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét thực tế để xác định: Xem xét quy định, hồ sơ thực hiện kiểm soát và thực tế tổ chức hoạt động sản xuất tại cơ sở.

VII. SẢN XUẤT SẢN PHẨM THUỶ SẢN ĂN LIỀN

30. Yêu cầu khu vực xử lý thủy sản ăn liền

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
30	QCVN 02 - 03	Yêu cầu khu vực xử lý thủy sản ăn liền (thiết kế, bố trí, trang thiết bị)	Đạt	Không đạt	

30.1. Yêu cầu:

- Khu vực xử lý thủy sản ăn liền phải được bố trí cách biệt với khu sơ chế nguyên liệu và chỉ được dùng riêng cho mục đích này; được thiết kế đảm bảo luồng không khí chỉ lưu thông theo một chiều từ khu vực xử lý thủy sản ăn liền sang các khu vực khác; đảm bảo thông thoáng, dễ thoát nhiệt, thoát ẩm; Không được để bất kỳ rãnh thoát nước hở từ khu vực khác chảy qua khu vực xử lý thủy sản ăn liền.
- Bán thành phẩm chỉ được phép vận chuyển từ khu sơ chế hoặc khu xử lý nhiệt sang khu xử lý thủy sản ăn liền bằng cách đưa qua ô cửa.
- Công nhân ra vào khu vực xử lý thủy sản ăn liền chỉ được phép đi theo một cửa nhất định và có sự kiểm soát vệ sinh tại cửa này.
- Thiết bị và dụng cụ dùng trong xử lý, chế biến thủy sản ăn liền phải được dùng riêng cho mục đích này và được bảo quản ở trong khu vực xử lý thủy sản ăn liền.
- Tại cửa ra vào và bên trong khu vực xử lý thủy sản ăn liền, ngoài phương tiện rửa và làm khô tay, phải trang bị đủ phương tiện khử trùng tay công nhân.
- Phải trang bị phương tiện làm sạch bụi bám trên mũ, quần áo bảo hộ lao động của công nhân trước khi vào khu vực xử lý thủy sản ăn liền.

30.2. Phạm vi: Khu vực sản xuất sản phẩm ăn liền

30.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét thực tế để xác định: Xem xét sơ đồ mặt bằng và thực tế bố trí sản xuất; trang bị và bảo quản dụng cụ tại khu vực dành riêng sản xuất sản phẩm ăn liền

31. Yêu cầu xử lý bán thành phẩm, sản phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
31	QCVN 02 - 03	Yêu cầu xử lý bán thành phẩm, sản phẩm (xử lý nhiệt, làm mát, cấp đông)	Đạt	Không đạt	

du
Ph

31.1. Yêu cầu:

- Xử lý nhiệt (lập kế hoạch và thực hiện giám sát thời gian và nhiệt độ xử lý nhiệt theo quy định; tại khu vực xử lý nhiệt phải trang bị các loại dụng cụ đo nhiệt độ bán thành phẩm và thời gian xử lý nhiệt. Dụng cụ đo phải chính xác, có thang chia độ ở khoảng cách thích hợp, dễ theo dõi. Dụng cụ đo phải được định kỳ kiểm định và hiệu chỉnh độ chính xác.

- Làm nguội (Bán thành phẩm phải được làm nguội càng nhanh càng tốt. Sử dụng tác nhân làm mát (nước sạch, nước đá, không khí) đáp ứng quy định; Sau khi làm nguội, bán thành phẩm phải được đem xử lý ngay, hoặc phải được bảo quản sao cho nhiệt độ của bán thành phẩm được duy trì từ -1°C đến + 4°C.

- Cấp đông (thủy sản ăn liền (kể cả sản phẩm chín và tươi), nếu chưa bao gói kín không được cấp đông đồng thời với sản phẩm khác không cùng ngưỡng vi sinh vật trong cùng thiết bị cấp đông).

31.2. Phạm vi: Khu vực sản xuất sản phẩm ăn liền (xử lý nhiệt, làm mát và cấp đông)

31.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

- Xem xét sự phù hợp quy định và hồ sơ thực tế kiểm soát tại thời điểm thẩm định và hồ sơ lưu; kiểm soát CCP tại công đoạn này

32. Yêu cầu bao gói, ghi nhãn, bảo quản (bố trí khu vực bao gói, thông tin ghi nhãn, điều kiện bảo quản)

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
32	QCVN 02 - 03	Yêu cầu bao gói, ghi nhãn, bảo quản (bố trí khu vực bao gói, thông tin ghi nhãn, điều kiện bảo quản)			

32.1. Yêu cầu:

- Được bao gói tại khu vực tại khu vực riêng. Nếu cùng khu vực bao gói với các sản phẩm khác, thủy sản ăn liền đã bao gói kín được đóng vào thùng cac ton.
- Thủy sản tươi sống ăn liền đông lạnh có mối nguy ký sinh trùng gắn liền với loài phải được bảo quản ít nhất 7 ngày, khi nhiệt độ ở tâm sản phẩm đạt - 20°C; hoặc 15 giờ khi nhiệt độ ở tâm sản phẩm đạt - 35°C trước khi đem bán cho người tiêu dùng.
- Trên nhãn bao bì đựng thủy sản ăn liền, ghi nhãn theo quy định của thị trường tiêu thụ sản phẩm tương ứng.

32.2. Phạm vi: Khu vực bao gói, ghi nhãn sản phẩm ăn liền

32.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét sơ đồ mặt bằng và thực tế bố trí sản xuất tại khu vực dành riêng sản xuất sản phẩm ăn liền; quy định ghi nhãn và thực tế sản xuất.

33. Yêu cầu về kiểm soát vệ sinh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
33	QCVN 02 - 03	Yêu cầu về kiểm soát vệ sinh (công nhân, bề mặt tiếp xúc trực tiếp, gián tiếp)			

33.1. Yêu cầu:

- Vệ sinh và khử trùng nhà xưởng, thiết bị và dụng cụ (Bề mặt thiết bị dùng cho xử lý, chế biến thủy sản ăn liền, ngoài việc thực hiện chế độ vệ sinh và khử trùng với tần suất như đối với các khu vực chế biến khác, còn phải được làm vệ sinh và khử trùng bổ sung giữa ca sản xuất với tần suất 1 giờ 1 lần; Đèn tia cực tím, nước nóng, hoá chất... dùng để khử trùng nhà xưởng, thiết bị và dụng cụ ở khu vực xử lý thủy sản ăn liền phải được sử dụng theo đúng quy định, đảm bảo an toàn cho công nhân và an toàn vệ sinh cho sản phẩm chế biến.

- Vệ sinh công nhân (công nhân, người làm việc khu vực này phải mặc quần áo bảo hộ, đi ủng, đội mũ che kín tóc, mang khẩu trang và đeo găng tay; chỉ được dùng riêng cho khu vực này, và phải có màu khác biệt với công nhân các khu vực chế biến khác; Phòng thay bảo hộ lao động của công nhân khu vực xử lý thủy sản ăn liền phải được bố trí riêng. Phòng cất giữ quần áo của công nhân mặc từ bên ngoài thay ra phải cách biệt với phòng mặc quần áo bảo hộ lao động vào khu xử lý thủy sản ăn liền; trước khi vào khu vực sản xuất phải rửa và khử trùng tay, làm sạch bụi và các vật lạ bám trên mũ, áo bảo hộ. Ngoài ra, công nhân trực tiếp xử lý thủy sản ăn liền phải rửa và khử trùng tay 1 giờ một lần trong giờ làm việc; Những người thường xuyên tiếp xúc trực tiếp với thủy sản ăn liền phải kiểm tra sức khoẻ định kỳ 6 tháng 1 lần; phải có hồ sơ khám sức khoẻ của cơ quan y tế cho thấy công nhân đủ điều kiện sức khoẻ làm việc ở khu vực này; những người bị thương ở tay, vết thương bị nhiễm trùng; hoặc những người bị bệnh truyền nhiễm tuyệt đối không được làm việc tại khu vực xử lý thủy sản ăn liền.

33.2. Phạm vi: Khu vực sản xuất sản phẩm ăn liền

33.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

- Xem xét quy định kiểm soát vệ sinh đối với khu vực sản xuất sản phẩm ăn liền
- Đánh giá thực tế việc thực hiện tại cơ sở
- Hồ sơ khám sức khoẻ; hồ sơ kiểm soát vệ sinh.
- Kế hoạch lấy mẫu và thực hiện thăm tra vệ sinh của cơ sở
- Lấy mẫu đánh giá kiểm soát vệ sinh (nếu cần)

C. YÊU CẦU ĐẶC THÙ CỦA THỊ TRƯỜNG ĐĂNG KÝ XUẤT KHẨU TƯƠNG ƯNG

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
			Đạt	Không đạt	
34	Quy định thị trường tương ứng				

ch.
Ph

-
- **Thị trường EU** (Chương trình ban hành kèm theo Quyết định 5523/QĐ-BNN-CCPT): quy định về kiểm soát điều kiện đảm bảo ATTP nguyên liệu nuôi, khai thác tự nhiên (quy định IUU); nguyên liệu nhập khẩu; nhiệt độ bảo quản sản phẩm đông lạnh; kiểm soát động vật gây hại; kiểm soát chất lượng nước, nước đá...
 - **Thị trường Hoa Kỳ** (cá da tron theo Chương trình ban hành kèm theo 1802/QĐ-BNN-QLCL): kiểm soát cơ sở nuôi, quá trình vận chuyển, kiểm soát cá chết, giết mổ, pre-shipment review...)
 - Đối với các thị trường khác có quy định mới về điều kiện bảo đảm ATTP được Cục cập nhật và thông báo, Đoàn thẩm định bổ sung và ghi rõ nhóm chỉ tiêu tương ứng và kết quả đánh giá.



Phụ lục X

**GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

(Ban hành kèm theo Thông tư số 12/2024/TT-BNNPTNT ngày 28 tháng 11 năm 2024 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

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

**GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
CERTIFICATE**

OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS

.....
(tên Cơ quan thẩm quyền/name of the Competent Authority)

Cơ sở/Establishment:

Mã số/Approval number:

Địa chỉ/Address:

**Đủ điều kiện an toàn thực phẩm
trong sản xuất kinh doanh sản phẩm/nhóm sản phẩm:
Has been found to be in compliance with food safety regulations
for following product(s)/product group(s):**

- (1) 1.
- 2.
- 3.

Số cấp/Number: /XXXX⁽²⁾/CNĐK-YY⁽³⁾

Giấy chứng nhận có hiệu lực 03 (ba) năm kể từ ngày ký/This certificate is valid for 03 (three) years from date of issue

⁽⁴⁾ và thay thế Giấy chứng nhận số:..... cấp ngày...../and replaces the certificate N^o..... issued on.... (day/month/year)

....., ngày tháng năm.../..., day... month... year
(Thủ trưởng Cơ quan thẩm quyền ký tên; đóng dấu/
Signature of the competent authority leader and stamp)

Ghi chú:

(1): Ghi theo tên phân nhóm sản phẩm thủy sản tương tự về ATTP được thẩm định, chúng nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP theo Bảng danh mục dưới đây:

TT	Nhóm sản phẩm tương tự/ Product Categories'
I	Nhóm sản phẩm thủy sản sống/tươi ướp đá/giữ lạnh (Live/Chilled fresh fishery products)
1.	Thủy sản nuôi sống/tươi ướp đá/giữ lạnh/Live/Chilled fresh farmed fishery products
2.	Thủy sản nuôi có xử lý nhiệt ướp đá/giữ lạnh/Chilled, heat treated farmed fishery products
3.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) còn sống/tươi ướp đá/giữ lạnh/Live/Chilled fresh wild-caught aquatic animals (with species-related hazards)
4.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) có xử lý nhiệt, ướp đá/giữ lạnh/Chilled, heat treated wild-caught fishery products (with species-related hazards)
5.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) còn sống/tươi ướp đá/giữ lạnh/Live/chilled fresh wild-caught aquatic animals (without species – related hazards)
6.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) có xử lý nhiệt, ướp đá/giữ lạnh/Chilled, heated treated wild-caught fishery products (without species – related hazards)
II	Nhóm sản phẩm đông lạnh (Frozen fishery products)
II.1	Thủy sản nuôi (farmed fishery products)
1.	Thủy sản nuôi cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền/Frozen farmed fishery products, non-heat treated and ready-to-eat
2.	Thủy sản nuôi cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/Frozen farmed fishery products, heat treated and ready-to-eat
3.	Thủy sản nuôi cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/Frozen farmed fishery products, non-heat treated and not ready-to-eat
4.	Thủy sản nuôi cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/Frozen farmed fishery products, heat treated and not ready-to-eat
II.2	Thủy sản khai thác tự nhiên (Wild-caught fishery products)
1.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền/Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), non-heat treated, ready-to-eat
2.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), heat treated, ready-to-eat
3.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), non-heat treated, not ready-to-eat
4.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), heat treated, not ready-to-eat
5.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền/Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), non-heat treated, ready-to-eat

Handwritten signature/initials

6.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), heat treated, ready-to-eat.</i>
7.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), non-heat treated, not ready-to-eat</i>
8.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), heat treated, not ready-to-eat</i>
II.3	Sản phẩm phối chế đông lạnh (<i>Frozen composite products</i>)
1.	Thủy sản phối chế cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen composite fishery products, non-heat treated ready-to-eat</i>
2.	Thủy sản phối chế cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen composite fishery products, non-heat treated, not ready-to-eat</i>
3.	Thủy sản phối chế cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền/ <i>Frozen composite fishery products, heat treated and ready-to-eat</i>
4.	Thủy sản phối chế cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền/ <i>Frozen composite fishery products, heat treated, not ready-to-eat</i>
III	Sản phẩm khô (<i>Dried fishery products</i>)
III.1	Thủy sản nuôi (<i>Dried farmed fishery products</i>)
1.	Khô thủy sản nuôi ăn liền/ <i>Dried farmed fishery products, ready to eat</i>
2.	Khô thủy sản nuôi không ăn liền/ <i>Dried farmed fishery products, not ready-to-eat</i>
III.2	Thủy sản khai thác tự nhiên (<i>Dried wild-caught fishery products</i>)
1.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) ăn liền/ <i>Dried wild-caught fishery products (with species-related hazards), ready-to-eat</i>
2.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) không ăn liền/ <i>Dried wild-caught fishery products (with species-related hazards), not ready-to-eat</i>
3.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) ăn liền/ <i>Dried wild-caught fishery products (without species-related hazards), ready-to-eat</i>
4.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) không ăn liền/ <i>Dried wild-caught fishery products (without species-related hazards), not ready-to-eat</i>
III.3	Sản phẩm khô phối chế (<i>Dried composite products</i>)
1.	Khô thủy sản phối chế, ăn liền/ <i>Dried composite fishery products, ready-to-eat</i>
2.	Khô thủy sản phối chế, không ăn liền/ <i>Dried composite fishery products, not ready-to-eat</i>
IV	Sản phẩm đồ hộp (<i>Canned fishery products</i>)
1.	Đồ hộp thủy sản (có mối nguy gắn liền với loài) thanh trùng/ <i>Pasteurized canned fishery products (with species-related hazard)</i>
2.	Đồ hộp thủy sản (có mối nguy gắn liền với loài) tiệt trùng/ <i>Sterilized canned wild-caught fishery products (with species-related hazard)</i>
3.	Đồ hộp thủy sản (không có mối nguy gắn liền với loài) thanh trùng/ <i>Pasteurized canned fishery products (without species-related hazard)</i>

✓
A



Phụ lục XI
(Ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28 tháng 1 năm 2024 của Bộ
Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

MÃ SỐ ÁP DỤNG CHO CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỦY SẢN XUẤT KHẨU

Mã số bao gồm:

Cơ sở chế biến: TS xxxx

Cơ sở thu mua: TMxxxx

Cơ sở sơ chế: SCxxxx

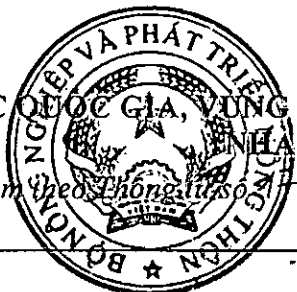
Chợ đầu mối: CHxxxx

Kho lạnh bảo quản: KLxxxx

Trong đó: xxxx là nhóm 3 hoặc 4 chữ số chỉ số thứ tự mã số .

Ghi chú:

- Mã số của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản xuất khẩu đã được cấp theo hệ thống mã số quy định trước đây cơ sở được tiếp tục sử dụng.
- Mã số được cấp theo nguyên tắc từ chữ số thấp tới cao và căn cứ vào hồ sơ xử lý kết quả thẩm định điều kiện đảm bảo ATTP, trường hợp các hồ sơ được xử lý đạt cùng thời điểm thì căn cứ theo thời điểm hồ sơ đăng ký của cơ sở.
- Mã số được cấp cho cơ sở, sau đó cơ sở thay đổi địa điểm, mua bán, sát nhập nếu có nhu cầu và chấp thuận của chủ cơ sở đã được cấp mã số thì được duy trì mã số đã cấp khi cấp Giấy chứng nhận.



Phụ lục XII

DANH SÁCH CÁC QUỐC GIA, VÙNG LÃNH THỔ CÓ YÊU CẦU CƠ QUAN THẨM QUYỀN VIỆT NAM THẨM ĐỊNH, CHỨNG NHẬN NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU

(Ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28 tháng 1 năm 2024 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
1.	EU	<ul style="list-style-type: none">- Tất cả các sản phẩm thủy sản; NT2MV; ốc sên, gellatin, collagel, đùi ếch- Sản phẩm phối chế (composite) có chứa :thủy sản đã qua chế biến, sản phẩm chế biến từ trứng, sữa	<ul style="list-style-type: none">- Thực phẩm có nguồn gốc động vật muốn xuất khẩu vào Liên minh EU phải có xuất xứ từ quốc gia, vùng lãnh thổ được kiểm soát bằng hệ thống mà Cơ quan thẩm quyền EU đánh giá tương đương về: hệ thống văn bản pháp lý, năng lực của cơ quan thẩm quyền, điều kiện bảo đảm ATTP của các cơ sở chế biến xuất khẩu và các chương trình giám sát quốc gia về an toàn thực phẩm.- Các cơ sở tham gia chuỗi xuất khẩu thủy sản sang thị trường EU phải có tên trong danh sách được cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu công nhận và Cơ quan thẩm quyền EU chấp thuận (trừ tàu cá, cơ sở nuôi trồng)- Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang EU phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu cấp.	<ul style="list-style-type: none">- Quy định (EC) 178/2002 về việc đưa ra các quy định chung về luật ATTP, thành lập CQTQ về ATTP của EU- Các quy định Ủy ban Châu Âu (EU) số 2017/625 quy định về kiểm soát nhà nước; số 852/2004, 853/2004: thiết lập điều kiện ATTP đối với thực phẩm và thực phẩm có nguồn gốc từ động vật, quy định về Cơ quan thẩm quyền quản lý Nhà nước về thực phẩm và việc nhập khẩu thực phẩm từ nước thứ 3.- Quy định EU số 2020/2235 về mẫu chứng thư cho các sản phẩm thực phẩm có nguồn gốc từ động vật xuất khẩu vào EU
2.	Nauy	Tất cả các sản phẩm thủy sản	<ul style="list-style-type: none">- Sử dụng các quy định của EU đối với thực phẩm nhập khẩu.- Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU sẽ được phép xuất khẩu vào Nauy.- Chấp thuận mẫu chứng thư của EU cho lô hàng thực phẩm nhập khẩu từ các nước bên ngoài EU.	Hiệp định về Khu vực Kinh tế Châu Âu (EEA)
3.	Thụy Sĩ	Tất cả các sản phẩm thủy sản	<ul style="list-style-type: none">- Sử dụng các quy định của EU đối với thực phẩm nhập khẩu.	Hiệp định song phương về nông nghiệp giữa EU và Thụy Sĩ.

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
			<ul style="list-style-type: none"> - Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU sẽ được phép xuất khẩu vào Thụy Sĩ. - Chấp thuận mẫu chứng thư của EU cho lô hàng thực phẩm nhập khẩu từ các nước bên ngoài EU. 	Hướng dẫn của Văn phòng Thú y Liên bang Thụy Sĩ (FVO) ngày 27/01/2009 đối với việc nhập khẩu thực phẩm có nguồn gốc từ động vật từ các nước bên ngoài EU
4.	Great Britain (Nước Anh, Xứ Wales, Scotland)	Tất cả các sản phẩm thủy sản	<ul style="list-style-type: none"> - Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào Great Britain. - Mẫu chứng thư của GB cho lô hàng thực phẩm nhập khẩu từ các nước bên ngoài EU theo mẫu của Bộ Môi trường, Thực phẩm và Nông thôn (Defra) 	- Hiệp định thương mại tự do Việt Nam-Vương Quốc Anh (UKVFTA).
5.	Serbia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Thị trường yêu cầu có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam	Công thư 337-00-567/2008-05 ngày 02/12/2008 của Cục Thú y – Bộ Nông Lâm nghiệp và Quản lý nước – Cộng hòa Serbia
6.	Hàn Quốc	Tất cả các sản phẩm thủy sản thuộc phạm vi của Thỏa thuận hợp tác và theo yêu cầu của Cơ quan thẩm quyền Hàn Quốc	<ul style="list-style-type: none"> - Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Hàn Quốc phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Hàn Quốc chấp thuận. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Hàn Quốc phải kèm theo Chứng thư do NAFIQAD cấp. 	<p>Thỏa thuận hợp tác trong lĩnh vực kiểm soát an toàn thực phẩm và kiểm dịch thủy sản, sản phẩm thủy sản giữa Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản Việt Nam và Cục Quản lý chất lượng sản phẩm thủy sản quốc gia Hàn Quốc ký ngày 09/12/2016</p> <p>- Công thư ngày 09/6/2015 của Bộ An toàn Thực phẩm và Dược phẩm Hàn Quốc (MFDS) về xuất khẩu cá bò khô tẩm gia vị của Việt Nam sang Hàn Quốc</p>
7.	Trung Quốc	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Trung Quốc phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Trung Quốc chấp thuận (đối với trường hợp Cơ quan thẩm quyền Trung Quốc yêu cầu lập danh sách).	- Lệnh số 248 ngày 12/4/2021 của Tổng cục Hải quan về việc ban hành "Quy định về Quản lý đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu vào Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa"

l.
PA

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
			<p>- Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Trung Quốc phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền Việt Nam cấp.</p>	<p>- Lệnh số 249 ngày 12/4/2021 của Tổng cục Hải quan về việc ban hành các “Biện pháp quản lý an toàn thực phẩm xuất nhập khẩu của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa”</p> <p>- Thỏa thuận hợp tác giữa Bộ Nông nghiệp và PTNT Việt Nam và Tổng cục Giám sát chất lượng, kiểm dịch, kiểm nghiệm và kiểm dịch Trung Quốc về kiểm soát an toàn thực phẩm đối với thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất nhập khẩu ký ngày 17/1/2014.</p> <p>- Quy định về triển khai Luật kiểm dịch động thực vật xuất nhập khẩu của Trung Quốc.</p> <p>- Danh sách doanh nghiệp công bố trên trang website của Tổng cục Hải quan Trung Quốc.</p>
8.	<p>Liên minh Kinh tế Á - Âu (Liên bang Nga, Kazakhstan, Belarus, Armenia, Kyrgyzstan)</p>	<p>Tất cả các sản phẩm thủy sản</p>	<p>- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Liên minh phải có tên trong danh sách được phép xuất khẩu</p> <p>- Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Liên minh phải kèm theo Chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp.</p>	<p>- Bản ghi nhớ giữa Cơ quan kiểm dịch động thực vật Liên bang Nga và Cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam về đảm bảo an toàn thủy sản XNK giữa Liên bang Nga và Việt Nam năm 2011.</p> <p>- Hiệp định khung về Liên minh Kinh tế Á-Âu có hiệu lực từ 01/7/2010.</p> <p>- Quyết định số 317 ngày 18/6/2010 của Liên minh KT Á-Âu về các biện pháp vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm.</p> <p>- Quyết định số 342 ngày 17/8/2010 của Liên minh KT Á-Âu.</p>

Handwritten signature

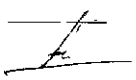
STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
9.	French Polynesia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Thị trường yêu cầu có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam	<ul style="list-style-type: none"> - Pháp lệnh 651/CM ngày 7/5/1998 quy định các yêu cầu về vệ sinh thú y và vệ sinh đối với sản phẩm nhập có nguồn gốc từ động vật nhập khẩu vào French Polynesia - Công thư số 043/SDR/QAAV/MAE ngày 04/01/2008 của Cục Phát triển nông thôn – Bộ Nông nghiệp, Chăn nuôi và Lâm nghiệp French Polynesia
10.	Đài Loan	<ul style="list-style-type: none"> - Thủy sản sống (giáp xác và nhuyễn thể sông, cá sống, phôi cá và trứng cá đã thụ tinh), đồ hộp - Sản phẩm động vật có vỏ có mã HS 0307 (bao gồm các sản phẩm nhuyễn thể hai mảnh vỏ, nhuyễn thể chân bụng). <p>Tất cả các sản phẩm thủy sản</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Thị trường yêu cầu lô hàng có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam - Lô hàng cấp chứng thư xuất khẩu vào Đài Loan để chế biến xuất khẩu vào EU 	<ul style="list-style-type: none"> - Công thư 09600504390 NC/KT ngày 11/5/2007 của Văn phòng kinh tế, văn hóa Đài Bắc tại Hà Nội yêu cầu danh sách cơ sở sản xuất cua sống, mẫu giấy chứng nhận và con dấu của Cơ quan thẩm quyền VN. - Công thư 09600505820 NC/KT ngày 19/6/2007 yêu cầu mỗi lần xuất khẩu cua sống vào Đài Loan phải gửi kèm giấy chứng nhận của phía Việt Nam. - Công thư số 0110125 HT/KT ngày 21/1/2011 của Văn phòng kinh tế, văn hóa Đài Bắc tại Hà Nội yêu cầu NAFIQAD cung cấp thông tin về cơ quan, mẫu chứng thư và mẫu dấu. - Thông báo số 0991303927 ngày 21/3/2011 của Bộ Y tế Đài Loan về yêu cầu đối với sản phẩm đồ hộp. - Công thư số 0110125 HT/KT ngày 01/6/2011 của Văn phòng kinh tế, văn hóa Đài Bắc tại Hà Nội về kiểm dịch thủy sản sống. - Công thư số 15081PG/KT ngày 18/5/2015 của Văn phòng Kinh tế và Văn hóa Đài Bắc

le
PL

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
		Các sản phẩm có mã số HS 03, 1604, 1605	Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Đài Loan phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Đài Loan công nhận	- Công thư số 160148/KT ngày 11/8/2016 của Văn phòng kinh tế, văn hóa Đài Bắc tại Hà Nội về việc cấp chứng thư cho sản phẩm động vật có vỏ của Việt Nam xuất khẩu sang Đài Loan. Quy định Đài Loan về thanh tra hệ thống thực phẩm nhập khẩu
11.	Braxin	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Braxin phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Braxin công nhận - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Braxin phải kèm theo Chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp.	Điều 486 Nghị định số 9.013 ngày 29/3/2017 quy định về nhập khẩu sản phẩm có nguồn gốc động vật.
12.	New Zealand	Cá tra, basa fillet đông lạnh; NT2MV	Lô hàng Cá tra, basa fillet đông lạnh; NT2MV xuất khẩu sang New Zealand phải kèm theo Chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp.	Văn bản ngày 20/3/2009 về thực hiện Điều 22 Luật An toàn sinh học 2003 của Cơ quan An ninh sinh học New Zealand; Thỏa thuận hợp tác ký ngày 22/01/2010 giữa Cơ quan An toàn thực phẩm New Zealand và NAFIQAD - Tiêu chuẩn sức khỏe đối với sản phẩm động vật thủy sản nhập khẩu vào New Zealand (<i>New Zealand's Import Health Standard: Aquatic Animal Products AQUAPROD.GEN IHS ban hành ngày 23/12/2022</i>) - Công thư ngày 19/6/2023 của Bộ Các ngành công nghiệp cơ bản New Zealand
		Tất cả các sản phẩm thủy sản quy định tại Tiêu chuẩn sức khỏe đối với sản phẩm động vật thủy sản nhập khẩu vào New Zealand (<i>AQUAPROD.GEN IHS</i>)	Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang New Zealand phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu cấp.	

Ph

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Cơ sở pháp lý
13.	Ukraina	Tất cả các sản phẩm thủy sản.	<ul style="list-style-type: none"> - Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU sẽ được phép xuất khẩu vào Ukraina. - Thị trường yêu cầu lô hàng có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam theo mẫu của Cơ quan thẩm quyền Ukraina. 	<ul style="list-style-type: none"> - Điều 55 Luật Ukraina "Về kiểm soát của nhà nước đối với việc tuân thủ pháp luật về thực phẩm, thức ăn chăn nuôi, phụ phẩm có nguồn gốc động vật, sức khỏe và phúc lợi động vật"; - Nghị quyết số 459 ngày 20/8/2014 của Nội các Bộ trưởng Ukraina về quy định chức năng nhiệm vụ của Bộ Kinh tế, Thương mại và Nông nghiệp Ukraina; - Sắc lệnh số 118 ngày 01/4/2014 của Bộ chính sách Nông nghiệp và Thực phẩm của Ukraina về việc công nhận tính tương đương của hệ thống kiểm soát sản xuất, lưu thông sản phẩm, nguyên liệu có nguồn gốc động vật của Liên minh châu Âu. - Sắc lệnh số 553 ngày 16/11/2018 của Bộ Chính sách Nông nghiệp và Thực phẩm Ukraina về yêu cầu liên quan đến nhập khẩu động vật sống, sản phẩm có nguồn gốc từ động thực vật vào Ukraina; - Sắc lệnh số 1329 ngày 14/7/2020 của Bộ Phát triển Kinh tế, Thương mại và Nông nghiệp Ukraina quy định về mẫu chứng thư đối với các sản phẩm nhập khẩu vào Ukraina. - Sắc lệnh số 261 ngày 24/02/2023 của Bộ Chính sách Nông nghiệp và Thực phẩm Ukraina về việc thay đổi một số quy định liên quan đến việc nhập khẩu các sản phẩm thủy sản cho người tiêu dùng vào Ukraina;

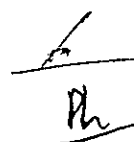



STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				- Công thư số 22.1-8/24209 ngày 16/11/2023 của Cơ quan ATTP và Bảo vệ người tiêu dùng Ukraina (SSUFSCP).
14.	Papua New Guinea	Cá tra, basa đông lạnh	Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Papua new Guinea phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Công thư ngày 28/02/2011 của Cơ quan Thanh tra và Kiểm dịch nông nghiệp Papua New Guinea
15.	Peru	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Peru phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Quy định số 041-2010-ITP/SANIPES ngày 16/9/2010 của SANIPES về yêu cầu đối với sản phẩm thủy sản, thức ăn chăn nuôi và thức ăn nuôi trồng thủy sản nhập khẩu
16.	Macedonia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Macedonia phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Luật Vệ sinh Thú y và Bảo vệ Sức khỏe cộng đồng (2007) của Macedonia
17.	Indonesia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở được NAFIQPM kiểm tra công nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP của Việt Nam được phép xuất khẩu sang thị trường Indonesia. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu vào Indonesia phải kèm theo chứng thư do NAFIQPM cấp.	Thỏa thuận về kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản giữa NAFIQPM và Cục Kiểm tra, Kiểm dịch Thủy sản Indonesia (FQIA) ký năm 2011
18.	Argentina	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Acentina phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Argentina (SENASA) chấp thuận. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Argentina phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Quy định số 816/2002 ngày 04/10/2002 của SENASA về việc thanh tra tại nước xuất khẩu sản phẩm, phụ phẩm có nguồn gốc từ động, thực vật vào Cộng hòa Acentina
19.	Úc	Tôm và sản phẩm tôm	Lô hàng tôm và sản phẩm tôm xuất khẩu sang Úc phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp chứng thư.	Thông báo An ninh sinh học số 2017-12 ngày 30/6/2017 của Cơ quan An ninh sinh học Úc về điều kiện nhập khẩu đối với tôm và sản phẩm tôm dùng làm thực phẩm.

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
20.	Panama	Cá (cá da trơn, cá ngừ), nhuyễn thể	<ul style="list-style-type: none"> - Các cơ sở chế biến xuất khẩu cá da trơn sang Panama phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Panama (AUPSA) chấp thuận - Lô hàng cá (cá da trơn, cá ngừ) và nhuyễn thể xuất khẩu sang Panama phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra, cấp chứng thư 	<ul style="list-style-type: none"> - Quyết định số AUPSA-DINAN-018-2016 ngày 01/4/2016 quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với sản phẩm cá da trơn nhập khẩu vào Panama. - Quyết định số AUPSA-DINAN 008-2018 ngày 13/4/2018 quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với sản phẩm nhuyễn thể nhập khẩu vào Panama - Quyết định số AUPSA-DINAN 007-2014 ngày 13/01/2014 quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với sản phẩm cá ngừ nhập khẩu vào Panama.
21.	Montenegro	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Montenegro phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Thông báo của Cục An toàn thực phẩm, Thú y và dịch tễ học, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Cộng hòa Monténégro yêu cầu các điều kiện bảo đảm ATTP và áp dụng các chỉ tiêu ATTP của Liên minh Châu Âu (EU) kể từ ngày 01/8/2016
22.	Hoa Kỳ	Cá da trơn (<i>bộ Siluriformes</i>)	<ul style="list-style-type: none"> - Các cơ sở chế biến xuất khẩu cá da trơn sang thị trường Hoa Kỳ phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Hoa Kỳ (FSIS) chấp thuận. - Lô hàng cá da trơn xuất khẩu sang Hoa Kỳ phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư) 	<ul style="list-style-type: none"> - Đạo luật Nông nghiệp 2014 (Farm Bill 2014) được cụ thể hóa bằng Chương trình thanh tra cá da trơn (bộ Siluriformes) - Quyết định cuối cùng số FSIS-2018-0029 ngày 5/11/2019 của Cơ quan Thanh tra và An toàn thực phẩm, Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ về việc công nhận Việt Nam được phép xuất khẩu cá da trơn bộ Siluriformes và sản phẩm cá vào Hoa Kỳ.

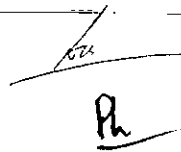



STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
23.	Arập Xê-ut	Thủy sản khai thác tự nhiên	<ul style="list-style-type: none"> - Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản khai thác tự nhiên phải có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào Arập Xê-Út do Cơ quan Dược phẩm và An toàn thực phẩm Arập Xê-Út (SFDA) công nhận. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu vào Arập Xê-út được Cơ quan thẩm quyền Việt Nam cấp Giấy chứng nhận. 	Thông báo lệnh hành chính số 3450 ngày 22/9/2020 (05/02/1442 AH) của SFDA về việc dỡ bỏ lệnh cấm nhập khẩu cá đánh bắt tự nhiên (WC) có nguồn gốc từ Việt Nam dựa trên Báo cáo dịch bệnh động vật thủy sản hàng quý của OIE và dịch bệnh động vật thủy sản khu vực của OIE
24.	Thái Lan	Sản phẩm thủy sản và nhuyễn thể hai mảnh vỏ	Lô hàng cấp chứng thư xuất khẩu vào Thái Lan để chế biến xuất khẩu vào EU	Công văn số 0508.2/11562 của Cục Thủy sản Thái Lan
25.	Israel	Tất cả các sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Israel phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu cấp. - Các cơ sở có tên trong Danh sách được EU công nhận sẽ được phép xuất khẩu vào Israel 	<ul style="list-style-type: none"> - Phụ lục số 2A của Thông tư hướng dẫn các nhà nhập khẩu vào Israel về quy trình nhập khẩu thực phẩm có nguồn gốc động vật trong đó có yêu cầu về mẫu chứng thư kèm theo các lô hàng cá và sản phẩm cá nhập khẩu vào Israel do Bộ Y tế Israel ban hành (Food05-010). - Công thư số 75697424 ngày 06/3/2024 của Bộ Y tế Israel - Công thư ngày 19/2/2024 của Bộ Y tế Israel và công thư ngày 21/2/2024 của Thương vụ Việt Nam tại Israel
26.	Moldova	Tất cả các sản phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Moldova phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu cấp. - Danh sách quốc gia và doanh nghiệp theo quy định tại Điểm 6 Điều 24 Luật số 221/2007 của Moldova 	<ul style="list-style-type: none"> - Luật số 306/2018 về an toàn thực phẩm, chuyển đổi Quy định (EC) số 178/2002 quy định các nguyên tắc và yêu cầu chung của luật thực phẩm, thành lập Cơ quan An toàn Thực phẩm Châu Âu và đặt ra các thủ tục trong các vấn đề an toàn thực phẩm. - Luật số 296/2017 yêu cầu chung về vệ sinh thực phẩm, chuyển đổi



STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Cơ sở pháp lý
				<p>Quy định (EC) số 852/2004 của Nghị viện và Hội đồng Châu Âu ngày 29 tháng 4 năm 2004 về vệ sinh thực phẩm, Điều 6 của Quy định (EC) số 853/2004; Quy định (EC) số 2074/2005</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quyết định của Chính phủ số 435/2010 về phê duyệt yêu cầu vệ sinh cụ thể, chuyển đổi Quy định chuyên vị (EC) số 853/2004; phụ lục II-IV và VI của Quy định (EC) 2074/2005 - Quyết định của Chính phủ số 221/2009 đưa ra các quy định về chỉ tiêu vi sinh cho thực phẩm, chuyển đổi Quy định (EC) số 2073/2005 - Quyết định số 1113/2010 ngày 12/6/2010 yêu cầu chứng nhận sản phẩm thủy sản - Luật số 221/2007 về vệ sinh thú y
27.	Ấn độ	Thủy sản	Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản phải có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào Ấn Độ do Cơ quan thẩm quyền Ấn Độ công nhận	<ul style="list-style-type: none"> - Quy định sửa đổi về an toàn thực phẩm và tiêu chuẩn (nhập khẩu) ngày 3/11/2021 - Công thư thông báo của Cơ quan tiêu chuẩn và An toàn thực phẩm Ấn độ ngày 10/10/2022

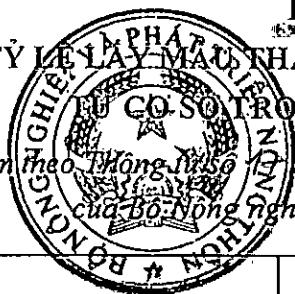
Ghi chú: Trường hợp có yêu cầu mới của Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu hoặc thị trường mới ngoài danh sách nêu trên có yêu cầu lập danh sách cơ sở chế biến Việt Nam được phép xuất khẩu; thẩm định, chứng nhận chất lượng, an toàn thực phẩm, bệnh thủy sản đối với lô hàng trước khi xuất khẩu bởi Cơ quan thẩm quyền Việt Nam, Cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường báo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có văn bản thông báo bổ sung.


 Ph

Phụ lục XIII

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

(Ban hành kèm theo Thông tư số 13/2024/TT-BNNPTNT ngày 28 tháng 11 năm 2024
của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)



Sản phẩm theo rủi ro	Chế độ thẩm tra ⁽¹⁾			
	Cơ sở ưu tiên Hạng 1		Cơ sở ưu tiên Hạng 2	
	Vi sinh vật	Hóa học	Vi sinh vật	Hóa học
Sản phẩm rủi ro thấp ⁽³⁾	5%	10%	10%	20%
Sản phẩm rủi ro cao ⁽²⁾	10%	15%	20%	20%

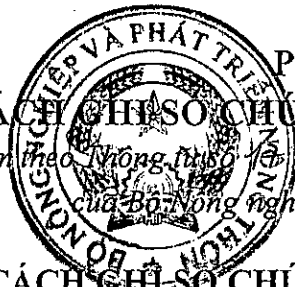
⁽¹⁾ Lấy mẫu thẩm tra theo lô hàng sản xuất hoặc lô hàng xuất khẩu. Đối tượng lấy mẫu thẩm tra là tất cả dạng/loại sản phẩm cấu thành lô hàng sản xuất, xuất khẩu. Trong trường hợp lô hàng bao gồm sản phẩm rủi ro cao và sản phẩm rủi ro thấp sẽ áp dụng chế độ lấy mẫu cho lô hàng theo sản phẩm rủi ro cao.

⁽²⁾ Sản phẩm rủi ro cao bao gồm:

- Thủy sản và sản phẩm thủy sản ăn liền.
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản có mối nguy ATTP gắn liền với loài:
 - + Nhuyễn thể hai mảnh vỏ;
 - + Thủy sản có mối nguy độc tố tự nhiên;
 - + Thủy sản có mối nguy histamine (trừ nước mắt và sản phẩm dạng mắt).
- 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.
- Thủy sản hun khói

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

Handwritten signature/initials



Phụ lục XIV

QUY ĐỊNH CÁCH CHỈ SỐ CHỨNG THƯ VÀ THÔNG BÁO KHÔNG ĐẠT

(Ban hành kèm theo Thông tư số 28/2024/TT-BNNPTNT ngày 28 tháng 11 năm 2024

của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

BẢNG 1

QUY ĐỊNH CÁCH CHỈ SỐ CHỨNG THƯ VÀ THÔNG BÁO KHÔNG ĐẠT

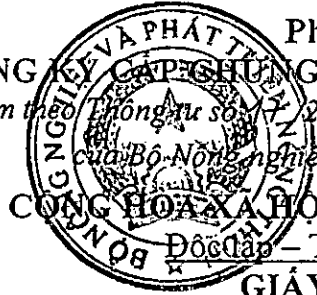
Ký hiệu Số Giấy chứng nhận, chứng thư, thông báo không đạt	Ghi chú
XX0000/00/YY/MM-ZZ	<p>MỖI SỐ SẼ BAO GỒM 5-6 NHÓM CHỮ VÀ SỐ VIẾT LIÊN NHAU:</p> <p>a) Nhóm thứ nhất gồm 02 chữ cái là mã số của Cơ quan cấp chứng thư được quy định theo bảng 2;</p> <p>b) Nhóm thứ hai gồm 04 hoặc 05 chữ số là số thứ tự của giấy do Cơ quan cấp chứng thư đó cấp trong năm, được viết liền ngay sau nhóm đầu tiên; Trường hợp, lô hàng có yêu cầu cấp từ 02 chứng thư/chứng nhận/xác nhận trở lên, sử dụng ký hiệu: A, B, C, D để liên kết quản lý.</p> <p>c) Nhóm thứ ba gồm 02 chữ số sau dấu gạch chéo là năm cấp giấy;</p> <p>d) Nhóm thứ tư gồm 02 chữ cái sau dấu gạch chéo là ký hiệu của loại giấy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chứng thư: CH • Không đạt: KĐ <p>đ) Nhóm thứ 5 gồm 02 chữ cái sau dấu gạch chéo là mã quốc gia theo bảng mã của Liên hiệp quốc (country code) nơi lô hàng là điểm đến cuối cùng</p> <p>e) Nhóm thứ 6 là ký hiệu sử dụng trong các trường hợp sau:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CT: được sử dụng trong trường hợp cấp chuyển tiếp Chứng thư - QC: lô hàng quá cảnh, tạm nhập, tái xuất, chuyên khẩu vào lãnh thổ của một quốc gia có yêu cầu cấp chứng thư theo mẫu, Cơ quan cấp chứng thư có thể lấy cùng số chứng thư cấp cho quốc gia là điểm đến cuối cùng của lô hàng.

BẢNG 2

HỆ THỐNG MÃ SỐ CỦA CÁC CƠ QUAN CẤP CHỨNG THƯ TRỰC THUỘC CỤC CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG

TT	Tên Cơ quan cấp chứng thư	Mã số
1	Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 1	YA
2	Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 2	YB
3	Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 3	YC
4	Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 4	YD
5	Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 5	YE
6	Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng 6	YK

h PL



Phụ lục XV

MẪU GIẤY ĐĂNG KÝ CẤP CHỨNG THƯ LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU
(Ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28 tháng 11 năm 2024
của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

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

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

Số:

Kính gửi: (tên Cơ quan cấp chứng thư)

PHẦN KHAI BÁO CỦA CHỦ HÀNG

1. Chủ hàng: Địa chỉ: Điện thoại: Email:	2. Người nhận hàng: Địa chỉ: Điện thoại: Email:
3. Nơi đi: Cảng xuất khẩu: Ngày xuất khẩu (dự kiến):	4. Nơi đến: - Quốc gia nhập khẩu/cảng nhập khẩu: - Quốc gia lô hàng quá cảnh/cảng quá cảnh (nếu có):
5. Mô tả hàng hóa: Tên sản phẩm: Tên khoa học: HS Code(s):	6. Số lượng:ctns/bags/basket/... Khối lượng tổng (gross weight):kg Khối lượng tịnh (net weight):kg
7. Tên cơ sở sản xuất: Mã số cơ sở:	8. Mã số lô hàng: Thời gian sản xuất: Thời hạn sử dụng (nếu có):
9. Xuất xứ nguyên liệu để sản xuất lô hàng: <input type="checkbox"/> Thủy sản nuôi <input type="checkbox"/> Thủy sản khai thác tự nhiên - Trong nước: <input type="checkbox"/> Tên cơ sở nuôi, vùng nuôi, thu hoạch/ vùng khai thác: - Nhập khẩu: <input type="checkbox"/> Tên nước/vùng lãnh thổ xuất xứ nguyên liệu: (Các hồ sơ, tài liệu kèm theo lô nguyên liệu nhập khẩu:	
10. Phương tiện vận chuyển: <input type="checkbox"/> Máy bay <input type="checkbox"/> Tàu thủy <input type="checkbox"/> Xe tải/xe container Số container/seal/airway bill/bill of loading/biên số:	
11. Điều kiện vận chuyển: <input type="checkbox"/> Nhiệt độ thường <input type="checkbox"/> Đông lạnh <input type="checkbox"/> Ướp lạnh	
12. Đề nghị: - Cấp chuyển tiếp chứng thư tại.... - Cấp chứng thư quá cảnh/tạm nhập/tái xuất theo mẫu của quốc gia:	
PHẦN XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN CẤP CHỨNG THƯ	
Kết quả thẩm định lô hàng: <input type="checkbox"/> Đủ điều kiện để xem xét cấp chứng thư <input type="checkbox"/> Không Lý do: Đề nghị khắc phục:	
Kết quả xem xét đủ thông tin để cấp chứng thư: <input type="checkbox"/> Đủ <input type="checkbox"/> Không đủ - Đề nghị gửi bổ sung thông tin:	

....., ngày/...../.....

Đại diện Chủ hàng
(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

....., ngày/...../.....

Đại diện Cơ quan cấp chứng thư
(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

Handwritten signatures



Phụ lục XVII

BẢNG KÊ CHI TIẾT LÔ HÀNG XUẤT KHẨU

(Ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28 tháng 11 năm 2024 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

BẢNG KÊ CHI TIẾT LÔ HÀNG XUẤT KHẨU

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

Tên chủ hàng:

Địa chỉ:

Tên người nhận hàng:

Địa chỉ:

Chi tiết lô hàng:

STT	Tên sản phẩm	Mã số lô hàng	Mã HS sản phẩm	Quy cách bao gói	Số lượng (ctns/bags/basket)	Khối lượng tịnh (kgs)	Khối lượng tổng (kgs)

Đối với lô hàng thủy sản sống, liệt kê danh sách cơ sở bao gói, cung cấp nguyên liệu với khối lượng nguyên liệu tương ứng: (tên, địa chỉ, mã số cơ sở (nếu có))

....., ngày...../...../.....

Đại diện chủ hàng

(Ký tên, đóng dấu)

Handwritten signature



Phụ lục XVIII

THÔNG BÁO LÔ HÀNG KHÔNG ĐẠT

(Ban hành kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28 tháng 11 năm 2024 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)



NAFIQPM

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
CỤC CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ PHÁT TRIỂN THỊ TRƯỜNG -TRUNG TÂM VÙNG ...

Địa chỉ:

Tel:

Email:

THÔNG BÁO LÔ HÀNG KHÔNG ĐẠT

Số:

Chủ hàng:	Thị trường dự kiến xuất khẩu:
Mô tả hàng hóa:	Số lượng:...../ Khối lượng: kg
Cơ sở sản xuất: Mã số cơ sở:	Mã số lô hàng: Ngày sản xuất:
Căn cứ Biên bản thẩm định lô hàng xuất khẩu/Biên bản lấy mẫu thẩm tra môi nguy ATTP số ngày/...../..... và Kết quả kiểm nghiệm số: ngày/...../..... (nếu có)	
(Tên Cơ quan cấp chứng thư)	
(*)Thông báo lô hàng có giấy đăng ký thẩm định số : ngày/ .../..... hoặc Lô hàng của cơ sở trong danh sách ưu tiên được lấy mẫu theo Kế hoạch ngày/...../.....:	
KHÔNG ĐÁP ỨNG THEO QUY ĐỊNH:	
<input type="checkbox"/> HỒ SƠ, CẢM QUAN, NGOẠI QUAN <input type="checkbox"/> CHỈ TIÊU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM <input type="checkbox"/> CHỈ TIÊU VỀ DỊCH BỆNH THỦY SẢN	
Lý do:	
Các biện pháp yêu cầu Chủ hàng/Cơ sở sản xuất thực hiện:	Thời hạn gửi báo cáo:
....., ngày..... tháng ... năm	
Thủ trưởng Cơ quan cấp chứng thư (Ký tên, đóng dấu)	

(*) Ghi kết quả thẩm định, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng cơ sở ngoài danh sách ưu tiên hoặc kết quả kiểm nghiệm mẫu lô hàng (sản xuất, xuất khẩu) của cơ sở trong danh sách ưu tiên



Phụ lục XIX

MẪU BÁO CÁO KẾT QUẢ ĐIỀU TRA NGUYÊN NHÂN VÀ THỰC HIỆN HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC

(Ban hành kèm theo Thông tư số 11/2024/TT-BNNPTNT ngày 28 tháng 11 năm 2024 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

..... (TÊN CƠ SỞ)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Số:

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

V/v

....., ngày..... tháng..... năm

BÁO CÁO KẾT QUẢ ĐIỀU TRA NGUYÊN NHÂN VÀ THỰC HIỆN HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC

Kính gửi: (tên Cơ quan cấp chứng thư).....

Thực hiện văn bản số ngày/...../..... của về việc....., (tên cơ sở) báo cáo như sau:

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

2. Thông tin về hoạt động thẩm định, chứng nhận do Trung tâm Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường vùng thực hiện (nếu có): *Tên chủ lô hàng, ngày đăng ký thẩm định, kết quả thẩm định cảm quan, ngoại quan, phân tích sinh học, hóa học các chỉ tiêu ATTP do Trung tâm vùng thực hiện đối với lô hàng trước khi xuất khẩu (nếu có),*

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

3.1. Hoạt động điều tra nguyên nhân lô hàng bị cảnh báo: *Nêu rõ nguồn gốc xuất xứ nguyên liệu (tên, địa chỉ cơ sở cung cấp nguyên liệu, nguồn gốc nguyên liệu từ thủy sản khai thác/nuôi trồng); kết quả các hoạt động doanh nghiệp đã thực hiện kể từ khi nhận được thông tin cảnh báo (từ Cơ quan thẩm quyền/cấp chứng thư/từ khách hàng) để xác định nguyên nhân (do nguyên liệu hoặc trong quá trình sản xuất, bảo quản, xuất khẩu);*

3.2. Biện pháp khắc phục, phòng ngừa doanh nghiệp đã thiết lập và kết quả thực hiện: *(Nêu rõ các biện pháp khắc phục do cơ sở đề ra và kết quả việc thực hiện kể từ thời điểm cơ sở xây dựng tới thời điểm báo cáo, bao gồm biện pháp thu hồi và xử lý lô hàng bị trả về, các bằng chứng kèm theo).*

4. Kết quả lấy mẫu tăng cường: *(thực hiện đối với 05 lô hàng sản xuất/xuất khẩu liên tiếp của sản phẩm/nhóm sản phẩm tương tự vi phạm được sản xuất sau khi áp dụng biện pháp khắc phục, phòng ngừa đáp ứng quy định thị trường cảnh báo về chỉ tiêu/nhóm chỉ tiêu vi phạm hoặc thông tin về kết quả giám sát tăng cường đối với trường hợp nguyên nhân cảnh báo về cảm quan, ngoại quan, ghi nhãn sản*

phẩm. Trường hợp, cơ sở bị tạm dừng xuất khẩu vào thị trường nhập khẩu duy nhất, cơ sở cung cấp kết quả kiểm nghiệm đối với sản phẩm/nhóm sản phẩm vi phạm do cơ sở thực hiện sau thời điểm thực hiện các biện pháp khắc phục nhằm đánh giá hiệu quả các biện pháp này trong thực tế hoạt động sản xuất): (thông tin cụ thể kèm theo).

5. Kiến nghị:

Nơi nhận :

- Như trên;
- Chỉ cục ...;
- Lưu

GIÁM ĐỐC CƠ SỞ
(ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

K
Ph