

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ
<b>CÔNG VĂN ĐẾN</b>
Giờ ..... Ngày 03/12
Kính chuyển..... MTC/2

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

CÔNG THÔNG TIN ĐIỆN TỬ CHÍNH PHỦ
<b>ĐẾN</b> Giờ:..... Ngày: 03/12/2023

## THÔNG TƯ

**Quy định về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu**

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, có hiệu lực kể từ ngày 26/12/2013, được sửa đổi, bổ sung bởi:

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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

*Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa số 05/2007/QH12 ngày 21 tháng 11 năm 2007;*

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

*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;*

*Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;*

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

*Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản<sup>1</sup>,*

<sup>1</sup> 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 có căn cứ ban hành như sau:

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

*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*

*Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư quy định về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu:*

## **Chương I**

### **QUY ĐỊNH CHUNG**

#### **Điều 1. Phạm vi điều chỉnh<sup>2</sup>**

1. Hồ sơ, thủ tục thẩm định điều kiện ATTP để đưa 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 lô hàng được cấp giấy chứng nhận thực phẩm thủy sản xuất khẩu bởi Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản (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 tại Luật An toàn thực phẩm.

2. Hồ sơ, thủ tục thẩm định, cấp giấy chứng nhận thực phẩm thủy sản xuất khẩu (sau đây gọi là Chứng thư) theo yêu cầu của quốc gia, vùng lãnh thổ nhập khẩu.

#### **Điều 2. Đối tượng áp dụng**

1. Đối tượng áp dụng bao gồm:

a) <sup>3</sup>Cơ sở có xuất khẩu sang các quốc gia, vùng lãnh thổ có yêu cầu lô hàng được cấp chứng thư bởi Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản.

b) Thực phẩm thủy sản xuất khẩu vào các thị trường mà Cơ quan thẩm quyền

---

*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;*

*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 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;*

*Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản,*

*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."*

<sup>2</sup> Điều này được sửa đổi theo quy định tại khoản 1 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>3</sup> Điểm này được sửa đổi theo quy định tại khoản 2 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

nước nhập khẩu có yêu cầu lô hàng xuất khẩu được thẩm định<sup>4</sup>, cấp Chứng thư của Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản.

2. Đối với các thực phẩm thủy sản xuất khẩu có yêu cầu chứng nhận kiểm dịch theo quy định hiện hành, Cơ quan thẩm định<sup>5</sup> nêu tại Điều 5 Thông tư này thực hiện đồng thời việc thẩm định<sup>6</sup>, chứng nhận an toàn thực phẩm (ATTP) và kiểm dịch.

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

a) <sup>7</sup>Cơ sở chỉ tiêu thụ nội địa; cơ sở xuất khẩu sang các quốc gia, vùng lãnh thổ không yêu cầu lô hàng được Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản cấp chứng thư.

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

c) Thực phẩm thủy sản xuất khẩu vào các thị trường mà Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu không yêu cầu lô hàng xuất khẩu được thẩm định<sup>8</sup>, cấp Chứng thư của Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản.

### **Điều 3. Giải thích từ ngữ**

Trong Thông tư này, một số từ ngữ được hiểu như sau:

1. *Cơ sở sản xuất thực phẩm thủy sản độc lập*: là Cơ sở có đầy đủ cơ sở vật chất, trang thiết bị để thực hiện hoàn chỉnh quy trình sản xuất riêng biệt từ công đoạn tiếp nhận nguyên liệu cho đến công đoạn bao gói hoàn chỉnh thành phẩm; có đội ngũ cán bộ quản lý chất lượng riêng với ít nhất 03 (ba) nhân viên thực hiện

---

<sup>4</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>5</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>6</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023

<sup>7</sup> Điểm này được sửa đổi theo quy định tại khoản 3 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>8</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023

kiểm soát ATTP trong quá trình sản xuất và ít nhất 01 (một) nhân viên hoàn thành khóa đào tạo về quản lý ATTP theo nguyên tắc Phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn - HACCP (sau đây gọi là nguyên tắc HACCP) do cơ quan, tổ chức được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao chức năng, nhiệm vụ đào tạo quản lý ATTP theo nguyên tắc HACCP thực hiện.

2. *Lô hàng sản xuất*: là một lượng sản phẩm được sản xuất từ một hay nhiều lô nguyên liệu có cùng nguồn gốc xuất xứ, theo cùng một quy trình công nghệ, cùng điều kiện sản xuất (có cùng các yếu tố tác động đến điều kiện bảo đảm ATTP) trong thời gian không quá 24 giờ tại một Cơ sở.

3. *Lô hàng xuất khẩu*: là lượng hàng được chủ hàng đăng ký thẩm định<sup>9</sup>, chứng nhận để xuất khẩu một lần cho một nhà nhập khẩu trên một phương tiện vận chuyển.

4. *Nhóm thực phẩm thủy sản tương tự*: là những thực phẩm thủy sản có cùng mức nguy cơ về ATTP, được sản xuất theo quy trình công nghệ cơ bản giống nhau (có thể khác nhau tại một số công đoạn nhưng không phát sinh các mối nguy đáng kể về ATTP) tại một Cơ sở.

5. *Sản xuất thực phẩm thủy sản*: là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động khai thác, sơ chế, chế biến, bao gói, bảo quản để tạo ra thực phẩm thủy sản.

6. *Thực phẩm thủy sản*: là sản phẩm thủy sản mà con người ăn, uống ở dạng tươi sống hoặc đã qua sơ chế, chế biến, bảo quản.

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

#### **Điều 4. Căn cứ để thẩm định, chứng nhận**

Căn cứ để thẩm định, cấp Giấy chứng nhận ATTP và Chứng thư cho thực phẩm thủy sản xuất khẩu là các quy định tại Điều 41, 42 Luật ATTP; các quy định, quy chuẩn kỹ thuật của Việt Nam và quy định, quy chuẩn kỹ thuật của nước nhập khẩu về ATTP thủy sản.

#### **Điều 5. Cơ quan thẩm định<sup>10</sup>**

Cơ quan thẩm định, cấp, thu hồi Giấy chứng nhận ATTP và cơ quan thẩm định, cấp Chứng thư: Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản và các cơ quan, đơn vị trực thuộc Cục (sau đây gọi là Cơ quan thẩm định).

---

<sup>9</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023

<sup>10</sup> Điều này được sửa đổi theo quy định tại khoản 4 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.



## **Điều 6. Yêu cầu đối với kiểm tra viên, trưởng đoàn thẩm định<sup>11</sup>**

### **1. Đối với kiểm tra viên:**

a) Trung thực, khách quan, không có quan hệ về lợi ích kinh tế với tổ chức, cá nhân xuất khẩu lô hàng (sau đây gọi tắt là Chủ hàng) hoặc chủ Cơ sở được thẩm định;

b) <sup>12</sup>Đã tham gia khóa đào tạo, tập huấn về chuyên môn nghiệp vụ phù hợp với lĩnh vực thẩm định hoặc khóa đào tạo thẩm định;

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

2. Đối với trưởng đoàn thẩm định<sup>13</sup>: đáp ứng đầy đủ các yêu cầu nêu tại khoản 1 Điều này và phải có ít nhất 05 (năm) năm kinh nghiệm công tác trong lĩnh vực thẩm định<sup>14</sup>, được Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản giao nhiệm vụ trưởng đoàn.

## **Điều 7. Yêu cầu đối với trang thiết bị, dụng cụ phục vụ thẩm định hiện trường**

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

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

## **Điều 8. Yêu cầu đối với phòng kiểm nghiệm**

Các phòng kiểm nghiệm tham gia hoạt động phân tích, kiểm nghiệm các chỉ tiêu về ATTP theo quy định tại Thông tư này phải được Cơ quan có thẩm quyền chỉ định theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

## **Điều 9. Phí<sup>15</sup>**

---

<sup>11</sup> Tên điều này được sửa đổi theo quy định tại khoản 5 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>12</sup> Điểm này được sửa đổi theo quy định tại khoản 6 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>13</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023

<sup>14</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023

<sup>15</sup> Điều này được sửa đổi theo quy định tại khoản 7 Điều 2 của 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

Việc thu phí thẩm định cấp giấy chứng nhận ATTP đối với Cơ sở, phí thẩm định đánh giá định kỳ điều kiện ATTP, phí thẩm định cấp Chứng thư cho lô hàng thủy sản xuất khẩu quy định tại Thông tư này được thực hiện theo quy định hiện hành.

## Chương II

### THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM<sup>16</sup>

#### Điều 10. Hồ sơ đăng ký và báo cáo thay đổi thông tin<sup>17</sup>

1. Đối với thẩm định cấp Giấy chứng nhận ATTP, bổ sung Danh sách xuất khẩu, hồ sơ đăng ký theo quy định tại khoản 1 Điều 36 Luật An toàn thực phẩm, cụ thể:

a) Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận ATTP theo mẫu tại Phụ lục I; Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo biểu tương ứng tại Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này;

b) 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 xác nhận; Giấy 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.

2. Đối với cơ sở có kết quả thẩm định cấp Giấy chứng nhận ATTP, bổ sung vào Danh sách xuất khẩu không đạt, cơ sở báo cáo kết quả khắc phục các sai lỗi theo mẫu tại Phụ lục III ban hành kèm theo Thông tư này.

3. Đối với các trường hợp thẩm định đánh giá định kỳ điều kiện ATTP quy định tại điểm a khoản 2 Điều 12 Thông tư này, cơ sở gửi báo cáo thay đổi thông tin theo biểu tương ứng tại Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này.

4. Cơ sở gửi 01 bộ hồ sơ đăng ký cho Cơ quan thẩm định bằng một trong các hình thức như: Gửi trực tiếp, gửi theo đường bưu điện; thư điện tử hoặc đăng ký trực tuyến. Hồ sơ nêu tại điểm b khoản 1 Điều này, cơ sở gửi khi nộp hồ sơ hoặc cung cấp cho đoàn thẩm định khi đến thẩm định thực tế tại cơ sở.

#### Điều 11. Xử lý hồ sơ<sup>18</sup>

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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>16</sup> Tên Chương này được sửa đổi theo quy định tại khoản 8 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>17</sup> Điều này được sửa đổi theo quy định tại khoản 9 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>18</sup> Điều này được sửa đổi theo quy định tại khoản 10 Điều 2 của 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

1. Trong thời gian 03 ngày làm việc kể từ ngày nhận được hồ sơ của Cơ sở, Cơ quan thẩm định phải thẩm tra tính đầy đủ, hợp lệ của hồ sơ, hướng dẫn Cơ sở bổ sung những nội dung còn thiếu hoặc chưa đúng quy định.

2. Cơ quan thẩm định thông báo cho Cơ sở thời điểm dự kiến tiến hành thẩm định tại Cơ sở nhưng không quá 07 ngày làm việc kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ.

### **Điều 12. Các hình thức thẩm định<sup>19</sup>**

1. Thẩm định cấp Giấy chứng nhận ATTP, bổ sung Danh sách xuất khẩu:

a) Thẩm định cấp Giấy chứng nhận ATTP: áp dụng đối với cơ sở không thuộc khoản 1 Điều 12 Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm và chưa có Giấy chứng nhận ATTP; cơ sở bị thu hồi Giấy chứng nhận ATTP; cơ sở có Giấy chứng nhận ATTP nhưng còn hiệu lực ít hơn 06 tháng; có thay đổi thông tin trong Giấy chứng nhận ATTP do có thay đổi hệ thống quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm của cơ sở;

b) Thẩm định bổ sung Danh sách xuất khẩu: áp dụng đối với cơ sở không thuộc điểm a khoản 1 Điều này và chưa có tên trong Danh sách xuất khẩu.

2. Thẩm định đánh giá định kỳ điều kiện ATTP: áp dụng đối với cơ sở đã có tên trong Danh sách xuất khẩu trong các trường hợp:

a) Cơ sở bổ sung thị trường xuất khẩu có yêu cầu phải lập danh sách; sửa chữa, nâng cấp điều kiện bảo đảm ATTP: thẩm định sau khi cơ sở gửi hồ sơ theo quy định tại khoản 3 Điều 10 Thông tư này.

b) Cơ sở không thuộc đối tượng quy định tại điểm a khoản 2 Điều này: thẩm định không báo trước với tần suất: Cơ sở hạng 1, hạng 2: 01 lần trong 18 tháng; cơ sở hạng 3: 01 lần trong 12 tháng.

### **Điều 13. Thành lập đoàn thẩm định Cơ sở**

1. Thủ trưởng Cơ quan thẩm định<sup>20</sup> ra quyết định thành lập đoàn<sup>7</sup> thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP của Cơ sở.

2. Quyết định thành lập đoàn thẩm định<sup>21</sup> bao gồm các nội dung sau:

---

bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>19</sup> Điều này được sửa đổi theo quy định tại khoản 11 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>20</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>21</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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

a) Căn cứ thẩm định<sup>22</sup>;

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

c) Tên, địa chỉ và mã số (nếu có) của Cơ sở được thẩm định<sup>23</sup>;

d) Phạm vi, nội dung, hình thức và thời gian dự kiến thẩm định<sup>24</sup>;

đ) Trách nhiệm của Cơ sở được thẩm định<sup>25</sup> và đoàn thẩm định<sup>26</sup>.

3. Quyết định thành lập đoàn thẩm định<sup>27</sup> phải được thông báo tại Cơ sở khi bắt đầu thẩm định<sup>28</sup>.

#### **Điều 14. Nội dung, phương pháp thẩm định**

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 thủy sản (bao gồm cả thẩm định các giấy chứng nhận sức khỏe, giấy xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP của chủ Cơ sở và người trực tiếp sản

---

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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023

<sup>22</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023

<sup>23</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023

<sup>24</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023

<sup>25</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023

<sup>26</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023

<sup>27</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023

<sup>28</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023

xuất thực phẩm);

b) Chương trình quản lý ATTP theo nguyên tắc HACCP;

c) Thủ tục truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm;

d)<sup>29</sup> 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..

2. Phương pháp thẩm định thực hiện theo Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư này.

### **Điều 15. Biên bản thẩm định**

1. Nội dung của Biên bản thẩm định:

a) Thể hiện đầy đủ, chính xác kết quả thẩm định theo mẫu quy định tại Phụ lục V ban hành tại Thông tư này và được lập tại Cơ sở ngay sau khi kết thúc thẩm định;

b) Ghi rõ các hạng mục không bảo đảm ATTP và thời hạn yêu cầu Cơ sở hoàn thành các biện pháp khắc phục;

c) Ghi rõ kết luận chung và mức phân loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với Cơ sở;

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

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

e) Được lập thành 02 (hai) bản: 01 (một) bản lưu tại Cơ quan thẩm định<sup>30</sup>, 01 (một) bản lưu tại Cơ sở; trường hợp cần thiết có thể tăng thêm số bản.

2. Trường hợp đại diện Cơ sở không đồng ý ký tên vào Biên bản thẩm định, đoàn thẩm định phải ghi: “Đại diện Cơ sở được thẩm định<sup>4</sup> không ký Biên bản” và nêu rõ lý do. Biên bản vẫn có giá trị pháp lý khi có đầy đủ chữ ký của tất cả các thành viên của đoàn thẩm định.

### **Điều 16. Phân loại Cơ sở về điều kiện bảo đảm ATTP**

1. Mức phân loại đối với Cơ sở về điều kiện bảo đảm ATTP như sau:

a) Hạng 1: Rất tốt;

b) Hạng 2: Tốt;

<sup>29</sup> Điểm này được sửa đổi theo quy định tại khoản 12 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>30</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

c) Hạng 3: Đạt;

d) Hạng 4: Không đạt.

2. Phương pháp phân loại cụ thể đối với từng loại hình Cơ sở theo quy định tại Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư này.

### **Điều 17. Xử lý kết quả thẩm định<sup>31</sup>**

Trong thời hạn 06 ngày làm việc kể từ ngày kết thúc thẩm định, Cơ quan thẩm định thẩm tra Biên bản thẩm định và thực hiện như sau:

1. Trường hợp thẩm định cấp Giấy chứng nhận ATTP, bổ sung Danh sách xuất khẩu:

a) Đối với Cơ sở có kết quả đạt (hạng 1, hạng 2 và hạng 3): thông báo kết quả; cấp mã số theo Phụ lục VII ban hành kèm theo Thông tư này; bổ sung vào Danh sách xuất khẩu, tổng hợp để đề nghị Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu bổ sung vào Danh sách cơ sở được phép xuất khẩu sang thị trường tương ứng; cấp Giấy chứng nhận ATTP theo mẫu quy định tại Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này đối với cơ sở không thuộc diện miễn cấp theo quy định tại điểm k khoản 1 Điều 12 Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.

b) Đối với Cơ sở có kết quả không đạt (hạng 4): thông báo kết quả, yêu cầu Cơ sở thực hiện và gửi Báo cáo kết quả khắc phục sai lỗi; thu hồi Giấy chứng nhận ATTP còn hiệu lực (nếu có).

2. Trường hợp thẩm định đánh giá định kỳ điều kiện ATTP:

a) Đối với Cơ sở có kết quả đạt (hạng 1, hạng 2 và hạng 3): thông báo kết quả; tổng hợp để đề nghị Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu cập nhật thông tin (nếu cần thiết);

b) Đối với cơ sở có kết quả không đạt (hạng 4): thông báo kết quả, yêu cầu Cơ sở thực hiện và báo cáo kết quả khắc phục các sai lỗi, thu hồi Giấy chứng nhận ATTP còn hiệu lực (nếu có).

3. Trường hợp có lấy mẫu kiểm nghiệm để đánh giá hiệu quả kiểm soát điều kiện vệ sinh trong quá trình sản xuất:

a) Trong thời hạn 01 ngày làm việc kể từ ngày có kết quả kiểm nghiệm không đáp ứng quy định, Cơ quan thẩm định gửi thông báo yêu cầu Cơ sở thực hiện khắc phục. Tùy theo mức độ sai lỗi của Cơ sở, Cơ quan thẩm định quyết định thời hạn khắc phục và tổ chức lấy mẫu kiểm nghiệm đánh giá lại.

b) Trường hợp kết quả kiểm nghiệm mẫu đánh giá lại không đáp ứng quy định, Cơ quan thẩm định quyết định thanh tra đột xuất điều kiện bảo đảm ATTP của Cơ sở.

<sup>31</sup> Điều này được sửa đổi theo quy định tại khoản 13 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

## **Điều 18. Thu hồi Giấy chứng nhận ATTP**

1.<sup>32</sup> Cơ sở bị thu hồi Giấy chứng nhận ATTP trong các trường hợp quy định tại khoản 2 Điều 34 Luật An toàn thực phẩm.

2. Thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận ATTP: Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và thủy sản.

## **Điều 19. Cấp đổi Giấy chứng nhận ATTP**

1. Giấy chứng nhận ATTP được cấp đổi trong những trường hợp sau:

a) Giấy chứng nhận bị mất;

b) Giấy chứng nhận bị hư hỏng;

c)<sup>33</sup> Cơ sở có đề nghị thay đổi thông tin về tên, địa chỉ của cơ sở trong Giấy chứng nhận ATTP và không thay đổi về hệ thống quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm.

2. Thủ tục cấp đổi Giấy chứng nhận ATTP:

a) Cơ sở làm văn bản gửi Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản và nêu rõ lý do đề nghị cấp đổi Giấy chứng nhận ATTP theo mẫu tại Phụ lục VIII ban hành kèm theo Thông tư này;

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

c) Cơ sở có thể gửi văn bản trực tiếp, theo đường bưu điện, qua fax, thư điện tử (sau đó gửi bản chính);

d) Trong vòng 03 (ba) ngày làm việc kể từ khi nhận được văn bản đề nghị của Cơ sở, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản có trách nhiệm cấp đổi Giấy chứng nhận ATTP cho Cơ sở.

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

## **Chương III**

### **THẨM ĐỊNH<sup>34</sup>, CẤP CHỨNG THU**

---

<sup>32</sup> Khoản này được sửa đổi theo quy định tại khoản 14 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>33</sup> Điểm này được sửa đổi theo quy định tại khoản 15 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>34</sup> Cụm từ "kiểm tra" được thay thế bằng cụm từ "thẩm định" theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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

# CHO THỰC PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU

## Mục 1

### CHƯƠNG TRÌNH CHỨNG NHẬN THỦY SẢN XUẤT KHẨU

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

1. <sup>35</sup> Chương trình bao gồm các hoạt động thẩm định, cấp Chứng thư cho thực phẩm thủy sản xuất khẩu vào các quốc gia, vùng lãnh thổ mà Cơ quan thẩm quyền có yêu cầu Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản thẩm định, cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu theo Danh mục quốc gia, vùng lãnh thổ nêu tại Phụ lục IX kèm theo Thông tư này.

2. Trong trường hợp có yêu cầu mới của thị trường nhập khẩu, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản 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 03 (ba) tháng kể từ ngày nhận được văn bản quy định của Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu.

3. Các Cơ sở tham gia Chương trình phải đáp ứng các tiêu chí sau:

a) <sup>36</sup> Đáp ứng các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của Việt Nam;

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

#### Điều 21. Danh sách xuất khẩu<sup>37</sup>

1. Theo quy định của quốc gia, vùng lãnh thổ nhập khẩu hoặc thỏa thuận với Cơ quan thẩm quyền của quốc gia, vùng lãnh thổ nhập khẩu, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản lập và cập nhật Danh sách xuất khẩu theo từng thị trường đối với các Cơ sở đáp ứng đầy đủ các tiêu chí nêu tại khoản 3 Điều 20 Thông tư này.

2. Cơ sở bị đưa ra khỏi Danh sách xuất khẩu trong các trường hợp sau:

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

---

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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023

<sup>35</sup> Khoản này được sửa đổi theo quy định tại khoản 16 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>36</sup> Điểm này được sửa đổi theo quy định tại khoản 17 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>37</sup> Điều này được sửa đổi theo quy định tại khoản 18 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.



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 3 Điều 20 Thông tư này hoặc Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu đề nghị đưa tên ra khỏi danh sách xuất khẩu tương ứng.

## **Điều 22. Danh sách ưu tiên**

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

2.<sup>38</sup> Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản lập danh sách ưu tiên đối với các Cơ sở đáp ứng đầy đủ các tiêu chí sau đây tính đến thời điểm xem xét:

- a) Cơ sở có tên trong Danh sách xuất khẩu;
- b) Cơ sở được phân loại điều kiện bảo đảm ATTP hạng 1, hạng 2;
- c) Có ít nhất 5 lô hàng xuất khẩu và không bị Cơ quan thẩm quyền của Việt Nam hoặc thị trường nhập khẩu phát hiện vi phạm về ATTP trong thời gian tối thiểu 03 tháng kể từ ngày được xếp hạng 1, 2.

3.<sup>39</sup> Cơ sở bị đưa ra khỏi danh sách ưu tiên trong các trường hợp sau:

a) Cơ sở không duy trì điều kiện bảo đảm ATTP, bị xuống hạng 3 hoặc hạng 4;

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

c) Cơ sở có lô hàng xuất khẩu bị Cơ quan thẩm quyền của Việt Nam hoặc thị trường nhập khẩu phát hiện không bảo đảm ATTP đối với các chỉ tiêu: vi sinh vật, ký sinh trùng gây bệnh; tồn dư chất ô nhiễm môi trường, thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến, độc tố sinh học, chất gây dị ứng;

d) Cơ sở bị áp dụng biện pháp xử phạt bổ sung đình chỉ sản xuất; tước quyền sử dụng Giấy chứng nhận ATTP có thời hạn theo quy định của pháp luật xử lý vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

4.<sup>40</sup> Cơ sở được đưa trở lại danh sách ưu tiên:

a) Đáp ứng các điều kiện nêu tại điểm a, b khoản 2 Điều này;

b) Cơ sở có lô hàng xuất khẩu và không có thêm lô hàng bị cảnh báo về ATTP

---

<sup>38</sup> Khoản này được sửa đổi theo quy định tại khoản 19 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>39</sup> Khoản này được sửa đổi theo quy định tại khoản 19 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>40</sup> Khoản này được sửa đổi theo quy định tại khoản 19 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

sau thời gian tối thiểu 3 tháng kể từ ngày hoàn thành việc báo cáo kết quả điều tra nguyên nhân và thực hiện hành động khắc phục được Cơ quan thẩm định chấp thuận đạt yêu cầu hoặc kể từ sau ngày chấp hành xong Quyết định đình chỉ sản xuất hoặc biện pháp xử lý vi phạm theo quy định của pháp luật đối với trường hợp cơ sở nêu tại điểm d khoản 3 Điều này.

5. Cơ sở hạng 1 trong danh sách ưu tiên được áp dụng chế độ lấy mẫu thẩm tra ATTP đặc biệt theo quy định tại Phụ lục X kèm theo Thông tư này khi đáp ứng các điều kiện sau:

a) Không có lô hàng bị cơ quan thẩm quyền của Việt Nam, thị trường nhập khẩu phát hiện vi phạm về ATTP trong thời hạn 12 tháng kể từ khi có tên trong danh sách ưu tiên cho đến thời điểm xem xét;

b) Có hợp đồng liên kết kiểm soát ATTP theo chuỗi và truy xuất nguồn gốc giữa các cơ sở trong chuỗi; các Cơ sở trong chuỗi được chứng nhận đủ điều kiện ATTP hoặc được chứng nhận Quy phạm thực hành nuôi trồng thủy sản tốt (VietGAP) hoặc tương đương.

6. Để được xem xét áp dụng chế độ lấy mẫu thẩm tra ATTP đặc biệt, Cơ sở hạng 1 trong danh sách ưu tiên gửi văn bản đề nghị Cơ quan thẩm định<sup>41</sup> kèm theo bản sao công chứng hoặc bản sao kèm theo bản chính để đối chiếu các hợp đồng, giấy chứng nhận quy định tại điểm b khoản 5 Điều này. Trong thời hạn 5 (năm) ngày làm việc kể từ ngày nhận được đầy đủ hồ sơ, Cơ quan thẩm định<sup>42</sup> thông báo kết quả thẩm tra cho Cơ sở.

### **Điều 23. Hình thức chứng nhận đối với lô hàng xuất khẩu**

1. Đối với lô hàng xuất khẩu được sản xuất tại Cơ sở trong Danh sách ưu tiên:

a) Cơ quan thẩm định<sup>43</sup> cấp Chứng thư dựa trên kết quả lấy mẫu thẩm tra hiệu quả kiểm soát mối nguy ATTP theo thủ tục nêu tại Mục 2 Chương này.

<sup>41</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>42</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>43</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

b) Trường hợp Cơ sở đề nghị thẩm định<sup>44</sup>, lấy mẫu kiểm nghiệm từng lô hàng xuất khẩu, Cơ quan thẩm định<sup>45</sup> thực hiện theo thủ tục nêu tại Mục 3 Chương này.

2. Đối với lô hàng xuất khẩu được sản xuất tại Cơ sở ngoài Danh sách ưu tiên: Cơ quan thẩm định<sup>46</sup> cấp Chứng thư dựa trên kết quả thẩm định<sup>47</sup>, lấy mẫu kiểm nghiệm từng lô hàng xuất khẩu theo thủ tục nêu tại Mục 3 Chương này.

#### **Điều 24. Yêu cầu đối với sản phẩm xuất khẩu**

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

2. Đáp ứng các quy định về 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 từ các Cơ sở khác nhau:

a) Cơ sở thực hiện công đoạn sản xuất cuối cùng (bao gói, ghi nhãn sản phẩm) phải có tên trong danh sách các Cơ sở tham gia chương trình chứng nhận xuất khẩu theo từng thị trường;

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 sơ chế, chế biến lô hàng có văn bản cam kết cùng chịu trách nhiệm thực hiện các biện pháp xử lý của Cơ quan thẩm định<sup>48</sup> trong trường

---

<sup>44</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023

<sup>45</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>46</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>47</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>48</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

hợp lô hàng bị Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu cảnh báo hoặc Cơ quan thẩm định<sup>49</sup> phát hiện có vi phạm về ATTP;

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

### **Điều 25. Quy định đối với Chứng thư**

1. <sup>50</sup> 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.

2. Chứng thư chỉ có giá trị đối với lô hàng được vận chuyển, bảo quản trong điều kiện không làm thay đổi nội dung đã được chứng nhận về ATTP.

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.

### **Điều 26. Cơ sở không được cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu<sup>51</sup>**

1. Cơ quan thẩm định không cấp Chứng thư cho các 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 điều kiện an toàn thực phẩm xếp hạng 4;

c) Cơ sở bị tạm đình chỉ sản xuất theo quy định tại Điều 30, Điều 33 Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa hoặc các quy định của Chính phủ về xử lý vi phạm hành chính về chất lượng, an toàn thực phẩm.

2. Cơ sở nêu tại khoản 1 Điều này tiếp tục được cấp Chứng thư khi đáp ứng các điều kiện sau:

---

<sup>49</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>50</sup> Khoản này được sửa đổi theo quy định tại khoản 20 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>51</sup> Điều này được sửa đổi theo quy định tại khoản 21 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

a) Cơ sở đã thực hiện các biện pháp khắc phục theo yêu cầu của Cơ quan thẩm định và được Cơ quan thẩm định thẩm tra và xác nhận hiệu quả của các biện pháp khắc phục đã thực hiện, đồng thời được Cơ quan thẩm quyền quốc gia, vùng lãnh thổ nhập khẩu dỡ bỏ tạm dừng nhập khẩu;

b) Đối với cơ sở nêu tại điểm b khoản 1 Điều này phải có kết quả thẩm định ATTP đạt yêu cầu;

c) Cơ sở chấp hành xong Quyết định đình chỉ sản xuất hoặc biện pháp xử lý vi phạm theo quy định của pháp luật đối với trường hợp nêu tại điểm c khoản 1 Điều này.

## Mục 2

### CẤP CHỨNG THƯ CHO LÔ HÀNG XUẤT KHẨU SẢN XUẤT TẠI CÁC CƠ SỞ TRONG DANH SÁCH ƯU TIÊN

#### Điều 27. Thẩm tra hiệu quả kiểm soát mối 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 được Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xem xét công bố và điều chỉnh, cập nhật định kỳ.

b) Tần suất lấy mẫu thẩm tra tối thiểu như sau: Chế độ đặc biệt: 2 tháng/lần; Hạng 1: 1 tháng/lần; Hạng 2: 1 tháng/2 lần.

c)<sup>52</sup> Tỷ lệ lấy mẫu thẩm tra: Được xác định dựa trên phân loại 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 Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản 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)<sup>53</sup> Vị trí lấy mẫu: Tại dây chuyền sản xuất, kho bảo quản sản phẩm của cơ sở sản xuất hoặc kho bảo quản khác đáp ứng yêu cầu về điều kiện đảm bảo ATTP theo

---

<sup>52</sup> Điểm này được sửa đổi theo quy định tại khoản 22 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>53</sup> Điểm này được sửa đổi theo quy định tại khoản 22 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

quy định thị trường nhập khẩu tương ứng.

## 2. Kế hoạch thẩm tra:

a) Cơ quan thẩm định<sup>54</sup> thống nhất với Cơ sở về kế hoạch thẩm tra bao gồm: Thời điểm lấy mẫu, loại mẫu, số lượng mẫu cho từng đợt và bảo đảm thẩm tra ít nhất 1 lần/năm đối với mỗi dạng sản phẩm được sản xuất xuất khẩu của Cơ sở.

b) Trong trường hợp có thay đổi, Cơ sở phải có văn bản gửi Cơ quan thẩm định<sup>55</sup> không muộn quá 03 (ba) ngày làm việc trước thời điểm thay đổi so với thời điểm trong kế hoạch đã thống nhất 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 phù hợp quy định của nước nhập khẩu, Cơ quan thẩm định<sup>56</sup> gửi thông báo yêu cầu Cơ sở thực hiện các biện pháp khắc phục, biện pháp xử lý đối với lô hàng đã xuất khẩu. Cơ quan thẩm định<sup>57</sup> thẩm tra kết quả thực hiện các biện pháp khắc phục của Cơ sở và bổ sung thẩm tra chỉ tiêu vi phạm đối với sản phẩm vi phạm trong kế hoạch lấy mẫu thẩm tra đợt tiếp theo;

b) Trong đợt thẩm tra tiếp theo, nếu kết quả kiểm nghiệm mẫu thẩm tra tiếp tục không phù hợp quy định, Cơ quan thẩm định<sup>58</sup> yêu cầu Cơ sở thực hiện các biện

---

<sup>54</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>55</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>56</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>57</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>58</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

pháp khắc phục, biện pháp xử lý đối với lô hàng đã xuất khẩu, đồng thời áp dụng hình thức lấy mẫu kiểm nghiệm chỉ tiêu ATTP vi phạm đối với sản phẩm vi phạm cho từng lô hàng xuất khẩu của Cơ sở cho đến khi có 05 (năm) lô hàng liên tiếp có kết quả đạt yêu cầu.

## **Điều 28. Đăng ký, cấp Chứng thư**

### **1. Đăng ký cấp Chứng thư:**

a)<sup>59</sup>Trong thời hạn 2 ngày kể từ khi lô hàng hoàn thành thủ tục thông quan để xuất khẩu hoặc căn cứ theo quy định của thị trường nhập khẩu về ngày ban hành chứng thư, Chủ hàng phải đăng ký cấp Chứng thư theo mẫu tại Phụ lục XII ban hành kèm theo Thông tư này;

b)<sup>60</sup> Chủ hàng gửi 01 bộ hồ sơ đăng ký đến Cơ quan thẩm định bằng một trong các hình thức như: Gửi trực tiếp; gửi theo đường bưu điện; thư điện tử (sau đó gửi bản chính) hoặc đăng ký trực tuyến;

c) Trường hợp Chủ hàng không phải là cơ sở sản xuất lô hàng, Chủ hàng cần cung cấp bản sao công chứng hoặc bản sao kèm theo bản chính để đối chiếu văn bản mua bán/ủy quyền có liên quan đến 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 cảnh báo.

### **2.<sup>61</sup> Thẩm định, cấp chứng thư:**

Trong thời hạn 01 ngày làm việc kể từ khi nhận đầy đủ thông tin, Cơ quan thẩm định 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 an toàn thực phẩm nêu tại Điều 27 Thông tư này hoặc xác nhận nội dung và nêu rõ lý do không đủ điều kiện cấp chứng thư cho lô hàng xuất khẩu trong Giấy đăng ký cấp chứng thư cho lô hàng thủy sản xuất khẩu.

---

<sup>59</sup> Điểm này được sửa đổi theo quy định tại khoản 23 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>60</sup> Điểm này được sửa đổi theo quy định tại khoản 23 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>61</sup> Khoản này được sửa đổi theo quy định tại khoản 24 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

### Mục 3

## CẤP CHỨNG THƯ CHO LÔ HÀNG XUẤT KHẨU SẢN XUẤT TẠI CÁC CƠ SỞ NGOÀI DANH SÁCH ƯU TIÊN

### Điều 29. Đăng ký thẩm định<sup>62</sup>

1. Hồ sơ đăng ký thẩm định<sup>63</sup> cho 01 (một) lô hàng xuất khẩu bao gồm:

a) Giấy đăng ký thẩm định<sup>64</sup> 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.

2. Thời hạn gửi hồ sơ đăng ký:

a) Đối với thủy sản tươi sống, ướp đá: Trong thời hạn ít nhất 03 (ba) ngày làm việc trước thời điểm dự kiến xuất khẩu.

b) Đối với các trường hợp khác: Trong thời hạn ít nhất 09 (chín) ngày làm việc trước thời điểm dự kiến xuất khẩu.

3. <sup>65</sup> Chủ hàng gửi 01 bộ hồ sơ đăng ký thẩm định đến Cơ quan thẩm định bằng một trong các hình thức như: Gửi trực tiếp, gửi theo đường bưu điện; hoặc thư điện tử (sau đó gửi bản chính) hoặc đăng ký trực tuyến.

4. Trường hợp Chủ hàng không phải là cơ sở sản xuất lô hàng, Chủ hàng cần cung cấp bản công chứng hoặc bản sao kèm theo bản chính để đối chiếu văn bản mua bán/ủy quyền có liên quan đến lô hàng kèm theo hồ sơ đăng ký, trong đó cơ sở sản xuất và Chủ hàng cùng cam kết chịu trách nhiệm khi lô hàng bị Cơ quan thẩm

<sup>62</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>63</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>64</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>65</sup> Khoản này được sửa đổi theo quy định tại khoản 25 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.



quyền cảnh báo.

5. 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 thẩm định<sup>5</sup> thẩm xét tính hợp lệ của hồ sơ và hướng dẫn chủ hàng bổ sung các nội dung còn thiếu hoặc chưa đúng quy định (nếu có).

### **Điều 30. Thẩm định<sup>66</sup>, lấy mẫu kiểm nghiệm**

1. <sup>67</sup> Cơ quan thẩm định cử kiểm tra viên thực hiện thẩm định, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng trong thời hạn 02 ngày làm việc kể từ ngày Chủ hàng đề nghị hoặc theo thời gian đã được thống nhất giữa Chủ hàng và Cơ quan thẩm định.

2. Nội dung, thủ tục thẩm định<sup>4</sup> lô hàng thực hiện theo quy định tại Phụ lục XV ban hành kèm theo Thông tư này.

### **Điều 31. Xử lý kết quả thẩm định<sup>68</sup>, kiểm nghiệm không đáp ứng quy định bảo đảm ATTP**

1. Trường hợp kết quả thẩm định<sup>69</sup> lô hàng không đáp ứng quy định về hồ sơ sản xuất, chỉ tiêu cảm quan, ngoại quan: Trong thời hạn 01 (một) ngày làm việc kể từ khi kết thúc thẩm định<sup>70</sup>, Cơ quan thẩm định<sup>71</sup> gửi cho Chủ hàng *Thông báo lô*

<sup>66</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>67</sup> Khoản này được sửa đổi theo quy định tại khoản 26 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>68</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>69</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>70</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>71</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

*hàng không đạt* theo mẫu quy định tại Phụ lục XVI ban hành kèm theo Thông tư này.

2. Trường hợp kết quả kiểm nghiệm lô hàng không đáp ứng quy định ATTP:

a) Cơ quan thẩm định<sup>72</sup> gửi kết quả kiểm nghiệm cho Chủ hàng trong thời hạn 01 (một) ngày làm việc kể từ ngày có đủ kết quả kiểm nghiệm;

b) Trong thời hạn 03 (ba) ngày kể từ ngày kết quả kiểm nghiệm được gửi cho Chủ hàng, nếu Chủ hàng có ý kiến bằng văn bản về kết quả kiểm nghiệm, Cơ quan thẩm định<sup>73</sup> thực hiện theo quy định tại điểm 2 mục 8 Phụ lục XV ban hành kèm theo Thông tư này.

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 thẩm định<sup>74</sup> 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, trong đó nêu rõ lý do không đạt, yêu cầu Chủ hàng điều tra nguyên nhân, thực hiện các biện pháp khắc phục, xử lý đối với lô hàng và lập báo cáo giải trình gửi Cơ quan thẩm định<sup>75</sup>.

3. <sup>76</sup> Trong thời hạn 03 ngày làm việc kể từ khi nhận được báo cáo giải trình của Cơ sở, Cơ quan thẩm định thẩm tra các nội dung báo cáo và có văn bản thông báo kết quả thẩm tra tới Cơ sở. Trường hợp cần thẩm tra thực tế, Cơ quan thẩm định thực hiện và thông báo kết quả tới Cơ sở trong thời hạn 07 ngày làm việc kể từ khi

---

<sup>72</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>73</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>74</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>75</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>76</sup> Khoản này được sửa đổi theo quy định tại khoản 27 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

nhận được báo cáo của Cơ sở.

### **Điều 32. Thẩm định, cấp chứng thư<sup>77</sup>**

1. Trong thời hạn 02 ngày kể từ khi lô hàng hoàn thành thủ tục thông quan để xuất khẩu hoặc căn cứ theo quy định của thị trường nhập khẩu về ngày ban hành chứng thư, Chủ hàng phải cung cấp đầy đủ các thông tin cần thiết trong mẫu Chứng thư theo yêu cầu của Cơ quan thẩm quyền quốc gia, vùng lãnh thổ nhập khẩu cho Cơ quan thẩm định để cấp Chứng thư. Trong vòng 01 ngày làm việc kể từ khi nhận đầy đủ thông tin, Cơ quan 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 thẩm định 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.

2. Sau thời hạn 90 ngày kể từ ngày thẩm định, nếu Chủ hàng không cung cấp đầy đủ thông tin cho Cơ quan thẩm định để thẩm định, cấp Chứng thư, Chủ hàng phải thực hiện đăng ký thẩm định theo quy định tại Điều 29 Thông tư này.

## **Mục 4**

### **XỬ LÝ SAU CẤP CHỨNG THƯ**

#### **Điều 33. Cấp lại Chứng thư<sup>78</sup>**

1. Khi Chứng thư đã cấp bị thất lạc, hư hỏng 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 thẩm định bằng một trong các hình thức như: Gửi trực tiếp, gửi theo đường bưu điện; hoặc thư điện tử.

2. Cơ quan thẩm định cấp lại Chứng thư trong thời hạn 01 ngày làm việc kể từ khi nhận được văn bản đề nghị của Chủ hàng hoặc có bằng 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

---

<sup>77</sup> Điều này được sửa đổi theo quy định tại khoản 28 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>78</sup> Khoản này được sửa đổi theo quy định tại khoản 29 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

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 được ghi chú theo quy định của thị trường nhập khẩu, quá cảnh, tạm nhập, tái xuất.

#### **Điều 34. Cấp chuyển tiếp Chứng thư**

Trường hợp Chủ hàng có yêu cầu được cấp chuyển tiếp Chứng thư cho lô hàng, Cơ quan thẩm định<sup>79</sup> cấp chuyển tiếp bảo đảm các yêu cầu sau:

1. Được thực hiện ngay trong ngày nhận được Chứng thư ban đầu;
2. Chứng thư cấp chuyển tiếp có nội dung chính xác với nội dung trong Chứng thư ban đầu.

#### **Điều 35. Giám sát lô hàng sau thẩm định, chứng nhận<sup>80</sup>**

1. Cơ quan thẩm định thực hiện giám sát lô hàng sau thẩm định, chứng nhận thông qua các hoạt động sau:

- a) Phối hợp làm việc với Cơ quan Hải quan;
- b) Kết hợp thẩm định điều kiện đảm bảo ATTP đối với cơ sở; thẩm định, chứng nhận lô hàng xuất khẩu; thăm 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;
- c) Thăm tra, kiểm tra, giám sát chuyên đề theo chỉ đạo của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

2. 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 thẩm định, chứng nhận so với khai báo của chủ hàng, thông tin thực tế lô hàng đã xuất khẩu hoặc lô hàng tại điểm tập kết, chờ xuất khẩu.

3. Trường hợp phát hiện vi phạm, Cơ quan thẩm định xem xét, lập biên bản làm việc, biên bản vi phạm hành chính gửi người có thẩm quyền xử phạt vi phạm hành chính theo quy định hiện hành của pháp luật, đồng thời có văn bản hủy bỏ hiệu lực Chứng thư (đã cấp) gửi các bên có liên quan.

#### **Điều 36. Xử lý trường hợp lô hàng bị cảnh báo<sup>81</sup>**

<sup>79</sup> Cụm từ "Cơ quan kiểm tra, chứng nhận" được thay thế bằng cụm từ "Cơ quan thẩm định" theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>80</sup> Điều này được sửa đổi theo quy định tại khoản 30 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>81</sup> Điều này được sửa đổi theo quy định tại khoản 31 Điều 2 của 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

1. Trong thời hạn 03 ngày làm việc kể từ khi có thông tin cảnh báo chính thức của Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu, Cơ quan thẩm định có văn bản yêu cầu Cơ sở một số nội dung sau:

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 thẩm định 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 chi tiêu vi phạm và chịu sự giám sát việc thực hiện hành động khắc phục bởi Cơ quan thẩm định đối với từng lô hàng xuất khẩu của sản phẩm/nhóm sản phẩm tương tự vi phạm được sản-xuất tại Cơ sở cho đến khi Cơ quan thẩm định có văn bản chấp thuận báo cáo kết quả điều tra nguyên nhân và biện pháp khắc phục của Cơ sở.

2. Trong thời hạn 03 ngày làm việc kể từ khi nhận được báo cáo kết quả điều tra nguyên nhân và biện pháp khắc phục của Cơ sở, Cơ quan thẩm định thẩm tra các nội dung báo cáo và có văn bản thông báo kết quả thẩm tra tới Cơ sở. Trường hợp thẩm tra thực tế, Cơ quan thẩm định thực hiện và thông báo kết quả tới Cơ sở trong thời hạn 07 ngày làm việc kể từ khi nhận được báo cáo của Cơ sở.

#### **Chương IV**

### **TRÁCH NHIỆM VÀ QUYỀN HẠN CỦA CÁC BÊN LIÊN QUAN**

#### **Điều 37. Cơ sở được cấp Giấy chứng nhận ATTP**

1. Trách nhiệm:

a) <sup>82</sup> Đăng ký với Cơ quan thẩm định theo quy định tại Thông tư này để được thẩm định<sup>4</sup> ATTP; chấp hành việc thẩm định theo kế hoạch của Cơ quan thẩm định;

b) Bố trí người có thẩm quyền đại diện cho Cơ sở để làm việc với đoàn thẩm định tại Cơ sở;

c) Cung cấp đầy đủ thông tin, hồ sơ, tài liệu có liên quan, mẫu sản phẩm để kiểm nghiệm đánh giá hiệu quả kiểm soát điều kiện vệ sinh trong quá trình sản xuất

---

bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>82</sup> Điểm này được sửa đổi theo quy định tại khoản 32 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

theo yêu cầu của đoàn thẩm định và chịu trách nhiệm về những thông tin, tài liệu đã cung cấp;

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

đ) Thực hiện việc sửa chữa, khắc phục các sai lỗi đã nêu trong Biên bản thẩm định và các thông báo của Cơ quan thẩm định<sup>83</sup> theo đúng thời hạn yêu cầu;

e) Ký tên vào Biên bản thẩm định.

g) Nộp phí<sup>84</sup> thẩm định, chứng nhận theo quy định tại Điều 9 Thông tư này.

## 2. Quyền hạn:

a) Có ý kiến đồng ý hoặc không đồng ý (nêu rõ lý do) về kết quả thẩm định trong Biên bản thẩm định;

b) Khiếu nại về kết luận thẩm định đối với Cơ sở;

c) Phản ánh kịp thời cho thủ trưởng Cơ quan thẩm định<sup>85</sup> về những hành vi tiêu cực của đoàn thẩm định hoặc kiểm tra viên.

## **Điều 38. Chủ hàng hoặc cơ sở sản xuất lô hàng xuất khẩu**

### 1. Trách nhiệm:

a) Đăng ký với Cơ quan thẩm định<sup>86</sup> theo quy định tại Thông tư này để được thẩm định<sup>87</sup>, cấp Chứng thư cho lô hàng;

---

<sup>83</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>84</sup> Cụm từ “lệ phí” được bãi bỏ theo quy định tại điểm c khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>85</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>86</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>87</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

b) Tuân thủ các quy định về thẩm định<sup>88</sup>, lấy mẫu thẩm tra hiệu quả kiểm soát mối nguy ATTP, mẫu kiểm nghiệm lô hàng xuất khẩu theo quy định tại Thông tư này và cung cấp đầy đủ hồ sơ, tài liệu có liên quan theo yêu cầu của thẩm định<sup>89</sup> viên;

c) Không làm thay đổi đặc tính của sản phẩm, thành phần lô hàng, thông tin ghi nhãn so với nội dung đã đăng ký và được thẩm định<sup>90</sup>, cấp Chứng thư cho lô hàng;

d) Chủ động báo cáo Cơ quan thẩm định<sup>91</sup> khi có lô hàng bị trả về hoặc bị tiêu hủy tại nước nhập khẩu. Thực hiện các biện pháp xử lý phù hợp đối với lô hàng bị trả về hoặc triệu hồi theo yêu cầu của Cơ quan thẩm định<sup>92</sup>;

đ) Bảo đảm kế hoạch lấy mẫu thẩm tra hiệu quả kiểm soát mối nguy ATTP đã thống nhất với Cơ quan thẩm định<sup>93</sup>;

e) Nộp phí và lệ phí thẩm định<sup>94</sup>, chứng nhận theo quy định tại Điều 9 Thông tư này.

---

<sup>88</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>89</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023

<sup>90</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>91</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>92</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>93</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>94</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

## 2. Quyền hạn:

a) Yêu cầu Cơ quan thẩm định<sup>95</sup> cung cấp các quy định liên quan đến việc thẩm định<sup>96</sup>, cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu theo quy định của Thông tư này;

b) Trường hợp cơ sở sản xuất lô hàng trong danh sách ưu tiên: Chủ hàng có quyền yêu cầu Cơ quan thẩm định<sup>97</sup> thực hiện thẩm định<sup>98</sup>, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng xuất khẩu để làm căn cứ cấp Chứng thư;

c) Bảo lưu ý kiến khác với kết quả thẩm định<sup>99</sup>;

d) Khiếu nại, tố cáo về mọi hành vi vi phạm pháp luật của các kiểm tra viên, Cơ quan thẩm định<sup>100</sup>, phòng kiểm nghiệm và các cá nhân, tổ chức có liên quan theo quy định của Luật Khiếu nại, Luật Tố cáo và các văn bản hướng dẫn thi hành Luật Khiếu nại, Luật Tố cáo.

### **Điều 39. Kiểm tra viên thẩm định điều kiện đảm bảo ATTP<sup>101</sup>**

#### 1. Trách nhiệm:

---

<sup>95</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>96</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>97</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>98</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>99</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>100</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>101</sup> Điều này được sửa đổi theo quy định tại khoản 33 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.



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 định 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.

## **Điều 39a. Kiểm tra viên thẩm định, chứng nhận chất lượng, ATTP<sup>102</sup>**

### 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 thẩm định 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;

---

<sup>102</sup> Điều này được bổ sung theo quy định tại khoản 34 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

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, điểm c khoản 1 Điều 38 Thông tư này.

#### **Điều 40. Trưởng đoàn thẩm định<sup>103</sup>**

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 định 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 định 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.

#### **Điều 41. Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản**

1. Trách nhiệm:

a) Tổ chức thẩm xét hồ sơ, thẩm định Cơ sở, cấp Giấy chứng nhận ATTP<sup>104</sup>; thẩm định<sup>105</sup>, cấp Chứng thư cho lô hàng thủy sản xuất khẩu trên phạm vi cả nước;

<sup>103</sup> Điều này được sửa đổi theo quy định tại khoản 35 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>104</sup> Cụm từ “kiểm tra sau khi cấp Giấy chứng nhận ATTP” được bãi bỏ theo quy định tại điểm d khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>105</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

b) <sup>106</sup> 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 Cơ sở, cấp Giấy chứng nhận 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 xét hồ sơ, thẩm định Cơ sở, cấp Giấy chứng nhận ATTP <sup>107</sup>; thẩm định <sup>108</sup>, cấp 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<sup>4</sup>, 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<sup>109</sup>, chứng nhận ATTP thủy sản xuất khẩu;

đ) Giải quyết các khiếu nại, tố cáo của Chủ hàng đối với việc thẩm định<sup>110</sup> chứng nhận ATTP thủy sản xuất khẩu theo quy định;

e) Bảo mật thông tin liên quan đến bí mật sản xuất, kinh doanh của các Cơ sở được thẩm định<sup>111</sup>, chứng nhận ATTP thủy sản xuất khẩu;

g) Công bố và cập nhật Danh sách các Cơ sở tham gia Chương trình chứng nhận thủy sản xuất khẩu theo từng thị trường, Danh sách ưu tiên theo quy định tại Thông tư này;

h) Báo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cập nhật Danh mục các thị

---

<sup>106</sup> Điểm này được sửa đổi theo quy định tại khoản 36 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>107</sup> Cụm từ “kiểm tra sau khi cấp Giấy chứng nhận ATTP” được bãi bỏ theo quy định tại điểm d khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>108</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>109</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>110</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>111</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

trường mà Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu có yêu cầu Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản thẩm định<sup>112</sup>, cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu theo quy định tại Thông tư này;

i) 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<sup>113</sup>, cấp và thu hồi Giấy chứng nhận ATTP cho các Cơ sở được thẩm định<sup>114</sup>; 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) Thẩm định<sup>115</sup>, cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu theo quy định tại Thông tư này; từ chối việc thẩm định<sup>116</sup>, 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;

c) Yêu cầu các Cơ sở được thẩm định<sup>117</sup> thực hiện khắc phục các sai lỗi về điều kiện bảo đảm ATTP đã nêu trong biên bản thẩm định<sup>118</sup>; điều tra nguyên nhân, thiết lập

---

<sup>112</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>113</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>114</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>115</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>116</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>117</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>118</sup> Cụm từ “kiểm tra” được thay thế bằng cụm từ “thẩm định” theo quy định tại điểm a, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

biện pháp khắc phục và báo cáo kết quả thực hiện các biện pháp khắc phục đối với các Cơ sở có lô hàng bị Cơ quan thẩm định<sup>119</sup> và Cơ quan thẩm quyền của nước nhập khẩu cảnh báo vi phạm về ATTP theo quy định tại Thông tư này;

d) Thông báo đưa ra khỏi Danh sách các Cơ sở tham gia Chương trình chứng nhận thủy sản xuất khẩu theo từng thị trường xuất khẩu hoặc tạm dừng cấp Chứng thư đối với Cơ sở không đủ điều kiện bảo đảm ATTP qui định tại khoản 2 Điều 21, khoản 1 Điều 26 Thông tư này;

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

#### **Điều 42. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương**

Chỉ đạo các Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản và các đơn vị trực thuộc có liên quan phối hợp với Cơ quan thẩm định<sup>120</sup> trong hoạt động điều tra nguyên nhân, áp dụng các biện pháp khắc phục đối với các cơ sở cung cấp nguyên liệu cho các cơ sở chế biến xuất khẩu vi phạm các quy định, quy chuẩn kỹ thuật về bảo đảm ATTP.

#### **Điều 43. Phòng kiểm nghiệm**

##### **1. Trách nhiệm:**

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

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

c) Chỉ thông báo kết quả kiểm nghiệm cho Cơ quan thẩm định<sup>121</sup> và phải đáp ứng thời gian quy định;

d) Chịu trách nhiệm về kết quả kiểm nghiệm;

đ) Tham gia vào các chương trình thử nghiệm thành thạo theo yêu cầu của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

<sup>119</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>120</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

<sup>121</sup> Cụm từ “Cơ quan kiểm tra, chứng nhận” được thay thế bằng cụm từ “Cơ quan thẩm định” theo quy định tại điểm b, khoản 37 Điều 2 của 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, có hiệu lực kể từ ngày 15/2/2023.

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

## 2. Quyền hạn:

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

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

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

## Chương V

### ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH<sup>122</sup>

#### Điều 44. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày 26/12/2013.

2. Thông tư này thay thế Thông tư số 55/2011/TT-BNNPTNT ngày 03 tháng 8 năm 2011 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về thẩm định, chứng nhận chất lượng, ATTP thủy sản.

3. Bãi bỏ khoản 3 Điều 3 Thông tư số 01/2013/TT-BNNPTNT ngày 04/01/2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản và thay thế một số biểu mẫu được ban hành kèm theo Thông tư số 53/2011/TT-BNNPTNT ngày 02/8/2011 sửa đổi, bổ sung Thông tư số 14/2011/TT-

---

<sup>122</sup> Điều 3 của 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, có hiệu lực thi hành kể từ ngày 15/2/2023 quy định như sau:

#### **“Điều 3. Hiệu lực thi hành**

1. Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày 15 tháng 2 năm 2023.

2. Thông tư số 02/2017/TT-BNNPTNT ngày 13/02/2017 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số điều tại Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 quy định về kiểm tra, chứng nhận ATTP thủy sản xuất khẩu; Thông tư số 16/2018/TT-BNNPTNT ngày 29/10/2018 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 về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu; Thông tư số 02/2017/TT-BNNPTNT ngày 13/02/2017 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số điều tại Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT hết hiệu lực kể từ ngày Thông tư này có hiệu lực thi hành.

3. 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.

BNNPTNT ngày 29/3/2011.

4. Cơ sở đáp ứng các quy định nêu tại điểm a, c khoản 2 Điều 22 Thông tư này và duy trì điều kiện bảo đảm ATTP xếp loại A, B liên tục trong thời hạn 12 tháng trước thời điểm Thông tư này có hiệu lực sẽ được xem xét đưa vào Danh sách ưu tiên.

#### **Điều 45. Sửa đổi, bổ sung Thông tư**

Các khó khăn, vướng mắc phát sinh trong quá trình thực hiện Thông tư này báo cáo Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xem xét để sửa đổi, bổ sung cho phù hợp./.

### **BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

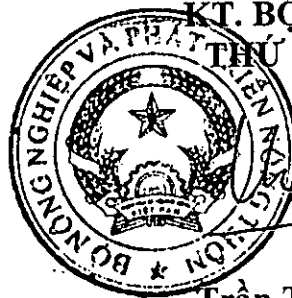
### **XÁC THỰC VĂN BẢN HỢP NHẤT**

Số: *02* /VBHN-BNNPTNT

Hà Nội, ngày *23* tháng *02* năm *2023*

**Nơi nhận:**

- VPCP (để đăng thông báo và đăng tải trên cổng TTĐT của Chính Phủ);
- Bộ trưởng (để báo cáo);
- Các Thứ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT;
- Trung tâm Chuyển đổi số và Thống kê nông nghiệp (để đăng tải trên trang TTĐT);
- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc TƯ;
- Sở Nông nghiệp và PTNT các tỉnh, thành phố trực thuộc TƯ;
- Vụ Pháp Chế;
- Các Tổng cục, Cục thuộc Bộ Nông nghiệp và PTNT;
- Lưu: VT, QLCL.



**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**

*Trần Thanh Nam*  
**Trần Thanh Nam**

**Phụ lục II<sup>1</sup>**

**ĐƠN ĐỀ NGHỊ THẨM ĐỊNH, CHỨNG NHẬN CƠ SỞ  
ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 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 THẨM ĐỊNH, CHỨNG NHẬN CƠ SỞ  
ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

**Kính gửi:**.....

*(Cơ quan thẩm định)*

Căn cứ các quy định trong Thông tư 48/2013/TT-BNNPTNT quy định về chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu và Thông tư sửa đổi, bổ sung Thông tư này, đơn vị chúng tôi:

Tên doanh nghiệp<sup>(1)</sup>:

Địa chỉ:

Tên cơ sở (phân xưởng)<sup>(2)</sup> đề nghị thẩm định:

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

Địa chỉ cơ sở:

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 của cơ sở đề nghị thẩm định:

- Số:

Ngày cấp:

Cơ quan cấp Giấy:

Sau khi nghiên cứu kỹ các Quy định trong các Quy chuẩn tương ứng về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, chế biến thủy sản và đối chiếu với điều kiện thực tế của Cơ sở, đề nghị cơ quan thẩm định 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:

- Đưa vào Danh sách xuất khẩu sang thị trường:.....

Chúng tôi xin gửi kèm sau đây hồ sơ đăng ký thẩm định gồm:

1. ....

2. ....

<sup>1</sup> Phụ lục I được thay thế bởi Phụ lục II ban hành 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, có hiệu lực thi hành kể từ ngày 15/2/2023.



3. ....

4. ....

5. ....

**GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ**

*(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)*

---

<sup>1</sup> Tên doanh nghiệp: Ghi theo tên trong Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc giấy tờ có chất pháp lý tương đương

<sup>2</sup> 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 III<sup>2</sup>

## 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 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

### Biểu 1. BÁO CÁO HIỆN TRẠNG

#### I. Thông tin chung

1. Tên cơ sở (phân xưởng) đề nghị thẩm định:
2. Mã số của Cơ sở (nếu có):
3. Năm bắt đầu hoạt động:
4. Nhóm sản phẩm sản xuất:

Nhóm sản phẩm	Tên sản phẩm tương ứng thuộc 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 các Thông tư sửa đổi bổ sung Thông tư này

#### II. Tóm tắt hiện trạng điều kiện bảo đảm ATTP

##### 1. Nhà xưởng

1.1. Tổng diện tích các khu vực sản xuất: m<sup>2</sup>, trong đó:

1.1.1. Khu vực tiếp nhận nguyên liệu: m<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> Phụ lục II được thay thế bởi Phụ lục III ban hành 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, có hiệu lực thi hành kể từ ngày 15/2/2023.

1.1.2. Khu vực sơ chế, chế biến: m<sup>2</sup>.

1.1.3. Khu vực cấp đông: m<sup>2</sup>.

1.1.4. Khu vực kho lạnh: m<sup>2</sup>.

## **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.

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<sup>3</sup>.

- Hệ thống bể cao áp: Dung tích bể cao áp: m<sup>3</sup>.

- Hệ thống xử lý nước: Chlorine định lượng  Đèn cực tím  Khác .....

2.1.3 Nguồn nước đá:

- Tự sản xuất:

- Mua ngoài

### **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.

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 an toàn vệ sinh 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

**4. Bảng tổng hợp kế hoạch HACCP cho nhóm sản phẩm tương tự: (Bảng biểu đính kèm)**

**GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ**

*(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)*

## Biểu 2. BÁO CÁO THAY ĐỔI THÔNG TIN

### 1. Hiện trạng sản xuất có thay đổi:

TT	Hạng mục	Mô tả nội dung có thay đổi so với hiện trạng	Ghi chú
1	Nhà xưởng	<i>[Mô tả chi tiết từng hạng mục như nội dung yêu cầu tại Biểu 1 về báo cáo hiện trạng sản xuất; lý do có sự thay đổi]</i>	
2	Hệ thống phụ trợ:		
-	Nguồn nước sử dụng cho khu vực sản xuất		
-	Nguồn nước đá		
-	Hệ thống xử lý chất thải		
-	Nhà vệ sinh (dùng cho khu vực sản xuất)		
-	Công nhân		
-	Hệ thống ngăn chặn và tiêu diệt côn trùng, động vật gây hại		
-	Hóa chất, phụ gia, chất tẩy rửa - khử trùng		
3	Hệ thống quản lý chất lượng:		

### 2. Bổ sung thị trường xuất khẩu:.....

**GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ**  
(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

**Phụ lục IV<sup>3</sup>**

**MẪU BÁO CÁO KẾT QUẢ KHẮC PHỤC SAI LỖI**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

**TÊN CƠ SỞ**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT  
NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số:        /

**Kính gửi:**.....

**BÁO CÁO KẾT QUẢ KHẮC PHỤC SAI LỖI**

**I. Thông tin chung:**

1. Tên Cơ sở:
2. Mã số của Cơ sở (nếu có):
3. Địa chỉ Cơ sở:

**II. Tóm tắt kết quả khắc phục sai lỗi**

<b>TT</b>	<b>Sai lỗi theo kết quả tại Biên bản thẩm định.....ngày..... của.....</b>	<b>Biện pháp khắc phục</b>	<b>Thời điểm khắc phục</b>	<b>Kết quả (hồ sơ, tài liệu bằng chứng kèm theo)</b>

**Đề nghị Cơ quan thẩm định tiến hành thẩm định và làm thủ tục để Cơ sở chúng tôi được:**

<sup>3</sup> Phụ lục III được thay thế bởi Phụ lục IV ban hành 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, có hiệu lực thi hành kể từ ngày 15/2/2023.

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

- Đưa vào Danh sách xuất khẩu sang thị trường:.....

....., ngày..... tháng..... năm.....

**GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ**

*(Ký tên và đóng dấu/chữ ký số)*



**Phụ lục V<sup>4</sup>**

**ĐÁNH GIÁ HIỆU QUẢ CỦA HOẠT ĐỘNG KIỂM SOÁT VỆ SINH**

*(ban hành kèm theo Thông tư số 32 /2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

TT	Đối tượng lấy mẫu	Chỉ tiêu thẩm tra	Tần suất lấy mẫu tối đa theo xếp hạng của Cơ sở			
			Hạng 1, 2	Hạng 3	Hạng 4	Số lượng mẫu và mức giới hạn
1	Nước, nước đá	<p>- Đối với Cơ sở trong danh sách xuất khẩu EU: <i>Coliforms</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Enterococci</i>, TPC ở 22°C, <i>Clostridium perfringens</i> (kể cả bào tử áp dụng đối với nước bề mặt).</p> <p>- Đối với Cơ sở trong danh sách xuất khẩu khác (ngoài EU): <i>Coliforms</i> và <i>Escherichia coli</i> (hoặc <i>Coliforms</i> chịu nhiệt).</p>	12 tháng/lần	6 tháng/lần	Theo thời hạn của Cơ quan kiểm tra	<p>- Nước: 01 mẫu lấy tại vòi sử dụng;</p> <p>- Nước đá: 01 mẫu trong kho đá.</p> <p>- Mức giới hạn theo Quy chuẩn của Bộ Y tế và Chỉ thị 98/83/EC (đối với cơ sở trong danh sách xuất khẩu vào EU).</p>
2	Tay/ găng tay công nhân, các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm	<p><i>Coliforms</i>, <i>Vibrio cholerae</i> (chỉ áp dụng đối với mẫu tay công nhân)</p>	12 tháng/lần	6 tháng/lần	Theo thời hạn của Cơ quan kiểm tra	<p>- 01 mẫu đại diện cho 1 nhóm tác nhân tiếp xúc trực tiếp;</p> <p>- Mức giới hạn: <i>Coliforms</i>: KPH/100 cm<sup>2</sup>; <i>Vibrio cholerae</i>: KPH/100 cm<sup>2</sup>.</p>

**Ghi chú:** KPH: Không phát hiện.

<sup>4</sup> Phụ lục IV được thay thế bởi Phụ lục V ban hành 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, có hiệu lực thi hành kể từ ngày 15/2/2023.

**Phụ lục V. DANH MỤC CÁC BIỂU MẪU VÀ HƯỚNG DẪN KIỂM TRA,  
THẨM ĐỊNH VÀ ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 48 /2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ  
Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

<b>Biểu mẫu</b>	<b>Loại hình cơ sở</b>
Biểu mẫu 5b-1	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, thẩm định và đánh giá phân loại Cơ sở chế biến thủy sản đông lạnh
Biểu mẫu 5b-2	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, thẩm định và đánh giá phân loại Cơ sở chế biến thủy sản khô
Biểu mẫu 5b-3	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, thẩm định và đánh giá phân loại Cơ sở sản xuất đồ hộp thủy sản
Biểu mẫu 5b-4	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, thẩm định và đánh giá phân loại Cơ sở làm sạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ
Biểu mẫu 5b-5	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, thẩm định và đánh giá phân loại Cơ sở sản xuất nước mắm
Biểu mẫu 5b-6	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, thẩm định và đánh giá phân loại Cơ sở sản xuất dầu cá
Biểu mẫu 5b-7	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, thẩm định và đánh giá phân loại Cơ sở thu mua
Biểu mẫu 5b-8	Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, thẩm định và đánh giá phân loại Cơ sở sơ chế

**Phụ lục VI<sup>5</sup>**  
**MẪU GIẤY CHỨNG NHẬN**  
**CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 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 định/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.

-----

<sup>5</sup> Phụ lục VI được thay thế bởi Phụ lục VI ban hành 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, có hiệu lực thi hành kể từ ngày 15/2/2023.

Số cấp/Number: /XXXX<sup>(2)</sup>/QLCL-CNDK

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*

<sup>(3)</sup> và thay thế Giấy chứng nhận số:..... cấp ngày...../*and replaces the certificate N<sup>o</sup>..... issued on.... (day/month/year)*

....., ngày tháng năm.../...., day... month... year  
(Thủ trưởng đơn vị ký tên; đóng dấu/

*Signature of the competent authority leader and stamp)*

**Ghi chú:**

(1): XXXX: 4 chữ số của năm cấp giấy

(2): Ghi theo tên phân nhóm sản phẩm thủy sản tương tự về ATTP được thẩm định, chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP theo Bảng danh mục dưới đây:

TT	Tên nhóm sản phẩm tương tự
<b>I</b>	<b>Sản phẩm thủy sản sống/tươi/ướp đá</b>
1.	Thủy sản nuôi sống/tươi ướp đá/giữ lạnh <i>Live/Chilled fresh farmed fishery products</i>
2.	Thủy sản nuôi có xử lý nhiệt ướp đá/giữ lạnh <i>Chilled, heat treated farmed fishery products</i>
3.	Thủy sản khai thác (có mối nguy gắn liền với loài) còn sống/tươi ướp đá/giữ lạnh <i>Live/Chilled fresh wild-caught aquatic animals (with species-related hazards)</i>
4.	Thủy sản khai thác (có mối nguy gắn liền với loài) có xử lý nhiệt, ướp đá/giữ lạnh <i>Chilled, heat treated wild-caught fishery products (with species-related hazards)</i>
5.	Thủy sản khai thác (không có mối nguy gắn liền với loài) còn sống/tươi ướp đá/giữ lạnh <i>Live/chilled fresh wild-caught aquatic animals (without species – related hazards)</i>
6.	Thủy sản khai thác (không có mối nguy gắn liền với loài) có xử lý nhiệt, ướp đá/giữ lạnh <i>Chilled, heated treated wild-caught fishery products (without species – related hazards)</i>
<b>II</b>	<b>Sản phẩm đông lạnh</b>
	<b>Thủy sản nuôi</b>
1.	Thủy sản nuôi cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền

	<i>Frozen farmed fishery products, non-heat treated and ready-to-eat</i>
2.	Thủy sản nuôi cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền <i>Frozen farmed fishery products, heat treated and ready-to-eat</i>
3.	Thủy sản nuôi cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền <i>Frozen farmed fishery products, non-heat treated and not ready-to-eat</i>
4.	Thủy sản nuôi cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền <i>Frozen farmed fishery products, heat treated and not ready-to-eat</i>
	<b>Thủy sản khai thác tự nhiên</b>
5.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền <i>Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), non-heat treated, ready-to-eat</i>
6.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền <i>Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), heat treated, ready-to-eat</i>
7.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền <i>Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), non-heat treated, not ready-to-eat</i>
8.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền <i>Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), heat treated, not ready-to-eat</i>
9.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền <i>Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), non-heat treated, ready-to-eat</i>
10.	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>
11.	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>
12.	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</i>

	<i>treated, not ready-to-eat</i>
	<b>Sản phẩm phối chế đông lạnh</b>
13.	Thủy sản phối chế cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền <i>Frozen composite fishery products, non-heat treated ready-to-eat</i>
14.	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>
15.	Thủy sản phối chế cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền <i>Frozen composite fishery products, heat treated and ready-to-eat</i>
16.	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>
<b>III</b>	<b>Sản phẩm khô</b>
	<b>Thủy sản nuôi</b>
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>
	<b>Thủy sản khai thác tự nhiên</b>
3.	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>
4.	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>
5.	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>
6.	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>
	<b>Sản phẩm khô phối chế</b>
7.	Khô thủy sản phối chế, ăn liền <i>Dried composite fishery products, ready-to-eat</i>
8.	Khô thủy sản phối chế, không ăn liền <i>Dried composite fishery products, not ready-to-eat</i>
<b>IV</b>	<b>Sản phẩm đồ hộp</b>
1.	Đồ hộp thủy sản (có mối nguy gắn liền với loài) thanh trùng

**Phụ lục VII**<sup>6</sup>

**MÃ SỐ ÁP DỤNG CHO CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỦY SẢN XUẤT  
KHẨU**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022  
của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

Mã số bao gồm: **TS xxxx**

Trong đó: xxxx là nhóm 3 hoặc 4 chữ số chỉ số thứ tự của Cơ sở

*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.*

---

<sup>6</sup> Phụ lục VII được thay thế bởi Phụ lục VII ban hành 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, có hiệu lực thi hành kể từ ngày 15/2/2023.

**Phụ lục VIII. ĐỀ NGHỊ CẤP ĐỔI GIẤY CHỨNG NHẬN  
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 48 /2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ  
Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

Tên Cơ sở

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

Số: ..... , ngày..... tháng..... năm .....

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

Kính gửi: (tên cơ quan kiểm tra).....

Đơn vị chúng tôi (tên cơ sở) .....

....., mã số..... đề nghị quý cơ quan cấp đổi  
Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh  
thủy sản, cụ thể như sau:

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

Lý do xin cấp đổi Giấy chứng nhận: .....

Đề nghị Quý cơ quan xem xét chấp thuận.

**Nơi nhận :**

- Như trên;
- .....
- Lưu .....

**GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ**  
(ký tên, đóng dấu)





**Phụ lục VIII<sup>7</sup>**

**DANH SÁCH CÁC QUỐC GIA, VÙNG LÃNH THỔ CÓ YÊU CẦU CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN THẨM ĐỊNH, CHỨNG NHẬN AN TOÀN THỰC PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 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"> <li>- Tất cả các sản phẩm thủy sản; ốc sên, gellatin, collagel, đùi ếch</li> <li>- Sản phẩm phối chế (composite) có chứa: thủy sản, sản phẩm chế biến từ trứng, sữa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Các cơ sở chế biến 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.</li> <li>- Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang EU phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu cấp.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quy định (EC) 178/2002 về việc đưa ra các quy định chung về luật ATTP, thành lập CQTQ về ATTP của EU</li> <li>- 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.</li> <li>- 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</li> </ul>

<sup>7</sup> Phụ lục IX được thay thế bởi Phụ lục VIII ban hành 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, có hiệu lực thi hành kể từ ngày 15/2/2023

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
2.	Nauy	Tất cả các sản phẩm thủy sản	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sử dụng các quy định của EU đối với thực phẩm nhập khẩu.</li> <li>- Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU sẽ được phép xuất khẩu vào Nauy.</li> <li>- Chấp thuận mẫu chứng thư của EU cho lô hàng thực phẩm nhập khẩu từ các nước bên ngoài EU.</li> </ul>	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"> <li>- Sử dụng các quy định của EU đối với thực phẩm nhập khẩu.</li> <li>- Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU sẽ được phép xuất khẩu vào Thụy Sĩ.</li> <li>- Chấp thuận mẫu chứng thư của EU cho lô hàng thực phẩm nhập khẩu từ các nước bên ngoài EU.</li> </ul>	<p>Hiệp định song phương về nông nghiệp giữa EU và Thụy Sĩ.</p> <p>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</p>
4.	Great Britain (Nước Anh, Xứ Wales, Scotland)	Tất cả các sản phẩm thủy sản	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sử dụng các quy định của EU đối với thực phẩm nhập khẩu.</li> <li>- Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào Great Britain.</li> <li>- 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)</li> </ul>	- Hiệp định thương mại tự do Việt Nam-Vương Quốc Anh (UKVFTA).
5.	Serbia	Tất cả các sản phẩm	Thị trường yêu cầu có chứng thư của Cơ	Công thư 337-00-567/2008-05 ngày

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
		thủy sản	quan thẩm quyền Việt Nam	02/12/2008 của Cục Thú y – Bộ Nông Lâm nghiệp và Quản lý nước – Cộng hoà Serbia
6.	Hàn Quốc	Tất cả các sản phẩm thủy sản	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Hàn Quốc phải kèm theo Chứng thư do NAFIQAD cấp.</li> </ul>	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
7.	Trung Quốc	Tất cả các sản phẩm thủy sản	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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).</li> <li>- Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Trung Quốc phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền Việt Nam cấp.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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"</li> <li>- 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"</li> <li>- 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.</li> <li>- Quy định về triển khai Luật kiểm dịch</li> </ul>

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				<p>động thực vật xuất nhập khẩu của Trung Quốc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Danh sách doanh nghiệp công bố trên trang website của Tổng cục Hải quan Trung Quốc.</li> </ul>
8.	Liên minh Kinh tế Á - Âu (Liên bang Nga, Kazakhstan, Belarus, Armenia, Kyrgyzstan)	Tất cả các sản phẩm thủy sản	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Liên minh phải có tên trong danh sách được phép xuất khẩu</li> <li>- Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Liên minh phải kèm theo Chứng thư do CQTTQ Việt Nam cấp.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Hiệp định khung về Liên minh Kinh tế Á-Âu có hiệu lực từ 01/7/2010.</li> <li>- 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.</li> <li>- Quyết định số 342 ngày 17/8/2010 của Liên minh KT Á-Âu.</li> </ul>
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"> <li>- 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</li> <li>- Công thư số 043/SDR/QAAV/MAE ngày 04/01/2008 của Cục Phát triển nông thôn -</li> </ul>

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				Bộ Nông nghiệp, Chăn nuôi và Lâm nghiệp French Polynesia
10.	Đài Loan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thủy sản sống (giáp xác và nhuyễn thể sống, cá sống, phôi cá và trứng cá đã thụ tinh), đồ hộp</li> <li>- Sản phẩm động vật có vỏ có mã HS 0307 (bao gồm các sản phẩm nhuyễn thể hai mảnh vỏ, nhuyễn thể chân bụng).</li> </ul>	Thị trường yêu cầu lô hàng có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Thông báo số 0991303927 ngày 21/3/2011 của Bộ Y tế Đài Loan về yêu cầu đối với sản phẩm đồ hộp.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>

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"> <li>- 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</li> <li>- 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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</li> <li>- 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.</li> </ul>
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 Montenegro 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"> <li>- 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.</li> <li>- Lô hàng cá da trơn xuất khẩu sang Hoa Kỳ phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đạo luật Nông nghiệp 2014 (Farm Bill 2014) được cụ thể hóa bằng Chương trình thanh tra cá da trơn (<i>bộ Siluriformes</i>)</li> <li>- 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 <i>bộ Siluriformes</i></li> </ul>

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
			(Chứng thực)	và sản phẩm cá vào Hoa Kỳ.
23.	Arập Xê-ut	Thủy sản khai thác tự nhiên	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Lô hàng thủy sản xuất khẩu vào Arập Xê-út được Cơ quan thẩm quyền Việt Nam cấp Giấy chứng nhận.</li> </ul>	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

**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 Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản báo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có văn bản thông báo bổ sung.



**Phụ lục X. TỶ LỆ LẤY MẪU THẨM TRA SẢN PHẨM SẢN XUẤT TỪ CƠ SỞ TRONG DANH SÁCH ƯU TIÊN**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 48 /2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

<b>Sản phẩm theo mức rủi ro</b>	<b>Chế độ thẩm tra<sup>(1)</sup></b>		
	<b>Đặc biệt</b>	<b>Hạng 1</b>	<b>Hạng 2</b>
Sản phẩm rủi ro thấp <sup>(3)</sup>	2%	10%	20%
Sản phẩm rủi ro cao <sup>(2)</sup>	5%	15%	25%

(1): Lấy mẫu thẩm tra theo lô hàng sản xuất

(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 chưa được giám sát trong Chương trình giám sát quốc gia.
  - + Thủy sản có mối nguy độc tố tự nhiên
  - + Thủy sản có mối nguy histamine (trừ nước mắm và sản phẩm dạng mắm)
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng chưa được chứng nhận Quy phạm thực hành nuôi trồng thủy sản tốt VietGAP hoặc tương đương.
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản đã qua xử lý nhiệt.

(3): Sản phẩm rủi ro thấp: Thủy sản và sản phẩm thủy sản khác không thuộc nhóm sản phẩm rủi ro cao.

**Phụ lục IX<sup>8</sup>**

**TỶ LỆ LẤY MẪU THẨM TRA SẢN PHẨM SẢN XUẤT TỪ CƠ SỞ TRONG DANH SÁCH ƯU TIÊN**

(ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

Sản phẩm theo mức rủi ro	Chế độ thẩm tra <sup>(1)</sup>					
	Đặc biệt		Hạng 1		Hạng 2	
	Vi sinh vật	Hóa học	Vi sinh vật	Hóa học	Vi sinh vật	Hóa học
Sản phẩm rủi ro thấp <sup>(3)</sup>	1%	2%	5%	10%	10%	20%
Sản phẩm rủi ro cao <sup>(2)</sup>	2%	5%	10%	15%	20%	20%

(1) Lấy mẫu thẩm tra theo lô hàng sản xuất.

(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 chưa được giám sát trong Chương trình giám sát quốc gia;
  - + Thủy sản có mối nguy độc tố tự nhiên;
  - + Thủy sản có mối nguy histamine (trừ nước mắm và sản phẩm dạng mắm).
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng chưa được chứng nhận Quy phạm thực hành nuôi trồng thủy sản tốt VietGAP hoặc các tiêu chuẩn thực hành nông nghiệp tốt trong lĩnh vực nuôi trồng thủy sản được hưởng quy chế ưu đãi như VietGAP trong kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu.
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản đã qua xử lý nhiệt.

(3) Sản phẩm rủi ro thấp: Thủy sản và sản phẩm thủy sản khác không thuộc nhóm sản phẩm rủi ro cao.

<sup>8</sup> Phụ lục X được thay thế bởi Phụ lục IX ban hành 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, có hiệu lực thi hành kể từ ngày 15/2/2023

**Phụ lục X<sup>9</sup>**

**QUY ĐỊNH CÁCH GHI SỐ CHỨNG THƯ VÀ THÔNG BÁO KHÔNG ĐẠT**  
(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

**BẢNG 1**

**QUY ĐỊNH CÁCH GHI SỐ CHỨNG THƯ VÀ THÔNG BÁO KHÔNG ĐẠT**

Ký hiệu Số Giấy chứng nhận, chứng thư, thông báo không đạt	Ghi chú
<b>XX0000/00/YY/MM</b>	<p><b>Mỗi số sẽ bao gồm 5-6 nhóm chữ và số viết liền nhau:</b></p> <p>a) Nhóm thứ nhất gồm 02 chữ cái là mã số của Cơ quan thẩm định 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 thẩm định đó cấp trong năm, được viết liền ngay sau nhóm đầu tiên; Trường hợp, lô hàng có yêu cầu cấp từ 02 chứng thư 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"><li>• Chứng thư: CH</li><li>• Không đạt chất lượng: KĐ</li></ul> <p>đ) Nhóm thứ 5 gồm 02 chữ cái sau dấu gạch chéo là ký hiệu sử dụng trong các trường hợp sau:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- CT: được sử dụng trong trường hợp cấp chuyển tiếp Chứng thư</li><li>- 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 thẩm định có thể lấy cùng số chứng thư cấp cho quốc gia là điểm đến cuối cùng của lô hàng.</li></ul>

<sup>9</sup> Phụ lục XI được thay thế bởi Phụ lục X ban hành 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, có hiệu lực thi hành kể từ ngày 15/2/2023

**BẢNG 2****HỆ THỐNG MÃ SỐ CỦA CÁC CƠ QUAN THẨM ĐỊNH TRỰC THUỘC CỤC  
QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN**

<b>TT</b>	<b>Tên Cơ quan thẩm định</b>	<b>Mã số</b>
1	Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 1	YA
2	Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 2	YB
3	Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 3	YC
4	Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 4	YD
5	Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 5	YE
6	Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 6	YK

**Phụ lục XI<sup>10</sup>**

**MẪU GIẤY ĐĂNG KÝ CẤP CHỨNG THƯ LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU**

(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 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 thẩm định)

<b>PHẦN KHAI BÁO CỦA CHỦ HÀNG</b>	
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:	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: .....

<sup>10</sup> Phụ lục XII được thay thế bởi Phụ lục XI ban hành 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, có hiệu lực thi hành kể từ ngày 15/2/2023



**Phụ lục XII<sup>11</sup>**  
**GIẤY ĐĂNG KÝ THẨM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN THỰC PHẨM /KIỂM  
DỊCH VÀ CẤP CHỨNG THƯ LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU CỦA CƠ SỞ  
NGOÀI DANH SÁCH ƯU TIÊN**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 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 ĐĂNG KÝ  
THẨM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN THỰC PHẨM  
/KIỂM DỊCH VÀ CẤP CHỨNG THƯ LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU**

Số:

Kính gửi: ..... (tên Cơ quan thẩm định).....

<b>PHẦN KHAI BÁO CỦA CHỦ HÀNG</b>	
<b>1. Chủ hàng:</b> Địa chỉ: Điện thoại: Email:	<b>2. Người nhận hàng:</b> Địa chỉ: Điện thoại: Email:
<b>3. Nơi đi:</b> Cảng xuất khẩu: Ngày xuất khẩu (dự kiến):	<b>4. Nơi đến:</b> - Quốc gia nhập khẩu/cảng nhập khẩu: - Quốc gia lô hàng quá cảnh/cảng quá cảnh (nếu có)
<b>5. Mô tả hàng hóa:</b> Tên sản phẩm: ..... Tên khoa học..... HS Code(s):	<b>6. Số lượng:</b> .....ctns/bags/basket/... Khối lượng tổng (gross weight): .....kg Khối lượng tịnh (net weight): .....kg

<sup>11</sup> Phụ lục XIII được thay thế bởi Phụ lục XII ban hành 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, có hiệu lực thi hành kể từ ngày 15/2/2023





**Phụ lục XIV. BẢNG KÊ CHI TIẾT LÔ HÀNG XUẤT KHẨU**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 48 /2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 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 sản phẩm	Quy cách bao gói	Số lượng (ctns)	Trọng lượng tịnh (kgs)	Trọng lượng tổng (kgs)

....., ngày...../...../.....

**Đại diện chủ hàng**

*(Ký tên, đóng dấu)*

## **Phụ lục XV. TRÌNH TỰ, THỦ TỤC KIỂM TRA, LẤY MẪU KIỂM NGHIỆM LÔ HÀNG**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12 tháng 11 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

### **Mục 1. Các định nghĩa**

1. *Mẫu ban đầu*: là lượng sản phẩm hoặc một đơn vị bao gói lấy tại một vị trí từ lô hàng sản xuất.
2. *Mẫu chung*: là mẫu được tập hợp từ các mẫu ban đầu.
3. *Mẫu trung bình*: là lượng sản phẩm hoặc một số đơn vị bao gói lấy ra từ mẫu chung.
4. *Mẫu phân tích*: là mẫu lấy ra từ mẫu trung bình dùng để phân tích các chỉ tiêu ATTP.
5. *Mẫu lưu*: là mẫu lấy ra từ mẫu trung bình được bảo quản trong điều kiện không làm thay đổi đặc tính ban đầu của mẫu, dùng để kiểm nghiệm đối chứng khi cần thiết.

### **Mục 2. Chuẩn bị kiểm tra**

1. Sau khi tiếp nhận hồ sơ đăng ký, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận phân công kiểm tra viên tiến hành :

1.1. Xem xét lịch sử đảm bảo ATTP của Cơ sở sản xuất lô hàng bao gồm: kết quả kiểm tra điều kiện bảo đảm ATTP của Cơ sở sản xuất thời điểm gần nhất, trong đó có điều kiện đảm bảo ATTP của kho lạnh bảo quản thủy sản độc lập (nếu có); thông tin cảnh báo của cơ quan thẩm quyền trong và ngoài nước và các phản hồi của khách hàng (nếu có) đối với Cơ sở; kết quả kiểm tra, giám sát về ATTP của các lô hàng gần nhất của Cơ sở.

1.2. Kết quả giám sát của cơ quan chức năng về ATTP có liên quan đến xuất xứ nguyên liệu sản xuất mà Chủ hàng khai báo bao gồm: kết quả chương trình giám sát dư lượng các chất độc hại trong động vật và sản phẩm động vật thủy sản nuôi; kết quả chương trình giám sát vùng thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ (sau đây gọi tắt là NT2MV); kết quả các chương trình giám sát khác; thông tin cảnh báo về ATTP liên quan đến nước xuất khẩu đối với trường hợp nguyên liệu nhập khẩu.

2. Phân công kiểm tra viên thực hiện kiểm tra lô hàng theo thời điểm đã thống nhất với Chủ hàng.

3. Kiểm tra viên được phân công thực hiện kiểm tra phải chuẩn bị tài liệu kỹ thuật có liên quan, biểu mẫu, nhãn mẫu, trang phục và các dụng cụ phục vụ kiểm tra, lấy mẫu và bảo quản mẫu phù hợp.

### **Mục 3. Kiểm tra tại hiện trường**

1. Đánh giá hồ sơ nguyên liệu:

### 1.1. Đối với nguyên liệu trong nước:

Xem xét hồ sơ xuất xứ nguyên liệu, hồ sơ tiếp nhận nguyên liệu phù hợp với quy định trong chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP của Cơ sở.

1.2. Đối với nguyên liệu nhập khẩu: Xem kết quả kiểm tra, chứng nhận đối với nguyên liệu nhập khẩu dùng để sản xuất lô hàng phù hợp với quy định trong chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP của Cơ sở và phù hợp yêu cầu của thị trường xuất khẩu.

2. Đánh giá hồ sơ giám sát ATTP: Xem xét sự phù hợp của hồ sơ giám sát ATTP lô hàng phù hợp với quy định trong chương trình quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP của Cơ sở và phù hợp với công suất, định mức sản xuất Cơ sở, phù hợp với thông tin cho lô hàng Cơ sở đã nêu trong kế hoạch thẩm tra và đánh giá độ tin cậy của hồ sơ hồ sơ giám sát ATTP.

3. Nếu kết quả đánh giá hồ sơ quản lý chất lượng theo nguyên tắc HACCP cho thấy không đủ độ tin cậy, sai lệch thông tin giữa các hồ sơ quản lý chất lượng, kiểm tra viên đề nghị Chủ hàng/Cơ sở sản xuất giải trình và có biện pháp khắc phục ngay. Trong trường hợp Chủ hàng/Cơ sở không cung cấp đủ thông tin để giải trình và khả năng khắc phục sai lỗi về hồ sơ của lô hàng, kiểm tra viên được phép dừng các việc kiểm tra tiếp theo theo quy định tại khoản 2 Điều 39 của Thông tư này.

### 4. Kiểm tra thực tế lô hàng tại nơi tập kết, kho bảo quản:

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

4.2. Xem xét sự đồng nhất của lô hàng.

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

### 5. Lấy mẫu kiểm tra ngoại quan, cảm quan

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

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

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

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

### 6. Kiểm tra ngoại quan, cảm quan.

#### 6.1. Kiểm tra ngoại quan:

a) Nội dung kiểm tra ngoại quan bao gồm: tình trạng bao bì, quy cách bao gói, thông tin trên nhãn sản phẩm so với quy định nêu tại khoản 2 Điều 24 Thông tư này.

b) Số mẫu kiểm tra ngoại quan:

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

- Lô hàng xuất khẩu gồm nhiều lô hàng sản xuất: nhiều hơn 6 mẫu/lô hàng và không quá 13 mẫu/lô hàng.

c) Xử lý kết quả không đạt về chỉ tiêu ngoại quan: Tùy thuộc vào thực tế số lượng mẫu được kiểm tra không đạt về chỉ tiêu ngoại quan và khả năng khắc phục của Cơ sở, kiểm tra viên quyết định thực hiện các bước kiểm tra tiếp theo hoặc dừng việc kiểm tra, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng để báo cáo Cơ quan kiểm tra, chứng nhận xử lý theo quy định tại khoản 1 Điều 31 của Thông tư này.

#### 6.2. Kiểm tra cảm quan:

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

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

TT	Lô hàng kiểm tra	Số mẫu lấy kiểm tra và giới hạn chấp nhận lô hàng đạt yêu cầu về cảm quan
1	Lô hàng xuất khẩu bao gồm: 1 đến 3 lô hàng sản xuất	$n=6, c \leq 1$
2	Lô hàng xuất khẩu bao gồm: >3 lô hàng sản xuất	$n=8$ đến $n=13, c \leq 2^{(*)}$

- n: số mẫu lấy kiểm tra.

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

(\*) : Khi  $c=2$  thì cả 2 mẫu không đạt phải được lấy từ 2 lô hàng sản xuất, nếu cả 2 mẫu không đạt đều được lấy từ cùng một lô hàng sản xuất thì kết luận lượng hàng từ lô hàng sản xuất đó không đạt về cảm quan và kiểm tra viên không lấy mẫu kiểm nghiệm đối với lô hàng sản xuất này.

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

#### 7. Lấy mẫu kiểm nghiệm

7.1. Lô hàng được xem xét lấy mẫu kiểm nghiệm khi kết quả kiểm tra hồ sơ, thông tin thực tế lô hàng, điều kiện bảo quản, các chỉ tiêu ngoại quan, cảm quan đạt yêu cầu. Mẫu được kiểm tra viên lấy từ lô hàng bao gồm 2 (hai) loại mẫu (mẫu phân tích và mẫu lưu) có khối lượng và số mẫu như nhau và được lấy từ mẫu trung bình.

7.2. Khối lượng mẫu phân tích và mẫu lưu:

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

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

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

7.3. Chỉ định các chỉ tiêu phân tích ATTP trên mẫu kiểm nghiệm theo danh mục do Bộ nông nghiệp và Phát triển nông thôn công bố.

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

a) Không thực hiện lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng

b) Lập Biên bản kiểm tra theo quy định nêu tại Mục 4 của Phụ lục này.

c) Báo cáo Cơ quan kiểm tra, chứng nhận.

#### **Mục 4. Biên bản kiểm tra**

Sau khi kết thúc việc kiểm tra tại hiện trường, kiểm tra viên hoàn thiện biên bản như sau:

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

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

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

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

#### **Mục 5. Yêu cầu về mẫu biểu Biên bản**

Biên bản phải đảm bảo:

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

2. Kèm theo kết quả chi tiết kiểm tra, đánh giá cảm quan, ngoại quan lô hàng và đính kèm phiếu lấy mẫu kiểm nghiệm.

3. Khả năng liên kết thông tin của kết quả kiểm tra, đánh giá ngoại quan, cảm quan và lấy mẫu kiểm nghiệm với kết quả phân tích mẫu kiểm nghiệm phục vụ cho hoạt động cấp chứng nhận ATTP đối với lô hàng được kiểm tra.

#### **Mục 6. Ghi nhãn và bảo quản mẫu**

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

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

#### **Mục 7. Vận chuyển và giao nhận mẫu**

1. Mẫu phân tích được vận chuyển về phòng kiểm nghiệm chỉ định, mẫu lưu được vận chuyển về Cơ quan kiểm tra, chứng nhận (trong trường hợp mẫu lưu cần phải chuyển về lưu tại cơ quan này) trong tối đa 5 (năm) giờ sau khi kết thúc quá trình kiểm tra, đánh giá, lấy mẫu, đảm bảo điều kiện bảo quản phù hợp với từng dạng sản phẩm trong quá trình vận chuyển mẫu, đảm bảo không làm hư hại mẫu dẫn đến sai lệch kết quả phân tích của mẫu.

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

3. Thời hạn kiểm nghiệm mẫu:

a) Đối với thủy sản tươi sống, ướp đá: Trong vòng 01 (một) ngày làm việc.

b) Đối với các trường hợp khác: Trong vòng 07 (bảy) ngày làm việc.

#### **Mục 8. Bảo quản và sử dụng mẫu lưu**

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

2. Trường hợp có ý kiến từ Chủ hàng hoặc chủ Cơ sở sản xuất lô hàng về kết quả kiểm nghiệm, Cơ quan kiểm tra, chứng nhận sử dụng mẫu lưu để gửi các phòng kiểm nghiệm kiểm chứng phân tích làm cơ sở để giải quyết.

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

a) Trả lại mẫu lưu cho Chủ hàng/chủ Cơ sở sản xuất (nếu có lưu mẫu tại Cơ quan kiểm tra, chứng nhận).

b) Trường hợp quá thời hạn 3 (ba) ngày làm việc sau khi nhận được thông báo kết quả kiểm nghiệm mà Chủ hàng hoặc chủ Cơ sở sản xuất không đến nhận hoặc đã có thỏa thuận khác thì Cơ quan kiểm tra, chứng nhận được phép chủ động tiến hành xử lý phù hợp đối với mẫu lưu.

**Phụ lục XIII<sup>12</sup>**

**MẪU BÁO CÁO KẾT QUẢ ĐIỀU TRA NGUYÊN NHÂN VÀ THỰC HIỆN  
HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC**

(Ban hành kèm theo Thông tư số /2022/TT-BNNPTNT ngày tháng năm 2022  
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 thẩm định) .....

Thực hiện văn bản số ..... ngày ...../...../..... của Cục Quản lý chất  
lượng nông lâm sản và thủy sản 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  
nông lâm thủy sản 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 định/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*

<sup>12</sup> Phụ lục XVII được thay thế bởi Phụ lục XIII ban hành 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, có hiệu lực thi hành kể từ ngày 15/2/2023



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 thẩm định được Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 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 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;
- Chi cục QLCL...;
- Lưu .....

**GIÁM ĐỐC DOANH NGHIỆP**

(ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA, CHỨNG NHẬN)

.....  
.....

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

*Biểu mẫu 5b-1*

**BIÊN BẢN KIỂM TRA, THẨM ĐỊNH VÀ ĐÁNH GIÁ  
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỦY SẢN ĐÔNG LẠNH**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
2. Tên tiếng Anh, tên giao dịch thương mại (nếu có): .....
3. Địa chỉ: .....
4. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp.....
5. Số điện thoại: ..... Số Fax (nếu có): .....
6. Mã số (nếu có):.....
7. Mặt hàng :

Sản phẩm	Thị trường đăng ký xuất khẩu

8. Ngày kiểm tra: .....
9. Hình thức kiểm tra: .....
10. Thành phần đoàn kiểm tra: 1) .....
- 2) .....
- 3) .....

11. Đại diện cơ sở:

- 1) .....
- 2) .....

**II. NỘI DUNG KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	
1	QCVN 02-01 2.1.3.2,4,5 2.1.4.2.e 2.1.4.6.b,c 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b QCVN 02-03 2.1.1	<b>1. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị:</b> a. Không có khả năng hiện thực lấy nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh			[ ]	[ ]	[ ]	
2	QCVN 02-01 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2	<b>2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ:</b> a. Không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong d. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]	[ ]	
3	QCVN 02-01 2.1.4.3,4 2.1.4.5.g 2.1.12.2	<b>3. Tường, trần</b> a. Kín b. Màu sáng c. Dễ làm vệ sinh khử trùng d. Tường không bị thấm nước đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
4	QCVN 02-01 2.1.4.5 2.1.5.4.b 2.1.12.2	<b>4. Cửa:</b> a. Bề mặt vật liệu bền, không thấm nước b. Kín c. Dễ làm vệ sinh d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng e. Bảo trì tốt.		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				
5	QCVN 02-01 2.1.4.7.a,b,c 2.1.11.3.v;2.1.10.3 2.1.11.4.a.iii QCVN 02-03 2.1.1.2; 2.1.12.2	<b>5. Hệ thống thông gió:</b> a. Không có ngưng tụ hơi nước, mùi hôi, khói trong phân xưởng c. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ]			
6	QCVN 02-01 2.1.4.8; 2.1.5.1.d 2.1.11.3.v;2.1.12.2 2.1.11.4.a.iii	<b>6. Hệ thống chiếu sáng</b> a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở những nơi cần thiết c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			
7	QCVN 02-01 2.1.11.1,2 2.1.12.2 QCVN 02-03 2.1.2.2,3	<b>7. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:</b> <b>7.1. Đối với công nhân</b> a. Đủ số lượng b. Không dùng vòi nước vận hành bằng tay c. Có xà phòng nước d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp đ. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp e. Vị trí lắp đặt phù hợp g. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chi tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		Tổng hợp
	QCVN 02-01 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6; 2.1.5.4.b 2.1.8.1; 2.1.12.4.d QCVN 02-03 2.1.6.1.b	<b>7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến</b> a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp			[ ] [ ]	[ ] [ ]			
8	QCVN 02-01 2.1.5.1;2.1.5.2.a 2.1.5.3;2.1.5.4.a 2.1.12.2;2.3.1.3 QCVN 02-03 2.1.2.1	<b>8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn....)</b> a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh c. Dụng cụ chuyên dùng, bảo quản đúng cách d. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		
9	QCVN 02-01 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b,c 2.1.12.2	<b>9. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (chân bàn, giá đỡ, bộ máy...)</b> a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		Tổng hợp
10	QCVN 02-01 2.1.5.2.b 2.1.10	<b>10. Chất thải:</b> <b>10.1 Chất thải rắn (Phế liệu)</b> <b>10.1.1. Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng</b> a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, để làm vệ sinh b. Chuyên dùng <b>10.1.2. Phương tiện chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng:</b> a. Kín nước, có nắp đậy b. Cấu trúc thích hợp, để làm vệ sinh c. Chuyên dùng <b>10.1.3. Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng:</b> a. Kín, để làm vệ sinh b. Chuyên dùng			[ ]	[ ]			
	QCVN 02-01 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d,d 2.1.12.2	<b>10.2. Thoát nước nền</b> a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hố ga đúng cách c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước d. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh đ. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			
11	QCVN 02-01 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6; 2.1.6; 2.1.7	<b>11. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:</b> a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh e. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	
12	QCVN 02-01 2.1.9 2.1.8 2.7.3	<b>12. Hệ thống cung cấp hơi nước, khí nén</b> a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Hệ thống cung cấp hơi nước và khí nén phù hợp c. Bảo trì tốt				[ ] [ ] [ ]	[ ]	
13	QCVN 02-01 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,d 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2	<b>13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại</b> <b>13.1. Ngăn chặn</b> a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài phân xưởng c. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại <b>13.2. Tiêu diệt</b> a. Xây dựng kế hoạch phù hợp và thực hiện đúng theo kế hoạch b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		[ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]	
14	QCVN 02-01 2.1.11.4 2.1.12.2	<b>14. Khu vực vệ sinh công nhân</b> a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
15	QCVN 02-01 2.1.11.3 2.1.14.2 QCVN 02-03 2.1.6.2.a,b,c	<b>15. Bảo hộ lao động (BHLĐ)</b> <b>15.1. Trang bị BHLĐ</b> a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách <b>15.2. Phòng thay BHLĐ</b> a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
16	QCVN 02-01 2.6.2,3; 2.1.5.5.c QCVN 02-03 2.1.4	<b>16. Hệ thống cấp đông, mạ băng:</b> a. Phương pháp chờ đông thích hợp b. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo qui định c. Không cấp đông đồng thời thủy sản ăn liền chưa được bao gói kín với sản phẩm khác trong cùng 1 thiết bị. d. Thiết bị ra khuôn, mạ băng thích hợp			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		
17	QCVN 02-01 2.1.5.5; 2.6.4.2 2.1.5.5; 2.3.1; 2.3.2; 2.3.3,4 2.5.3,4 QCVN 02-03 2.1.5.2,3	<b>17. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh</b> <b>17.1. Kho lạnh</b> a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế tự ghi c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách d. Đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí đ. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp <b>17.2. Phương tiện vận chuyển lạnh</b> a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Đảm bảo vệ sinh			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			



Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
18	QCVN 02 - 01 2.1.5.8 2.1.12.1.b 2.6.4.1,2	<b>18. Bao gói, bảo quản bao bì</b> <b>18.1. Bao gói</b> a. Có khu vực bao gói riêng biệt b. Vật liệu bao gói phù hợp <b>18.2. Bảo quản bao bì</b> a. Có kho riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp			[ ] [ ]	[ ] [ ]			
19	QCVN 02-01 2.6.4.3; 2.2.2 QCVN 02-03 2.1.5.1.4 QCVN 02-02 2.3.9	<b>19. Ghi nhãn và truy xuất</b> <b>19.1. Ghi nhãn</b> a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách <b>19.2. Thủ tục truy xuất, thu hồi/xử lý</b> a. Thiết lập đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm. b. Thực hiện đầy đủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		
20	QCVN 02-01 2.1.13 2.1.11.5.d 2.1.12.3.b 2.1.12.4.d	<b>20. Hoá chất, phụ gia</b> <b>20.1. Hoá chất, phụ gia dùng cho chế biến</b> a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách <b>20.2. Hoá chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại</b> a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách				[ ] [ ]	[ ] [ ]		
21	QCVN 02-01 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1	<b>21. Môi trường xung quanh</b> a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhệ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		Tổng hợp
22	QCVN 02-01 2.1.14.1.c 2.4 QCVN 02-02 2.3.2,3 2.3.10 2.3.12	<p><b>22. Điều kiện bảo đảm của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)</b></p> <p><b>22.1. Cơ cấu tổ chức</b></p> <p>a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách</p> <p>b. Được giao đủ thẩm quyền</p> <p><b>22.2. Các điều kiện bảo đảm</b></p> <p>a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL</p> <p>b. Trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp</p> <p>c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL</p> <p>d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP.</p>			[ ]	[ ]			
23	QCVN 02-02 QCVN 02-01 QCVN 02-03	<p><b>23. Xây dựng chương trình QLCL</b></p> <p>a. Có đầy đủ chương trình QLCL</p> <p>b. Phù hợp với quy định và thực tế</p>			[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		Tổng hợp
24	QCVN 02-01 QCVN 02-02 QCVN 02-03	<p><b>24. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP</b></p> <p>a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý</p> <p>b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được qui định trong GMP, SSOP</p> <p>c. Thao tác của công nhân đúng cách</p> <p>d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách</p> <p>đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung</p> <p>e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách</p> <p>g. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân</p> <p>h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn</p> <p>i. Thực hiện đầy đủ, kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm</p>			[ ] [ ]	[ ] [ ]			
25	QCVN 02-02 QCVN 02-01 QCVN 02-03	<p><b>25. Hoạt động thăm tra</b></p> <p>a. Thực hiện đúng cách việc thăm tra hồ sơ giám sát</p> <p>b. Có kế hoạch và thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thăm tra</p> <p>c. Có kế hoạch và thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát</p> <p>d. Có kế hoạch và thực hiện kế hoạch thăm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết</p>			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	
26	QCVN 02-02 2.1 2.2.8 QCVN 02-01 2.2	<b>26. Hồ sơ</b> <b>26.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu</b> a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy <b>26.2. Hồ sơ chương trình QLCL</b> a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng qui định			[ ]	[ ]	[ ]	
<b>Tổng cộng: 26 nhóm chỉ tiêu</b>								

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

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

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

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

....., ngày tháng năm  
 Đại diện cơ sở được kiểm tra  
 (Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
 Trưởng đoàn kiểm tra  
 (Ký tên)

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

**I. HƯỚNG DẪN PHÂN HẠNG**

**1. Định nghĩa mức lỗi**

<b>Lỗi tới hạn (Cr):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
<b>Lỗi nghiêm trọng (Se):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Tới hạn.
<b>Lỗi nặng (Ma):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.
<b>Lỗi nhẹ (Mi):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

**2. Bảng xếp loại**

Hạng nhà máy	Số lượng lỗi			
	Cr	Se	Ma	Mi
Hạng 1	0	0	≤5	≤11 - Ma
Hạng 2	0	0	0	>11
	0	1	≤6	-
Hạng 3	0	0	7	-
	0	≤2	≤10	-
Hạng 4	0	≤1	11	-
	≥1	-	-	-
	-	≥3	-	-
	-	≤2	≥11	-

**3. Diễn giải**

**3.1. Cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP: Khi cơ sở xếp Hạng 1, Hạng 2 và Hạng 3.**

**3.1.1. Cơ sở được xếp Hạng 1 khi đạt các điều kiện sau:**

- Không có lỗi Tới hạn, Không có lỗi Nghiêm trọng
- Số lỗi Nặng không quá 5 và tổng số lỗi Nhẹ và Nặng không quá 11 nhóm chỉ tiêu.

**3.1.2. Cơ sở được xếp Hạng 2 khi gặp một trong ba trường hợp sau:**

- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, không có lỗi Nặng, lỗi Nhẹ lớn hơn 11.
- Không có lỗi Tới hạn, có 1 lỗi Nghiêm trọng, không quá 6 lỗi Nặng.
- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, có 7 lỗi Nặng.

**3.1.3. Cơ sở được xếp Hạng 3 khi gặp một trong hai trường hợp sau:**

- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng, số lỗi Nặng không quá 10
- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 1 lỗi Nghiêm trọng, có 11 lỗi Nặng

**3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi Cơ sở xếp Hạng 4.**

Một trong ba trường hợp sau:

- Có lỗi Tới hạn
- Có hơn 2 lỗi Nghiêm trọng.
- Có từ 11 lỗi nặng trở lên và có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng.

## II. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ

### A. Ghi biên bản đánh giá

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn đánh giá.
- Các sai lỗi, khuyến cáo của Cơ sở do quy định riêng thị trường mà Cơ sở đăng ký xuất khẩu (nếu có) phải được ghi rõ tại phần “Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra”.

### B. Nguyên tắc đánh giá

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

## C. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

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

#### 1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	
1	QCVN 02-01 2.1.3.2,4,5 2.1.4.2.e 2.1.4.6.b,c 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b QCVN 02-03 2.1.1	<b>1. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị:</b> a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh			[ ]	[ ]	[ ]	

#### 1.2. Cách tiến hành

##### 1.2.1. Yêu cầu

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

##### 1.2.2 Phạm vi

Các phòng tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, sơ chế, chế biến (bao gồm cả khu vực xử

lý thùy sản ăn liền), cấp đông, bao gói, bảo quản sản phẩm, kho bao bì, phụ gia, hoá chất, phòng thay bảo hộ lao động, khu vực vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến.

**1.2.3 Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

**2. NỀN PHÂN XƯƠNG CHẾ BIẾN VÀ KHU VỰC PHỤ TRỢ**

**2.1. Chỉ tiêu**

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

**2.2. Cách tiến hành**

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

**2.2.2 Phạm vi**

- a. Nền khu vực tiếp nhận nguyên liệu, khu sơ chế, chế biến, cấp đông, bao gói và bảo quản sản phẩm.
- b. Nền khu vực vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, khu vực thay bảo hộ lao động, kho chứa hóa chất, phụ gia, bao bì.

**2.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

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

**3. TƯỜNG, TRẦN**

**3.1. Chỉ tiêu**

Nhóm	Điều khoản	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá	Diễn giải sai
------	------------	----------	------------------	---------------

Chỉ tiêu	tham chiếu		Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	lỗi và thời hạn khắc phục
6	QCVN 02-01 2.1.4.8; 2.1.5.1.đ 2.1.11.3.v; 2.1.12.2 2.1.11.4.a.iii	<b>6. Hệ thống chiếu sáng</b> a. Đèn ánh sáng b. Có chụp đèn ở những nơi cần thiết c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			

## 6.2. Cách tiến hành

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

### 6.2.2. Phạm vi

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

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

### 6.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

- Phải có đủ chụp bảo vệ đèn ở các khu vực 6.2.2.a. Chụp đèn phải đáp ứng chức năng bảo vệ khi bóng đèn bị nổ, vỡ.

- Kết cấu của hộp đèn phải kín, đảm bảo dễ làm vệ sinh cả bên trong và bên ngoài.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

## 7. PHƯƠNG TIỆN RỬA, VỆ SINH, KHỬ TRÙNG

### 7.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		Tổng hợp
7	QCVN 02-01 2.1.11.1,2 2.1.12.2 QCVN 02-03 2.1.2.2,3	<b>7. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:</b> <b>7.1. Đối với công nhân</b> a. Đủ số lượng b. Không dùng vòi nước vận hành bằng tay c. Có xà phòng nước d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp đ. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp e. Vị trí lắp đặt phù hợp g. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			



Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		Tổng hợp
	QCVN 02-01 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6; 2.1.5.4.b 2.1.8.1; 2.1.12.4.d QCVN 02-03 2.1.6.1.b	7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ CB a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp			[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			

## 7.2. Cách tiến hành

### 7.2.1 Yêu cầu

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

### 7.2.2 Phạm vi

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

### 7.2.3 Phương pháp và nội dung đánh giá

#### 7.2.3.1. Phương pháp kiểm tra:

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

#### 7.2.3.2. Nội dung kiểm tra:

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

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

##### a.1. Tại lối vào phân xưởng:

- Vòi nước không vận hành bằng tay, số lượng đảm bảo đủ vào giờ cao điểm (khoảng 20 công nhân/vòi).
- Bình chứa và xả phòng nước phải phù hợp và đủ số lượng (khoảng 30 công nhân/bình xả phòng).
- Phương tiện làm khô tay đúng qui cách (rulô vải, khăn lau tay dùng một lần, máy làm khô tay, phương tiện tương đương). Số lượng phương tiện làm khô tay phải đảm bảo đủ giờ cao điểm (khoảng 30 công nhân/rulô vải hoặc máy làm khô tay).
- Bồn nhúng ủng đảm bảo để việc nhúng ủng hiệu quả (độ ngập nước không dưới 0,15m, hàm lượng chlorin dư trong nước sát trùng ủng đạt 100 - 200ppm), nước thải từ bồn rửa tay không xả thẳng vào bồn nhúng ủng.

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

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

phương tiện khử trùng tay công nhân.

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

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

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

- Đủ số lượng và hiệu quả.

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

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

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

## 8. BỀ MẶT TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI SẢN PHẨM

### 8.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	
8	QCVN 02-01 2.1.5.1;2.1.5.2.a 2.1.5.3;2.1.5.4.a 2.1.12.2;2.3.1.3 QCVN 02-03 2.1.2.1	<b>8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn....)</b> a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm VS c. Dụng cụ chuyên dùng, bảo quản đúng cách d. Bảo trì tốt				[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]	

### 8.2. Cách tiến hành

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

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

### 8.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

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

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

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

- Tình trạng bảo trì tốt.

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

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

### 9.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	

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

**9.2. Cách tiến hành**

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

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

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

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

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

**10. CHẤT THẢI**

**10.1 Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		Tổng hợp
10	QCVN 02-01 2.1.5.2.b 2.1.10	10. Chất thải: 10.1 Chất thải rắn (Phế liệu) 10.1.1. Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng 10.1.2. Phương tiện chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng: a. Kín nước, có nắp đậy b. Cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh c. Chuyên dùng 10.1.3. Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng: a. Kín, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		Tổng hợp
	QCVN 02-01 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d,đ 2.1.12.2	<b>10.2. Thoát nước nền</b> a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hố ga đúng cách c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước d. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh đ. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			

**10.2. Cách tiến hành**

**10.2.1. Yêu cầu:**

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

**10.2.2. Phạm vi:**

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

**10.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Phương tiện thu gom, vận chuyển, lưu giữ phế liệu phải được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ làm vệ sinh. Chúng phải được ghi rõ hoặc có dấu hiệu phân biệt với các thùng chứa khác (có thể phân biệt bằng màu sắc hoặc hình dạng).
- Dụng cụ thu gom phế liệu trong quá trình sản xuất phải có cấu trúc thích hợp, chuyên dùng cho mỗi loại phế liệu.
- Thùng vận chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng phải kín nước, có nắp, chuyên dùng và phải được làm vệ sinh và khử trùng trước khi đưa trở lại khu vực sản xuất.
- Thùng chứa phế liệu ngoài phân xưởng phải kín nước, chuyên dùng, ngăn chặn sự xâm nhập của động vật gây hại, không gây ra mùi hôi cho môi trường xung quanh.
- Nhà chứa phế liệu phải kín, cách biệt với khu chế biến và phải được thông gió riêng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

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

- Mức độ thoát nước, mùi hôi..., của hệ thống nước thải, hố ga, nếu hố ga có nắp di động cần dời nắp để kiểm tra cấu trúc hố ga.
- Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.
- Nước thải không được chảy từ khu vực bẩn sang khu vực sạch hơn (đặc biệt từ các khu vực khác qua khu xử lý thủy sản ăn liền) nếu là hệ thống cống nổi.
- Sự ảnh hưởng của hệ thống xử lý nước thải vào hệ thống xử lý nước chế biến.

**Chú thích:** Hiện trạng về động vật gây hại sẽ được xem xét, đánh giá trong nhóm chỉ tiêu số 13.

## 11. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC, NƯỚC ĐÁ

### 11.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhệ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	
11	QCVN 02-01 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6;2.1.6; 2.1.7	<b>11. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:</b> a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh e. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]	

### 11.2. Cách tiến hành

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

#### 11.2.2. Phạm vi

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

#### 11.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

##### a. Đối với hệ thống cấp nước:

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

##### b. Đối với hệ thống cung cấp nước đá:

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

- Được sản xuất từ nguồn nước đáp ứng các yêu cầu tại mục a nêu trên.
- Sản xuất, phương tiện vận chuyển và bảo quản nước đá đảm bảo an toàn vệ sinh như qui định tại nhóm chỉ tiêu số 8 và số 9 nêu trên.

- Bề mặt tiếp xúc của kho chứa nước đá và các kệ phải làm bằng vật liệu thích hợp, không rỉ sét, không thấm nước, không gây độc và dễ làm vệ sinh.
  - Sắp xếp trong kho và thao tác xếp dỡ nước đá phải đảm bảo an toàn vệ sinh.
  - Hồ sơ về quá trình sản xuất, kiểm soát chất lượng nước đá phải được lưu trữ đầy đủ.
- b.2. Nước đá từ nguồn cung cấp bên ngoài: Kiểm tra trên hồ sơ và thực tế (khi cần thiết) như qui định tại mục 11.2.3.b1.

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

### 12.1. Chỉ tiêu

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

### 12.2 Cách tiến hành

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

#### 12.2.2. Phạm vi

- a. Hệ thống sản xuất và/hoặc cung cấp khí nén trong nhà máy.
- b. Nguồn cung cấp từ bên ngoài.

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

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

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

## 13. NGĂN CHẶN VÀ TIÊU DIỆT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

### 13.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		Tổng hợp
13	QCVN 02-01 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,d 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2	<b>13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại</b> <b>13.1. Ngăn chặn</b> a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài phân xưởng c. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại <b>13.2. Tiêu diệt</b> a. Xây dựng kế hoạch phù hợp và thực hiện theo đúng kế hoạch b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại			[ ]	[ ]			
				[ ]	[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]	[ ]		

**13.2. Cách tiến hành**

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

**13.2.2. Phạm vi:**

- a. Tất cả các khu vực tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, cấp đông, bao gói, bảo quản sản phẩm, kho bao bì, kho hóa chất và phụ gia, nơi để dụng cụ chế biến, phòng thay và chứa bảo hộ lao động.
- b. Khu vực xung quanh phân xưởng kể từ hàng rào của nhà máy trở vào.
- c. Hồ sơ kiểm soát.

**13.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

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

**b. Tiêu diệt động vật gây hại:**

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

**14. KHU VỰC VỆ SINH CÔNG NHÂN**

**14.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		Tổng hợp

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

**14.2. Cách tiến hành**

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

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

**14.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

Dưới 9 người: 1 bồn cầu

Từ 10-24 người: 2 bồn cầu

Từ 25-49 người: 3 bồn cầu

Từ 50-100 người: 5 bồn cầu

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

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

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

- Tình trạng bảo trì tốt.

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

**15. BẢO HỘ LAO ĐỘNG****15.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	



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

**15.2. Cách tiến hành**

**15.2.1. Yêu cầu**

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

**15.2.2. Phạm vi**

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

**15.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

**16. HỆ THỐNG CẤP ĐÔNG MẠ BĂNG**

**16.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhệ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	
16	QCVN 02-01 2.6.2,3; 2.1.5.5.c QCVN 02-03 2.1.4	<b>16. Hệ thống cấp đông, mạ băng:</b> a. Phương pháp chờ đông thích hợp b. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo qui định c. Không cấp đông đồng thời thủy sản ăn liền chưa được bao gói kín với sản phẩm khác trong cùng 1 thiết bị. d. Thiết bị ra khuôn, mạ băng thích hợp			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]	

**16.2. Cách tiến hành**

**16.2.1. Yêu cầu**

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

**16.2.2. Phạm vi**

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

**16.2.3. Phương pháp và nội dung 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 -10°C đến +4°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.

**17. KHO LẠNH VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN LẠNH**

**17.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		Tổng hợp
17	QCVN 02-01 2.1.5.5; 2.6.4.2 2.1.5.5; 2.3.1; 2.3.2; 2.3.3,4 2.5.3,4 QCVN 02-03 2.1.5.2,3	<b>17. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh</b> <b>17.1. Kho lạnh</b> a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế tự ghi c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách d. Đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí đ. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp <b>17.2. Phương tiện vận chuyển lạnh</b> a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Đảm bảo vệ sinh			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

**17.2. Cách tiến hành**

**17.2.1. Yêu cầu**

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

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

**17.2.3. Phương pháp và nội dung 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<sup>0</sup>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.

**18. BAO GÓI, BẢO QUẢN BAO BÌ**

**18.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		Tổng hợp
18	QCVN 02 - 01 2.1.5.8 2.1.12.1.b 2.6.4.1,2	<b>18. Bao gói, bảo quản bao bì</b> <b>18.1. Bao gói</b> a. Có khu vực bao gói riêng biệt b. Vật liệu bao gói phù hợp <b>18.2. Bảo quản bao bì</b> a. Có kho riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			

**18.2. Cách tiến hành**

**18.2.1. Yêu cầu**

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

**18.2.2. Phạm vi**

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

**18.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

**19. GHI NHÃN VÀ TRUY XUẤT**

**19.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	
19	QCVN 02-01 2.6.4.3; 2.2.2 QCVN 02-03 2.1.5.1,4 QCVN 02-02 2.3.9	<b>19. Ghi nhãn và truy xuất</b> <b>19.1. Ghi nhãn</b> a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách <b>19.2. Thủ tục truy xuất, thu hồi/xử lý</b> a. Thiết lập đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm. b. Thực hiện đầy đủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm			[ ]	[ ] [ ]	[ ]	

**19.2. Cách tiến hành:**

**19.2.1. Yêu cầu:**

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

**19.2.2. Phạm vi:**

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

**19.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

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

## 20. HOÁ CHẤT PHỤ GIA

### 20.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	
20	QCVN 02-01 2.1.13 2.1.11.5.d 2.1.12.3.b 2.1.12.4.d	<p><b>20. Hóa chất, phụ gia</b></p> <p><b>20.1. Hoá chất, phụ gia dùng cho chế biến</b></p> <p>a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng</p> <p>b. Sử dụng, bảo quản đúng cách</p> <p><b>20.2. Hoá chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại</b></p> <p>a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng</p> <p>b. Sử dụng, bảo quản đúng cách</p>				[ ]	[ ]	

### 20.2. Cách tiến hành

#### 20.2.1. Yêu cầu

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

#### 20.2.2. Phạm vi

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

#### 20.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

## 21. MÔI TRƯỜNG XUNG QUANH

### 21.1. Chỉ tiêu:

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

### 21.2. Cách tiến hành:

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

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

**21.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

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

### 22.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)	
22	QCVN 02-01 2.1.14.1.c 2.4 QCVN 02-02 2.3.2,3 2.3.10 2.3.12	<p><b>22. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)</b></p> <p><b>22.1. Cơ cấu tổ chức</b></p> <p>a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách</p> <p>b. Được giao đủ thẩm quyền</p> <p><b>22.2. Các điều kiện bảo đảm</b></p> <p>a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL</p> <p>b. Trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp</p> <p>c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL</p> <p>d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP.</p>			[ ]	[ ]		

### 22.2 Cách tiến hành

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

#### 22.2.2. Phạm vi

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

#### 22.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

- Kế hoạch đào tạo và việc thực hiện kế hoạch đào tạo.

## 23. CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

### 23.1 Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		Tổng hợp
23	QCVN 02-02 QCVN 02-01 QCVN 02-03	23. Xây dựng chương trình QLCL a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với quy định và thực tế				[ ] [ ]	[ ] [ ]		

### 23.2 Cách tiến hành

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

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

#### 23.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

## 24. THỰC HIỆN GMP, SSOP VÀ HACCP

### 24.1 Chỉ tiêu

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

**24.2. Cách tiến hành**

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

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

**24.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

- Việc bố trí sản xuất, trang thiết bị chế biến, phân phối nguyên liệu, bán thành phẩm, sản phẩm trên dây chuyền sản xuất.
- Phân công nhiệm vụ lực lượng kiểm soát chất lượng và hoạt động của họ trong thực tế.
- Việc duy trì chế độ kiểm soát nhiệt độ bán thành phẩm và thời gian sản xuất; tuân thủ các qui định trong SSOP.
- Các thao tác của công nhân (có thể dẫn tới dập nát, nhiễm bẩn sản phẩm hoặc làm chậm thời gian sản xuất).
- Hoạt động vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (bao gồm cả dụng cụ, trang thiết bị bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển nguyên liệu tại nơi tiếp nhận nguyên liệu của doanh nghiệp) và kết quả thực hiện.
- Điều kiện vệ sinh chung theo qui định (không để chó, mèo vào khu vực sản xuất, không hút thuốc lá, khạc nhổ ... trong phân xưởng)
- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khỏe công nhân (hồ sơ sức khỏe công nhân, việc thực hiện kiểm soát sức khỏe công nhân)
- Hoạt động kiểm soát tại các điểm kiểm soát tới hạn và việc ghi chép số liệu theo hệ thống mẫu biểu đã quy định trong chương trình
- Thực hiện hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm.

**25. HOẠT ĐỘNG THẨM TRA**

**25.1 Chỉ tiêu**

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

**25.2 Cách tiến hành**

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

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

**25.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

- Biện pháp thẩm tra của doanh nghiệp



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

## 26. HỒ SƠ

### 26.1 Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	
26	QCVN 02-02 2.1 2.2.8 QCVN 02-01 2.2	<b>26. Hồ sơ</b> <b>26.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu</b> a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy <b>26.2. Hồ sơ chương trình QLCL</b> a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng qui định				[ ] [ ]	[ ] [ ]	

### 26.2 Cách tiến hành

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

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

#### 26.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

a. Tính đầy đủ và tin cậy của hồ sơ quản lý nguyên liệu, bao gồm:

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

- Đủ hồ sơ chứng minh điều kiện đảm bảo ATTP của đại lý cung cấp nguyên liệu được kiểm soát bởi cơ quan thẩm quyền địa phương hoặc tự doanh nghiệp (*doanh nghiệp xuất khẩu vào EU phải có đủ hồ sơ chứng minh điều kiện đảm bảo ATTP của đại lý cung cấp nguyên liệu được kiểm soát thông qua cơ quan thẩm quyền địa phương*).

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

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

b. Hồ sơ chương trình quản lý chất lượng:

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

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

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

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



(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA,  
CHỨNG NHẬN)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**BIÊN BẢN KIỂM TRA, THẨM ĐỊNH VÀ ĐÁNH GIÁ  
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT THỦY SẢN KHÔ**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
2. Tên tiếng Anh, tên giao dịch thương mại (nếu có): .....
3. Địa chỉ: .....
4. Giấy đăng ký kinh doanh số: ..... ngày cấp..... nơi cấp.....
5. Số điện thoại: ..... Số Fax (nếu có): .....
6. Mã số (nếu có): .....
7. Mặt hàng :

Sản phẩm	Thị trường đăng ký xuất khẩu

8. Ngày kiểm tra: .....
9. Hình thức kiểm tra: .....
10. Thành phần đoàn kiểm tra: 1) .....

2) .....

3) .....

11. Đại diện cơ sở:

1) .....

2) .....

**II. NỘI DUNG KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	
1	QCVN 02-01 2.1.1, 2.1.3; 2.1.4. 2.1.4.6.b,c 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b QCVN 02-17 2.1.1; 2.1.2; 2.1.3; 2.2.1; 2.2.2	<b>1. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị:</b> a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh			[ ]	[ ]	[ ]	
2	QCVN 02-01 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2 QCVN 02-17 2.1.2; 2.1.3	<b>2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ</b> <b>2.1. Khu vực sản xuất ướt</b> a. Không bị thấm nước b. Có độ dốc thích hợp, nhẵn, phẳng c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong. d. Bảo trì tốt <b>2.2. Khu vực sản xuất khô</b> a. Không bị thấm nước, để làm vệ sinh. b. Bảo trì tốt.			[ ]	[ ]	[ ]	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
3	QCVN02-01 2.1.4.3, 4 2.1.4.5.g 2.1.12.2  QCVN 02-17 2.1.2; 2.1.3	<b>3. Tường, trần/mái che</b> <b>3.1. Khu vực sản xuất ướt</b> a. Kín b. Tường không bị thấm nước c. Màu sáng d. Dễ làm vệ sinh đ. Mặt trên của vách lưng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt <b>3.2. Khu vực sản xuất khô</b> a. Trần kín b. Tường bao phù hợp c. Trần màu sáng d. Dễ làm vệ sinh đ. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ]			
4	QCVN 02-01 2.1.4.5 2.1.5.4.b 2.1.12.2	<b>4. Cửa</b> a. Bề mặt vật liệu bền, không bị thấm nước b. Kín c. Dễ làm vệ sinh d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng đ. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				
5	QCVN 02-01 2.1.4.7.a,b,c 2.1.10.3 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii	<b>5. Hệ thống thông gió</b> a. Không có sự ngưng tụ hơi nước trong phân xưởng ( <i>khu vực sản xuất ướt</i> ) b. Không có mùi hôi, hơi nước bão hoà, khói trong phân xưởng. c. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
6	QCVN 02-01 2.1.4.8; 2.1.5.1.đ 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii 2.1.12.2	<b>6. Hệ thống chiếu sáng</b> a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở những nơi cần thiết c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		Tổng hợp
7	QCVN 02-01 2.1.11.1 2.1.11.2 2.1.12.2	<b>7. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:</b> <b>7.1. Đối với công nhân</b> a. Đủ số lượng b. Không dùng vòi nước vận hành bằng tay c. Có xà phòng nước d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp đ. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp e. Vị trí lắp đặt phù hợp g. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			
	QCVN 02-01 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6 2.1.5.4.b 2.1.12.4.d	<b>7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến</b> a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp			[ ] [ ]	[ ] [ ]			
8	QCVN 02-01 2.1.5.1 2.1.5.2.a 2.1.5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2 2.3.1.3 QCVN 02-17 2.2.1	<b>8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (Thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn...) khu vực sản xuất ướt.</b> a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh. c. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		
9	QCVN 02-01 2.1.5.1 2.1.5.2.a 2.1.5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2 QCVN 02-17 2.2.2	<b>9. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm khu vực sản xuất khô</b> <b>9.1. Thiết bị, dụng cụ</b> a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp b. Các mối nối, bề mặt nhẵn, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt <b>9.2. Giàn phơi</b> a. Cấu trúc và vật liệu giàn phơi phù hợp b. Giàn phơi đặt cách mặt đất phù hợp		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		Tổng hợp
10	QCVN 02-01 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b.c; 2.1.12.2	10. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (chân bàn, giá đỡ, bề mặt máy...) a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
11	QCVN 02-01 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d,đ 2.1.5.2.b 2.1.10 2.1.12.2	11. Chất thải: 11.1 Chất thải rắn (Phế liệu) 11.1.1. Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng; a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng 11.1.2. Phương tiện chuyên. phế liệu ra ngoài phân xưởng: a. Kín nước, có nắp đậy b. Cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh c. Chuyên dùng 11.1.3. Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng a. Kín, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng			[ ]	[ ]			
		11.2. Thoát nước nền a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hố ga đúng cách c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước d. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh đ. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	
12	QCVN 02-01 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6;2.1.6; 2.1.7	<b>12. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:</b> a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh e. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]	
13	QCVN 02-01 2.1.9 2.1.8 2.7.3	<b>13. Hệ thống cung cấp hơi nước, khí nén</b> a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Hệ thống cung cấp hơi nước và khí nén phù hợp c. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]	
14	QCVN 02-01 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,d 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2	<b>14. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại</b> <b>14.1. Ngăn chặn</b> a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài phân xưởng c. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại <b>14.2. Tiêu diệt</b> a. Xây dựng kế hoạch phù hợp và thực hiện đúng theo kế hoạch b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		[ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]	
15	QCVN 02-01 2.1.11.4 2.1.12.2	<b>15. Khu vực vệ sinh công nhân</b> a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		



Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		Tổng hợp
16	QCVN 02-01 2.1.11.3 2.1.14.2 QCVN 02-17 2.4	<b>16. Bảo hộ lao động (BHLĐ)</b> <b>16.1. Trang bị BHLĐ</b> a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHL phù hợp c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách <b>16.2. Phòng thay BHLĐ</b> a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
17	QCVN 02-01 2.1.5.5 2.1.5.7 2.3.1 QCVN 02-17 2.5.2	<b>17. Kho bảo quản và phương tiện vận chuyển:</b> <b>17.1. Kho lạnh</b> a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế tự ghi c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách d. Đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí e. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp <b>17.2. Kho bảo quản thành phẩm khô</b> Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp <b>17.3. Phương tiện vận chuyển đảm bảo vệ sinh</b>			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			
18	QCVN 02 01 2.1.5.8 2.1.12.1.b	<b>18. Bao gói, bảo quản bao bì</b> <b>18.1. Bao gói</b> a. Có khu vực bao gói riêng biệt b. Vật liệu bao gói phù hợp <b>18.2. Bảo quản bao bì</b> a. Có kho riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		Tổng hợp
19	<p>QCVN 02-01 2.6.4; 2.2.2</p> <p>QCVN 02-17 2.5.1, 2.6.2</p> <p>QCVN 02-02 2.3.9</p>	<p><b>19. Ghi nhãn và truy xuất</b></p> <p><b>19.1. Ghi nhãn</b></p> <p>a. Có đầy đủ thông tin</p> <p>b. Ghi nhãn đúng cách</p> <p><b>19.2. Thủ tục truy xuất, thu hồi/xử lý</b></p> <p>a. Thiết lập đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.</p> <p>b. Thực hiện đầy đủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.</p>			<p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p>	<p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p>	<p>[ ]</p>		
20	<p>QCVN 02-01 2.1.13</p> <p>2.1.11.5.đ</p> <p>2.1.12.4.d</p> <p>2.1.12.3.b</p>	<p><b>20. Hóa chất, phụ gia</b></p> <p><b>20.1. Hoá chất, phụ gia dùng cho chế biến</b></p> <p>a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng</p> <p>b. Sử dụng, bảo quản đúng cách</p> <p><b>20.2. Hoá chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại</b></p> <p>a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng</p> <p>b. Sử dụng, bảo quản đúng cách</p>				<p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p> <p>[ ]</p>	<p>[ ]</p> <p>[ ]</p>		
21	<p>QCVN 02-01 2.1.1.1</p> <p>2.1.2</p> <p>2.1.3.1</p> <p>QCVN 02-17 2.1.3.b</p>	<p><b>21. Môi trường xung quanh</b></p> <p>a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy</p> <p>b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến</p>		<p>[ ]</p> <p>[ ]</p>	<p>[ ]</p> <p>[ ]</p>				

Biểu mẫu 5b-2

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhệ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		Tổng hợp
22	QCVN 02-01 2.1.14.1.c 2.4 QCVN 02-17 2.4.2 2.6.3	<p>22. Điều kiện bảo đảm của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)</p> <p>22.1. Cơ cấu tổ chức</p> <p>a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách</p> <p>b. Được giao đủ thẩm quyền</p> <p>22.2. Các điều kiện bảo đảm</p> <p>a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL</p> <p>b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp</p> <p>c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL</p> <p>d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP.</p>			[ ]	[ ]			
23	QCVN 02-02 QCVN 02-01 QCVN 02-17 2.6.1	<p>23. Xây dựng chương trình QLCL</p> <p>a. Có đầy đủ chương trình QLCL</p> <p>b. Phù hợp với qui định và thực tế</p>			[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
24	QCVN 02-01 QCVN02-02 QCVN 02-17 2.6.1	<p>24. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP</p> <p>a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý</p> <p>b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được qui định trong GMP, SSOP</p> <p>c. Thao tác của công nhân đúng cách</p> <p>d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách</p> <p>đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung</p> <p>e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách</p> <p>g. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân</p> <p>h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn</p> <p>i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm</p>			[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		Tổng hợp
25	QCVN 02-02 QCVN 02-01 QCVN 02-17	<b>25. Hoạt động thăm tra</b> a. Thực hiện đúng cách việc thăm tra hồ sơ giám sát b. Có kế hoạch và thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thăm tra c. Có kế hoạch và thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát d. Có kế hoạch và thực hiện kế hoạch thăm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		
26	QCVN 02-02 2.1 2.2.8 QCVN 02-01 2.2	<b>26. Hồ sơ</b> <b>26.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu</b> a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy <b>26.2. Hồ sơ chương trình QLCL</b> a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng qui định			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		
<b>Tổng cộng: 26 nhóm chỉ tiêu</b>									

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

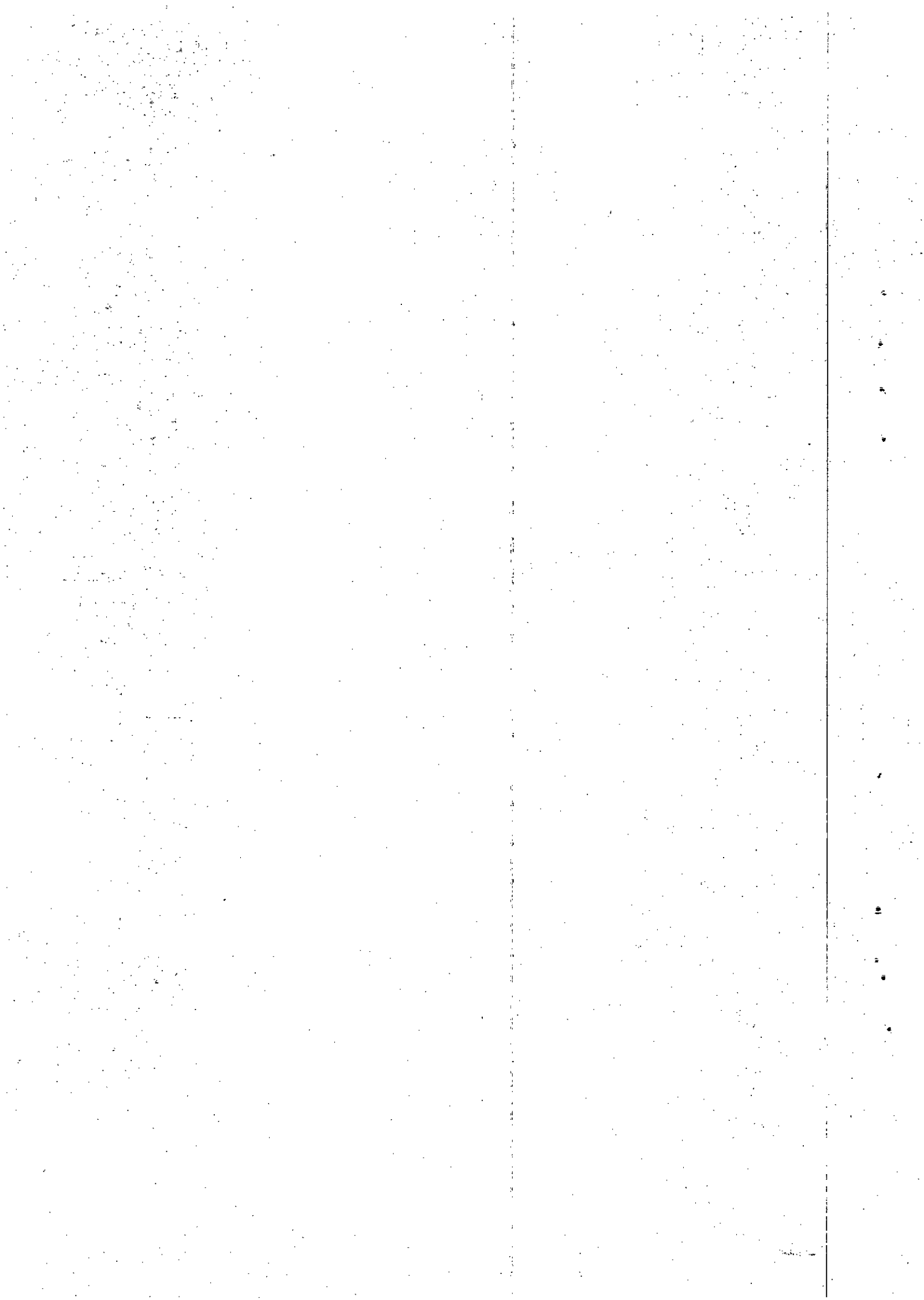
**IV. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:**

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

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

....., ngày tháng năm  
Đại diện cơ sở được kiểm tra  
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
Trưởng đoàn kiểm tra  
(Ký tên)



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

### I. HƯỚNG DẪN PHÂN HẠNG

#### 1. Định nghĩa mức lỗi

<b>Lỗi tới hạn (Cr):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
<b>Lỗi nghiêm trọng (Se):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Tới hạn.
<b>Lỗi nặng (Ma):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.
<b>Lỗi nhẹ (Mi):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

#### 2. Bảng xếp loại

Hạng nhà máy	Số lượng lỗi			
	Cr	Se	Ma	Mi
Hạng 1	0	0	≤5	≤11 - Ma
Hạng 2	0	0	0	>11
	0	1	≤6	-
Hạng 3	0	0	7	-
	0	≤2	≤10	-
Hạng 4	0	≤1	11	-
	≥1	-	-	-
	-	≥3	-	-
	-	≤2	≥11	-

#### 3. Diễn giải

##### 3.1. Cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP: Khi cơ sở xếp Hạng 1, Hạng 2 và Hạng 3.

##### 3.1.1. Cơ sở được xếp Hạng 1 khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Tới hạn, Không có lỗi Nghiêm trọng
- Số lỗi Nặng không quá 5 và tổng số lỗi Nhẹ và Nặng không quá 11 nhóm chỉ tiêu.

##### 3.1.2. Cơ sở được xếp Hạng 2 khi gặp một trong ba trường hợp sau:

- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, không có lỗi Nặng, lỗi Nhẹ lớn hơn 11.
- Không có lỗi Tới hạn, có 1 lỗi Nghiêm trọng, không quá 6 lỗi Nặng.
- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, có 7 lỗi Nặng.

##### 3.1.3. Cơ sở được xếp Hạng 3 khi gặp một trong hai trường hợp sau:

- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng, số lỗi Nặng không quá 10
- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 1 lỗi Nghiêm trọng, có 11 lỗi Nặng

##### 3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi Cơ sở xếp Hạng 4.

Một trong ba trường hợp sau:

- Có lỗi Tới hạn
- Có hơn 2 lỗi Nghiêm trọng.
- Có từ 11 lỗi nặng trở lên và có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng.

## II. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ

### A. Ghi biên bản đánh giá

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn đánh giá.
- Các sai lỗi, khuyến cáo của Cơ sở do quy định riêng thị trường mà Cơ sở đăng ký xuất khẩu (nếu có) phải được ghi rõ tại phần “Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra”.

### B. Nguyên tắc đánh giá

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

## C. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

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

#### 1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
1	QCVN 02-01 2.1.1, 2.1.3; 2.1.4. 2.1.4.6.b,c 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b QCVN 02-17 2.1.1; 2.1.2; 2.1.3; 2.2.1; 2.2.2	<b>1. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị:</b> a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh			[ ]	[ ]	[ ]		

#### 1.2. Cách tiến hành:

##### 1.2.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm chéo



- Thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh.

**1.2.2. Phạm vi:**

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

**1.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

**2. NỀN PHÂN XƯƠNG CHẾ BIẾN VÀ KHU VỰC PHỤ TRỢ**

**2.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá						Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
2	QCVN 02-01 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2 QCVN 02-17 2.1.2; 2.1.3	<p><b>2. Nền phân xương chế biến và các khu vực phụ trợ</b></p> <p><b>2.1. Khu vực sản xuất ướt</b></p> <p>a. Không bị thấm nước</p> <p>b. Có độ dốc thích hợp, nhẵn, phẳng</p> <p>c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong.</p> <p>d. Bảo trì tốt</p> <p><b>2.2. Khu vực sản xuất khô</b></p> <p>a. Không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh.</p> <p>b. Bảo trì tốt.</p>							

**2.2. Cách tiến hành**

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

**2.2.2. Phạm vi:**

- a. Nền khu tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, các khu vực sản xuất ướt, khô, khu bao gói, bảo quản sản phẩm.
- b. Nền kho bao bì, phụ gia, hoá chất, phòng thay bảo hộ lao động, khu vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến.

**2.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

- Vật liệu làm nền: bền, không thấm nước.

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

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

### 3. TƯỜNG, TRẦN

#### 3.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá						Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
3	QCVN02- 01 2.1.4.3, 4 2.1.4.5.g 2.1.12.2  QCVN 02-17 2.1.2; 2.1.3	<b>3. Tường, trần/mái che</b> <b>3.1. Khu vực sản xuất ướt</b> a. Kín b. Tường không bị thấm nước c. Màu sáng d. Dễ làm vệ sinh đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt <b>3.2. Khu vực sản xuất khô</b> a. Trần kín b. Tường bao phù hợp c. Trần màu sáng d. Dễ làm vệ sinh đ. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

#### 3.2. Cách tiến hành

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

#### 3.2.2 Phạm vi

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

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

#### 3.2.3. 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.

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

#### 4. CỬA

##### 4.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
4	QCVN 02-01 2.1.4.5 2.1.5.4.b 2.1.12.2	<b>4. Cửa</b> a. Bề mặt vật liệu bền, không bị thấm nước b. Kín c. Dễ làm vệ sinh d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng đ. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				

##### 4.2. Cách tiến hành

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

##### 4.2.2. Phạm vi:

- a. Các cửa ra vào, cửa thoát hiểm, cửa sổ, cửa lùa ở phòng tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, khu vực ướt, khu vực khô, khu bao gói, bảo quản sản phẩm.
- b. Cửa các kho bao bì, phụ gia, hoá chất, phòng thay bảo hộ lao động, khu vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến.

##### 4.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

**Chú thích:** Rèm che, các ô hồng ( quạt thông gió, ô thoáng ...), việc trang bị lưới chắn côn trùng tại các cửa mở thông ra bên ngoài được đánh giá ở nhóm chỉ tiêu 14; Hiện trạng vệ sinh của cửa sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 24.

#### 5. HỆ THỐNG THÔNG GIÓ

##### 5.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
5	QCVN 02-01 2.1.4.7.a,b,c 2.1.10.3 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii	<b>5. Hệ thống thông gió</b> a. Không có sự ngưng tụ hơi nước trong phân xưởng (khu vực sản xuất ướt) b. Không có mùi hôi, hơi nước bão hoà, khói trong phân xưởng. c. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			

##### 5.2. Cách tiến hành

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

**5.2.2. Phạm vi**

- a. Phòng tiếp nhận nguyên liệu, khu vực ướt, khu vực khô, khu bao gói, bảo quản bao bì.
- b. Kho phụ gia, hoá chất, phòng thay bảo hộ lao động, khu vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến.

**5.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

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

**6. HỆ THỐNG CHIẾU SÁNG**

**6.1. Chỉ tiêu:**

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

**6.2. Cách tiến hành**

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

**6.2.2. Phạm vi**

- a. Khu tiếp nhận và bảo quản nguyên liệu, khu vực ướt, khu vực khô, bao gói sản phẩm.
- b. Khu bảo hộ lao động, khu vệ sinh công nhân, hoá chất phụ gia, bảo quản sản phẩm.

**6.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

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

**7. PHƯƠNG TIỆN RỬA, VỆ SINH, KHỬ TRÙNG**

**7.1. Chỉ tiêu**

Nhóm	Điều khoản	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá	Diễn giải
------	------------	----------	------------------	-----------

Chỉ tiêu	Tham chiếu		Mức đánh giá					Tổng hợp	Sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
7	QCVN 02-01 2.1.11.1 2.1.11.2 2.1.12.2	<b>7. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:</b> <b>7.1. Đối với công nhân</b> a. Đủ số lượng b. Không dùng vòi nước vận hành bằng tay c. Có xà phòng nước d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp đ. Bồn chlorine nhúng ồng trước khi vào phân xưởng phù hợp e. Vị trí lắp đặt phù hợp g. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ]			
	QCVN 02-01 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6 2.1.5.4.b 2.1.12.4.d	<b>7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến</b> a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

**7.2. Cách tiến hành**

**7.2.1 Yêu cầu**

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

**7.2.2 Phạm vi**

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

**7.2.3 Phương pháp và nội dung đánh giá**

**7.2.3.1. Phương pháp kiểm tra:**

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

**7.2.3.2. Nội dung kiểm tra:**

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

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

**a.1. Tại lối vào phân xưởng:**

- Vòi nước không vận hành bằng tay, số lượng đảm bảo đủ vào giờ cao điểm (khoảng 20 công nhân/ vòi).

- Bình chứa và xả phòng nước phải phù hợp và đủ số lượng (khoảng 30 công nhân/ bình xả phòng).
- Phương tiện làm khô tay đúng qui cách (rulô vải, khăn lau tay dùng một lần, máy làm khô tay, phương tiện tương đương). Số lượng phương tiện làm khô tay phải đảm bảo đủ giờ cao điểm (khoảng 30 công nhân/rulô vải hoặc máy làm khô tay).
- Khu sản phẩm rời ro cao phải bố trí phương tiện khử trùng tay và làm sạch bụi từ BHLĐ.
- Bồn nhúng ủng đảm bảo hiệu quả (*khu vực khô không cần bồn nhúng ủng*).
- a.2. Khu vệ sinh công nhân lắp đặt phương tiện rửa, khử trùng tay như lối vào phân xưởng.
- a.3. Mỗi phòng trong khu sản xuất lắp đặt phương tiện rửa, khử trùng tay như lối vào phân xưởng.
- a.4. Các phương tiện trên phải được lắp đặt hợp lý và trong tình trạng bảo trì tốt.
- b. Đối với đánh giá phương tiện rửa, khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến:**
- Sự phân định rõ ràng giữa các loại phương tiện làm vệ sinh, khử trùng tại các khu vực khác nhau và việc sử dụng theo đúng chức năng.
- Đủ số lượng và hiệu quả.
- Vật liệu và kết cấu của phương tiện làm vệ sinh phù hợp.
- Có nơi bảo quản riêng; sắp xếp đúng qui định.
- Sử dụng các chất tẩy rửa và khử trùng theo qui định của Bộ NN& PTNT và Bộ Y tế

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

### 8.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá						Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
8	QCVN 02-01 2.1.5.1 2.1.5.2.a 2.1.5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2 2.3.1.3 QCVN 02-17 2.2.1	8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (Thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn...) <i>khu vực sản xuất ướt</i> . a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh. c. Bảo trì tốt				[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		

### 8.2. Cách tiến hành

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

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

#### 8.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

*Quan sát kỹ các bề mặt, kê cả các mối nối, mối ghép giữa các bề mặt và phòng ván (khi cần thiết) để xác định:*

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

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

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

**9.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá						Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
9	QCVN 02-01 2.1.5.1 2.1.5.2.a 2.1.5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2 QCVN 02-17 2.2.2	<b>9. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm khu vực sản xuất khô</b> <b>9.1. Thiết bị, dụng cụ</b> a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp b. Các mối nối, bề mặt nhẵn, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt <b>9.2. Giàn phơi</b> a. Cấu trúc và vật liệu giàn phơi phù hợp b. Giàn phơi đặt cách mặt đất phù hợp				[ ]	[ ]		

**9.2. Cách tiến hành**

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

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

**9.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

- Các bề mặt và mối nối phải nhẵn, dễ làm vệ sinh hoặc được thiết kế để dễ tháo lắp khi làm vệ sinh.

- Giàn phơi phải đặt cách mặt đất ít nhất 0,5m.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

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

**10.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá						Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
10	QCVN 02-01 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b,c; 2.1.12.2	<b>10. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (chân bàn, giá đỡ, bệ máy...)</b> a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				

**10.2. Cách tiến hành**

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

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

**10.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

## 11. CHẤT THẢI

### 11.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá						Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
11	QCVN 02-01 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d,đ 2.1.5.2.b 2.1.10 2.1.12.2	<b>11. Chất thải:</b> <b>11.1 Chất thải rắn (Phế liệu)</b> 11.1.1. Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng; a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng 11.1.2. Phương tiện chuyên phế liệu ra ngoài phân xưởng: a. Kín nước, có nắp đậy b. Cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh c. Chuyên dùng 11.1.3. Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng a. Kín, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng			[ ]	[ ]			
	QCVN 02-01 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d,đ 2.1.12.2	<b>11.2. Thoát nước nền</b> a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hố ga đúng cách c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước d. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh đ. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]	[ ]		

### 11.2. Cách tiến hành

#### 11.2.1. Yêu cầu:

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

- Hệ thống thoát nước nền: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực chế biến và không ảnh hưởng ngược từ môi trường ngoài vào phân xưởng.

#### 11.2.2. Phạm vi:

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



- Các đường thoát nước, các hồ ga ở tất cả các khu vực chế biến, các khu vực xử lý nước thải.

**11.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Phương tiện thu gom, vận chuyển, lưu giữ phế liệu phải được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ làm vệ sinh. Chúng phải được ghi rõ hoặc có dấu hiệu phân biệt với các thùng chứa khác (có thể phân biệt bằng màu sắc hoặc hình dạng).
- Dụng cụ thu gom phế liệu trong quá trình sản xuất phải có cấu trúc thích hợp, chuyên dùng cho mỗi loại phế liệu.
- Thùng vận chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng phải kín nước, có nắp, chuyên dùng và phải được làm vệ sinh và khử trùng trước khi đưa trở lại khu vực sản xuất.
- Thùng chứa phế liệu ngoài phân xưởng phải kín nước, chuyên dùng, ngăn chặn sự xâm nhập của động vật gây hại, không gây ra mùi hôi cho môi trường xung quanh.
- Nhà chứa phế liệu phải kín, cách biệt với khu chế biến và phải được thông gió riêng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

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

- Mức độ thoát nước, mùi hôi..., của hệ thống nước thải, hồ ga, nếu hồ ga có nắp di động cần dời nắp để kiểm tra cấu trúc hồ ga.
- Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.
- Sự ảnh hưởng của hệ thống xử lý nước thải vào hệ thống xử lý nước chế biến.

**Chú thích:** Hiện trạng về động vật gây hại sẽ được xem xét, đánh giá trong nhóm chỉ tiêu số 14.

**12. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC, NƯỚC ĐÁ**

**12.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
12	QCVN 02-01 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6;2.1.6; 2.1.7	<p><b>12. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:</b></p> <p>a. Đảm bảo an toàn vệ sinh</p> <p>b. Đủ nước để sử dụng</p> <p>c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp</p> <p>d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước</p> <p>đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh</p> <p>e. Bảo trì tốt</p>			[ ]	[ ]	[ ]		

**12.2. Cách tiến hành**

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

**12.2.2. Phạm vi**

- Nguồn nước, thiết bị xử lý nước (hóa, lý, vi sinh), hồ chứa, tháp nước, đường ống dẫn.
- Toàn bộ hệ thống cấp nước ở tất cả các khu vực sản xuất và phục vụ sản xuất, ngoại trừ nước giải nhiệt, cứu hoả, nước làm vệ sinh bên ngoài khu vực sản xuất, nước xả nhà vệ sinh.

- Việc sản xuất trong nhà máy (kể cả thiết bị xay đá) hoặc nguồn cung cấp từ bên ngoài.
- Kho bảo quản đá, phương tiện vận chuyển và dụng cụ chứa đựng ở tất cả các công đoạn.
- Hồ sơ kiểm soát chất lượng nước, nước đá.

**12.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

**a. Đối với hệ thống cấp nước:**

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

**b. Đối với hệ thống cung cấp nước đá:**

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

- Được sản xuất từ nguồn nước đáp ứng các yêu cầu tại mục a nêu trên.
- Sản xuất, phương tiện vận chuyển và bảo quản nước đá đảm bảo an toàn vệ sinh như qui định tại nhóm chỉ tiêu số 8 và số 9 nêu trên.
- Bề mặt tiếp xúc của kho chứa nước đá và các kệ phải làm bằng vật liệu thích hợp, không rỉ sét, không thấm nước, không gây độc và dễ làm vệ sinh.
- Sắp xếp trong kho và thao tác xếp dỡ nước đá phải đảm bảo an toàn vệ sinh.
- Hồ sơ về quá trình sản xuất, kiểm soát chất lượng nước đá phải được lưu trữ đầy đủ.

b.2. Nước đá từ nguồn cung cấp bên ngoài: Kiểm tra trên hồ sơ và thực tế (khi cần thiết) như quy định tại mục 12.2.3.b1.

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

**13.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá						Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
13	QCVN 02-01 2.1.9 2.1.8 2.7.3	13. Hệ thống cung cấp hơi nước, khí nén a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Hệ thống cung cấp hơi nước và khí nén phù hợp c. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

**13.2 Cách tiến hành**

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

**13.2.2. Phạm vi**

- a. Hệ thống sản xuất và/hoặc cung cấp khí nén trong nhà máy.
- b. Nguồn cung cấp từ bên ngoài.

**13.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

## 14. NGĂN CHẶN VÀ TIÊU DIỆT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

### 14.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá						Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
14	QCVN 02-01 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,d 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2	<b>14. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại</b> <b>14.1. Ngăn chặn</b> a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài phân xưởng c. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại <b>14.2. Tiêu diệt</b> a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại			[ ]	[ ]			
			[ ]	[ ]	[ ]	[ ]			

### 14.2. Cách tiến hành

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

#### 14.2.2. Phạm vi:

- Các khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ.
- Xung quanh phân xưởng kể từ hàng rào của nhà máy trở vào.
- Hồ sơ kiểm soát.

#### 14.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Biện pháp ngăn chặn động vật gây hại:
- + Hệ thống lưới chắn tại các vị trí thông với bên ngoài; các khe, ngách, các vị trí khuất, khu chứa vật liệu bao gói, dụng cụ sắp xếp không ngăn nắp, thiết bị không sử dụng thường xuyên, các hố ga đối với các khu vực nêu tại 14.2.2.a.
- + Các bụi cây; hệ thống thoát nước hở; nơi có nước đọng; nơi tập trung phế liệu; rác thải đối với khu vực nêu ở mục 14.2.2.b
- Tiêu diệt động vật gây hại:
- + Kiểm tra sơ đồ, kế hoạch đặt bẫy, sử dụng thuốc tiêu diệt động vật gây hại. Các thủ tục kiểm soát và duy trì hoạt động đã được phê duyệt trong SSOP.
- + Xem xét dấu hiệu sự hiện diện của động vật gây hại trong phân xưởng

## 15. KHU VỰC VỆ SINH CÔNG NHÂN

### 15.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
15	QCVN 02-01 2.1.11.4 2.1.12.2	<b>15. Khu vực vệ sinh công nhân</b> a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]	[ ]			
			[ ]	[ ]					
			[ ]	[ ]					

**15.2. Cách tiến hành**

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

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

**15.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

Dưới 9 người: 1 bồn cầu

Từ 10-24 người: 2 bồn cầu

Từ 25-49 người: 3 bồn cầu

Từ 50-100 người: 5 bồn cầu

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

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

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

- Tình trạng bảo trì tốt.

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

**16. BẢO HỘ LAO ĐỘNG**

**16.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
16	QCVN 02-01 2.1.11.3 2.1.14.2 QCVN 02-17 2.4	<b>16. Bảo hộ lao động (BHLĐ)</b> <b>16.1. Trang bị BHLĐ</b> a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách <b>16.2. Phòng thay BHLĐ</b> a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

**16.2. Cách tiến hành**

**16.2.1. Yêu cầu**

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

**16.2.2. Phạm vi**

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

**16.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

**17. KHO LẠNH VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN LẠNH**

**17.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá						Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
17	QCVN 02-01 2.1.5.5 2.1.5.7 2.3.1 QCVN 02-17 2.5.2	<b>17. Kho bảo quản và phương tiện vận chuyển:</b> <b>17.1. Kho lạnh</b> a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế tự ghi c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách d. Đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí e. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp <b>17.2. Kho bảo quản thành phẩm khô</b> Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp <b>17.3. Phương tiện vận chuyển đảm bảo vệ sinh</b>			[ ]	[ ]			

**17.2. Cách tiến hành**

**17.2.1. Yêu cầu**

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

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

**17.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

- Kho 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 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.

**18. BAO GÓI, BẢO QUẢN BAO BÌ**

**18.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá						Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		

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

**18.2. Cách tiến hành**

**18.2.1. Yêu cầu**

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

**18.2.2. Phạm vi**

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

**18.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

**19. GHI NHÃN VÀ TRUY XUẤT**

**19.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
19	QCVN 02-01 2.6.4; 2.2.2 QCVN 02-17 2.5.1, 2.6.2 QCVN 02-02 2.3.9	<b>19. Ghi nhãn và truy xuất</b> <b>19.1. Ghi nhãn</b> a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách <b>19.2. Thủ tục truy xuất, thu hồi/xử lý</b> a. Thiết lập đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm. b. Thực hiện đầy đủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.			[ ]	[ ]	[ ]		

**19.2. Cách tiến hành:**

**19.2.1. Yêu cầu:**

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

**19.2.2. Phạm vi:**

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

**19.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

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

**20. HOÁ CHẤT, PHỤ GIA**

**20.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
20	QCVN 02-01 2.1.13 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b	<b>20. Hóa chất, phụ gia</b> <b>20.1. Hoá chất, phụ gia dùng cho chế biến</b> a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách <b>20.2. Hoá chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại</b> a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ]	[ ]	[ ]		



**20.2. Cách tiến hành**

**20.2.1. Yêu cầu**

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

- Sử dụng, bảo quản theo qui định và chỉ dẫn của nhà cung cấp.

**20.2.2. Phạm vi**

- Kho bảo quản, thùng, tủ, ngăn chứa hoá chất, phụ gia

- Việc sử dụng trong thực tế

- Hồ sơ quản lý và sử dụng.

**20.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

- Sự tách biệt trong bảo quản và sử dụng các loại hoá chất, phụ gia khác nhau.

- Sự đầy đủ các thông tin ghi trên nhãn các loại hoá chất: tên thương mại, tên nhà cung cấp, chỉ dẫn bảo quản, sử dụng của nhà cung cấp, thành phần, thời hạn sử dụng.

- Thực tế bảo quản và sử dụng hoá chất trong sản xuất.

**21. MÔI TRƯỜNG XUNG QUANH**

**21.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá						Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
21	QCVN 02-01 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1 QCVN 02-17 2.1.3.b	21. Môi trường xung quanh a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ]	[ ]				

**21.2. Cách tiến hành:**

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

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

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

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

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

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

- Nhà máy không bị ngập nước

- Không có các nơi tù đọng, ô nhiễm.

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

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

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

**22.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
22	QCVN 02-01 2.1.14.1.c 2.4 QCVN 02-17 2.4.2 2.6.3	<p><b>22. Điều kiện bảo đảm của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)</b></p> <p><b>22.1. Cơ cấu tổ chức</b></p> <p>a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách</p> <p>b. Được giao đủ thẩm quyền</p> <p><b>22.2. Các điều kiện bảo đảm</b></p> <p>a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL</p> <p>b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp</p> <p>c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL</p> <p>d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP.</p>			[ ]	[ ]			

**22.2 Cách tiến hành**

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

**22.2.2. Phạm vi**

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

**22.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

**23. CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG**

**23.1 Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
23	QCVN 02-02 QCVN 02-01 QCVN 02-17 2.6.1	23. Xây dựng chương trình QLCL a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với qui định và thực tế			[ ]	[ ]	[ ]		

**23.2 Cách tiến hành**

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

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

**23.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

**24. THỰC HIỆN GMP, SSOP VÀ HACCP**

**24.1 Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
24	QCVN 02-01 QCVN02-02 QCVN 02-17 2.6.1	24. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được qui định trong GMP, SSOP c. Thao tác của công nhân đúng cách d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách g. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ]	[ ]			

## 24.2 Cách tiến hành

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

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

### 24.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Việc bố trí sản xuất, trang thiết bị chế biến, phân phối nguyên liệu, bán thành phẩm, sản phẩm trên dây chuyền sản xuất.
- Phân công nhiệm vụ lực lượng kiểm soát chất lượng và hoạt động của họ trong thực tế.
- Việc duy trì chế độ kiểm soát nhiệt độ bán thành phẩm và thời gian sản xuất; tuân thủ các qui định trong SSOP.
- Các thao tác của công nhân (có thể dẫn tới dập nát, nhiễm bẩn sản phẩm hoặc làm chậm thời gian sản xuất).
- Hoạt động vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (bao gồm cả dụng cụ, trang thiết bị bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển nguyên liệu tại nơi tiếp nhận nguyên liệu của doanh nghiệp) và kết quả thực hiện.
- Điều kiện vệ sinh chung theo qui định (không để chó, mèo vào khu vực sản xuất, không hút thuốc lá, khạc nhổ ... trong phân xưởng)
- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khoẻ công nhân (hồ sơ sức khoẻ công nhân, việc thực hiện kiểm soát sức khoẻ công nhân.)
- Hoạt động kiểm soát tại các điểm kiểm soát tới hạn và việc ghi chép số liệu theo hệ thống mẫu biểu đã quy định trong chương trình
- Thực hiện hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm.

## 25. HOẠT ĐỘNG THẨM TRA

### 25.1 Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
25	QCVN 02-02 QCVN 02-01 QCVN 02-17	<b>25. Hoạt động thẩm tra</b> a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát b. Thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra c. Thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát d. Thực hiện kế hoạch thẩm tra và điều chỉnh chương trình khi cần thiết			[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
						[ ]	[ ]		
						[ ]	[ ]		

### 25.2 Cách tiến hành

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

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

### 25.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

## 26. HỒ SƠ

### 26.1 Chỉ tiêu

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

### 26.2 Cách tiến hành

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

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

#### 26.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

a. Tính đầy đủ và tin cậy của hồ sơ quản lý nguyên liệu, bao gồm:

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

- Đủ hồ sơ chứng minh điều kiện đảm bảo ATVS của đại lý cung cấp nguyên liệu được kiểm soát (thông qua cơ quan thẩm quyền địa phương hoặc tự doanh nghiệp).

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

- Hoạt động giao nhận, điều kiện bảo quản nguyên liệu của đại lý cung cấp nguyên liệu tại nơi nhận nguyên liệu của Doanh nghiệp.

b. Hồ sơ chương trình quản lý chất lượng:

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

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

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

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

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

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



(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA, CHỨNG NHẬN)

.....  
.....

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**BIÊN BẢN KIỂM TRA, THẨM ĐỊNH VÀ ĐÁNH GIÁ  
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT ĐỒ HỘP THỦY SẢN**

---

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

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

**II. NỘI DUNG KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhệ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
1.	QCVN 02-01 2.1.3.2,4,5; 2.1.4.2.e 2.1.4.6.b,c; 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b; 2.1.12.1.b	<b>1. Bố trí mặt bằng, nhà xưởng, trang thiết bị</b> a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		
2.	QCVN 02-01 2.1.4.1; 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a;2.1.12.2	<b>2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ</b> a. Không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]	[ ]			
3.	QCVN 02-01 2.1.4.3;2.1.4.4 2.1.4.5.g 2.1.12.2	<b>3. Tường, trần</b> a. Kín b. Màu sáng c. Dễ làm vệ sinh khử trùng d. Tường không bị thấm nước đ. Mặt trên vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]	[ ]			
4.	QCVN 02-01 2.1.4.5 2.1.5.4.b 2.1.12.2	<b>4. Cửa</b> a. Bằng vật liệu bền, không bị thấm nước b. Kín c. Dễ làm vệ sinh d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng đ. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
5.	QCVN 02-01 2.1.4.7.a,b,c 2.1.10.3; 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii	<b>5. Hệ thống thông gió</b> a. Không có ngưng tụ hơi nước, mùi hôi, khói trong phân xưởng b. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			



Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
6.	QCVN 02-01: 2.1.4.8;2.1.5.1.đ 2.1.11.3.b.v 2.1.11.4.a.iii 2.1.12.2	<b>6. Hệ thống chiếu sáng</b> a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở những nơi cần thiết c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]			
7.	QCVN 02-01 2.1.11.1,2 2.1.12.2 (EC) 852/2004 PL.II Ch.I.4	<b>7. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:</b> <b>7.1. Đối với công nhân</b> a. Đủ số lượng b. Không dùng vòi nước vận hành bằng tay c. Có xả phòng nước d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp đ. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp e. Vị trí lắp đặt phù hợp g. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		
	QCVN 02-01: 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6 2.1.5.4.b; 2.1.8.1	<b>7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến</b> a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp			[ ] [ ]	[ ] [ ]			
8.	QCVN 02-01 2.1.5.1,5.2.a,5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2;2.3.1.3	<b>8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn....)</b> a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh c. Dụng cụ chuyên dùng d. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
19.	<p>QCVN 02-01</p> <p>2.1.11.3</p> <p>2.1.12.1.b</p> <p>2.1.12.2</p> <p>2.1.14.2</p>	<p><b>19. Bảo hộ lao động (BHLĐ)</b></p> <p><b>19.1. Trang bị BHLĐ</b></p> <p>a. Đủ số lượng và chủng loại</p> <p>b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp</p> <p>c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách</p> <p><b>19.2. Phòng thay BHLĐ</b></p> <p>a. Có phòng thay BHLĐ</p> <p>b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau</p> <p>c. Bố trí, vị trí thích hợp</p> <p>d. Bảo trì tốt</p>							
20.	<p>QCVN 02-01</p> <p>2.1.5.5; 2.3.2</p>	<p><b>20.1. Kho lạnh</b></p> <p>a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp</p> <p>b. Có nhiệt kế tự ghi</p> <p>c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách</p> <p>d. Đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí</p> <p>đ. Phương pháp bảo quản và chế độ VS phù hợp</p> <p><b>20.2. Phương tiện vận chuyển lạnh</b></p> <p>a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp</p> <p>b. Đảm bảo vệ sinh</p>							
21.	<p>QCVN 02 04</p> <p>2.12</p> <p>QCVN 02-01</p> <p>2.6.4.3; 2.2.2</p> <p>QCVN 02-02</p> <p>2.3.9</p>	<p><b>21. Ghi nhãn và truy xuất</b></p> <p><b>21.1. Ghi nhãn</b></p> <p>a. Có đầy đủ thông tin</p> <p>b. Ghi nhãn đúng cách</p> <p><b>21.2. Truy xuất, thu hồi/xử lý</b></p> <p>a. Thiết lập đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.</p> <p>b. Thực hiện đầy đủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.</p>							

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
22.	QCVN 02 01 2.1.5.8; .1.12.1.b	<b>22. Bảo quản, vận chuyển bao bì</b> a. Có khu vực riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]				
23.	QCVN 02-01 2.1.11.5.d 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b 2.1.13	<b>23. Hóa chất, phụ gia</b> <b>23.1. Hoá chất, phụ gia dùng cho chế biến</b> a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách <b>23.2. Hoá chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại</b> a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách				[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		
24.	QCVN 02-04 2.13	<b>24. Kho bảo quản thành phẩm</b> a. Điều kiện bảo quản thích hợp b. Sắp xếp không đúng cách		[ ] [ ]	[ ] [ ]				
25.	QCVN 02-01 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1	<b>25. Môi trường xung quanh</b> a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhệ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
26.	QCVN 02-01 2.1.14.1.c 2.4 QCVN 02-02 2.3.2,3 2.3.10 2.3.12	<b>26. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)</b> <b>26.1. Cơ cấu tổ chức</b> a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền <b>26.2. Các điều kiện đảm bảo</b> a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP.			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			
27.	QCVN 02-01 QCVN 02-02 QCVN 02-04	<b>27. Xây dựng chương trình QLCL</b> a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với qui định và thực tế				[ ] [ ]	[ ] [ ]		
28.	QCVN 02-02 QCVN 02-01 QCVN 02-04	<b>28. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP</b> a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được qui định trong GMP, SSOP c. Thao tác của công nhân đúng cách d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách g. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tối hạn i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
29.	QCVN 02-02 QCVN 02-01 QCVN 02-04	<b>29. Hoạt động thăm tra</b> a. Thực hiện đúng cách thăm tra hồ sơ giám sát b. Thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thăm tra c. Thực đúng cách hiệu chuẩn thiết bị giám sát d. Thực hiện kế hoạch thăm tra và điều chỉnh chương trình khi cần thiết			[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		
30.	QCVN 02-02 2.1 2.2.8 QCVN 02-01 2.2	<b>30. Hồ sơ</b> <b>30.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu</b> a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy <b>30.2. Hồ sơ chương trình QLCL</b> a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng qui định			[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		
Tổng cộng: 30 nhóm chỉ tiêu									

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

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

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

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày tháng năm  
Đại diện cơ sở được kiểm tra  
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
Trưởng đoàn kiểm tra  
(Ký tên)

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

### I. HƯỚNG DẪN PHÂN HẠNG

#### 1. Định nghĩa mức lỗi

<b>Lỗi tới hạn (Cr):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
<b>Lỗi nghiêm trọng (Se):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Tới hạn.
<b>Lỗi nặng (Ma):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.
<b>Lỗi nhẹ (Mi):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

#### 2. Bảng xếp loại

Hạng nhà máy	Số lượng lỗi			
	Cr	Se	Ma	Mi
Hạng 1	0	0	≤5	≤11 - Ma
Hạng 2	0	0	0	>11
	0	1	≤6	-
Hạng 3	0	0	7	-
	0	≤2	≤10	-
Hạng 4	0	≤1	11	-
	≥1	-	-	-
	-	≥3	-	-
	-	≤2	≥11	-

#### 3. Diễn giải

**3.1. Cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP: Khi cơ sở xếp Hạng 1, Hạng 2 và Hạng 3.**

**3.1.1. Cơ sở được xếp Hạng 1 khi đạt các điều kiện sau:**

- Không có lỗi Tới hạn, Không có lỗi Nghiêm trọng
- Số lỗi Nặng không quá 5 và tổng số lỗi Nhẹ và Nặng không quá 11 nhóm chỉ tiêu.

**3.1.2. Cơ sở được xếp Hạng 2 khi gặp một trong ba trường hợp sau:**

- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, không có lỗi Nặng, lỗi Nhẹ lớn hơn 11.
- Không có lỗi Tới hạn, có 1 lỗi Nghiêm trọng, không quá 6 lỗi Nặng.
- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, có 7 lỗi Nặng.

**3.1.3. Cơ sở được xếp Hạng 3 khi gặp một trong hai trường hợp sau:**

- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng, số lỗi Nặng không quá 10
- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 1 lỗi Nghiêm trọng, có 11 lỗi Nặng

**3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi Cơ sở xếp Hạng 4.**

Một trong ba trường hợp sau:

- Có lỗi Tới hạn
- Có hơn 2 lỗi Nghiêm trọng.
- Có từ 11 lỗi nặng trở lên và có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng.

## II. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ

### A. Ghi biên bản đánh giá

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn đánh giá.
- Các sai lỗi, khuyến cáo của Cơ sở do quy định riêng thị trường mà Cơ sở đăng ký xuất khẩu (nếu có) phải được ghi rõ tại phần “Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra”.

### B. Nguyên tắc đánh giá

- Không được bỏ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [ ], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [ ].

- Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (đạt), Mi (lỗi mức Nhẹ), Ma (lỗi mức Nặng), Se (lỗi mức Nghiêm trọng), Cr (lỗi mức Tới hạn).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột “Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục”.

### C. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

#### I. THEO YÊU CẦU QUY ĐỊNH CỦA QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA

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

###### 1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
1.	QCVN 02-01 2.1.3.2,4,5;2.1.4.2.e 2.1.4.6.b,c;2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,d 2.1.11.5.b;2.1.12.1b	<b>1. Bố trí mặt bằng, nhà xưởng, trang thiết bị</b> a. Không có khả năng hiện thực lấy nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh			[ ]	[ ]	[ ]		

###### 1.2. Cách tiến hành:

###### 1.2.1. Yêu cầu

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm chéo



- Thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh

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

**1.2.3 Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

**2. NỀN PHÂN XƯƠNG CHẾ BIẾN VÀ KHU VỰC PHỤ TRỢ**

**2.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
2.	QCVN 02-01 2.1.4.1; 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a;2.1.12.2	2. Nền phân xương chế biến và các khu vực phụ trợ a. Không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong d. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]				

**2.2. Cách tiến hành**

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

**2.2.2 Phạm vi**

- a. Nền các khu vực tiếp nhận, xử lý nguyên liệu, xử lý sống và chín, vào hộp, ghép mí, rửa vỏ hộp.
- b. Nền khu vực thanh trùng, khu vực thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, khu bảo ôn (ổn định mĩ).
- c. Nền khu vực bao gói, bảo quản sản phẩm, hóa chất, phụ gia, bao bì

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

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

**3. TƯỜNG, TRẦN**

**3.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
3.	QCVN 02-01 2.1.4.3; 2.1.4.4 4 2.1.4.5.g 2.1.12.2	<b>3. Tường, trần</b> a. Kín b. Màu sáng c. Dễ làm vệ sinh khử trùng d. Tường không bị thấm nước đ. Mặt trên vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

**3.2. Cách tiến hành**

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

**3.2.2 Phạm vi**

- a. Tường, trần các khu vực tiếp nhận, xử lý nguyên liệu, xử lý sống và chín, vào hộp, ghép mí, rửa vỏ hộp.
- b. Tường, trần khu vực thanh trùng, khu vực thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, khu bảo ôn (ổn định mí).
- c. Tường, trần khu vực bao gói, bảo quản sản phẩm, hóa chất, phụ gia, bao bì

**3.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

**4. CỬA**

**4.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
4.	QCVN 02-01 2.1.4.5 2.1.5.4.b 2.1.12.2	<b>4. Cửa</b> a. Bằng vật liệu bền, không bị thấm nước b. Kín c. Dễ làm vệ sinh d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng đ. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				

**4.2. Cách tiến hành**

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

**4.2.2. Phạm vi**

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

**4.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

*Xem xét, đánh giá thực tế toàn bộ các cửa tại tất cả các khu vực để xác định:*

- Cửa phải nhẵn, phẳng, kín, dễ làm vệ sinh. Khi đóng không còn khe hở với tường, nền. Gờ cửa không đọng nước.
- Vật liệu làm cửa không ri sét, không mục hoặc bong tróc, không thấm nước.
- Các cửa mở thông ra bên ngoài có trang bị lưới chắn côn trùng
- Các mối nối, mối ghép, gioăng phải nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

*Chú thích: Rèm che, các ô hồng (quạt thông gió, ô thoáng ...), việc trang bị lưới chắn côn trùng tại các cửa mở thông ra bên ngoài được đánh giá ở nhóm chỉ tiêu 17; Hiện trạng vệ sinh của cửa sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 28.*

**5. HỆ THỐNG THÔNG GIÓ**

**5.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khác phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
5.	QCVN 02-01 2.1.4.7.a,b,c 2.1.10.3; 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii	<b>5. Hệ thống thông gió</b> a. Không có ngưng tụ hơi nước, mùi hôi, khói trong phân xưởng b. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		

**5.2. Cách tiến hành**

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

**5.2.2. Phạm vi**

- a. Các khu vực tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu, xử lý sống và chín, vào hộp, ghép mí, rửa vỏ hộp.
- b. Các khu vực thanh trùng (ổn định mí), bao gói và bảo quản sản phẩm, thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, kho chứa hoá chất, phụ gia, bao bì.

**5.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

- Hiện tượng ngưng tụ hơi nước trên trần, tường và các bề mặt khác như mạng ống, chụp đèn, dàn máy lạnh ... tại khu vực nêu tại mục 5.2.2a.
- Sự hữu hiệu của biện pháp thoát hơi nước và hơi nóng đối với khu vực gia nhiệt.
- Hệ thống thông gió và điều hoà phải đảm bảo loại bỏ mùi hôi, khói.
- Tình trạng bảo trì tốt.

*Chú thích: Ảnh hưởng của dòng lưu thông không khí đến an toàn vệ sinh được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 1; Hiện trạng vệ sinh của hệ thống thông gió sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 28.*

**6. HỆ THỐNG CHIẾU SÁNG**

**6.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khác phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải lỗi và hạn khác phục	
			Mức đánh giá						Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
6.	QCVN 02-01: 2.1.4.8; 2.1.5.1.d 2.1.11.3.b.v 2.1.11.4.a.iii 2.1.12.2	<b>6. Hệ thống chiếu sáng</b> a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở những nơi cần thiết c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]			

## 6.2. Cách tiến hành

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

### 6.2.2. Phạm vi

- a. Các khu vực tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu, xử lý sống và chín, vào hộp, ghép mí, rửa vỏ hộp.
- b. Các khu vực thanh trùng (ôn định mí), bao gói và bảo quản sản phẩm, thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, kho chứa hoá chất, phụ gia, bao bì.

### 6.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

- Cường độ sáng đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất hoặc kiểm tra, cụ thể: Cường độ sáng: 540 lux ở những nơi cần có thao tác kiểm tra; 220 lux ở các khu vực sản xuất; 110 lux ở các khu vực khác (nếu kiểm tra bằng máy) hoặc thông qua kinh nghiệm thực tế kiểm tra số lượng và công suất của đèn đang hoạt động, đảm bảo sự phân biệt rõ ràng màu sắc tự nhiên của sản phẩm.
- Phải có đủ chụp bảo vệ đèn ở các khu vực 6.2.2a. Chụp đèn phải đáp ứng chức năng bảo vệ khi bóng đèn bị nổ, vỡ.
- Kết cấu của hộp đèn phải kín, đảm bảo dễ làm vệ sinh cả bên trong và bên ngoài.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

## 7. PHƯƠNG TIỆN RỬA, VỆ SINH, KHỬ TRÙNG

### 7.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải lỗi và hạn khác phục	
			Mức đánh giá						Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Điểm giải lỗi và hạn khắc phục	
			Mức đánh giá						Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
7.	QCVN 02-01 2.1.11.1,2 2.1.12.2	7. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng: 7.1. Đối với công nhân a. Đủ số lượng b. Không dùng vòi nước vận hành bằng tay c. Có xà phòng nước d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp e. Vị trí lắp đặt phù hợp g. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]	[ ]		
	QCVN 02-01: 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6 2.1.5.4.b; 2.1.8.1	7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp			[ ]	[ ]			

## 7.2. Cách tiến hành

### 7.2.1 Yêu cầu

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

### 7.2.2 Phạm vi

- Tại tất cả lối vào các khu vực tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu, xử lý sống và chín, vào hộp, ghép mí, thanh trùng, khu vực vệ sinh công nhân và tại những nơi cần thiết trong khu vực chế biến.
- Tất cả các phương tiện, các tác nhân làm vệ sinh và khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến tại tất cả các khu vực sản xuất.

### 7.2.3 Phương pháp và nội dung đánh giá

#### 7.2.3.1. Phương pháp đánh giá:

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

#### 7.2.3.2. Nội dung đánh giá:

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

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

##### a.1. Tại lối vào phân xưởng:

- Vòi nước không vận hành bằng tay, số lượng đảm bảo đủ vào giờ cao điểm (khoảng 20 công nhân/ vòi).
- Bình chứa và xà phòng nước phải phù hợp và đủ số lượng (khoảng 30 công nhân/ bình xà phòng).
- Phương tiện làm khô tay đúng qui cách (rulô vải, khăn lau tay dùng một lần, máy làm khô tay, phương tiện tương đương). Số lượng phương tiện làm khô tay phải đảm bảo đủ giờ cao điểm (khoảng 30 công nhân/rulô vải hoặc máy làm khô tay).
- Bồn nhúng ủng đảm bảo để việc nhúng ủng hiệu quả (độ ngập nước không dưới 0,15m, hàm

lượng chlorin dư trong nước sát trùng ứng đạt 100 - 200ppm), nước thải từ bồn rửa tay không xả thẳng vào bồn nhúng ứng.

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

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

a.4. Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

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

- Đủ số lượng và hiệu quả.

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

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

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

**8. BỀ MẶT TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI SẢN PHẨM**

**8.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
8.	QCVN 02-01 2.1.5.1,5.2.a,5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2;2.3.1 3	8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn...) a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh c. Dụng cụ chuyên dùng d. Bảo trì tốt				[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		

**8.2. Cách tiến hành**

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

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

**8.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

*Quan sát kỹ các bề mặt, kê cả các mối nối, mối ghép giữa các bề mặt và phòng ván (khi cần thiết) để xác định:*

- Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, không bị ăn mòn, không gây độc, chịu được tác dụng của tác nhân tẩy rửa và khử trùng.
- Các bề mặt và mối nối nhẵn, dễ làm vệ sinh.
- Không sử dụng chung để sản xuất sản phẩm có mức độ rủi ro khác nhau.
- Được bảo quản ở nơi có điều kiện vệ sinh tương đương khu vực sản xuất chế biến.
- Tình trạng bảo trì tốt.

*Chú thích: Hiện trạng vệ sinh của các bề mặt tiếp xúc trực tiếp sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 28.*

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

**9.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
9.	QCVN 02-01: 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b,c; 2.1.12.2	9. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (chân bàn, giá đỡ, bề máy...) a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

**9.2. Cách tiến hành**

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

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

**9.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

*Quan sát kỹ các bề mặt (gâm bàn, chân bàn giá đỡ, bề máy, hộp chứa mô tơ, hộp điều tốc...) và phòng ván (khi cần thiết) để xác định:*

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

## 10. CHẤT THẢI

### 10.1 Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
10	QCVN 02-01: 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c ,d,đ 2.1.5.2.b 2.1.10;2.1.12.2	<p><b>10. Chất thải:</b></p> <p><b>10.1 Chất thải rắn (Phế liệu)</b></p> <p><u>10.1.1.Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng:</u></p> <p>a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh</p> <p>b. Chuyên dùng</p> <p><u>10.1.2.Phương tiện chuyên phế liệu ra ngoài phân xưởng:</u></p> <p>a. Kín nước, có nắp đậy</p> <p>b. Cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh</p> <p>c. Chuyên dùng</p> <p><u>10.1.3.Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng:</u></p> <p>a. Kín, dễ làm vệ sinh</p> <p>b. Chuyên dùng</p> <p><b>10.2.Thoát nước nền</b></p> <p>a. Đủ khả năng thoát nước</p> <p>b. Có hố ga đúng cách</p> <p>c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước</p> <p>d. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh</p> <p>đ. Bảo trì tốt</p>			[ ]	[ ]			
				[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		
				[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		

### 10.2. Cách tiến hành

#### 10.2.1. Yêu cầu:

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

#### 10.2.2. Phạm vi:

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

#### 10.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Phương tiện thu gom, vận chuyển, lưu giữ phế liệu phải được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ làm vệ sinh. Chúng phải được ghi rõ hoặc có dấu hiệu phân biệt với các thùng chứa khác (có thể phân biệt bằng màu sắc hoặc hình dạng).
- Dụng cụ thu gom phế liệu trong quá trình sản xuất phải có cấu trúc thích hợp, chuyên dùng cho mỗi loại phế liệu.
- Thùng vận chuyển phế liệu ra ngoài phân xưởng phải kín nước, có nắp, chuyên dùng và phải được làm vệ sinh và khử trùng trước khi đưa trở lại khu vực sản xuất.



- Thùng chứa phế liệu ngoài phân xưởng phải kín nước, chuyên dùng, ngăn chặn sự xâm nhập của động vật gây hại, không gây ra mùi hôi cho môi trường xung quanh.
- Nhà chứa phế liệu phải kín, cách biệt với khu chế biến và phải được thông gió riêng, để làm vệ sinh và khử trùng.

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

- Mức độ thoát nước, mùi hôi..., của hệ thống nước thải, hố ga, nếu hố ga có nắp di động cần dời nắp để đánh giá cấu trúc hố ga.
- Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, phẳng, để làm vệ sinh.
- Nước thải không được chảy từ khu vực bẩn sang khu vực sạch hơn nếu là hệ thống cống nổi.
- Sự ảnh hưởng của hệ thống xử lý nước thải vào hệ thống xử lý nước chế biến.

**Chú thích:** Hiện trạng về động vật gây hại sẽ được xem xét, đánh giá trong nhóm chỉ tiêu số 17.

## 11. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC, NƯỚC ĐÁ

### 11.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khác phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
11	QCVN 02-01: 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6;2.1.6; 2.1.7	<b>11. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:</b> a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh e. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ]		

### 11.2. Cách tiến hành

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

#### 11.2.2. Phạm vi

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

#### 11.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

##### a. Đối với hệ thống cấp nước:

- Hệ thống cung cấp nước đảm bảo chất lượng đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh và không bị nhiễm bẩn từ bên ngoài hoặc có khả năng chảy ngược.
- Hệ thống cấp nước phải được nhận diện dễ dàng trên sơ đồ và thực tế đến từng vòi sử dụng.
- Kiểm tra trên hồ sơ và thực tế việc làm vệ sinh định kỳ hệ thống cung cấp nước.

**14.2.1. Yêu cầu:**

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

**14.2.2. Phạm vi:**

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

**14.2.3. 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.
- 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.

**15. THANH TRÙNG, LÀM NGUỘI**

**15.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp		Diễn giải lỗi và hạn khác phục
			Mức đánh giá					QB VN	QB EU	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
15.	QCVN 02-04 2.9; 2.10; 2.11.1	<p><b>15. Thanh trùng, làm nguội:</b></p> <p><b>15.1. Thiết bị thanh trùng</b> Có hồ sơ khảo sát phân bố nhiệt độ bên trong nồi thanh trùng</p> <p><b>15.2. Thiết bị kiểm soát hoạt động thanh trùng</b> (nhiệt kế thủy ngân, nhiệt kế tự ghi, đồng hồ đo áp suất...):</p> <p>a. Đầy đủ và kiểu loại phù hợp</p> <p>b. Biểu đồ nhiệt độ, thời gian đầy đủ</p> <p>c. Kiểm định, hiệu chỉnh đúng qui định, đúng cách</p> <p><b>15.3. Xử lý sau thanh trùng</b></p> <p>a. Nhiệt độ tâm sản phẩm sau làm nguội đúng qui định</p> <p>b. Có biện pháp phân biệt lô hộp đã thanh trùng</p> <p>c. Kiểm soát nước làm lạnh đúng cách</p> <p>d. Đồ hộp sau khi làm nguội được xử lý và bảo quản phù hợp</p>				[ ]				
					[ ]	[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]	[ ]			

**15.2. Cách tiến hành**

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

**15.2.2. Phạm vi:**

- Hệ thống thanh trùng, làm nguội
- Hồ sơ lưu trữ.

**15.2.3. Phương pháp và nội dung 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.

## 16. BẢO ÔN, Ủ KIỂM TRA THÀNH PHẨM

### 16.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(11)	
16.	QCVN 02-04 2.11.2,3 2.14.1,2	<b>16.1. Bảo ôn</b> 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 <b>16.2. Ủ Kiểm tra thành phẩm</b> a. Có thực hiện b. Thực hiện đúng theo qui định c. Thực hiện đúng thủ tục			[ ] [ ]	[ ] [ ]		[ ] [ ] [ ]		

### 16.2. Cách tiến hành:

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

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

### 16.2.3. Phương pháp và nội dung 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.

**17. NGĂN CHẶN VÀ TIÊU DIỆT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI**

**17.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải lỗi và hạn khắc phục	
			Mức đánh giá						Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
17.	QCVN 02-01: 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,d, g 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e	<b>17. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại</b> <b>17.1. Ngăn chặn</b> a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài phân xưởng c. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại <b>17.2. Tiêu diệt</b> a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại			[ ]	[ ]			
				[ ]	[ ]				
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
						[ ]	[ ]		

**17.2. Cách tiến hành**

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

**17.2.2. Phạm vi:**

- a. Tất cả các khu vực tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, cấp đông, bao gói, bảo quản sản phẩm, kho bao bì, kho hóa chất và phụ gia, nơi để dụng cụ chế biến, phòng thay và chứa bảo hộ lao động.
- b. Khu vực xung quanh phân xưởng kể từ hàng rào của nhà máy trở vào.
- c. Hồ sơ kiểm soát.

**17.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

- Hệ thống lưới chắn tại các vị trí thông với bên ngoài (ô thông gió tự nhiên hoặc cưỡng bức, hồ ga, rèm che ở các lối vào khu vực sản xuất, khe hở ở cửa rèm che và cửa sổ, khe hở cửa trần) đối với các khu vực nêu tại 17.2.2.a.
- Các khe, ngách, các vị trí khuất, khu chứa vật liệu bao gói, dụng cụ sắp xếp không ngăn nắp, thiết bị không sử dụng thường xuyên, các hồ ga đối với các khu vực nêu tại 17.2.2.a.
- Các bụi cây; hệ thống thoát nước hở; nơi có nước đọng; nơi tập trung phế liệu; rác thải đối với các khu vực nêu ở mục 17.2.2.b

b. Tiêu diệt động vật gây hại:

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

**18. KHU VỰC VỆ SINH CÔNG NHÂN****18.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khác phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
18.	QCVN 02-01: 2.1.11.4 2.1.12.2	<b>18. Khu vực vệ sinh công nhân</b> a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ]  [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

**18.2. Cách tiến hành****18.2.1. Yêu cầu:** Số lượng, vị trí và cấu trúc phù hợp**18.2.2. Phạm vi:** Tất cả các khu vệ sinh trong phân xưởng.**18.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá***Kiểm tra trên thực tế, kết hợp với phỏng vấn để xác định:*

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

Dưới 9 người: 1 bồn cầu

Từ 10-24 người: 2 bồn cầu

Từ 25-49 người: 3 bồn cầu

Từ 50-100 người: 5 bồn cầu

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

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

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

- Tình trạng bảo trì tốt.

**Chú thích:** Hiện trạng vệ sinh của nhà vệ sinh sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu số 28.**19. BẢO HỘ LAO ĐỘNG****19.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khác phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
19.	QCVN 02-01 2.1.11.3 2.1.12.1.b 2.1.12.2 2.1.14.2	<b>19. Bảo hộ lao động (BHLĐ)</b> <b>19.1. Trang bị BHLĐ</b> a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách <b>19.2. Phòng thay BHLĐ</b> a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

**19.2. Cách tiến hành****19.2.1. Yêu cầu**

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

Có phòng thay BHLĐ riêng cho công nhân tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau.

**19.2.2. Phạm vi**

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

**19.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

**20. KHO LẠNH VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN LẠNH****20.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
20.	QCVN 02-01 2.1.5.5; 2.3.2	<b>20.1. Kho lạnh</b> a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế tự ghi c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách d. Đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí đ. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp <b>20.2. Phương tiện vận chuyển lạnh</b> a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Đảm bảo vệ sinh			[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			

**20.2. Cách tiến hành****20.2.1. Yêu cầu**

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

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

**20.2.3. Phương pháp và nội dung 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 lạnh, xe lạnh) đảm bảo nhiệt độ sản phẩm đúng qui định.
- Kho lạnh phải có nhiệt kế tự ghi giám sát nhiệt độ. Trong trường hợp nhiệt kế tự ghi bị hỏng phải thực hiện ghi chép nhiệt độ kho 2 giờ/lần và thể hiện trên biểu đồ.
- Việc bảo quản, sắp xếp sản phẩm; tình trạng vệ sinh và sự đối lưu không khí trong kho lạnh, phương tiện vận chuyển lạnh.
- Sử dụng kho đúng mục đích.

## 21. GHI NHÃN VÀ TRUY XUẤT

### 21.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
21.	QCVN 02 04 2.12 QCVN 02-01 2.6.4.3; 2.2.2 QCVN 02-02 2.3.9	<b>21. Ghi nhãn và truy xuất</b> <b>21.1. Ghi nhãn</b> a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách <b>21.2. Truy xuất, thu hồi/xử lý</b> a. Thiết lập đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm. b. Thực hiện đầy đủ các thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.			[ ]	[ ]	[ ]		

### 21.2. Cách tiến hành:

#### 21.2.1. Yêu cầu:

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

#### 21.2.2. Phạm vi:

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

#### 21.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

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

## 22. BAO GÓI, BẢO QUẢN BAO BÌ

### 22.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
22.	QCVN 02 01 2.1.5.8; 1.12.1.b	<b>22. Bảo quản, vận chuyển bao bì</b> a. Có khu vực riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp		[ ]	[ ]				

### 22.2. Cách tiến hành

**22.2.1. Yêu cầu**

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

**22.2.2. Phạm vi:** Khu vực bảo quản bao bì, chứa bao bì trung gian, thùng chứa bao bì, phương tiện vận chuyển bao bì tại xí nghiệp, kể cả bao bì chưa in nhãn (trừ khu vực chứa vỏ hộp).

**22.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

- Có khu vực riêng để bảo quản bao bì. Khu vực chứa bao bì trung gian phải đảm bảo tránh các nguồn lây nhiễm.
- Sắp xếp hợp lý
- Phương tiện vận chuyển bao bì của cơ sở không là nguồn lây nhiễm cho bao bì.
- Tình trạng vệ sinh của bao bì.

**23. HOÁ CHẤT, PHỤ GIA**

**23.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
23.	QCVN 02-01 2.1.11.5.d 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b 2.1.13	<b>23. Hoá chất, phụ gia</b> <b>23.1. Hoá chất, phụ gia dùng cho chế biến</b> a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách <b>23.2. Hoá chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại</b> a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách				[ ] [ ]	[ ] [ ]		

**23.2. Cách tiến hành**

**23.2.1. Yêu cầu**

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

**23.2.2. Phạm vi**

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

**23.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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



**24. KHO BẢO QUẢN THÀNH PHẨM**

**24.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
24.	QCVN 02-04 2.13	24. Kho bảo quản thành phẩm a. Điều kiện bảo quản thích hợp b. Sắp xếp không đúng cách		[ ] [ ]	[ ] [ ]					

**24.2. Cách tiến hành:**

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

**24.2.2. Phạm vi:** Kho bảo quản thành phẩm .

**24.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

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

**25. MÔI TRƯỜNG XUNG QUANH**

**25.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
25.	QCVN 02-01 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1	25. Môi trường xung quanh a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ]	[ ]					

**25.2 Cách tiến hành**

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

**25.2.2. Phạm vi:**

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

**25.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Khuôn viên nhà máy so với các khu vực tập trung chất thải; nơi sản xuất có nhiều khói bụi, mùi hôi; khu vực bảo quản hoá chất; chăn nuôi gia súc; các khu vực tù đọng chất thải.
- Tường rào xung quanh nhà máy phải ngăn chặn được sự qua lại của gia súc, vật nuôi, hạn chế được sự xâm nhập của động vật gây hại.
- Đường đi nội bộ của nhà máy.
- Nhà máy không bị ngập nước (trừ trường hợp bị thiên tai).
- Không có các nơi tù đọng, ô nhiễm.
- Đường đi nội bộ, cống rãnh thoát nước, nơi tập trung rác thải không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

**26. ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO CỦA HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG****26.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khác phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
26.	QCVN 02-01 2.1.14.1.c 2.4 QCVN 02-02 2.3.2.3 2.3.10 2.3.12	<b>26. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)</b> <b>26.1. Cơ cấu tổ chức</b> a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền <b>26.2. Các điều kiện đảm bảo</b> a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP.			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

**26.2 Cách tiến hành**

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

**26.2.2. Phạm vi**

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

**26.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

**27. CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG****27.1 Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khác phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
27.	QCVN 02-01 QCVN 02-02 QCVN 02-04	<b>27. Xây dựng chương trình QLCL</b> a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với qui định và thực tế				[ ] [ ]	[ ] [ ]		

**27.2 Cách tiến hành**

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

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

**27.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

**28. THỰC HIỆN GMP, SSOP VÀ HACCP**

**28.1 Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải lỗi và hạn khác phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
28.	QCVN 02-02 QCVN 02-01 QCVN 02-04	<b>28. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP</b> a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được qui định trong GMP, SSOP c. Thao tác của công nhân đúng cách d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách g. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]		

**28.2 Cách tiến hành**

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

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

**28.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

- Việc bố trí sản xuất, trang thiết bị chế biến, phân phối nguyên liệu, bán thành phẩm, sản phẩm trên dây chuyền sản xuất.
- Phân công nhiệm vụ lực lượng kiểm soát chất lượng và hoạt động của họ trong thực tế.
- Việc duy trì chế độ kiểm soát nhiệt độ bán thành phẩm và thời gian sản xuất; tuân thủ các qui định trong SSOP.
- Các thao tác của công nhân (có thể dẫn tới dập nát, nhiễm bẩn sản phẩm hoặc làm chậm thời gian sản xuất).
- Hoạt động vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (bao gồm cả dụng cụ, trang thiết bị bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển nguyên liệu tại nơi tiếp nhận nguyên liệu của doanh nghiệp) và kết quả thực hiện.
- Điều kiện vệ sinh chung theo qui định (không để chó, mèo vào khu vực sản xuất, không hút

thuốc lá, khắc nhỏ ... trong phân xưởng)

- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khỏe công nhân (hồ sơ sức khỏe công nhân, việc thực hiện kiểm soát sức khỏe công nhân.)

- Hoạt động kiểm soát tại các điểm kiểm soát tới hạn và việc ghi chép số liệu theo hệ thống mẫu biểu đã quy định trong chương trình

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

## 29. HOẠT ĐỘNG THẨM TRA

### 29.1 Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải lỗi và hạn khác phục		
			Mức đánh giá						Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
29.	QCVN 02-02 QCVN 02-01 QCVN 02-04	<b>29. Hoạt động thẩm tra</b> a. Thực hiện đúng cách thẩm tra hồ sơ giám sát b. Thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra c. Thực đúng cách hiệu chuẩn thiết bị giám sát d. Thực hiện kế hoạch thẩm tra và điều chỉnh chương trình khi cần thiết			[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

### 29.2 Cách tiến hành

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

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

**29.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

## 30. HỒ SƠ

### 30.1 Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải lỗi và hạn khác phục		
			Mức đánh giá						Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
30.	QCVN 02-02 2.1 2.2.8 QCVN 02-01 2.2	<b>30. Hồ sơ</b> <b>30.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu</b> a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy <b>30.2. Hồ sơ chương trình QLCL</b> a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng qui định				[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			

### 30.2 Cách tiến hành

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

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

**30.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

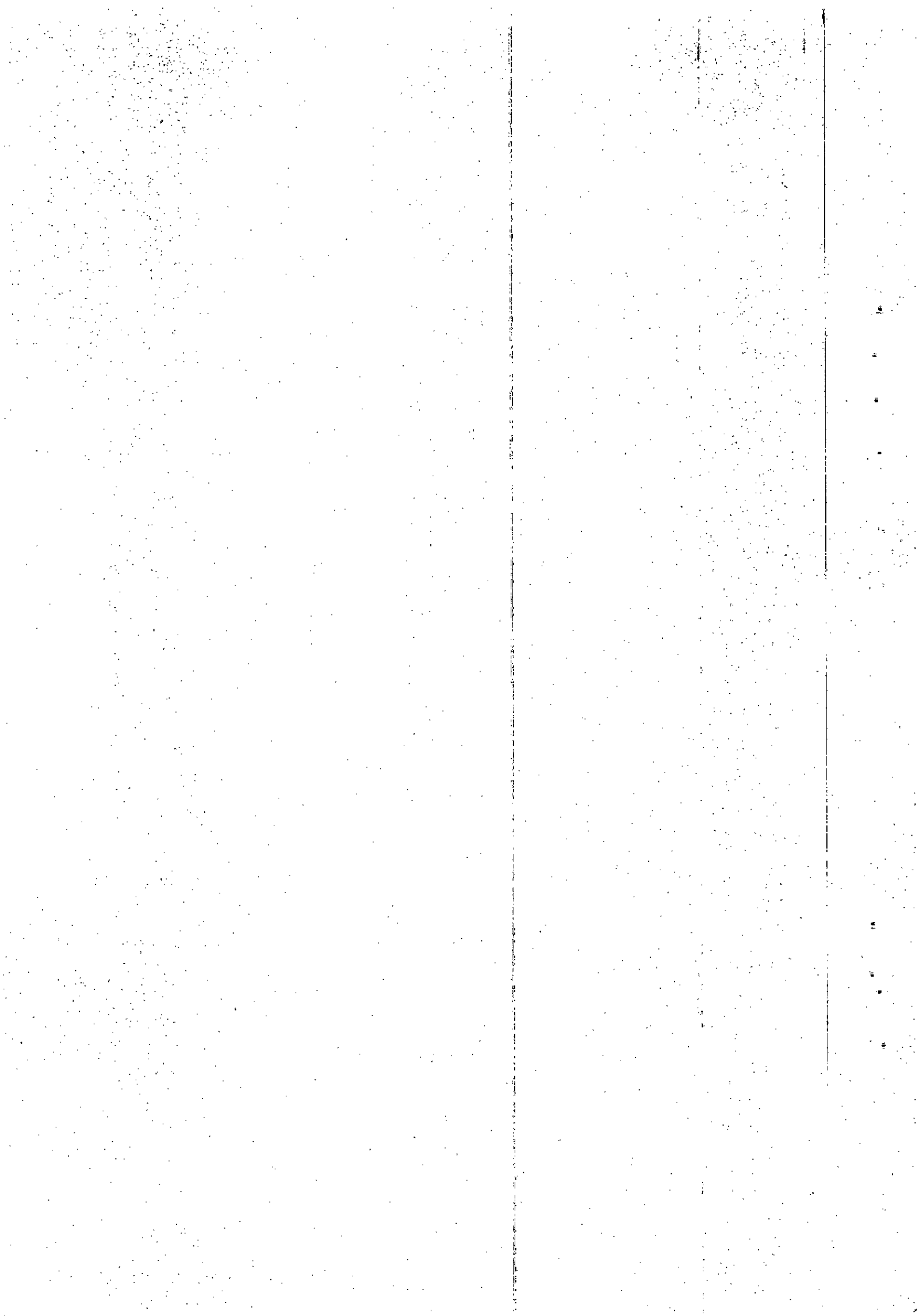
a. Tính đầy đủ và tin cậy của hồ sơ quản lý nguyên liệu, bao gồm:

- Danh sách các đại lý chính cung cấp nguyên liệu cho doanh nghiệp (tên, địa chỉ, số điện thoại của đại lý nếu có).
- Hợp đồng, cam kết,... về chủng loại, xuất xứ, phương thức bảo quản, phương tiện vận chuyển của đại lý cung cấp nguyên liệu với doanh nghiệp. Riêng đối với doanh nghiệp EU phải có đủ hồ sơ chứng minh điều kiện đảm bảo ATVS của đại lý cung cấp nguyên liệu được kiểm soát (thông qua cơ quan thẩm quyền địa phương hoặc tự doanh nghiệp).
- Hồ sơ tiếp nhận và kiểm soát chất lượng nguyên liệu của Doanh nghiệp.

b. Hồ sơ chương trình quản lý chất lượng:

- Tính đầy đủ của các loại hồ sơ (các văn bản pháp lý, tài liệu tham chiếu, chương trình GMP, SSOP, kế hoạch HACCP, hồ sơ giám sát, thăm tra, hành động sửa chữa,...).
- Mức độ tin cậy của các loại hồ sơ (thực hiện đúng so với kế hoạch, các kết quả ghi chép phù hợp hiện trạng sản xuất, không có dấu hiệu ngụy tạo hồ sơ).
- Lưu trữ hồ sơ dễ truy cập (được sắp xếp theo chủ đề, trình tự qui trình và trình tự thời gian). Thời gian lưu trữ hồ sơ theo đúng qui định.

-----



(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA,  
CHỨNG NHẬN)

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

**BIÊN BẢN KIỂM TRA, THẨM ĐỊNH VÀ ĐÁNH GIÁ  
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ LÀM SẠCH NHUYỄN THỂ HAI MẢNH VỎ**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
2. Tên tiếng Anh, tên giao dịch thương mại (nếu có): .....
3. Địa chỉ: .....
4. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp.....
5. Số điện thoại: ..... Số Fax (nếu có):.....
6. Mã số (nếu có): .....
7. Mặt hàng :

Sản phẩm	Thị trường đăng ký xuất-khẩu

8. Ngày kiểm tra: .....
9. Hình thức kiểm tra: .....

10. Thành phần đoàn kiểm tra: 1) .....

2) .....

3) .....

11. Đại diện cơ sở: 1) .....

2) .....

**II. NỘI DUNG KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
1.	QCVN 02 – 07 2.2.1.1, 2.2.1.2	<b>1. Bố trí mặt bằng khu vực ngâm làm sạch</b> a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh			[ ]	[ ]	[ ]		
2.	QCVN 02 – 07 2.2.1.2	<b>2. Nền khu ngâm làm sạch và các khu vực phụ trợ</b> a. Không bị thấm nước b. Đủ khả năng thoát nước, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
3.	QCVN 02 – 07 2.2.1.2	<b>3. Tường</b> a. Tường chắc chắn, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt			[ ]				
4.	QCVN 02 – 07 2.2.1.2	<b>4. Trần/mái che</b> a. Trần kín b. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
5.	QCVN 02 – 07 2.2.1.5,6	<b>5. Hệ thống chiếu sáng</b> a. Đủ sáng b. Bảo trì tốt			[ ]				



Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhệ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
6.	QCVN 02 - 07 2.2.1.6	6. Phương tiện rửa, vệ sinh, khử trùng đối với công nhân a. Có vòi nước rửa tay b. Có xà phòng rửa tay c. Bảo trì tốt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
7.	QCVN 02-01 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b.c 2.1.12.2	7. Phương tiện rửa, vệ sinh, khử trùng đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ sản xuất a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu, cấu trúc thích hợp		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
8.	QCVN 02 - 07 2.2.1.4, 2.2.2.1	8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm a. Vật liệu, cấu trúc phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.	QCVN 02-01 2.1.5.2.b 2.1.10	9. Dụng cụ chứa đựng và chuyển phế liệu ra khỏi khu ngâm làm sạch a. Kín, có nắp, chuyên dùng b. Dễ làm vệ sinh		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
10.	QCVN 02-01 2.1.5.2.b 2.1.10	10. Thoát nước nền a. Đủ khả năng thoát nước b. Bảo trì tốt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
11.	QCVN 02 - 07 2.2.1.3 2.2.2.3	11. Hệ thống cấp nước 11.1. Nước dùng cho ngâm làm sạch a. Cập nhật đầy đủ sơ đồ hệ thống cấp nước b. An toàn vệ sinh c. Đủ để sử dụng 11.2. Kiểm soát chất lượng nước a. Có kế hoạch hoặc thực hiện đúng kế hoạch b. Thực hiện đúng cách		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
12.	QCVN 02 - 07 2.2.2.6	<b>12. Ngăn chặn và tiêu diệt ĐVGH:</b> <b>12.1. Ngăn chặn</b> a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong khu vực ngâm làm sạch b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài khu vực ngâm làm sạch <b>12.2. Tiêu diệt</b> a. Xây dựng kế hoạch phù hợp và thực hiện theo kế hoạch b. Không có sự hiện diện của ĐVGH trong khu vực ngâm làm sạch		[ ]	[ ]				
13.	QCVN 02 - 07 2.2.1.6	<b>13. Khu vực vệ sinh công nhân</b> a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) c. Vị trí thích hợp. d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
14.	QCVN 02 - 07 2.2.1.5 2.2.2.4,5	<b>14. Bảo hộ lao động (BHLĐ)</b> <b>14.1. Trang bị BHLĐ</b> a. Đủ số lượng b. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách <b>14.2. Phòng thay BHLĐ</b> a. Có phòng thay BHLĐ b. Bố trí thích hợp c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
15.	QCVN 02 - 07 2.3	<b>15. Vận chuyển, bảo quản nhuyễn thể 2 mảnh vỏ sống</b> a. Phương tiện vận chuyển bảo quản phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Phương pháp vận chuyển bảo quản phù hợp c. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chi tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
16.	QCVN 02 - 07 2.5	<b>16. Bao gói, ghi nhãn và truy xuất</b> a. Vật liệu bao gói phù hợp b. Ghi nhãn đủ thông tin và đúng quy định c. Thiết lập và thực hiện đầy đủ các thủ tục về truy xuất, thu hồi/xử lý sản phẩm			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		
17.	QCVN 02 - 07 2.2.2.7	<b>17. Hoá chất</b> a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ] [ ]	[ ] [ ]			
18.	QCVN 02 - 07 2.2.2.11;2.2.2.12 2.3.2	<b>18. Kiểm soát nguyên liệu</b> a. Có hồ sơ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu b. Hồ sơ đầy đủ, đủ độ tin cậy			[ ] [ ]	[ ] [ ]			
19.	QCVN 02-01 2.1.1.1 2.1.2	<b>19. Môi trường xung quanh</b> a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào khu vực ngâm làm sạch		[ ] [ ]	[ ] [ ]				
20.	QCVN 02 - 02 2.3.1.2.3 2.3.10 2.3.12 QCVN 02 - 07 2.2.2.4,3,12 2.3.1,2,5,6,9	<b>20. Hệ thống quản lý chất lượng</b> a. Đủ điều kiện tiên quyết để thực hiện chương trình QLCL b. Thiết lập đầy đủ chương trình GMP, SSOP cho các lĩnh vực liên quan c. Chương trình phù hợp với qui định và thực tế			[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
21.	QCVN 02 - 07 QCVN 02 - 02	<b>21. Thực hiện chương trình quản lý chất lượng</b> a. Bố trí điều hành sản và thao tác của công nhân phù hợp. b. Kiểm soát đúng cách quá trình ngâm làm sạch. c. Vệ sinh cá nhân và nhà xưởng trang thiết bị đúng cách. d. Kiểm soát đúng chế độ sức khoẻ công nhân đ. Thực hiện thăm tra đúng theo qui định.			[ ]	[ ]			
22.	QCVN 02 - 02 QCVN 02 - 07 2.2.2.12.	<b>22. Hồ sơ</b> a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ lưu trữ đầy đủ, đủ độ tin cậy			[ ]	[ ]	[ ] [ ]		
<b>Tổng cộng: 22 nhóm chỉ tiêu</b>									

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

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

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

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

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

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

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

### I. HƯỚNG DẪN PHÂN HẠNG

#### 1. Định nghĩa mức lỗi

<b>Lỗi tới hạn (Cr):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
<b>Lỗi nghiêm trọng (Se):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Tới hạn.
<b>Lỗi nặng (Ma):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.
<b>Lỗi nhẹ (Mi):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

#### 2. Bảng xếp loại

Hạng nhà máy	Số lượng lỗi			
	Cr	Se	Ma	Mi
Hạng 1	0	0	≤5	≤11 - Ma
Hạng 2	0	0	0	>11
	0	1	≤6	-
Hạng 3	0	0	7	-
	0	≤2	≤10	-
Hạng 4	0	≤1	11	-
	≥1	-	-	-
	-	≥3	-	-
	-	≤2	≥11	-

#### 3. Diễn giải

##### 3.1. Cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP: Khi cơ sở xếp Hạng 1, Hạng 2 và Hạng 3.

##### 3.1.1. Cơ sở được xếp Hạng 1 khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Tới hạn, Không có lỗi Nghiêm trọng
- Số lỗi Nặng không quá 5 và tổng số lỗi Nhẹ và Nặng không quá 11 nhóm chỉ tiêu.

##### 3.1.2. Cơ sở được xếp Hạng 2 khi gặp một trong ba trường hợp sau:

- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, không có lỗi Nặng, lỗi Nhẹ lớn hơn 11.
- Không có lỗi Tới hạn, có 1 lỗi Nghiêm trọng, không quá 6 lỗi Nặng.
- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, có 7 lỗi Nặng.

##### 3.1.3. Cơ sở được xếp Hạng 3 khi gặp một trong hai trường hợp sau:

- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng, số lỗi Nặng không quá 10
- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 1 lỗi Nghiêm trọng, có 11 lỗi Nặng

##### 3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi Cơ sở xếp Hạng 4.

Một trong ba trường hợp sau:

- Có lỗi Tới hạn
- Có hơn 2 lỗi Nghiêm trọng.
- Có từ 11 lỗi nặng trở lên và có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng.

## II. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ

### A. Ghi biên bản đánh giá

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thăm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn đánh giá.
- Các sai lỗi, khuyến cáo của Cơ sở do quy định riêng thị trường mà Cơ sở đăng ký xuất khẩu (nếu có) phải được ghi rõ tại phần “Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra”.

### B. Nguyên tắc đánh giá

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

### C. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp đánh giá

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

##### 1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
1.	QCVN 02 – 07 2.2.1.1, 2.2.1.2	1. Bố trí mặt bằng khu vực ngâm làm sạch a. Không có khả năng hiện thực lấy nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh			[ ]	[ ]	[ ]		

##### 1.2. Cách tiến hành:

###### 1.2.1 Yêu cầu

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

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

**1.2.3 Phương pháp và nội dung 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.

**2. NỀN KHU NGÂM NHẢ VÀ CÁC KHU VỰC PHỤ TRỢ**

**2.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
2.	QCVN 02-07 2.2.1.2	2. Nền khu ngâm làm sạch và các khu vực phụ trợ a. Không bị thấm nước b. Đủ khả năng thoát nước, để làm vệ sinh c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]					

**2.2. Cách tiến hành**

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

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

**2.2.3 Phương pháp và nội dung 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 để làm vệ sinh
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

**3. TƯỜNG**

**3.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
3.	QCVN 02-07 2.2.1.2	3. Tường a. Tường chắc chắn, để làm vệ sinh c. Bảo trì tốt			[ ]					

**3.2. Cách tiến hành**

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

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

**3.2.3 Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

- Tường, vách ngăn: làm bằng vật liệu bền, không thấm nước; kết cấu phẳng và dễ làm vệ sinh.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

**4. TRẦN/MÁI CHE**

**4.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
4.	QCVN 02 – 07 2.2.1.2	<b>4. Trần/mái che</b> a. Trần kín b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

**4.2. Cách tiến hành**

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

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

**4.2.3 Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

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

**5. HỆ THỐNG CHIẾU SÁNG**

**5.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
5.	QCVN 02 – 07 2.2.1.5,6	<b>5. Hệ thống chiếu sáng</b> a. Đủ sáng b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

**5.2. Cách tiến hành**

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

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

**5.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá.**

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

- Cường độ sáng đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất hoặc kiểm tra.
- Đảm bảo dễ làm vệ sinh cả bên trong và bên ngoài.



- Trong tình trạng bảo trì tốt.

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

## 6. PHƯƠNG TIỆN RỬA, VỆ SINH, KHỬ TRÙNG ĐỐI VỚI CÔNG NHÂN

### 6.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
6.	QCVN 02-07 2.2.1.6	6. Phương tiện rửa, vệ sinh, khử trùng công nhân a. Có vòi nước rửa tay b. Có xà phòng rửa tay c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]					

### 6.2. Cách tiến hành

**6.2.1 Yêu cầu:** Đảm bảo cho việc làm vệ sinh của công nhân hiệu quả trong sản xuất và sau khi đi vệ sinh.

**6.2.2 Phạm vi:** Phương tiện rửa, khử trùng cho công nhân tại khu vực ngâm làm sạch; khu vực vệ sinh công nhân.

#### 6.2.3 Phương pháp và nội dung đánh giá

*Xem xét, đánh giá thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) ở tất cả các khu vực nêu tại 6.2.2 về:*

- Xem xét thực tế về số lượng và chất lượng các loại phương tiện; bố trí và lắp đặt các phương tiện rửa/khử trùng tay.
- Đánh giá hoạt động thực tế của các phương tiện, kể cả áp lực của nguồn nước cung cấp.
- Bình chứa và xà phòng nước phải phù hợp và đủ số lượng.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

## 7. PHƯƠNG TIỆN RỬA, VỆ SINH, KHỬ TRÙNG ĐỐI VỚI NHÀ XƯỞNG, TRANG THIẾT BỊ

### 7.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
6.	QCVN 02-01 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b,c 2.1.12.2	7. Phương tiện rửa, vệ sinh, khử trùng đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ sản xuất a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu, cấu trúc thích hợp		[ ]	[ ]					

### 7.2. Cách tiến hành

**7.2.1 Yêu cầu:** Đủ phương tiện làm vệ sinh và khử trùng chuyên dùng, hiệu quả và không là nguồn lây nhiễm vào sản phẩm.

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

**7.2.3 Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

- Có dấu hiệu để phân biệt rõ ràng giữa các loại phương tiện làm vệ sinh, khử trùng bề mặt tiếp xúc trực tiếp và không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm và việc sử dụng theo đúng chức năng.
- Đủ số lượng và hiệu quả.
- Vật liệu và kết cấu của phương tiện làm vệ sinh phù hợp (không thấm nước, dễ làm sạch).
- Có nơi bảo quản riêng phương tiện, tác nhân làm vệ sinh, khử trùng; sắp xếp đúng qui định.

**8. BỀ MẶT TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI SẢN PHẨM**

**8.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
8.	QCVN 02-07 2.2.1.4, 2.2.2.1	8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm a. Vật liệu, cấu trúc phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt.			[ ]	[ ]				

**8.2. Cách tiến hành**

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

**8.2.2. Phạm vi:** Tất cả các bề mặt tiếp xúc trực tiếp (bề ngâm, thùng chứa, thau rửa, mặt bàn,...) với NT2MV.

**8.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

- Được làm bằng vật liệu bền, không ngâm nước (mặt trong của bề ngâm), không bị ăn mòn, không gây độc, chịu được tác dụng của nước biển (nếu sử dụng nước biển sạch), tác nhân tẩy rửa và khử trùng.
- Các bề mặt và mối nối nhẵn, dễ làm vệ sinh.
- Được bảo quản ở nơi có điều kiện vệ sinh tương đương khu vực ngâm làm sạch.
- Tình trạng bảo trì tốt.

**Chú thích:** Hiện trạng vệ sinh của các bề mặt tiếp xúc trực tiếp sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 21.

**9. Dụng cụ chứa đựng và chuyển phế liệu ra khỏi khu ngâm làm sạch**

**9.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá							Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	QĐ VN	QĐ EU	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá					Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	QĐ VN		QĐ EU
1.	QCVN 02-01 2.1.5.2.b 2.1.10	9. Dụng cụ chứa đựng và chuyên phế liệu ra khỏi khu ngâm làm sạch a. Kín, có nắp, chuyên dùng b. Dễ làm vệ sinh		[ ] [ ]	[ ]					

**9.2. Cách tiến hành**

**9.2.1. Yêu cầu:** Hoạt động thu gom và vận chuyển phế liệu tránh lây nhiễm cho sản phẩm.

**9.2.2. Phạm vi:** Dụng cụ chứa đựng và vận chuyển phế liệu ra khỏi khu ngâm làm sạch.

**9.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Phương tiện chứa đựng và vận chuyển phế liệu phải được làm bằng vật liệu bền, kín, có nắp, dễ làm vệ sinh. Chúng phải được ghi rõ hoặc có dấu hiệu phân biệt với các thùng chứa khác (có thể phân biệt bằng màu sắc hoặc hình dạng).
- Thùng vận chuyển phế liệu ra ngoài khu ngâm làm sạch phải được làm vệ sinh và khử trùng trước khi đưa trở lại khu vực sản xuất.

**10. Thoát nước nền**

**10.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá					Tổng hợp		
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	QĐ VN		QĐ EU
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
10	QCVN 02-01 2.1.5.2.b 2.1.10	10. Thoát nước nền a. Đủ khả năng thoát nước b. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ]					

**10.2. Cách tiến hành**

**10.2.1. Yêu cầu:**

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

**10.2.2. Phạm vi:**

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

**10.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Mức độ thoát nước, mùi hôi..., của hệ thống nước thải, hố ga, nếu hố ga có nắp di động cần dời nắp để kiểm tra cấu trúc hố ga.
- Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.
- Tình trạng bảo trì tốt.

**11. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC****11.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
11	QCVN 02 – 07 2.2.1.3 2.2.2.3	<b>11. Hệ thống cấp nước</b> <b>11.1. Nước dùng cho ngâm làm sạch</b> a. Cập nhật đầy đủ sơ đồ hệ thống cấp nước b. An toàn vệ sinh c. Đủ để sử dụng <b>11.2. Kiểm soát chất lượng nước</b> a. Có kế hoạch hoặc thực hiện đúng kế hoạch b. Thực hiện đúng cách		[ ]	[ ]			[ ]		
				[ ]	[ ]					
					[ ]	[ ]				
					[ ]	[ ]				

**11.2. Cách tiến hành**

**11.2.1. Yêu cầu:** Nước sử dụng cho ngâm làm sạch nguyên thể hai mảnh vỏ phải bảo đảm an toàn thực phẩm.

**11.2.2. Phạm vi**

- Nguồn nước, thiết bị xử lý nước (hóa, lý, vi sinh), hồ chứa, tháp nước, đường ống dẫn.
- Toàn bộ hệ thống cấp nước ở khu vực ngâm làm sạch và phục vụ sản xuất, ngoại trừ nước cứu hoả, nước làm vệ sinh bên ngoài khu vực sản xuất, nước xả nhà vệ sinh.
- Hồ sơ theo dõi kiểm soát chất lượng nước.

**11.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

*Đánh giá trên sơ đồ, thực tế, phỏng vấn và lấy mẫu thăm tra (khi cần) để xác định:*

- Hệ thống cung cấp nước đảm bảo chất lượng đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh và không bị nhiễm bẩn từ bên ngoài hoặc có khả năng chảy ngược.
- Hệ thống cấp nước phải được nhận diện dễ dàng trên sơ đồ và thực tế đến từng vòi sử dụng.
- Đánh giá trên hồ sơ và thực tế việc làm vệ sinh định kỳ hệ thống cung cấp nước.
- Đánh giá hoạt động lấy mẫu và phân tích nước theo kế hoạch đã đề ra và đáp ứng QCVN 01:2009/BYT. Riêng với các cơ sở cung cấp NT2MV sống cho các cơ sở chế biến xuất khẩu vào thị trường EU phải đáp ứng Chỉ thị 98/83/EEC.
- Đánh giá khả năng cung cấp nước đầy đủ và yêu cầu áp lực của hệ thống đối với từng khu vực.
- Đánh giá hoạt động của các thiết bị xử lý nước (như thiết bị pha chlorine, thiết bị xử lý bằng ôzôn, hoặc đèn cực tím,...). Nếu nghi ngờ hiệu quả hệ thống, cần lấy mẫu kiểm chứng.
- Đánh giá các hoạt động giám sát và lưu trữ hồ sơ về hệ thống cung cấp nước.

**12. NGĂN CHẶN VÀ TIÊU DIỆT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI****11.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
11.	QCVN 02 – 07 2.2.2.6	<b>11. Ngăn chặn và tiêu diệt ĐVGH:</b> <b>11.1. Ngăn chặn</b> a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong khu vực ngâm làm sạch b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài khu vực ngâm làm sạch <b>11.2. Tiêu diệt</b> a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của ĐVGH trong khu vực ngâm làm sạch		[ ]	[ ]				

**12.2. Cách tiến hành**

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

**12.2.2. Phạm vi:**

- a. Khu vực ngâm làm sạch.
- b. Khu vực xung quanh phân xưởng kể từ hàng rào của cơ sở trở vào.
- c. Hồ sơ kiểm soát.

**12.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

- Hệ thống lưới chắn tại các vị trí thông với bên ngoài (rãnh thoát nước, hố ga).
- Các khe, ngách, các vị trí khuất, dụng cụ sắp xếp không ngăn nắp, thiết bị không sử dụng thường xuyên, các hố ga đối với khu vực ngâm làm sạch.
- Các bụi cây; hệ thống thoát nước hở; nơi có nước đọng; nơi tập trung phế liệu; rác thải đối với các khu vực ngoài khu vực ngâm làm sạch.

b. Tiêu diệt động vật gây hại:

- Đánh giá sơ đồ, kế hoạch đặt bẫy, sử dụng thuốc tiêu diệt động vật gây hại. Các thủ tục kiểm soát và duy trì hoạt động đó được phải duyệt trong SSOP.
- Xem xét sự hiện diện và dấu hiệu hiện diện của động vật gây hại trong khu vực ngâm làm sạch.

**13. KHU VỰC VỆ SINH CÔNG NHÂN**

**13.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
16.	QCVN 02 - 07 2.5	<b>16. Bao gói, ghi nhãn và truy xuất</b> a. Vật liệu bao gói phù hợp b. Ghi nhãn đủ thông tin và đúng quy định c. Thiết lập và thực hiện đầy đủ các thủ tục về truy xuất, thu hồi/xử lý sản phẩm			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

**16.2. Cách tiến hành**

**16.2.1. Yêu cầu:**

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

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

**16.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Việc thực hiện bao gói NT2MV sống đúng quy định (không thực hiện trực tiếp trên sàn).
- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với NT2MV phải bảo đảm an toàn thực phẩm:
  - + Không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.
  - + Đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm.
- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo qui định hiện hành của QCVN 02-07 và các thông tin phải chính xác.

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

**17. HOÁ CHẤT**

**17.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
17.	QCVN 02 - 07 2.2.2.7	<b>17. Hoá chất</b> a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

**17.2. Cách tiến hành**

**17.2.1. Yêu cầu**

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

**17.2.2. Phạm vi**

- Kho bảo quản, thùng, tủ, ngăn chứa hoá chất, phụ gia
- Việc sử dụng trong thực tế

- Hồ sơ quản lý và sử dụng.

**17.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

**18. KIỂM SOÁT NGUYÊN LIỆU**

**18.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
18	QCVN 02-07 2.2.2.11;2.2.2.12 2.3.2	18. Kiểm soát nguyên liệu a. Có hồ sơ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu b. Hồ sơ đầy đủ, đủ độ tin cậy				[ ] [ ]	[ ] [ ]		

**18.2. Cách tiến hành:**

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

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

**18.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

- Hoạt động tiếp nhận và tính đầy đủ, phù hợp của giấy chứng nhận xuất xứ NT2MV.
- Hồ sơ tiếp nhận, ngâm làm sạch.

**19. MÔI TRƯỜNG XUNG QUANH**

**19.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
19.	QCVN 02-01 2.1.1.1 2.1.2	19. Môi trường xung quanh a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào khu vực ngâm làm sạch		[ ] [ ]	[ ] [ ]				

**19.2. Cách tiến hành:**

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

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

**19.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

**20. HỆ THỐNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG****20.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
20.	QCVN 02 – 02 2.3.1,2,3 2.3.10 2.3.12 QCVN 02 – 07 2.2.2,4,3,12 2.3.1,2,5,6,9	<b>20.Hệ thống quản lý chất lượng</b> a. Đủ điều kiện tiên quyết để thực hiện chương trình QLCL b. Thiết lập đầy đủ chương trình GMP, SSOP cho các lĩnh vực liên quan c. Chương trình phù hợp với qui định và thực tế			[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		

**20.2 Cách tiến hành****20.2.1. Yêu cầu**

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

**20.2.2. Phạm vi**

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

**20.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

**21. THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG****21.1 Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)



Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
21.	QCVN 02 - 07	<b>21. Thực hiện chương trình quản lý chất lượng</b> a. Bố trí điều hành sản và thao tác của công nhân phù hợp. b. Kiểm soát đúng cách quá trình ngâm làm sạch. c. Vệ sinh cá nhân và nhà xưởng trang thiết bị đúng cách. d. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân đ. Thực hiện thăm tra đúng theo qui định.			[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			

**21.2 Cách tiến hành**

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

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

**21.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

- Việc bố trí sản xuất, trang thiết bị chế biến, phân phối nguyên liệu, thao tác của công nhân (có thể dẫn tới dập nát, nhiễm bẩn sản phẩm hoặc làm chậm thời gian sản xuất).
- Việc duy trì chế độ kiểm soát quá trình ngâm làm sạch NT2MV và tuân thủ các qui định trong GMP.
- Hoạt động vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị và kết quả thực hiện.
- Điều kiện vệ sinh chung theo qui định (không để chó, mèo vào khu vực sản xuất, không hút thuốc lá, khạc nhổ ... trong phân xưởng)
- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khỏe công nhân theo qui định (hồ sơ sức khỏe công nhân, việc thực hiện kiểm soát sức khỏe công nhân.)
- Thực hiện hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm.

**22. HỒ SƠ**

**22.1 Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
22.	QCVN 02 - 02 QCVN 02 - 07 2.2.2.12.	<b>22. Hồ sơ</b> a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ lưu trữ đầy đủ, đủ độ tin cậy			[ ]	[ ]	[ ] [ ]		

**22.2 Cách tiến hành**

**22.2.1. Yêu cầu:** Hồ sơ được thiết lập và lưu trữ đầy đủ, tin cậy.

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

**22.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

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

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

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

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA, CHỨNG NHẬN)

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

.....  
.....

**BIÊN BẢN KIỂM TRA, THẨM ĐỊNH VÀ ĐÁNH GIÁ  
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC MẮM VÀ THỦY SẢN DẠNG MẮM**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

- 1. Tên cơ sở:.....
- 2. Tên tiếng Anh, tên giao dịch thương mại (nếu có):
- 3. Địa chỉ: .....
- 4. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp.....nơi cấp.....
- 5. Số điện thoại: ..... Số Fax (nếu có):.....
- 6. Mã số (nếu có): .....
- 7. Mặt hàng :

Sản phẩm	Thị trường đăng ký xuất khẩu

- 8. Ngày kiểm tra: .....
- 9. Hình thức kiểm tra: .....
- 10. Thành phần đoàn kiểm tra: 1) .....
- 2) .....
- 3) .....
- 11. Đại diện cơ sở: 1) .....
- 2) .....

## II. NỘI DUNG KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
1	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.1.1, 2.2.1, 2.2.2	<b>1. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị</b> a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh			[ ]	[ ]	[ ]		
2	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.3.c	<b>2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ</b> a. Bề mặt vật liệu phù hợp, không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, không bị đọng nước, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			
3	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.3.a, 2.2.3.b, 2.5.2	<b>3. Trần, tường, mái che, tấm dẫy</b> a. Được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Kín c. Trần khu vực bao gói, các kho chứa màu sáng d. Tường không bị thấm nước đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]	[ ]			
4	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.1, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.6	<b>4. Thông thoáng</b> a. Không có hơi nước bảo hòa, khói trong phân xưởng b. Không có mùi hôi trong khu vực kho chứa, bao gói, khu phụ trợ			[ ]	[ ]			
5	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.4	<b>5. Hệ thống chiếu sáng</b> a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở khu vực bao gói, pha đầu sản phẩm c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
6	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.10, 2.7.4.b	<b>6. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:</b> <b>6.1. Đối với công nhân</b> a. Đủ số lượng và phù hợp b. Vị trí lắp đặt phù hợp c. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			
	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.7.1, 2.7.2, 2.7.3	<b>6.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến</b> a. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp			[ ]	[ ]			
7	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.5.1, 2.5.4	<b>7. Các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm</b> a. Vật liệu phù hợp b. Bề mặt, mối ghép nhẵn, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt				[ ]	[ ]		
8	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.7, 2.5.3	<b>8. Chất thải:</b> <b>8.1. Hệ thống thu gom chất thải rắn (Phế liệu)</b> a. Đầy đủ, chuyên dùng, cấu trúc để làm vệ sinh b. Nơi chứa đựng phế liệu kín, cách biệt với khu sản xuất c. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			
	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.3.4, 2.3.5, 2.3.6	<b>8.2. Hệ thống thu gom chất thải lỏng</b> a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hố ga đúng cách c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước d. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			
9	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.3.1, 2.3.2	<b>9. Hệ thống cung cấp nước:</b> a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước phù hợp và thực hiện đúng kế hoạch d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước đầy đủ, phù hợp đ. Bảo trì tốt				[ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhệ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
18	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.7.4.d, 2.9.3	<b>18. Điều kiện đảm bảo của hệ thống QLCL</b> <b>18.1. Cơ cấu tổ chức</b> a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền <b>18.2. Các điều kiện đảm bảo</b> a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP.				[ ] [ ]			
19	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.9.1, 2.7.2.a	<b>19. Xây dựng chương trình QLCL</b> a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với qui định và thực tế				[ ] [ ]	[ ] [ ]		
20	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.7.4.c, 2.9.1	<b>20. Thực hiện chương trình QLCL</b> a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được qui định trong GMP, SSOP c. Thao tác của công nhân đúng cách d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách g. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách sức khỏe công nhân h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ						Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)	Tổng hợp	
21	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.9.1	<b>21. Hoạt động thẩm tra</b> a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát b. Có kế hoạch và thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra c. Có kế hoạch và thực đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát d. Có kế hoạch và thực hiện theo kế hoạch thẩm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết			[ ]	[ ]			
22	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.6.1, 2.6.2, 2.9.1	<b>22. Hồ sơ</b> <b>22.1. Hồ sơ quản lý nguyên liệu, muối</b> a. Có hồ sơ về cơ sở cung cấp b. Hồ sơ đầy đủ, phù hợp và đủ độ tin cậy <b>22.2. Hồ sơ chương trình QLCL</b> a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng qui định				[ ]	[ ]	[ ]	
<b>TỔNG CỘNG: 22 nhóm chỉ tiêu</b>									

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

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

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

## VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

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

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

**HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, THẨM ĐỊNH VÀ ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI  
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM  
CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC MẮM VÀ THỦY SẢN DẠNG MẮM**

## 1. HƯỚNG DẪN PHÂN HẠNG

### 1. Định nghĩa mức lỗi

<b>Lỗi tới hạn (Cr):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
<b>Lỗi nghiêm trọng (Se):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Tới hạn.
<b>Lỗi nặng (Ma):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.
<b>Lỗi nhẹ (Mi):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

### 2. Bảng xếp loại

Hạng nhà máy	Số lượng lỗi			
	Cr	Se	Ma	Mi
Hạng 1	0	0	≤5	≤11 - Ma
Hạng 2	0	0	0	>11
	0	1	≤6	-
	0	0	7	-
Hạng 3	0	≤2	≤10	-
	0	≤1	11	-
Hạng 4	≥1	-	-	-
	-	≥3	-	-
	-	≤2	≥11	-

### 3. Diễn giải

#### 3.1. Cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP: Khi cơ sở xếp Hạng 1, Hạng 2 và Hạng 3.

##### 3.1.1. Cơ sở được xếp Hạng 1 khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Tới hạn, Không có lỗi Nghiêm trọng
- Số lỗi Nặng không quá 5 và tổng số lỗi Nhẹ và Nặng không quá 11 nhóm chỉ tiêu.

##### 3.1.2. Cơ sở được xếp Hạng 2 khi gặp một trong ba trường hợp sau:

- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, không có lỗi Nặng, lỗi Nhẹ lớn hơn 11.
- Không có lỗi Tới hạn, có 1 lỗi Nghiêm trọng, không quá 6 lỗi Nặng.
- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, có 7 lỗi Nặng.

##### 3.1.3. Cơ sở được xếp Hạng 3 khi gặp một trong hai trường hợp sau:

- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng, số lỗi Nặng không quá 10
- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 1 lỗi Nghiêm trọng, có 11 lỗi Nặng

#### 3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện bảo đảm ATTP: Khi Cơ sở xếp Hạng 4.

Một trong ba trường hợp sau:

- Có lỗi Tới hạn



- Có hơn 2 lỗi Nghiêm trọng.
- Có từ 11 lỗi nặng trở lên và có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng.

## II. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ

### A. Ghi biên bản đánh giá

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn đánh giá.
- Các sai lỗi, khuyến cáo của Cơ sở do quy định riêng thị trường mà Cơ sở đăng ký xuất khẩu (nếu có) phải được ghi rõ tại phần “Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra”.

### 2. Nguyên tắc đánh giá:

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

## III. NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

### 1. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr	
1	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.1.1, 2.2.1, 2.2.2	1. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh			[ ]	[ ]	[ ]	

#### 1.1. Yêu cầu:

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

**1.2. Phạm vi:** Các khu vực tiếp nhận, chế biến chượp, (bao gồm tiếp nhận, xử lý trộn muối và phụ liệu đang nhiệt, nấu, lọc, thủy phân bằng hoá chất “nếu có”), bao gói, bảo quản sản phẩm, bao bì, phụ gia, hoá chất, phòng thay bảo hộ, khu vực vệ sinh công nhân, chứa phế thải, đường đi nội tuyến.

#### 1.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Sự ngăn cách hợp lý giữa các khu vực có độ rủi ro khác nhau theo công nghệ chế biến khác nhau. Xử lý trộn muối, bao gói, chứa sản phẩm, nấu, thủy phân bằng hoá chất, nhà lọc, bao bì, bảo hộ lao động, khu vệ sinh công nhân, khu chứa phế liệu ...).
- Sự bố trí dụng cụ chứa, chế biến hợp lý ở các khu vực sản xuất theo công nghệ đang áp dụng, khoảng cách mệnh dụng cụ chứa với nền.

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

**2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		Tổng hợp
2	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.3.c	2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ a. Bằng vật liệu phù hợp, không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, không bị đọng nước, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			
				[ ]	[ ]				
				[ ]	[ ]				

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

**2.2. Phạm vi áp dụng:**

- a. Nền các khu vực bao gói, bảo quản sản phẩm, bao bì, phụ gia, hoá chất, phòng thay bảo hộ, khu vực vệ sinh công nhân và chế biến trong nhà.
- b. Nền các khu vực chế biến ngoài trời, rửa khử trùng dụng cụ, bao bì thuỷ tinh, đường đi nội tuyến.

**2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Nền các vực ở 2.2.a được làm bằng vật liệu bền không bị thấm nước, nhẵn phẳng.
- Nền các khu vực ở mục 2.2.b cứng thoát nước tốt, dễ làm vệ sinh.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

**Ghi chú:** Hiện trạng vệ sinh của nền sẽ được đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 20.

**3. Trần, tường, mái che, tấm đậy:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		Tổng hợp
3	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.3.a, 2.2.3.b, 2.5.2	3. Trần, tường, mái che, tấm đậy a. Được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Kín c. Trần khu vực bao gói, các kho chứa màu sáng d. Tường không bị thấm nước đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
					[ ]	[ ]			
				[ ]	[ ]				
				[ ]	[ ]				
				[ ]	[ ]				
				[ ]	[ ]				

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

**3.2. Phạm vi:**

- a. Tường, tường lửng, vách ngăn, trụ đỡ tại phòng bao gói sản phẩm, bảo quản sản phẩm, bao bì sạch, phụ gia, hoá chất, phòng thay bảo hộ, khu vực vệ sinh công nhân.
- b. Tường lửng, vách ngăn, trụ đỡ tại khu vực đang nhiệt, nấu, xử lý chế biến ngoài trời, rửa khử trùng bao bì.
- c. Trần phòng bao gói sản phẩm, kho bao bì sạch, phụ gia hoá chất, phòng thay bảo hộ, khu vực vệ sinh công nhân.

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

e. Tắm đậy các bể đang nhiệt, bi chứa chượp bán thành phẩm ở các khu vực.

**3.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Tường, tường lửng, vách ngăn tại các vực ở 3.2.a được làm bằng vật liệu bền, không độc, không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh (Cemen, gỗ sơn chống thấm, composit hoặc tương đương).

- Tường lửng, vách ngăn tại các vực ở 3.2.b được làm bằng vật liệu bền, không độc, không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh (Cemen, gỗ sơn chống thấm, composit hoặc tương đương). Mặt trên các tường lửng, vách ngăn có độ nghiêng không nhỏ hơn 45 độ.

- Trần tại các vực ở 3.2.c được làm bằng vật liệu bền, không độc, kín, sáng màu, không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh (Nhựa, gỗ sơn chống thấm, composit hoặc tương đương).

- Mái che tại các vực ở 3.2.d được làm bằng vật liệu bền, không độc, kín, dễ làm vệ sinh (Gỗ, tre, lá dừa nước, tôn sơn chống sét, Firocemen hoặc tương đương). Cấu trúc dễ làm vệ sinh.

- Tắm đậy tại các vực ở 3.2.e làm bằng vật liệu bền, kín để thoát nước và dễ làm vệ sinh (bạt su, phen tre phủ trai phà, nhựa).

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

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

**Ghi chú:** Hiện trạng vệ sinh của trần, tường, mái che, tắm đậy sẽ được đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 20.

**4. Thông thoáng:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		Tổng hợp
4	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.1, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.6	<b>4. Thông thoáng</b> a. Không có hơi nước bão hòa, khói trong phân xưởng b. Không có mùi hôi trong khu vực kho chứa, bao gói, khu phụ trợ			[ ]				

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

**4.2. Phạm vi:**

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

b. Khu vực sản xuất chượp trong nhà.

c. Khu vực nấu, cô đặc, thủy phân bằng hoá chất.

**4.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Thoáng khí, không có hơi ẩm và mùi hôi tại các khu vực quy định ở mục 4.2.a.

- Thoáng khí, không có mùi hôi tại các khu vực quy định ở mục 4.2.b.

- Thoát nhiệt tốt và không có hơi nước bão hoà tại các khu vực quy định ở mục 4.2.c.

**5. Hệ thống chiếu sáng**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr	

5	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.4	<b>5. Hệ thống chiếu sáng</b> a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở khu vực bao gói, pha đầu sản phẩm c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			
---	---------------------------------	--	--	--	--------------------------	------------	--	--	--

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

**5.2. Phạm vi:**

a. Khu vực pha đầu, bao gói, (chiết chai, can).

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

**5.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Cường độ sáng: 540 lux ở các nơi cần có thao tác kiểm tra, 220 lux ở các khu vực quy định tại mục 5.2.a; 110 lux ở các khu vực qui định ở mục 5.2.b (nếu kiểm tra bằng máy) hoặc thông qua kiểm tra thực tế số lượng và công suất của đèn đang hoạt động, đảm bảo sự phân biệt rõ ràng màu sắc tự nhiên của sản phẩm.

- Phải có đủ chụp bảo vệ đèn ở các khu vực định tại mục 5.2.a. Chụp đèn phải đáp ứng chức năng bảo vệ khi bóng đèn bị nổ, vỡ.

- Kết cấu của hộp đèn phải kín, đảm bảo dễ làm vệ sinh ở bên trong và bên ngoài.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

**Ghi chú:** Hiện trạng vệ sinh của hệ thống chiếu sáng sẽ được đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 20.

## 6. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr	
6	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.10, 2.7.4.b	<b>6. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:</b> <b>6.1. Đối với công nhân</b> a. Đủ số lượng và phù hợp b. Vị trí lắp đặt phù hợp c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		
	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.7.1, 2.7.2, 2.7.3	<b>6.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến</b> a. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ]		

**6.1. Yêu cầu:**

- Đảm bảo cho việc làm vệ sinh của công nhân hiệu quả trong sản xuất và sau khi đi vệ sinh.

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

**6.2. Phạm vi:**

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

b. Mỗi khu vực sản xuất trong nhà, ngoài trời.

c. Tất cả các phương tiện, tác nhân làm vệ sinh khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị dụng cụ dùng trong sản xuất tại tất cả các khu vực sản xuất.

**6.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

6.3.1. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng đối với công nhân:

Chỉ tiêu	Tham chiếu		Ac	Mi	Ma	Se	Cr	Tổng hợp	
9	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.3.1, 2.3.2	<b>9. Hệ thống cung cấp nước</b> a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước phù hợp và thực hiện đúng kế hoạch d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước đầy đủ, phù hợp đ. Bảo trì tốt				[ ] [ ] [ ]	[ ]		

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

**9.2. Phạm vi áp dụng:**

- a. Nguồn nước, thiết bị xử lý nước (hóa, lý, vi sinh), hồ chứa, tháp nước, đường ống dẫn.
- b. Toàn bộ hệ thống cấp nước ở tất cả các khu vực sản xuất và phục vụ sản xuất, ngoại trừ cứu hoả, nước làm vệ sinh nền, nước xả nhà vệ sinh.
- c. Hồ sơ theo dõi kiểm soát chất lượng nước.

**9.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

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

**Ghi chú:** Hiện trạng vệ sinh của hệ thống cung cấp nước đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 20.

**10. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		Tổng hợp

10	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.1, 2.2.4, 2.3.4, 2.5.2, 2.6.3.b, 2.7.2.b, 2.8.3	<b>10. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại</b> <b>10.1. Ngăn chặn</b> a. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phòng bao gói, kho chứa bán thành phẩm, phụ gia c. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ở các khu vực khác <b>10.2. Tiêu diệt</b> a. Có kế hoạch kiểm soát động vật gây hại phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]				
----	--	---	--	--	---	--	--	--	--

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

**10.2. Phạm vi:**

- a. Khu vực bao gói, bảo quản sản phẩm, bao bì, phụ gia, hoá chất, thay bảo hộ, chế biến trong nhà.
- b. Khu vực chế biến ngoài trời, xung quanh phân xưởng kể từ hàng rào của cơ sở trở vào.
- c. Hồ sơ kiểm soát.

**10.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

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

- Hệ thống lưới chắn tại các vị trí thông với bên ngoài (ô thông gió tự nhiên hoặc cưỡng bức, hồ ga, rèm che ở các lối vào khu vực sản xuất, khe hở ở cửa rèm che và cửa sổ, khe hở của trần) đối với các khu vực nêu tại 10.2.a.

- Các khe, ngách, các vị trí khuất, dụng cụ sắp xếp không ngăn nắp, thiết bị không sử dụng thường xuyên, các hồ ga đối với các khu vực nêu tại 10.2.b.

- Các bụi cây; hệ thống thoát nước hở; nơi có nước đọng; nơi tập trung phế liệu; rác thải đối với các khu vực nêu ở mục 10.2.b.

b. Tiêu diệt động vật gây hại:

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

- Quan sát dấu hiệu sự hiện diện của động vật gây hại trong phân xưởng.

**Ghi chú:** Hiện trạng vệ sinh của rèm, lưới, đèn diệt ruồi đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 20.

**11. Khu vực vệ sinh công nhân**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		Tổng hợp
11	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.9	<b>11. Khu vực vệ sinh công nhân</b> a. Không có b. Đủ số lượng, trang thiết bị và bố trí thích hợp c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt				[ ] [ ]			

**11.1. Yêu cầu:** Số lượng và cấu trúc phù hợp.

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

**11.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Số bồn cầu (hố xí) đủ lượng theo qui định riêng cho nam và nữ:
  - Dưới 9 người: 1 bồn cầu
  - Từ 10-24 người: 2 bồn cầu
  - Từ 25-49 người: 3 bồn cầu
  - Từ 50-100 người: 5 bồn cầu
- Cửa nhà vệ sinh không được mở trực tiếp vào khu vực chế biến.
- Trang thiết bị và bố trí nhà vệ sinh: bồn cầu, xả nước, giấy vệ sinh chuyên dùng, thùng chứa rác có nắp đậy, đủ lượng, thuận tiện, hoạt động bình thường.
- Tình trạng bảo trì tốt.

**Ghi chú:** Hiện trạng vệ sinh của nhà vệ sinh công nhân đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 20.

**12. Trang bị bảo hộ lao động**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		Tổng hợp
12	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.8	<p><b>12. Bảo hộ lao động (BHLĐ)</b></p> <p><b>12.1. Trang bị BHLĐ</b></p> <p>a. Đủ số lượng và chủng loại</p> <p>b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp</p> <p>c. BHLĐ sạch sẽ, không rách</p> <p><b>12.2. Phòng thay BHLĐ</b></p> <p>a. Có phòng thay BHLĐ</p> <p>b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau</p> <p>c. Bố trí, vị trí thích hợp</p> <p>d. Bảo trì tốt</p>							
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
				[ ]	[ ]				
				[ ]	[ ]				

**12.1. Yêu cầu:**

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

**12.2. Phạm vi:**

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

**12.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Số lượng và chủng loại trang bị bảo hộ lao động trong các khu vực như qui định.
- Tình trạng vệ sinh của bảo hộ lao động đang sử dụng.
- Sự tách biệt giữa BHLĐ và tư trang quần áo, giày dép thường trong phòng thay bảo hộ; sự tách biệt giữa khu vực thay, lưu giữ bảo hộ lao động cho công nhân làm việc ở các khu vực có độ rủi ro khác nhau (chế biến chượp, bao gói). Kiểm soát việc sử dụng bảo hộ lao động theo qui định.
- Giặt, nơi phơi (hoặc hợp đồng thuê giặt) đối với cơ sở xuất khẩu vào EU.
- Sự phân biệt BHLĐ dùng cho công nhân khu vực sản (chế biến chượp), bao gói; khu vực thay BHLĐ riêng cho khu vực bao gói.

**Ghi chú:** Hiện trạng vệ sinh phòng thay BHLĐ, nơi bảo quản, phơi đánh giá ở nhóm chỉ tiêu 20.

**13. Bao gói, ghi nhãn**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr	

13	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.8.2	<b>13. Bao gói, ghi nhãn</b> a. Có khu vực phòng bao gói riêng biệt b. Vật liệu chứa đựng phù hợp c. Ghi nhãn đầy đủ thông tin và đúng quy định			[ ]	[ ]				
----	-----------------------------------	--	--	--	-----	-----	--	--	--	--

**13.1. Yêu cầu:**

- Có khu vực bao gói riêng, vật liệu bao gói phù hợp.
- Ghi nhãn đầy đủ và đúng cách.

**13.2. Phạm vi:**

- Kho bao bì, khu vực bao gói, dụng cụ cơ mành, dán nhãn, đai nẹp, thùng carton.
- Việc ghi nhãn và nơi bảo quản thành phẩm. Hồ sơ kiểm soát bao bì và gia công.

**13.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Khu vực bao gói chỉ dành riêng cho hoạt động bao gói sản phẩm.
- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với nước mắt phải đảm bảo ATVS:
  - + Không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.
  - + Đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm.
- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo qui định hiện hành của Việt Nam, nước nhập khẩu và các thông tin phải chính xác.

**Ghi chú:** Hiện trạng vệ sinh nơi bao gói đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 20.

**14. Truy xuất, triệu hồi/xử lý sản phẩm**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		Tổng hợp
14	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.9.2	<b>14. Truy xuất, triệu hồi/xử lý sản phẩm</b> a. Thiết lập đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm. b. Thực hiện đầy đủ các thủ tục truy xuất và triệu hồi/xử lý sản phẩm.			[ ]	[ ]			

**14.1. Yêu cầu:** Xây dựng và tuân thủ các thủ tục truy xuất và triệu hồi/xử lý sản phẩm.

**14.2. Phạm vi:**

- Hồ sơ quy định thủ tục truy xuất, triệu hồi/xử lý sản phẩm của cơ sở;
- Việc thực hiện thủ tục truy xuất, triệu hồi/xử lý sản phẩm của cơ sở.

**14.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Tính đầy đủ và hợp lý của thủ tục truy xuất nguồn gốc, triệu hồi/xử lý sản phẩm;
- Việc thực hiện trên thực tế tuân thủ theo thủ tục truy xuất nguồn gốc, triệu hồi/xử lý sản phẩm mà cơ sở đã ban hành.

**15. Kho chứa và phương tiện vận chuyển**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr	



15	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.4, 2.2.5, 2.6.3.b, 2.6.4.a, 2.6.4.b, 2.8.1, 2.8.3, 2.8.4	<b>15. Kho chứa và phương tiện vận chuyển</b> <b>15.1. Kho chứa sản phẩm, bao bì, hoá chất, phụ gia</b> a. Có kho chứa sản phẩm, bao bì, hoá chất, phụ gia riêng b. Phương pháp bảo quản bao bì và chế độ vệ sinh phù hợp <b>15.1. Phương tiện vận chuyển</b> Phương tiện vận chuyển đảm bảo vệ sinh			[ ]	[ ]	[ ]		
----	--	---	--	--	-----	-----	-----	--	--

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

**15.2. Phạm vi:**

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

**15.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

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

**Ghi chú:** Hiện trạng vệ sinh các nơi chứa đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 20.

**16. Môi trường xung quanh**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		Tổng hợp
16	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.1.1, 2.2.1	<b>16. Môi trường xung quanh</b> a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ]	[ ]				

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

**16.2. Phạm vi:** Bên ngoài và bên trong tường rào cơ sở cho đến khu vực hoặc nhà chế biến.

**16.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Khuôn viên cơ sở so với các khu vực tập trung chất thải, nơi sản xuất có nhiều khói bụi, mùi hôi, khu vực bảo quản hoá chất, chăn nuôi gia súc, các khu vực tù đọng chất thải.
- Tường rào xung quanh nhà máy ngăn chặn được sự qua lại của gia súc, vật nuôi, hạn chế sự xâm nhập của động vật gây hại.
- Đường đi nội bộ trong cơ sở không ảnh hưởng đến sản phẩm, bao bì.

**Ghi chú:** Hiện trạng vệ sinh trong tường rào tới khu vực sản xuất đánh giá trong nhóm chỉ tiêu 20.

**17. Hóa chất, men, phụ gia và phẩm màu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		Tổng hợp
17	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.5, 2.6.2, 2.6.3, 2.6.4	<p><b>17. Hóa chất, men, phụ gia và phẩm màu</b></p> <p><b>17.1. Dùng trong chế biến</b></p> <p>a. Được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng</p> <p>b. Sử dụng, bảo quản đúng cách</p> <p><b>17.2. Dùng tẩy rửa, khử trùng, tiêu diệt ĐVGH</b></p> <p>a. Được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng</p> <p>b. Sử dụng, bảo quản đúng cách</p>					[ ]		
					[ ]	[ ]			
						[ ]	[ ]		
					[ ]	[ ]			

**17.1. Yêu cầu:**

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

**17.2. Phạm vi:**

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

**17.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

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

**18. Cơ cấu tổ chức và các điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr	

18	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.7.4.d, 2.9.3	<b>18. Điều kiện đảm bảo của hệ thống QLCL</b> <b>18.1. Cơ cấu tổ chức</b> a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền <b>18.2. Các điều kiện đảm bảo</b> a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP.				[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
----	--	--	--	--	--	-----	-----	-----	-----	--

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

**18.2. Phạm vi:**

- a. Tổ chức chuyên trách và năng lực của cán bộ QLCL, các hồ sơ có liên quan.
- b. Văn bản, hồ sơ, tài liệu, trang thiết bị liên quan đến hoạt động QLCL.
- c. Phòng kiểm nghiệm (nếu có) hoặc hợp đồng với phòng kiểm nghiệm có thẩm quyền.

**18.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

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

**19. Xây dựng chương trình QLCL**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải	
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		Tổng hợp
19	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.9.1, 2.7.2.a	<b>19. Xây dựng chương trình QLCL</b> a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với qui định và thực tế				[ ]	[ ]	[ ]	

**19.1. Yêu cầu:** Chương trình quản lý chất lượng phải phù hợp với qui định và thực tế.

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

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

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

- Hồ sơ được thiết lập đầy đủ và phù hợp.
- Chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP được xây dựng theo đúng qui định và phù hợp với tình hình thực tế của cơ sở.

**20. Thực hiện chương trình QLCL**

Nhóm	Điều khoản	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
------	------------	----------	------------------	--	--	--	--	-----------

Chỉ tiêu	Tham chiếu		Ac	Mi	Ma	Se	Cr	Tổng hợp
20	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.7.4.c, 2.9.1	<b>20. Thực hiện chương trình QLCL</b> a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được qui định trong GMP, SSOP c. Thao tác của công nhân đúng cách d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách g. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách sức khỏe công nhân h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ]	[ ]		
					[ ]	[ ]		
					[ ]	[ ]		
					[ ]	[ ]		
					[ ]	[ ]		
					[ ]	[ ]		
						[ ]	[ ]	
						[ ]	[ ]	

**20.1. Yêu cầu:** Chương trình QLCL phải được thực hiện theo đúng qui định đã đề ra.

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

**20.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Việc bố trí các hoạt động khác biệt trong cùng thời điểm tại cùng khu vực sản xuất.
- Phân công nhiệm vụ lực lượng KSCL và hoạt động của họ trong thực tế.
- Việc duy trì chế độ kiểm soát độ mặn, thông số cảm quan hàng ngày.
- Các thao tác của công nhân (có thể dẫn tới nhiễm bẩn sản phẩm).
- Hoạt động vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị và kết quả thực hiện.
- Điều kiện vệ sinh chung theo qui định (không để chó, mèo vào khu vực sản xuất, không hút thuốc lá, khạc nhổ ... trong các khu vực diễn ra hoạt động sản xuất hoặc để nguyên phụ liệu)
- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khỏe công nhân (hồ sơ sức khỏe công nhân, việc thực hiện kiểm soát sức khỏe công nhân).
- Hoạt động kiểm soát tại các điểm kiểm soát tới hạn và việc ghi chép số liệu theo hệ thống mẫu biểu đã quy định trong chương trình
- Thực hiện hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm.

**21. Hoạt động thẩm tra**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr	

**II. NỘI DUNG KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
1	QCVN 02-01 2.1.3.2,4,5 2.1.4.2.e 2.1.4.6.b,c 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b	<b>1. Bố trí mặt bằng, nhà xưởng, trang thiết bị</b> a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Không thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh			[ ]	[ ]	[ ]		
2	QCVN 02-01 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2	<b>2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ</b> a. Bề mặt vật liệu bền, không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, có độ dốc thích hợp c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong (khu vực ướt) d. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			
3	QCVN 02-01 2.1.4.3,4 2.1.4.5.g 2.1.12.2	<b>3. Tường, trần</b> a. Kín, được làm bằng vật liệu phù hợp b. Màu sáng c. Dễ làm vệ sinh khử trùng d. Tường không bị thấm nước đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
4	QCVN 02-01 2.1.4.5 2.1.5.4.b 2.1.12.2	<b>4. Cửa</b> a. Bề mặt vật liệu bền, không bị thấm nước b. Kín c. Dễ làm vệ sinh d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng đ. Các cửa mở thông ra bên ngoài có trang bị các lưới chắn côn trùng e. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			
5	QCVN 02-01 2.1.4.7.a,b,c 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii 2.1.10.3	<b>5. Hệ thống thông gió</b> a. Hệ thống thông gió thiết kế phù hợp và dễ làm vệ sinh b. Không có mùi hôi, khói trong phân xưởng		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ]			
6	QCVN 02-01 2.1.4.8; 2.1.5.1.đ 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii 2.1.12.2	<b>6. Hệ thống chiếu sáng</b> a. Đủ ánh sáng b. Dễ làm vệ sinh c. Có chụp đèn ở những nơi cần thiết d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			
7	QCVN 02-01 2.1.11.1,2 2.1.12.2 QCVN 02-03 2.1.2.2,3	<b>7. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:</b> <b>7.1. Đối với công nhân</b> a. Đủ số lượng b. Không dùng vòi nước vận hành bằng tay c. Có xà phòng nước d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp đ. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp e. Vị trí lắp đặt phù hợp g. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
	QCVN 02-01 2.1.11.5.a,b,c,d 2.1.11.6; 2.1.5.4.b 2.1.8.1; 2.1.12.4.d	<b>7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến</b> a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp		[ ]	[ ]	[ ]			
8	QCVN 02-01 2.1.5.1; 2.1.5.2.a 2.1.5.3.4; 2.1.12.2 2.3.1.3	<b>8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm</b> (thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn, đường ống dẫn, máng chuyên BTP, dụng cụ CB khác...) a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh c. Dụng cụ chuyên dùng d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		
9	QCVN 02-01 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b,c 2.1.12.2	<b>9. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm</b> (chân bàn, giá đỡ, bệ máy...) a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
10	QCVN 02-01: 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d,d 2.1.5.2.b 2.1.10 2.1.12.2	<b>10. Chất thải:</b> <b>10.1 Chất thải rắn (Phế liệu)</b> a. Dụng cụ thu gom, chứa đựng phế liệu có cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh b. Dụng cụ thu gom, vận chuyển, chứa đựng phế liệu chuyên dùng c. Phương tiện vận chuyển và chứa đựng phế liệu kín nước, có nắp đậy d. Nơi chứa đựng phế liệu kín, cách biệt với khu sản xuất <b>10.2. Hệ thống thoát nước thải</b> a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hồ ga đúng cách c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]	[ ]			
11	QCVN 02-01	<b>11. Hệ thống cung cấp nước, nước đá và</b>							

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
	2.1.1.3.a 2.1.5.4.a 2.1.6;2.1.7;2.1.8	<b>hơi nước:</b> a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh e. Hệ thống cung cấp hơi nước phù hợp g. Bảo trì tốt				[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		
12	QCVN 02-01 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,d, g 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e	<b>12. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại</b> <b>12.1. Ngăn chặn</b> a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài phân xưởng c. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại <b>12.2. Tiêu diệt</b> a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		[ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			
13	QCVN 02-01: 2.1.11.4 2.1.12.2	<b>13. Khu vực vệ sinh công nhân</b> a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			
14	QCVN 02-01 2.1.11.3 2.1.12.1.b 2.1.12.2 2.1.14.2	<b>14. Bảo hộ lao động</b> <b>14.1. Trang bị bảo hộ lao động</b> a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách <b>14.2. Phòng thay BHLĐ</b> a. Có phòng thay BHLĐ			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
		b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]			
15	QCVN 02-01 2.1.5.2.a 2.1.5.8 2.2.2 QCVN 02-02 2.3.9	<b>15. Bao gói, ghi nhãn và truy xuất</b> <b>15.1. Bao gói</b> a. Vật liệu bao gói phù hợp b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển bao bì phù hợp <b>15.2. Ghi nhãn và truy xuất</b> a. Ghi nhãn đủ thông tin và đúng quy định b. Thiết lập và thực hiện đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		
16	QCVN 02-01 2.1.5.5; 2.6.4.2 2.1.5.5; 2.3.1; 2.3.2; 2.3.3,4 2.5.3,4 QCVN 02-03 2.1.5.2,3	<b>16. Kho chứa và phương tiện vận chuyển</b> <b>16.1. Kho chứa sản phẩm, bao bì, hoá chất, phụ gia</b> a. Có kho chứa sản phẩm, bao bì, hoá chất, phụ gia riêng b. Phương pháp bảo quản bao bì và chế độ vệ sinh phù hợp <b>16.2. Phương tiện vận chuyển</b> Phương tiện vận chuyển đảm bảo vệ sinh				[ ]	[ ]		
17	QCVN 02-01 2.1.11.5.d 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b 2.1.13	<b>17. Hoá chất, phụ gia</b> <b>17.1. Hoá chất, phụ gia dùng cho chế biến</b> a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách <b>17.2. Hoá chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại</b> a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách				[ ]	[ ]		
18	QCVN 02-01 2.1.1.1	<b>18. Môi trường xung quanh</b> a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng		[ ]	[ ]				

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
	2.1.2 2.1.3.1	vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ]	[ ]				
19	QCVN 02-02 2.3.1,2,3 2.3.10 2.3.12	<b>19. Điều kiện đảm bảo của hệ thống QLCL</b> <b>19.1. Cơ cấu tổ chức</b> a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền <b>19.2. Các điều kiện đảm bảo</b> a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP.				[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			
20	QCVN 02-01 QCVN 02-02	<b>20. Xây dựng chương trình QLCL</b> a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với qui định và thực tế				[ ] [ ]	[ ] [ ]		
21	QCVN 02-02 QCVN 02-01	<b>21. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP</b> a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được qui định trong GMP, SSOP c. Thao tác của công nhân đúng cách d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách g. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
22	QCVN 02-02 QCVN 02-01	<b>22. Hoạt động thẩm tra</b> a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát b. Có kế hoạch và thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra c. Có kế hoạch và thực đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát d. Có kế hoạch và thực hiện theo kế hoạch thẩm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
23	QCVN 02-02 2.1; 2.2.8 QCVN 02-01 2.2	<b>23. Hồ sơ</b> <b>23.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu</b> a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy <b>23.2. Hồ sơ chương trình QLCL</b> a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng qui định				[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		
<b>Tổng cộng: 23 nhóm chỉ tiêu</b>									

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

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

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

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

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

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

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

### I. HƯỚNG DẪN PHÂN HẠNG

#### 1. Định nghĩa mức lỗi

<b>Lỗi tới hạn (Cr):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khoẻ người tiêu dùng.
<b>Lỗi nghiêm trọng (Se):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Tới hạn.
<b>Lỗi nặng (Ma):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.
<b>Lỗi nhẹ (Mi):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

#### 2. Bảng xếp loại

Hạng nhà máy	Số lượng lỗi			
	Cr	Se	Ma	Mi
Hạng 1	0	0	≤5	≤11 - Ma
Hạng 2	0	0	0	>11
	0	1	≤6	-
Hạng 3	0	0	7	-
	0	≤2	≤10	-
Hạng 4	0	≤1	11	-
	≥1	-	-	-
	-	≥3	-	-
	-	≤2	≥11	-

#### 3. Diễn giải

**3.1. Cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP: Khi cơ sở xếp Hạng 1, Hạng 2 và Hạng 3.**

**3.1.1. Cơ sở được xếp Hạng 1 khi đạt các điều kiện sau:**

- Không có lỗi Tới hạn, Không có lỗi Nghiêm trọng
- Số lỗi Nặng không quá 5 và tổng số lỗi Nhẹ và Nặng không quá 11 nhóm chỉ tiêu.

**3.1.2. Cơ sở được xếp Hạng 2 khi gặp một trong ba trường hợp sau:**

- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, không có lỗi Nặng, lỗi Nhẹ lớn hơn 11.
- Không có lỗi Tới hạn, có 1 lỗi Nghiêm trọng, không quá 6 lỗi Nặng.
- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, có 7 lỗi Nặng.

**3.1.3. Cơ sở được xếp Hạng 3 khi gặp một trong hai trường hợp sau:**

- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng, số lỗi Nặng không quá 10
- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 1 lỗi Nghiêm trọng, có 11 lỗi Nặng

**3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi Cơ sở xếp Hạng 4.**

**6.2. Cách tiến hành:**

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

**6.2.2. Phạm vi:**

- Các khu vực tiếp nhận, xử lý nguyên liệu, chiết rót, rửa thùng.
- Các khu vực gia nhiệt, xử lý sau khi gia nhiệt, bảo quản sản phẩm, thay bảo hộ lao động, vệ sinh công nhân, hành lang nội tuyến, kho chứa hoá chất, phụ gia, bao bì.

**6.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

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

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

**7. PHƯƠNG TIỆN RỬA, VỆ SINH, KHỬ TRÙNG**

**7.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải
			Mức đánh giá						
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
7	QCVN 02-01 2.1.11.1,2 2.1.12.2 QCVN 02-03 2.1.2.2,3	<b>7. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:</b> <b>7.1. Đối với công nhân</b> a. Đủ số lượng b. Không dùng vòi nước vắn hành bằng tay c. Có xà phòng nước d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp đ. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp e. Vị trí lắp đặt phù hợp g. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ]			
	QCVN 02-01 2.1.11.5.a,b, c,d 2.1.11.6; 2.1.5.4.b 2.1.8.1; 2.1.12.4.d	<b>7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến</b> a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

**7.2. Cách tiến hành:**

**7.2.1 Yêu cầu:**

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

**7.2.2. Phạm vi:**

- Tại tất cả lối vào các khu vực tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu, gia nhiệt và xử lý sau khi gia nhiệt, chiết rót, đóng thùng, khu vực vệ sinh công nhân và tại những nơi cần thiết trong khu vực chế biến.
- Tất cả các phương tiện, các tác nhân làm vệ sinh và khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến tại tất cả các khu vực sản xuất.

**7.2.3 Phương pháp và nội dung đánh giá:****7.2.3.1. Phương pháp kiểm tra:**

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

**7.2.3.2. Nội dung kiểm tra:**

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

**a. Đánh giá phương tiện rửa, khử trùng cho công nhân:****a.1. Tại lối vào phân xưởng:**

- Vòi nước không vận hành bằng tay, số lượng đảm bảo đủ vào giờ cao điểm (khoảng 20 công nhân/ vòi).
- Bình chứa và xả phòng nước phải phù hợp và đủ số lượng (khoảng 30 công nhân/ bình xả phòng).
- Phương tiện làm khô tay đúng qui cách (rulô vải, khăn lau tay dùng một lần, máy làm khô tay, phương tiện tương đương). Số lượng phương tiện làm khô tay phải đảm bảo đủ giờ cao điểm (khoảng 30 công nhân/rulô vải hoặc máy làm khô tay).
- Bồn nhúng ủng đảm bảo để việc nhúng ủng hiệu quả (độ ngập nước không dưới 0,15m, hàm lượng chlorin dư trong nước sát trùng ủng đạt 100 - 200ppm), nước thải từ bồn rửa tay không xả thẳng vào bồn nhúng ủng.

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

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

Các phương tiện trên phải được lắp đặt hợp lý.

**a.4. Trong tình trạng bảo trì tốt.****b. Đối với đánh giá phương tiện rửa, khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến:**

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

**8. BỀ MẶT TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI SẢN PHẨM****8.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm	Điều khoản	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá	Diễn
------	------------	----------	------------------	------

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

## 8.2. Cách tiến hành:

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

**8.2.2. Phạm vi:** Tất cả các bề mặt tiếp xúc trực tiếp (thớt, dao, thùng chứa, thau rửa, mặt bàn, đường ống dẫn, máng chuyên BTP, dụng cụ CB khác...) với thủy sản và các thành phần phối chế.

### 8.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, không bị ăn mòn, không gây độc, chịu được tác dụng của tác nhân tẩy rửa và khử trùng.
- Các bề mặt và mối nối nhẵn, dễ làm vệ sinh.
- Không sử dụng chung để sản xuất sản phẩm có mức độ rủi ro khác nhau (ví dụ: sản phẩm sơ chế đông lạnh và ăn liền...)
- Được bảo quản ở nơi có điều kiện vệ sinh tương đương khu vực sản xuất chế biến.
- Tình trạng bảo trì tốt.

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

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

### 9.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải
			Mức đánh giá						
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
9	QCVN 02-01 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b,c 2.1.12.2	9. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt							
				[ ]	[ ]				
				[ ]	[ ]				

### 9.2. Cách tiến hành:

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

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

### 9.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

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

## 10. CHẤT THẢI

### 10.1. Chỉ tiêu:

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

### 10.2. Cách tiến hành:

#### 10.2.1. Yêu cầu:

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

#### 10.2.2. Phạm vi:

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

#### 10.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra:

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

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

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

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

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

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

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



- Mức độ thoát nước, mùi hôi..., của hệ thống nước thải, hố ga, nếu hố ga có nắp di động cần dời nắp để kiểm tra cấu trúc hố ga.
- Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.
- Nước thải không được chảy từ khu vực bẩn sang khu vực sạch hơn (đặc biệt từ các khu vực khác qua khu xử lý thủy sản ăn liền) nếu là hệ thống công nổi.

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

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

### 11.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải
			Mức đánh giá						
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
11	QCVN 02-01 2.1.1.3.a 2.1.5.4.a 2.1.6; 2.1.7; 2.1.8	<b>11. Hệ thống cung cấp nước, nước đá và hơi nước:</b> a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh e. Hệ thống cung cấp hơi nước phù hợp g. Bảo trì tốt				[ ]	[ ]		
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			

### 11.2. Cách tiến hành:

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

#### 11.2.2. Phạm vi:

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

#### 11.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

##### a. Đối với hệ thống cấp nước, hơi nước:

- Hệ thống cung cấp nước, hơi nước đảm bảo chất lượng đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh và không bị nhiễm bẩn từ bên ngoài hoặc có khả năng chảy ngược (đối với hệ thống cung cấp nước).
- Hệ thống cấp nước, hơi nước phải được nhận diện dễ dàng trên sơ đồ và thực tế đến từng vòi sử dụng.
- Kiểm tra trên hồ sơ và thực tế việc làm vệ sinh định kỳ hệ thống cung cấp nước.
- Kiểm tra hoạt động lấy mẫu và phân tích nước theo kế hoạch đã đề ra và đáp ứng QCVN 01:2009/BYT.

- Kiểm tra khả năng cung cấp nước, 'hơi nước đầy đủ' và yêu cầu áp lực của hệ thống đối với từng khu vực.
- Kiểm tra hoạt động của các thiết bị xử lý nước (như: thiết bị pha chlorine, thiết bị xử lý bằng ôzôn, hoặc đèn cực tím,...). Nếu nghi ngờ hiệu quả hệ thống, cần lấy mẫu kiểm chứng.
- Kiểm tra các hoạt động giám sát và lưu trữ hồ sơ về hệ thống cung cấp nước.

**b. Đối với hệ thống cung cấp nước đá:**

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

- Được sản xuất từ nguồn nước đáp ứng các yêu cầu tại mục a nêu trên.
- Sản xuất, phương tiện vận chuyển và bảo quản nước đá đảm bảo an toàn vệ sinh như qui định tại nhóm chỉ tiêu số 8 và số 9 nêu trên.
- Bề mặt tiếp xúc của kho chứa nước đá và các kệ phải làm bằng vật liệu thích hợp, không rỉ sét, không thấm nước, không gây độc và dễ làm vệ sinh.
- Sắp xếp trong kho và thao tác xếp dỡ nước đá phải đảm bảo an toàn vệ sinh.
- Hồ sơ về quá trình sản xuất, kiểm soát chất lượng nước đá phải được lưu trữ đầy đủ.

**b.2. Nước đá từ nguồn cung cấp bên ngoài:** Kiểm tra trên hồ sơ và thực tế (khi cần thiết) như qui định tại mục 11.2.3.b1.

**12. NGĂN CHẶN VÀ TIÊU DIỆT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI**

**12.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chi tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải
			Mức đánh giá						
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
12	QCVN 02-01 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,d, g 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e	<b>12. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại</b> <b>12.1. Ngăn chặn</b> a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài phân xưởng c. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại <b>12.2. Tiêu diệt</b> a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại			[ ]	[ ]			
			[ ]	[ ]	[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			

**12.2. Cách tiến hành:**

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

**12.2.2. Phạm vi:**

- a. Tất cả các khu vực tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, cấp đông, bao gói, bảo quản sản phẩm, kho bao bì, kho hóa chất và phụ gia, nơi để dụng cụ chế biến, phòng thay và chứa bảo hộ lao động.
- b. Khu vực xung quanh phân xưởng kể từ hàng rào của nhà máy trở vào.
- c. Hồ sơ kiểm soát.

**12.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

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

- Hệ thống lưới chắn tại các vị trí thông với bên ngoài (ô thông gió tự nhiên hoặc cưỡng bức, hồ ga, rèm che ở các lối vào khu vực sản xuất, khe hở ở cửa rèm che và cửa sổ, khe hở của trần) đối với các khu vực nêu tại 12.2.2.a.
  - Các khe, ngách, các vị trí khuất, khu chứa vật liệu bao gói, dụng cụ sắp xếp không ngăn nắp, thiết bị không sử dụng thường xuyên, các hồ ga đối với các khu vực nêu tại 12.2.2.a.
  - Các bụi cây; hệ thống thoát nước hở; nơi có nước đọng; nơi tập trung phế liệu; rác thải đối với các khu vực nêu ở mục 12.2.2.b.
- b. Tiêu diệt động vật gây hại:
- Kiểm tra sơ đồ, kế hoạch đặt bẫy, sử dụng thuốc tiêu diệt động vật gây hại. Các thủ tục kiểm soát và duy trì hoạt động đã được phê duyệt trong SSOP.
  - Xem xét sự hiện diện và dấu hiệu hiện diện của động vật gây hại trong phân xưởng.

### 13. KHU VỰC VỆ SINH CÔNG NHÂN

#### 13.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải
			Mức đánh giá						
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
13	QCVN 02-01: 2.1.11.4 2.1.12.2	<b>13. Khu vực vệ sinh công nhân</b> a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ]			

#### 13.2. Cách tiến hành:

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

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

#### 13.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

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

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

Dưới 9 người: 1 bồn cầu

Từ 10-24 người: 2 bồn cầu

Từ 25-49 người: 3 bồn cầu

Từ 50-100 người: 5 bồn cầu

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

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

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

- Tình trạng bảo trì tốt.

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

### 14. BẢO HỘ LAO ĐỘNG

#### 14.1. Chỉ tiêu:

Nhóm	Điều khoản	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá	Diễn
------	------------	----------	------------------	------

Chỉ tiêu	Tham chiếu		Mức đánh giá					Tổng hợp	giải
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
14	QCVN 02-01 2.1.11.3 2.1.12.1.b 2.1.12.2 2.1.14.2	<b>14. Bảo hộ lao động</b> <b>14.1. Trang bị bảo hộ lao động</b> a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách <b>14.2. Phòng thay BHLĐ</b> a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt				[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		
				[ ] [ ]	[ ] [ ]				

**14.2. Cách tiến hành:**

**14.2.1. Yêu cầu:**

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

**14.2.2. Phạm vi:**

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

**14.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

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

**15. BAO GÓI, GHI NHẬN VÀ TRUY XUẤT**

**15.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải
			Mức đánh giá						
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		

15	QCVN 02-01 2.1.5.2.a 2.1.5.8 2.2.2 QCVN 02-02 2.3.9	<b>15. Bao gói, ghi nhãn và truy xuất</b> <b>15.1. Bao gói</b> a. Vật liệu bao gói phù hợp b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển bao bì phù hợp <b>15.2. Ghi nhãn và truy xuất</b> a. Ghi nhãn đủ thông tin và đúng quy định b. Thiết lập và thực hiện đầy đủ thủ tục truy xuất và thu hồi/xử lý sản phẩm.				[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**15.2. Cách tiến hành:**

**15.2.1. Yêu cầu:**

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

**15.2.2. Phạm vi:**

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

**15.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm thủy sản phải đảm bảo ATVS:  
 + Không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.  
 + Đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm.
- Có kho riêng để bảo quản bao bì. Khu vực chứa bao bì trung gian phải đảm bảo tránh các nguồn lây nhiễm.
- Sắp xếp trong kho hợp lý (đảm bảo cự ly cách tường, cách nền, cách trần, hành lang vận chuyển và sự phân tách giữa các lô bao bì).
- Phương tiện vận chuyển bao bì của cơ sở không là nguồn lây nhiễm cho bao bì.
- Tình trạng vệ sinh của bao bì.
- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo qui định hiện hành của Việt Nam, nước nhập khẩu và các thông tin phải chính xác.
- Các thông tin ghi trên nhãn phải phù hợp với sản phẩm bên trong.
- Tính đầy đủ và hợp lý của thủ tục truy xuất nguồn gốc, việc thực hiện trên thực tế.

**16. KHO CHỨA VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN**

**16.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải
			Mức đánh giá						
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		

16	QCVN 02-01 2.1.5.5; 2.6.4.2 2.1.5.5; 2.3.1; 2.3.2; 2.3.3,4 2.5.3,4 QCVN 02-03 2.1.5.2,3	<b>16. Kho chứa và phương tiện vận chuyển</b> <b>16.1. Kho chứa sản phẩm, bao bì, hoá chất, phụ gia</b> a. Có kho chứa sản phẩm, bao bì, hoá chất, phụ gia riêng b. Phương pháp bảo quản bao bì và chế độ vệ sinh phù hợp <b>16.2. Phương tiện vận chuyển</b> Phương tiện vận chuyển đảm bảo vệ sinh			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]					
----	---	---	--	--	---------------------------	--	--	--	--	--

**16.2. Cách tiến hành:**

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

**16.2.2. Phạm vi:**

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

**16.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

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

**17. HOÁ CHẤT PHỤ GIA**

**17.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải
			Mức đánh giá						
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
17	QCVN 02-01 2.1.11.5.d 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b 2.1.13	<b>17. Hóa chất, phụ gia</b> <b>17.1. Hoá chất, phụ gia dùng cho chế biến</b> a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách <b>17.2. Hoá chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại</b> a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			

**17.2. Cách tiến hành:**

**17.2.1. Yêu cầu:**

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

**17.2.2. Phạm vi:**

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

**17.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

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

**18. MÔI TRƯỜNG XUNG QUANH**

**18.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải
			Mức đánh giá						
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
18	QCVN 02-01 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1	<b>18. Môi trường xung quanh</b> a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ]	[ ]				
				[ ]	[ ]				

**18.2. Cách tiến hành:**

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

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

**18.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

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

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

**19.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải
			Mức đánh giá						
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		





- Chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP được xây dựng phù hợp với qui định và thực tế.

## 21. THỰC HIỆN GMP, SSOP VÀ HACCP

### 21.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải
			Mức đánh giá						
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
21	QCVN 02-02 QCVN 02-01	<p><b>21. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP</b></p> <p>a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý</p> <p>b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được qui định trong GMP, SSOP</p> <p>c. Thao tác của công nhân đúng cách</p> <p>d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách</p> <p>đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung</p> <p>e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách</p> <p>g. Kiểm soát chế độ sức khỏe công nhân</p> <p>h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn</p> <p>i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm</p>			[ ]	[ ]			

### 21.2. Cách tiến hành:

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

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

#### 21.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Việc bố trí sản xuất, trang thiết bị chế biến, phân phối nguyên liệu, bán thành phẩm, sản phẩm trên dây chuyền sản xuất.
- Phân công nhiệm vụ lực lượng KSCL và hoạt động của họ trong thực tế.
- Việc duy trì chế độ kiểm soát nhiệt độ bán thành phẩm và thời gian sản xuất; tuân thủ các qui định trong SSOP.
- Các thao tác của công nhân (có thể dẫn tới dập nát, nhiễm bẩn sản phẩm hoặc làm chậm thời gian sản xuất).
- Hoạt động vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị và kết quả thực hiện.
- Điều kiện vệ sinh chung theo qui định (không để chó, mèo vào khu vực sản xuất, không hút thuốc lá, khạc nhổ ... trong phân xưởng).

- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khỏe công nhân (hồ sơ sức khỏe công nhân, việc thực hiện kiểm soát sức khỏe công nhân).
- Hoạt động kiểm soát tại các điểm kiểm soát tới hạn và việc ghi chép số liệu theo hệ thống mẫu biểu đã quy định trong chương trình.
- Thực hiện hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm.

## 22. HOẠT ĐỘNG THẨM TRA

### 22.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải
			Mức đánh giá						
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
22	QCVN 02-02 QCVN 02-01	<b>22. Hoạt động thẩm tra</b> a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát b. Có kế hoạch và thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra c. Có kế hoạch và thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát d. Có kế hoạch và thực hiện theo kế hoạch thẩm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết			[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]	[ ]		
						[ ]	[ ]		

### 22.2. Cách tiến hành:

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

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

22.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

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

## 23. HỒ SƠ

### 23.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải
			Mức đánh giá						
			Ac	Mi	Ma	Se	Cr		
23	QCVN 02-02 2.1; 2.2.8 QCVN 02-01 2.2	<b>23. Hồ sơ</b> <b>23.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu</b> a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy <b>23.2. Hồ sơ chương trình QLCL</b> a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng quy định				[ ]	[ ]		
					[ ]	[ ]	[ ]		
				[ ]	[ ]		[ ]		
				[ ]	[ ]		[ ]		

### 23.2. Cách tiến hành:

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

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

**23.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA, CHỨNG NHẬN)

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

Biểu mẫu 5b-7

**BIÊN BẢN KIỂM TRA, THẨM ĐỊNH VÀ ĐÁNH GIÁ  
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ THU MUA ĐÓNG GÓI THỦY SẢN**

**THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
2. Tên tiếng Anh, tên giao dịch thương mại (nếu có): .....
3. Địa chỉ: .....
4. Giấy đăng ký kinh doanh số: ..... ngày cấp..... nơi cấp.....
5. Số điện thoại: .....Số Fax (nếu có): .....
6. Mã số (nếu có): .....
7. Mặt hàng thu mua :

Sản phẩm	Thị trường đăng ký xuất khẩu

8. Ngày kiểm tra: .....
9. Hình thức kiểm tra: .....
10. Thành phần đoàn kiểm tra: 1) .....  
2) .....  
3) .....
11. Đại diện cơ sở: 1) .....  
2) .....

## II. CHỈ TIÊU VÀ KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
1.	QCVN 02-10:2009 2.1 2.2.1 2.2.3	<b>1. Địa điểm và bố trí mặt bằng:</b> a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm. b. Thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển và làm vệ sinh		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		
2.	QCVN 02-10:2009 2.2.2	<b>2. Nền khu vực thu mua, bảo quản thủy sản</b> a. Nền làm bằng vật liệu và kết cấu phù hợp. b. Dễ làm vệ sinh khử trùng c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
3.	QCVN 02-10:2009 2.2.3 2.2.4	<b>3. Tường khu vực thu mua, bảo quản thủy sản</b> a. Có tường/ vách ngăn phù hợp c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
4.	QCVN 02-10:2009 2.2.3	<b>4. Trần khu vực thu mua, bảo quản thủy sản</b> a. Trần/mái che kín b. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]	[ ]			
5.	QCVN 02-10:2009 2.4	<b>5. Hệ thống chiếu sáng</b> a. Đủ ánh sáng b. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
6.	QCVN 02-10:2009 2.3.4 2.3.5	<b>6. Thoát nước thải</b> a. Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi b. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
7.	QCVN 02-10:2009 2.5.1 2.5.2 2.5.3 2.9.1.c	<b>7. Thiết bị, dụng cụ sản xuất, bảo quản và vận chuyển thủy sản</b> a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Sử dụng và bảo quản đúng cách c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]	[ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
8.	QCVN 02- 10:2009 2.5.4 2.9.1.c	<b>8. Dụng cụ làm vệ sinh</b> a. Làm bằng vật liệu phù hợp b. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách		[ ] [ ]	[ ] [ ]				
9.	QCVN 02- 10:2009 2.2.5 2.2.6 2.9.2	<b>9. Vệ sinh cá nhân</b> a. Có phương tiện rửa và khử trùng tay đầy đủ, phù hợp b. Người tiếp xúc với thủy sản có bảo hộ lao động phù hợp c. Có nhà vệ sinh phù hợp d. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			
10.	QCVN 02 – 01: 2009 2.6.2	<b>10. Cấp đông</b> a. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo qui định		[ ]	[ ]				
11.	QCVN 02 – 01: 2009 2.1.5.5	<b>11. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh:</b> a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế c. Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách d. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]				
12.	QCVN 02- 10:2009 2.6	<b>12. Chất bảo quản, tẩy rửa, khử trùng</b> a. Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách				[ ] [ ]	[ ]		
13.	QCVN02- 01:2009 2.1.12.3 2.1.4.5.b 2.1.3.3. 2.1.12.1.e QCVN02- 10:2009 2.9.1.a	<b>13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại</b> a. Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả. b. Không phát hiện sự hiện diện của động vật gây hại trong khu vực sản xuất		[ ]	[ ] [ ]				

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
14.	QCVN 02-10:2009 2.3.1;2.3.2 QCVN 02-02:2009 2.3.7 QCVN 01:2009/BYT	<b>14. Hệ thống cung cấp nước</b> a. Nước an toàn b. Kiểm soát chất lượng nước đúng cách			[ ]	[ ]	[ ]		
15.	QCVN 02-10:2009 2.8.2.b QCVN 02-02:2009 2.3.7 QCVN 01:2009/BYT	<b>15. Hệ thống cung cấp nước đá</b> a. Nước đá an toàn b. Kiểm soát chất lượng nước đá đúng cách c. Bảo quản, vận chuyển, sử dụng nước đá hợp vệ sinh			[ ]	[ ]	[ ]		
16.	QCVN 02-10:2009 2.9.2.h 2.9.3 2.9.4.a	<b>16. Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng</b> a. Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng b. Người tiếp xúc với thủy sản được tập huấn kiến thức về ATTP c. Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng		[ ]	[ ]	[ ]			
17.	QCVN 02-02:2009 2.3.6 2.3.7	<b>17. Chương trình quản lý chất lượng</b> a. Thiết lập chương trình quản lý chất lượng đầy đủ và phù hợp b. Thiết lập quy định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp			[ ]	[ ]	[ ]		
18.	QCVN 02-10:2009 2.8; 2.9.1 2.9.2.b; 2.9.4.b 2.9.4.c	<b>18. Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng</b> a. Có khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định. c. Bốc dỡ, xử lý, bảo quản thủy sản đúng quy định			[ ]	[ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
19.	QCVN 02- 10:2009 2.9.4.b 2.9.4.c	<b>19. Hồ sơ chương trình quản lý chất lượng</b> a. Có hồ sơ giám sát thực hiện quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp b. Thời gian lưu trữ đúng qui định		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		
20.	QCVN02- 01:2009 2.6.4.1; 2.6.4.2	<b>20. Bao gói</b> a. Có khu vực bảo quản bao bì phù hợp b. Vật liệu bao gói phù hợp		[ ]	[ ] [ ]	[ ]			
21.	QCVN02- 01:2009 2.6.4.3.	<b>21. Ghi nhãn</b> a. Đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng quy định			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		
<b>Tổng cộng: 21 nhóm chỉ tiêu</b>									

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

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

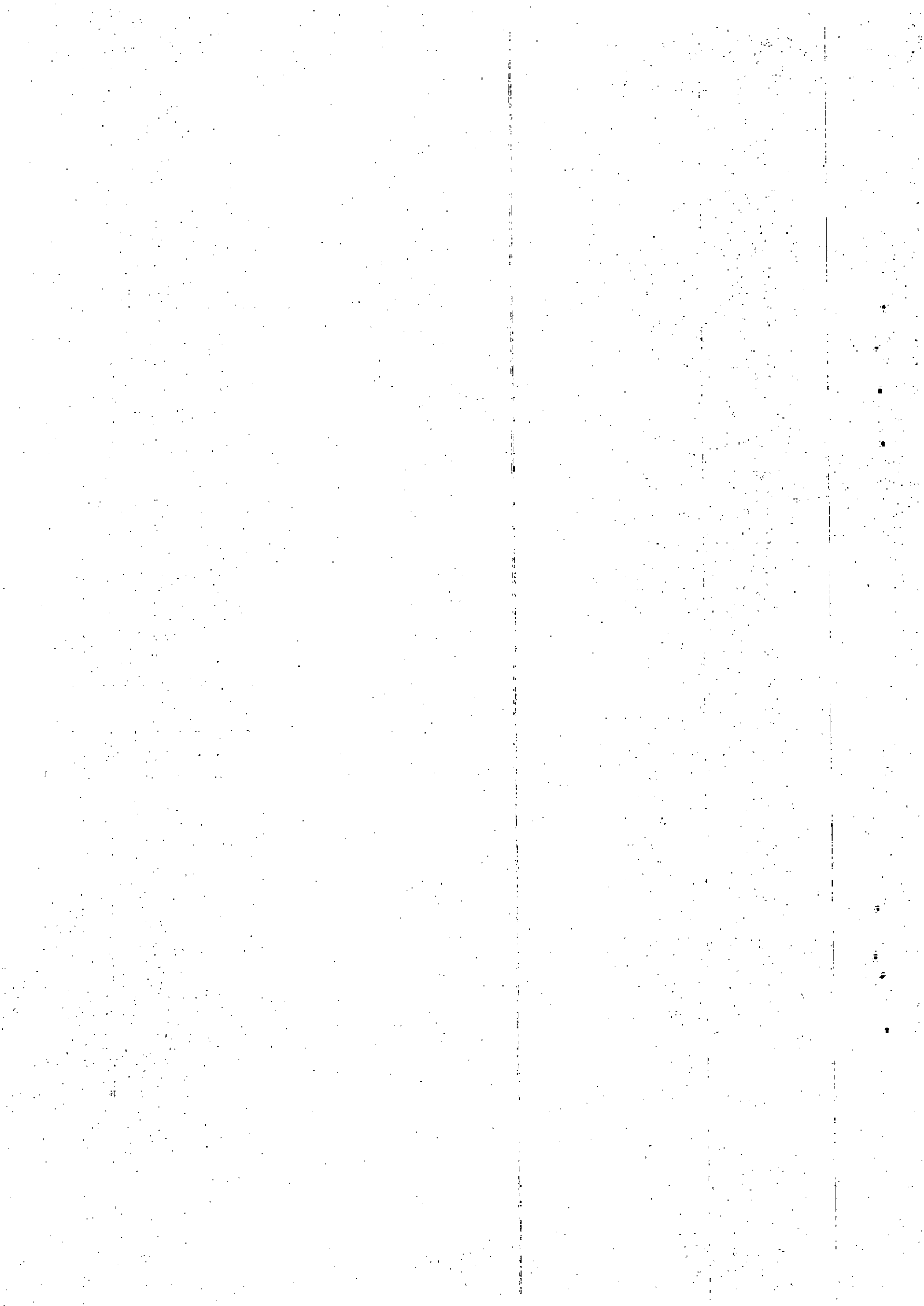
V. KẾT LUẬN VỀ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP CỦA CƠ SỞ THU MUA: .....

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

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

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





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

### I. HƯỚNG DẪN PHÂN HẠNG

#### 1. Định nghĩa mức lỗi

<b>Lỗi tới hạn (Cr):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
<b>Lỗi nghiêm trọng (Se):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Tới hạn.
<b>Lỗi nặng (Ma):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.
<b>Lỗi nhẹ (Mi):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

#### 2. Bảng xếp loại

Hạng nhà máy	Số lượng lỗi			
	Cr	Se	Ma	Mi
Hạng 1	0	0	≤5	≤11 - Ma
Hạng 2	0	0	0	>11
	0	1	≤6	-
Hạng 3	0	0	7	-
	0	≤2	≤10	-
Hạng 4	0	≤1	11	-
	≥1	-	-	-
	-	≥3	-	-
	-	≤2	≥11	-

#### 3. Diễn giải

##### 3.1. Cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP: Khi cơ sở xếp Hạng 1, Hạng 2 và Hạng 3.

##### 3.1.1. Cơ sở được xếp Hạng 1 khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Tới hạn, Không có lỗi Nghiêm trọng
- Số lỗi Nặng không quá 5 và tổng số lỗi Nhẹ và Nặng không quá 11 nhóm chỉ tiêu.

##### 3.1.2. Cơ sở được xếp Hạng 2 khi gặp một trong ba trường hợp sau:

- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, không có lỗi Nặng, lỗi Nhẹ lớn hơn 11.
- Không có lỗi Tới hạn, có 1 lỗi Nghiêm trọng, không quá 6 lỗi Nặng.
- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, có 7 lỗi Nặng.

##### 3.1.3. Cơ sở được xếp Hạng 3 khi gặp một trong hai trường hợp sau:

- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng, số lỗi Nặng không quá 10
- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 1 lỗi Nghiêm trọng, có 11 lỗi Nặng

##### 3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện bảo đảm ATTP: Khi Cơ sở xếp Hạng 4.

Một trong ba trường hợp sau:

- Có lỗi Tới hạn
- Có hơn 2 lỗi Nghiêm trọng.
- Có từ 11 lỗi nặng trở lên và có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng.

## II. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ

### A. Ghi biên bản đánh giá

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thăm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn đánh giá.
- Các sai lỗi, khuyến cáo của Cơ sở do quy định riêng thị trường mà Cơ sở đăng ký xuất khẩu (nếu có) phải được ghi rõ tại phần “Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra”.

### B. Nguyên tắc đánh giá

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

## C. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

### 1. ĐỊA ĐIỂM VÀ BỐ TRÍ MẶT BẰNG

#### 1.1. Chỉ tiêu

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

#### 1.2. Cách tiến hành:

##### 1.2.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm cho thủy sản.
- Thuận lợi cho việc tiếp nhận, bảo quản, làm vệ sinh và khử trùng.

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

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

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

- Địa điểm của cơ sở không bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm (ngập, đọng nước, gần bãi rác thải, ...).
- Đủ diện tích cho việc tiếp nhận, bảo quản và được cách biệt với các khu vực khác.
- Bố trí các trang thiết bị, dụng cụ hợp lý, không gây cản trở cho thao tác, làm vệ sinh.

## 2. NỀN KHU VỰC THU MUA, BẢO QUẢN THỦY SẢN:

### 2.1. Chỉ tiêu

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

### 2.2. Cách tiến hành

#### 2.2.1. Yêu cầu:

- Nền làm bằng vật liệu và kết cấu thích hợp, dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi

#### 2.2.2. Phạm vi:

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

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

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

- Vật liệu làm nền, sàn phải cứng, không độc, không thấm nước.
- Kết cấu phẳng, nhẵn dễ làm vệ sinh, khử trùng, khả năng thoát nước tốt
- Nền phải được bảo trì tốt.

## 3. TƯỜNG KHU VỰC THU MUA, BẢO QUẢN THỦY SẢN:

### 3.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)

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

**3.2. Cách tiến hành**

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

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

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

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

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

**4. TRẦN KHU VỰC THU MUA, BẢO QUẢN THỦY SẢN:****4.1. Chỉ tiêu**

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

**4.2. Cách tiến hành**

**4.2.1. Yêu cầu:** Trần kín, dễ vệ sinh

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

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

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

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

**5. HỆ THỐNG CHIẾU SÁNG KHU VỰC THU MUA, BẢO QUẢN THỦY SẢN:****5.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)

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

**5.2. Cách tiến hành****5.2.1. Yêu cầu:** Đèn đủ sáng**5.2.2. Phạm vi:** Khu tiếp nhận, bảo quản, sơ chế nguyên liệu thủy sản**5.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:**

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

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

**6. THOÁT NƯỚC THẢI****6.1. Chỉ tiêu**

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

**6.2. Cách tiến hành****6.2.1. Yêu cầu:** Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi**6.2.2. Phạm vi:** Khu tiếp nhận, bảo quản, sơ chế nguyên liệu thủy sản**6.2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:**

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

- Hệ thống thoát nước thải phải đảm bảo thải được hết lưu lượng nước cần thải trong hoạt động thu mua hàng ngày. Công, rãnh thoát nước có độ dốc thích hợp, không đọng nước.
- Nước thải trước khi xả ra phải được xử lý đảm bảo không ảnh hưởng môi trường xung quanh.
- Được bảo trì tốt.

**7. THIẾT BỊ, DỤNG CỤ SẢN XUẤT, BẢO QUẢN THỦY SẢN****7.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)

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

## 7.2. Cách tiến hành

### 7.2.1. Yêu cầu:

- Làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và không lây nhiễm vào thủy sản.
- Được bảo quản đúng nơi quy định

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

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

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

- Được làm bằng vật liệu không gây độc, không ri, không bị ăn mòn, không thấm nước, chịu được tác động của tác nhân tẩy rửa và khử trùng.
- Các bề mặt và môi nối phải nhẵn, dễ làm vệ sinh.
- Các dụng cụ, thiết bị được bảo quản đúng nơi quy định.
- Dụng cụ chứa nguyên liệu và phương tiện vận chuyển phải sạch và chuyên dùng
- Thùng chứa phế thải phải bằng vật liệu không thấm nước, không bị ăn mòn, kín, có nắp đậy và dễ vệ sinh.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

## 8. DỤNG CỤ LÀM VỆ SINH

### 8.1. Chỉ tiêu

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

### 8.2. Cách tiến hành

#### 8.2.1. Yêu cầu:

- Làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và không lây nhiễm vào thủy sản.
- Có đủ phương tiện để rửa, khử trùng dụng cụ, thiết bị, tường, nền.

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

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

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

- Được làm bằng vật liệu không gây độc, không rỉ, không bị ăn mòn, không thấm nước, chịu được tác động của tác nhân tẩy rửa và khử trùng, dễ làm vệ sinh
- Có đủ dụng cụ, thiết bị làm vệ sinh chuyên dùng (dụng cụ làm vệ sinh bề mặt tiếp xúc trực tiếp và gián tiếp với nguyên liệu thủy sản phải được phân biệt) và được bảo quản đúng nơi quy định.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

## 9. VỆ SINH CÁ NHÂN

### 9.1. Chỉ tiêu

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

### 9.2. Cách tiến hành

#### 9.2.1. Yêu cầu

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

#### 9.2.2. Phạm vi:

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

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

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

- Trang bị đầy đủ bảo hộ lao động ( ủng, yếm, găng tay) và hợp vệ sinh.
- Có đủ phương tiện rửa, khử trùng tay trước khi tiếp xúc với thủy sản và sau khi đi vệ sinh (xả phòng, nước rửa).
- Khu vực vệ sinh cách biệt với khu vực thu mua, cửa nhà vệ sinh không được mở trực tiếp vào khu vực thu mua.
- Trang thiết bị và bố trí nhà vệ sinh: bồn cầu, xả nước, giấy vệ sinh chuyên dùng, thùng chứa rác có nắp đậy, đủ lượng, thuận tiện, hoạt động bình thường.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.



**10. CẤP ĐÔNG****10.1. Chỉ tiêu**

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

**10.2. Cách tiến hành**

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

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

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

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

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

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

**11. KHO LẠNH VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN LẠNH****11.1. Chỉ tiêu**

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

**11.2. Cách tiến hành**

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

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

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

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

- Duy trì được nhiệt độ của sản phẩm phải đạt  $-18^{\circ}\text{C}$ , hoặc thấp hơn, ngay cả khi chất đầy hàng, , trừ thời gian xả tuyết hoặc xuất, nhập hàng
- Kho lạnh phải có nhiệt kế ghi tự động. Nhiệt kế lắp đặt tại nơi dễ nhìn, dễ đọc. Trong trường hợp nhiệt kế tự ghi hỏng, phải tiến hành theo dõi và vẽ biểu đồ nhiệt độ với tần suất tối thiểu 2giờ/1lần.
- Trong kho lạnh, sản phẩm thủy sản phải được sắp xếp theo từng lô riêng biệt.

**12. CHẤT BẢO QUẢN****12.1. Chỉ tiêu**

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

**12.2. Cách tiến hành**

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

**12.2.2. Phạm vi:**

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

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

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

- Chỉ sử dụng hóa chất được phép theo quy định hiện hành.
- Sự đầy đủ các thông tin ghi trên nhãn: tên thương mại, tên nhà sản xuất, thành phần, thời hạn sử dụng.
- Sự tách biệt trong bảo quản và sử dụng hóa chất khác nhau.
- Thực tế sử dụng và bảo quản hoá chất.

**13. NGĂN CHẶN VÀ TIÊU DIỆT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI****13.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
13.	QCVN02-01:2009 2.1.12.3 2.1.4.5.b 2.1.3.3. 2.1.12.1.e QCVN02-10:2009 2.9.1.a	<b>13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại</b> a. Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả. b. Không phát hiện sự hiện diện của động vật gây hại trong khu vực sản xuất		[ ]	[ ]				

**13.2. Cách tiến hành**

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

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

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

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

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

**14. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC****14.1. Chỉ tiêu**

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

**14.2. Cách tiến hành****14.2.1. Yêu cầu:**

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

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

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

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

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

- Nước dùng cho việc rửa thủy sản và làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thủy sản phải đảm bảo an toàn vệ sinh (có kiểm soát vệ sinh hệ thống cung cấp, lấy mẫu định kỳ kiểm tra).
- Không sử dụng nước ở bên cảng hoặc bên đàu (biển, sông) để rửa và làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thủy sản.
- Phương tiện, dụng cụ chứa, dụng cụ lấy nước phải không độc, không rỉ, dễ làm vệ sinh, chuyên dùng và được đậy kín.

## 15. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC ĐÁ

### 15.1. Chỉ tiêu

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

### 15.2. Cách tiến hành

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

#### 15.2.2. Phạm vi:

- Kết quả kiểm soát chất lượng nước. Nguồn cung cấp nước, dụng cụ chứa nước, đường ống dẫn nước.
- Trang thiết bị sản xuất, phương tiện vận chuyển, bảo quản (kể cả máy xay đá).

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

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

- Nước đá sản xuất tại cơ sở:
  - + Được sản xuất từ nguồn nước đảm bảo an toàn vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế.
  - + Điều kiện sản xuất, phương tiện vận chuyển, bảo quản nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không rỉ và dễ làm vệ sinh).
  - + Kết quả kiểm soát chất lượng nước đá đạt yêu cầu
- Nước đá từ nguồn cung cấp bên ngoài: Kiểm tra trên hồ sơ (có giấy chứng nhận ATVS (bản photo) của cơ sở cung cấp, ...)

## 16. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

### 16.1. Chỉ tiêu

Nhóm	Điều khoản	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá	Tổng	Diễn giải
------	------------	----------	------------------	------	-----------

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

## 16.2. Cách tiến hành

### 16.2.1. Yêu cầu:

- Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng
- Các lao động được đào tạo và phải có nhận thức về ATVS thực phẩm.
- Có đủ các thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng

### 16.2.2. Phạm vi:

- Văn bản phân công và năng lực hoạt động của đội ngũ/người được phân công duy trì QLCL, các hồ sơ có liên quan.
- Văn bản, hồ sơ (bao gồm cả hồ sơ đào tạo người sản xuất), tài liệu, trang thiết bị liên quan đến hoạt động QLCL.

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

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

- Cán bộ thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng chuyên trách, có đủ năng lực.
- Trang thiết bị, dụng cụ để thực hiện kiểm soát
- Kiến thức về ATTP của người sản xuất, kế hoạch đào tạo và việc thực hiện kế hoạch đào tạo.

## 17. CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

### 17.1. Chỉ tiêu

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

**17.2. Cách tiến hành**

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

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

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

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

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

**18. THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG****18.1. Chỉ tiêu**

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

**18.2. Cách tiến hành****18.2.1. Yêu cầu:**

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

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

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

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

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

**19. HỒ SƠ CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG****19.1. Chỉ tiêu**

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

**19.2. Cách tiến hành**

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

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

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

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

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

**20. BAO GÓI SẢN PHẨM****20.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
20.	QCVN02-01:2009 2.6.4.1. 2.6.4.2.	20. Bao gói a. Có khu vực bảo quản bao bì phù hợp b. Vật liệu bao gói phù hợp		[ ]	[ ] [ ]	[ ]			

**20.2. Cách tiến hành**

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

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

**20.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

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

**21. GHI NHÃN SẢN PHẨM****21.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng	Diễn giải sai lỗi và
			Mức đánh giá						

tiêu			Đạt (Ac)	Nhệ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		thời hạn khắc phục
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
21.	QCVN02- 01:2009 2.6.4.3.	21. Ghi nhãn a. Đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng quy định			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

**21.2. Cách tiến hành**

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

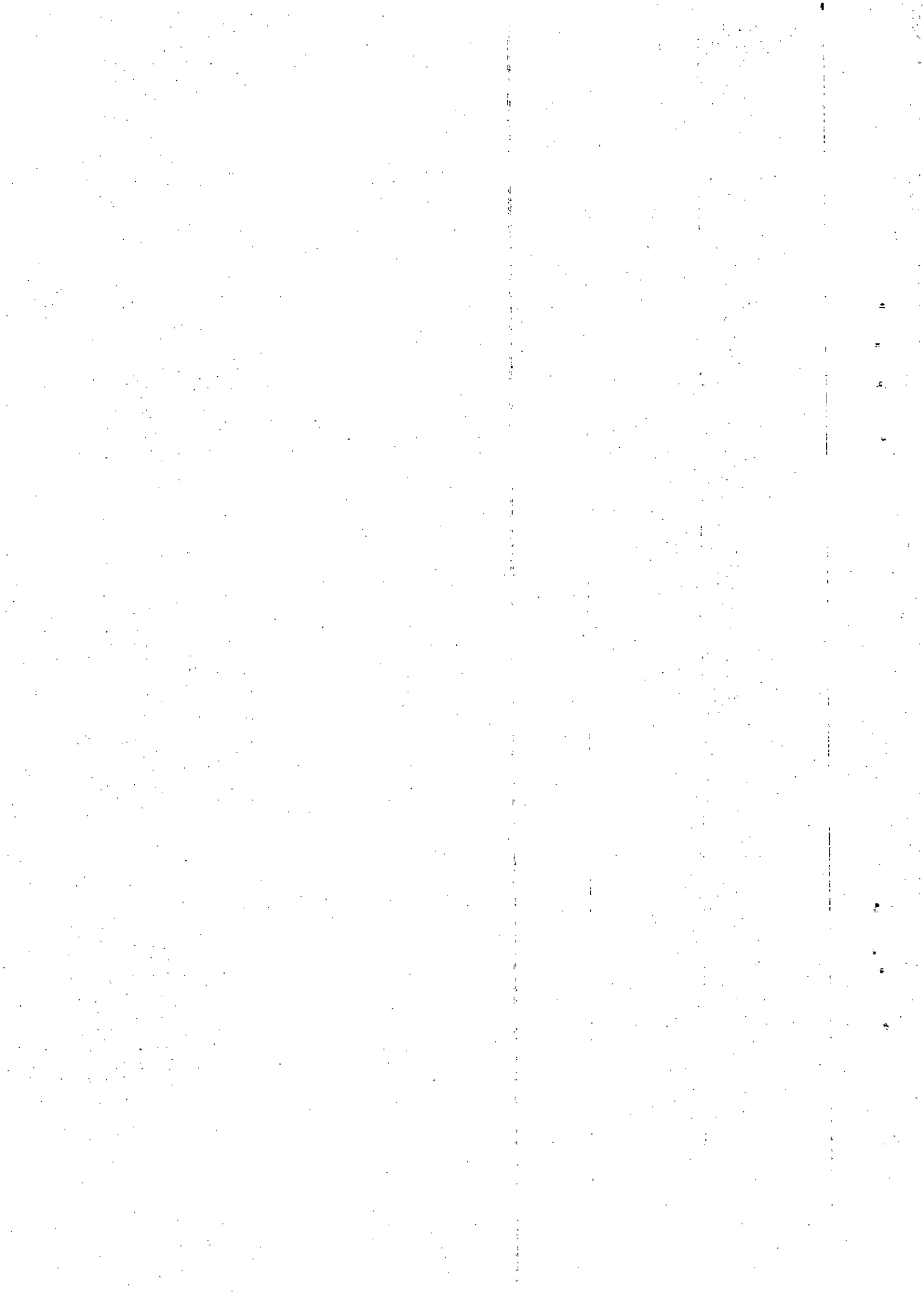
**21.2.2. Phạm vi:** trên nhãn dán, bao bì và các vị trí khác (nếu có)

**21.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo qui định hiện hành của Việt Nam, nước nhập khẩu và các thông tin phải chính xác.
- Các thông tin ghi trên nhãn phải phù hợp với sản phẩm bên trong.





(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA, CHỨNG NHẬN)

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

Biểu mẫu 5b-8

**BIÊN BẢN KIỂM TRA, THẨM ĐỊNH VÀ ĐÁNH GIÁ  
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SƠ CHẾ THỦY SẢN**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
2. Tên tiếng Anh, tên giao dịch thương mại (nếu có): .....
3. Địa chỉ: .....
4. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp.....
5. Số điện thoại: ..... Số Fax (nếu có): .....
6. Mã số (nếu có): .....
7. Mặt hàng :

Sản phẩm	Thị trường đăng ký xuất khẩu

8. Ngày kiểm tra: .....
9. Hình thức kiểm tra: .....
10. Thành phần đoàn kiểm tra: 1) .....
- 2) .....
- 3) .....
11. Đại diện cơ sở: 1) .....
- 2) .....

## II. NỘI DUNG KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu Quy chuẩn Quốc gia	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
1	QCVN02-01:2009 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 QCVN02-10:2009 2.1;2.2.1;2.2.3	<b>1. Địa điểm và bố trí mặt bằng:</b> a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, sơ chế và làm vệ sinh		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		
2	QCVN02-01:2009 2.1.4.1, 2.1.4.2.a.i 2.1.4.3;2.1.4.4 2.1.4.5;2.1.4.6 2.1.12.2 QCVN02-10:2009 2.2.2;2.2.3 2.3.4	<b>2. Kết cấu nhà xưởng.</b> a. Vật liệu và kết cấu phù hợp. b. Nền phẳng, không bị đọng nước c. Tường, trần, cửa kín d. Dễ làm vệ sinh khử trùng e. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]	[ ]		
3	QCVN02-01:2009 2.1.5.1;2.1.5.2 2.1.5.3;2.1.5.4 2.1.12.2 QCVN02-10:2009 2.5.1; 2.5.3	<b>3. Bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thủy sản</b> a. Vật liệu và cấu trúc phù hợp. b. Dễ làm vệ sinh và khử trùng c. Bảo trì tốt.			[ ]	[ ]	[ ]		
4	QCVN02-01:2009 2.1.5.1;2.1.5.2, 2.1.5.3;2.1.5.4 2.1.12.2 QCVN02-10:2009 2.5.1; 2.5.3	<b>4. Bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với thủy sản</b> a. Vật liệu và cấu trúc phù hợp b. Dễ làm vệ sinh và khử trùng c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]				
5	QCVN02-01:2009 2.1.11.5;2.1.11.6 QCVN02-10:2009 2.5.4;2.9.1.c	<b>5. Phương tiện làm vệ sinh, khử trùng</b> a. Làm bằng vật liệu phù hợp b. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu Quy chuẩn Quốc gia	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
6	QCVN02-01:2009 2.1.4.7; 2.1.11.3.V 2.1.11.4.iii 2.1.12.2	6. Thông gió và ngưng tụ hơi nước a. Không có mùi hôi tại khu vực sản xuất b. Không bị ngưng tụ hơi nước		[ ] [ ]	[ ] [ ]				
7	QCVN02-01:2009 2.1.4.8; 2.1.12.2 2.1.11.3 QCVN02-10:2009 2.4.1	7. Hệ thống chiếu sáng a. Đủ sáng b. Đèn có đầy đủ chụp trong khu vực sản xuất c. Bảo trì tốt.		[ ] [ ] [ ]	[ ]				
8	QCVN02-01:2009 2.1.13 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b; 2.1.11.5.d; 2.1.5.1.c QCVN 02-10:2009 2.6 2.7	8. Hóa chất 8.1 Hoá chất bảo quản, phụ gia: a. Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách 8.2. Hoá chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại: a. Được phép và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ]		
9	QCVN02-01:2009 2.1.6.2; 2.1.6.3 2.1.6.4, 2.1.7 QCVN02-10:2009 2.3.1; 2.3.2, 2.8.2.b QCVN02-02:2009 2.3.7	9. Hệ thống cung cấp nước, nước đá: a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh e. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ]		
10	QCVN 02-01 2.1.9; 2.1.8 2.7.3	10. Hệ thống cung cấp hơi nước, khí nén a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Hệ thống cung cấp hơi nước và khí nén phù hợp c. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu Qui chuẩn Quốc gia	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
11	QCVN02-01:2009 2.1.4.2.ii 2.1.12.2 QCVN02-10:2009 2.2.2;2.3.4	<b>11. Hệ thống thoát nước thải</b> a. Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi. b. Dễ làm vệ sinh và khử trùng. c. Có hố ga đúng cách. d. Bảo trì tốt.		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
12	QCVN02-01:2009 2.1.10; 2.1.5.2.b QCVN02-10:2009 2.5.3; 2.8.2.d	<b>12. Phế liệu thủy sản</b> a. Có đầy đủ dụng cụ chuyên dùng. b. Dụng cụ thu gom và chứa phế liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh c. Có khu vực tập trung phế liệu phù hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ]			
13	QCVN02-01:2009 2.1.12.3;2.1.4.5.b 2.1.3.3.;2.1.12.1.e QCVN02-10:2009 2.9.1.a	<b>13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại</b> a. Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả. b. Không phát hiện sự hiện diện của động vật gây hại trong khu vực sản xuất		[ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ]			
14	QCVN02-01:2009 2.1.11.3; 2.1.14.2 2.1.12.2 QCVN02-10:2009 2.2.6; 2.9.2.c	<b>14. Bảo hộ lao động:</b> a. Đủ số lượng và chủng loại. b. Bảo hộ lao động sạch c. Có phòng thay bảo hộ lao động, bố trí thích hợp. d. Tổ chức giặt bảo hộ lao động phù hợp		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
15	QCVN02-01:2009 2.1.4.8;2.1.12.2 QCVN 02-0:2009 2.2.5;2.9.2.d	<b>15. Phương tiện rửa và khử trùng cho công nhân</b> a. Đủ số lượng b. Dùng vòi nước không vận hành bằng tay. c. Có xà phòng nước d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp e. Bồn chlorine nhúng ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp f. Vị trí phù hợp g. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu Qui chuẩn Quốc gia	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
16	QCVN02-01:2009 2.1.11.4; 2.1.12.2. QCVN02-10:2009 2.2.6	16. Khu vực vệ sinh công nhân: a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...) c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]	[ ]				
17	QCVN02-01:2009 2.3; 2.5 QCVN02-10:2009 2.8.3	17. Phương tiện bảo quản, vận chuyển thủy sản a. Duy trì ở điều kiện bảo quản thích hợp. b. Hộp vệ sinh. c. Bảo trì tốt.			[ ]	[ ]				
18	QCVN02-01:2009 2.6.2 QCVN02-01:2009 2.1.5.5	18.1. Cấp đông a. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo qui định 18.2 Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh: a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế c. Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách d. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp			[ ]	[ ]				
19	QCVN02-01:2009 2.6.4	19. Bao gói, ghi nhãn sản phẩm: 19.1. Bao gói a. Có khu vực bảo quản bao bì phù hợp b. Vật liệu bao gói phù hợp 19.2. Ghi nhãn a. Đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng quy định		[ ]	[ ]	[ ]				
20	QCVN02-01:2009 2.1.14.1.c 2.4.1; 2.4.2.1 2.4.2.2 QCVN02-10:2009 2.9.1.a; 2.9.1.b 2.9.2.h; 2.9.3 2.9.4.a	20. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL): a. Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về QLCL. b. Người QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL c. Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào			[ ]	[ ]				

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu Qui chuẩn Quốc gia	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
		ạo và có nhận thức về ATTP.								
21	QCVN02-01 QCVN02-02 QCVN02-10	<b>21. Chương trình quản lý chất lượng</b> a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với qui định và thực tế c. Có thủ tục truy xuất và thu hồi sản phẩm				[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
22	QCVN02-01 QCVN02-02 QCVN02-10	<b>22. Thực hiện GMP, SSOP và HACCP</b> a. Bố trí điều hành sản xuất phù hợp b. Không kiểm soát hoặc kiểm soát không đúng cách các qui định trong GMP, SSOP c. Công nhân được khám sức khỏe định kỳ đúng qui định d. Thực hiện giám sát tại CCP đúng cách e. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm. f. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung				[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			
23	QCVN02-02:2009 2.2.7;2.3.6.4 2.3.7.5;2.3.11.1	<b>23. Hoạt động thẩm tra</b> a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát b. Có kế hoạch và thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra c. Có kế hoạch và thực hiện đúng việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát d. Có kế hoạch và thực hiện kế hoạch thẩm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết				[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
24	QCVN02-02:2009 2.2.8, 2.2.5.4, 2.2.6.5, 2.2.7.4, 2.3.3.5, 2.3.6.3, 2.3.7.4, 2.3.10.5 QCVN02-10:2009 2.9.4.c	<b>24. Hồ sơ</b> <b>24.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu</b> a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy <b>24.2. Hồ sơ chương trình QLCL</b> a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập				[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu Qui chuẩn Quốc gia	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
		đ. Thời gian lưu trữ đúng qui định		[ ]	[ ]				
<b>TỔNG CỘNG: 24 nhóm chỉ tiêu</b>									

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

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

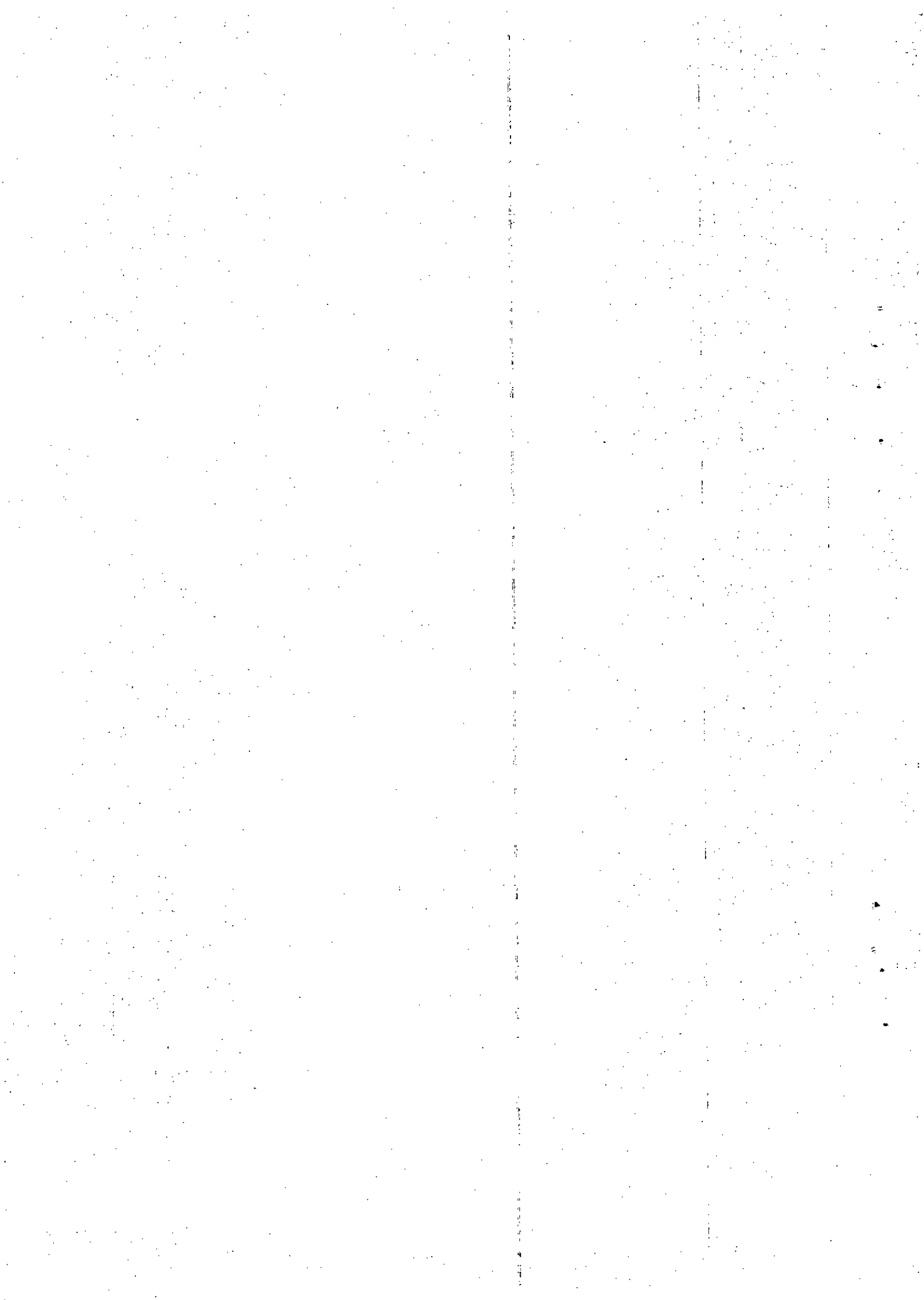
**V. KẾT LUẬN VỀ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP CỦA CƠ SỞ:**

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

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

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





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

### I. HƯỚNG DẪN PHÂN HẠNG

#### 1. Định nghĩa mức lỗi

<b>Lỗi tới hạn (Cr):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
<b>Lỗi nghiêm trọng (Se):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Tới hạn.
<b>Lỗi nặng (Ma):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.
<b>Lỗi nhẹ (Mi):</b>	Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

#### 2. Bảng xếp loại

Hạng nhà máy	Số lượng lỗi			
	Cr	Se	Ma	Mi
Hạng 1	0	0	≤5	≤11 - Ma
Hạng 2	0	0	0	>11
	0	1	≤6	-
Hạng 3	0	0	7	-
	0	≤2	≤10	-
Hạng 4	0	≤1	11	-
	≥1	-	-	-
	-	≥3	-	-
	-	≤2	≥11	-

#### 3. Diễn giải

##### 3.1. Cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP: Khi cơ sở xếp Hạng 1, Hạng 2 và Hạng 3.

##### 3.1.1. Cơ sở được xếp Hạng 1 khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Tới hạn, Không có lỗi Nghiêm trọng
- Số lỗi Nặng không quá 5 và tổng số lỗi Nhẹ và Nặng không quá 11 nhóm chỉ tiêu.

##### 3.1.2. Cơ sở được xếp Hạng 2 khi gặp một trong ba trường hợp sau:

- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, không có lỗi Nặng, lỗi Nhẹ lớn hơn 11.
- Không có lỗi Tới hạn, có 1 lỗi Nghiêm trọng, không quá 6 lỗi Nặng.
- Không có lỗi Tới hạn, không có lỗi Nghiêm trọng, có 7 lỗi Nặng.

##### 3.1.3. Cơ sở được xếp Hạng 3 khi gặp một trong hai trường hợp sau:

- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng, số lỗi Nặng không quá 10
- Không có lỗi Tới hạn, có nhiều nhất 1 lỗi Nghiêm trọng, có 11 lỗi Nặng

##### 3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi Cơ sở xếp Hạng 4.

Một trong ba trường hợp sau:

- Có lỗi Tới hạn
- Có hơn 2 lỗi Nghiêm trọng.
- Có từ 11 lỗi nặng trở lên và có nhiều nhất 2 lỗi Nghiêm trọng.

## II. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ

### A. Ghi biên bản đánh giá

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn đánh giá.
- Các sai lỗi, khuyến cáo của Cơ sở do quy định riêng thị trường mà Cơ sở đăng ký xuất khẩu (nếu có) phải được ghi rõ tại phần “Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra”.

### B. Nguyên tắc đánh giá

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

## C. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

### 1. ĐỊA ĐIỂM VÀ BỐ TRÍ MẶT BẰNG

#### 1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
1	QCVN02-01:2009 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3 QCVN02-10:2009 2.1;2.2.1;2.2.3	1. Địa điểm và bố trí mặt bằng: a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, sơ chế và làm vệ sinh			[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ]		

#### 1.2. Cách tiến hành:

##### 1.2.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm cho thủy sản.
- Thuận lợi cho việc tiếp nhận, bảo quản, sơ chế (nếu có), làm vệ sinh và khử trùng.

##### 1.2.2. Phạm vi:

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

##### 1.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá, :

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

- Địa điểm của cơ sở không bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm (ngập nước, gần bãi rác thải...).
- Sự ngăn cách hợp lý giữa khu vực tiếp nhận, bảo quản với khu vực sơ chế
- Sự ngăn cách hợp lý giữa khu vực tiếp nhận, bảo quản, sơ chế với khu vực đi vệ sinh, khu chứa phế liệu, khu chứa xăng dầu, hệ thống thoát nước thải...
- Đủ diện tích cho việc tiếp nhận, bảo quản, sơ chế.
- Bố trí các trang thiết bị, dụng cụ hợp lý, không gây cản trở cho việc thao tác, làm vệ sinh và khử trùng.

## 2. KẾT CẤU NHÀ XƯỞNG

### 2.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
2	QCVN02-01:2009	2. Kết cấu nhà xưởng.							
	2.1.4.1. 2.1.4.2.a.i	a. Vật liệu và kết cấu phù hợp.			[ ]	[ ]			
	2.1.4.3;2.1.4.4.	b. Nền phẳng, không bị đọng nước			[ ]	[ ]			
	2.1.4.5; 2.1.4.6	c. Tường, trần, cửa kín			[ ]	[ ]			
	2.1.12.2.	d. Dễ làm vệ sinh khử trùng		[ ]	[ ]				
QCVN02-10:2009	c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]					
	2.2.2;2.2.3;2.3.4								

### 2.2. Cách tiến hành

#### 2.2.1. Yêu cầu:

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

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

#### 2.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá, :

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

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

## 3. BỀ MẶT TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI THỦY SẢN

### 3.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
3	QCVN02-01:2009	3. Bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thủy sản							
	2.1.5.1;2.1.5.2	a. Vật liệu và cấu trúc phù hợp.				[ ]	[ ]		
	2.1.5.3;2.1.5.4	b. Dễ làm vệ sinh và khử trùng			[ ]	[ ]			
	2.1.12.2.	c. Bảo trì tốt.		[ ]	[ ]				
QCVN02-10:2009									
	2.5.1; 2.5.3								

### 3.2. Cách tiến hành

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

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

**3.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

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

## 4. BỀ MẶT KHÔNG TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI THỦY SẢN

### 4.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
4	QCVN02-01:2009 2.1.5.1;2.1.5.2, 2.1.5.3;2.1.5.4 2.1.12.2 QCVN02-10:2009 2.5.1; 2.5.3	4. Bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với thủy sản								
		a. Vật liệu và cấu trúc phù hợp		[ ]	[ ]					
		b. Dễ làm vệ sinh và khử trùng		[ ]						
		c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]					

### 4.2. Cách tiến hành

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

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

### 4.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

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

## 5. PHƯƠNG TIỆN LÀM VỆ SINH, KHỬ TRÙNG

### 5.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
5	QCVN02-01:2009 2.1.11.5;2.1.11.6 QCVN02-10:2009 2.5.4;2.9.1.c	5. Phương tiện làm vệ sinh, khử trùng								
		a. Làm bằng vật liệu phù hợp		[ ]	[ ]					
		b. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách			[ ]	[ ]				

### 5.2. Cách tiến hành

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

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

**5.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

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

**6. THÔNG GIÓ VÀ NGỪNG TỤ HƠI NƯỚC****6.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
6	QCVN02-01:2009 2.1.4.7; 2.1.11.3. V 2.1.11.4 iii 2.1.12.2	6. Thông gió và ngưng tụ hơi nước a. Không có mùi hôi tại khu vực sản xuất b. Không bị ngưng tụ hơi nước		[ ] [ ]	[ ] [ ]					

**6.2. Cách tiến hành**

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

**6.2.2. Phạm vi:**

- a. Khu vực sơ chế.
- b. Khu vực bốc dỡ, xử lý, bảo quản.

**6.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước trên trần, tường và các bề mặt khác ở các khu vực nêu ở mục 6.2.2.
- Hệ thống thông gió hoặc điều hòa phải đảm bảo loại bỏ mùi hôi, khói, bụi, hơi nước ở khu vực nêu ở mục 6.2.2.
- Đảm bảo dòng không khí chuyển động từ nơi có yêu cầu vệ sinh cao sang nơi có yêu cầu vệ sinh thấp hơn

**7. HỆ THỐNG CHIẾU SÁNG****7.1. Chỉ tiêu:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
7	QCVN02-01:2009 2.1.4.8; 2.1.12.2 2.1.11.3 QCVN02-10:2009 2.4.1	7. Hệ thống chiếu sáng a. Đủ sáng b. Đèn có đầy đủ chụp trong khu vực sản xuất c. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ]					

**7.2. Cách tiến hành****7.2.1. Yêu cầu:**

- Đủ sáng.

- Đèn phải có chụp bảo vệ.

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

**7.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Đủ sáng, đảm bảo phân biệt rõ ràng màu sắc tự nhiên của nguyên liệu, bán thành phẩm và đánh giá.
- Phải có chụp bảo vệ đèn, dễ làm vệ sinh và đáp ứng được chức năng bảo vệ khi bóng đèn bị nổ, vỡ có thể rơi vào thủy sản
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

## 8. HÓA CHẤT

### 8.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
8	<b>QCVN02-01:2009</b> 2.1.13;2.1.12.4.d 2.1.12.3.b; 2.1.11.5.đ; 2.1.5.1.c <b>QCVN 02-10:2009</b> 2.6;2.7	<b>8. Hóa chất</b> 8.1 Hoá chất bảo quản, phụ gia: a. Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách				[ ]	[ ]		
		8.2. Hoá chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại: a. Được phép và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ]	[ ]		[ ]	

### 8.2. Cách tiến hành

#### 8.2.1. Yêu cầu:

- Hóa chất được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng và sử dụng không vượt quá giới hạn cho phép.
- Sử dụng, bảo quản đúng cách và theo sự chỉ dẫn của cơ quan chức năng.

#### 8.2.2. Phạm vi:

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

#### 8.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Chỉ sử dụng hóa chất được phép theo quy định hiện hành.
- Sự đầy đủ các thông tin ghi trên nhãn: tên thương mại, tên nhà sản xuất, thành phần, thời hạn sử dụng.
- Sự tách biệt trong bảo quản và sử dụng hóa chất khác nhau.
- Thực tế sử dụng và bảo quản hóa chất.

## 9. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC, NƯỚC ĐÁ

### 9.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)

Nhóm	Điều khoản tham	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai
9	QCVN02-01:2009 2.1.6.2; 2.1.6.3 2.1.6.4, 2.1.7 QCVN02-10:2009 2.3.1; 2.3.2, 2.8.2.b QCVN02-02:2009	9. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:						
		a. Đảm bảo an toàn vệ sinh				[ ]		
		b. Đủ nước để sử dụng				[ ]	[ ]	
		c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp				[ ]	[ ]	
		d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước				[ ]	[ ]	
		d. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá				[ ]	[ ]	
		hợp vệ sinh				[ ]	[ ]	
		c. Bảo trì tốt				[ ]	[ ]	

## 9.2. Cách tiến hành

### 9.2.1. Yêu cầu:

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

### 9.2.2. Phạm vi:

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

### 9.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

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

## 10. HỆ THỐNG CUNG CẤP HƠI NƯỚC, KHÍ NÉN

### 10.1. Chỉ tiêu

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

## 10.2. Cách tiến hành

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

### 10.2.2. Phạm vi:

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

### 10.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Nước đá sản xuất tại cơ sở:
- Được sản xuất từ nguồn nước đảm bảo an toàn vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế.



- Điều kiện sản xuất, phương tiện vận chuyển, bảo quản nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không rỉ và dễ làm vệ sinh).
- b. Nước đá từ nguồn cung cấp bên ngoài:  
Đánh giá trên hồ sơ (có giấy chứng nhận ATVS (bản photo) của cơ sở cung cấp, ...); đánh giá thực tế (khi cần thiết) như quy định tại mục a.

## 11. HỆ THỐNG THOÁT NƯỚC THẢI

### 11.1 Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
11	QCVN02-01:2009 2.1.4.2.ii; 2.1.12.2 QCVN02-10:2009 2.2.2; 2.3.4	11. Hệ thống thoát nước thải a. Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi. b. Dễ làm vệ sinh và khử trùng. c. Có hố ga đúng cách. d. Bảo trì tốt.			[ ]	[ ]				
				[ ]	[ ]					
				[ ]	[ ]					
				[ ]						

### 11.2. Cách tiến hành

#### 11.2.1. Yêu cầu:

- Thoát nước thải nhanh, không đọng nước, dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.
- Nước thải thoát ra ngoài xưởng phải thông qua hố ga phù hợp

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

#### 11.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Khả năng thoát hết nước thải, ngăn chặn mùi hôi tại các khu vực: tiếp nhận, bảo quản, sơ chế, nhà vệ sinh và các khu vực phụ trợ khác.
- Kết cấu của các đường thoát nước, hố ga phải nhẵn, phẳng, có nắp đậy và dễ làm vệ sinh, hố ga phải ngăn chặn được mùi hôi và sự xâm nhập của động vật gây hại
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

## 12. PHÉ LIỆU THỦY SẢN

### 12.1 Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
12	QCVN02-01:2009 2.1.10; 2.1.5.2.b QCVN02-10:2009 2.5.3; 2.8.2.d	12. Phế liệu thủy sản a. Có đầy đủ dụng cụ chuyên dùng. b. Dụng cụ thu gom và chứa phế liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh c. Có khu vực tập trung phế liệu phù hợp			[ ]	[ ]				
				[ ]	[ ]					
				[ ]						

### 12.2. Cách tiến hành

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

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

#### 12.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

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

- Dụng cụ phải được ghi rõ hoặc có dấu hiệu phân-biệt với các thùng chứa khác (có thể phân biệt bằng màu sắc hoặc hình dạng).

### 13. NGĂN CHẶN VÀ TIÊU DIỆT ĐỘNG VẬT GÂY HẠI

#### 13.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Sc)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
13	QCVN02-01:2009 2.1.12.3; 2.1.4.5.b 2.1.3.3.; 2.1.12.1.c QCVN02-10:2009 2.9.1.a	13. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại a. Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả. b. Không phát hiện sự hiện diện của động vật gây hại trong khu vực sản xuất		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		

#### 13.2. Cách tiến hành

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

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

13.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

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

### 14. BẢO HỘ LAO ĐỘNG

#### 14.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
14	QCVN02-01:2009 2.1.11.3; 2.1.14.2 2.1.12.2. QCVN02-10:2009 2.2.6; 2.9.2.c	14. Bảo hộ lao động: a. Đủ số lượng và chủng loại. b. Bảo hộ lao động sạch c. Có phòng thay bảo hộ lao động, bố trí thích hợp. d. Tổ chức giặt bảo hộ lao động phù hợp		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		

#### 14.2. Cách tiến hành

##### 14.2.1. Yêu cầu

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

##### 14.2.2. Phạm vi:

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

##### 14.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

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

### 15. PHƯƠNG TIỆN RỬA VÀ KHỬ TRÙNG CHO CÔNG NHÂN

## 15.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
15	QCVN02-01:2009 2.1.4.8;2.1.12.2 QCVN 02-0:2009 2.2.5;2.9.2.d	15. Phương tiện rửa và khử trùng cho công nhân								
		a. Đủ số lượng				[ ]	[ ]			
		b. Dùng vòi nước không vận hành bằng tay.				[ ]	[ ]			
		c. Có xà phòng nước				[ ]	[ ]			
		d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp				[ ]	[ ]			
		e. Bồn chlorine nhúng ồng trước khi vào phân xưởng phù hợp		[ ]	[ ]					
		f. Vị trí phù hợp				[ ]	[ ]			
g. Bảo trì tốt			[ ]	[ ]						

## 15.2. Cách tiến hành:

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

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

## 15.2.3 Phương pháp và nội dung đánh giá

## 15.2.3.1. Phương pháp đánh giá:

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

## 15.2.3.2. Nội dung đánh giá:

- Tại lối vào phân xưởng:
  - Vòi nước không vận hành bằng tay, số lượng đảm bảo đủ vào giờ cao điểm (khoảng 20 công nhân/ vòi).
  - Bình chứa và xà phòng nước phải phù hợp và đủ số lượng (khoảng 30 công nhân/ bình xà phòng).
  - Phương tiện làm khô tay đúng quy cách (rulô vải, khăn lau tay dùng một lần, máy làm khô tay, hoặc phương tiện tương đương). Số lượng phương tiện làm khô tay phải đảm bảo đủ giờ cao điểm (khoảng 30 công nhân/rulô vải hoặc máy làm khô tay).
  - Bồn nhúng ồng đảm bảo để việc nhúng ồng hiệu quả (độ ngập nước không dưới 0,15m, hàm lượng chlorin dư trong nước sát trùng ồng đạt 100 - 200ppm), nước thải từ bồn rửa tay không xả thẳng vào bồn nhúng ồng.
- Tại khu vực vệ sinh công nhân phải lắp đặt các phương tiện rửa và khử trùng tay công nhân như tại lối vào phân xưởng với số lượng thích hợp.
- Tại mỗi phòng trong các khu vực sản xuất phải lắp đặt các phương tiện vệ sinh như tại lối vào phân xưởng với số lượng thích hợp.
- Các phương tiện trên phải được lắp đặt hợp lý.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

## 16. KHU VỰC VỆ SINH CÔNG NHÂN

## 16.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		

Nhóm	Điều khoản tham	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá							Diễn giải sai
			(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
(1)	(2)	(3)								(11)
16	QCVN02-01:2009 2.1.11.4;2.1.12.2.	16. Khu vực vệ sinh công nhân:			[ ]	[ ]				
	2.2.6	a. Đủ số lượng			[ ]	[ ]				
	QCVN02-10:2009	b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (thiết bị, xả nước, giấy vệ sinh...).		[ ]	[ ]					
		c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]					

**16.2 Cách tiến hành**

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

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

**16.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

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

- Số bồn cầu (hố xí) đủ lượng theo quy định riêng cho nam và nữ:
  - Dưới 9 người: 1 bồn cầu
  - Từ 10-24 người: 2 bồn cầu
  - Từ 25-49 người: 3 bồn cầu
  - Từ 50-100 người: 5 bồn cầu
  - Trên 100 người, cứ 30 người thêm 01 bồn cầu.
- Cửa nhà vệ sinh không được mở trực tiếp vào khu vực sơ chế.
- Trang thiết bị và bố trí nhà vệ sinh: bồn cầu, xả nước, giấy vệ sinh chuyên dùng, thùng chứa rác có nắp đậy, đủ lượng, thuận tiện, hoạt động bình thường.
- Tình trạng bảo trì tốt.

**17. PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN VÀ BẢO QUẢN**

**17.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
17	QCVN02-01:2009 2.3; 2.5	17. Phương tiện bảo quản, vận chuyển thủy sản							
	QCVN02-10:2009	a. Duy trì ở điều kiện bảo quản thích hợp.			[ ]	[ ]			
	2.8.3	b. Hộp vệ sinh.			[ ]	[ ]			
		c. Bảo trì tốt.		[ ]	[ ]				

**17.2. Cách tiến hành**

**17.2.1. Yêu cầu:**

- Đảm bảo duy trì tốt điều kiện bảo quản.
- Không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

**17.2.2. Phạm vi:**

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

- Các phương tiện bảo quản thủy sản (thùng, lồng, bể, kho bảo quản,...)
- Phương tiện vận chuyển (xe bảo ôn, tàu, ghe, xuồng...).

**17.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

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

**18. CẤP ĐÔNG, KHO LẠNH VÀ PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN LẠNH**

**18.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
18	QCVN02-01:2009 2.6.2	18.1. Cấp đông a. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo qui định			[ ]	[ ]				
	QCVN02-01:2009 2.1.5.5	18.2 Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh: a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế c. Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách d. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]			

**18.2. Cách tiến hành**

**18.2.1 Cấp đông**

- a) **Yêu cầu:** Đạt yêu cầu về nhiệt độ theo quy định
- b) **Phạm vi:** Các thiết bị cấp đông, làm lạnh
- c) **Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

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

**18.2.2 Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh:**

- a) **Yêu cầu:** Kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có) phải duy trì được nhiệt độ của tâm sản phẩm phải đạt -18°C, hoặc thấp hơn, ngay cả khi chất đầy hàng- Kho lạnh, phương tiện vận chuyển lạnh phải có phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp
- b) **Phạm vi:** Tất cả các Kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có), phương tiện vận chuyển lạnh
- c) **Phương pháp và nội dung đánh giá:**

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

- Duy trì được nhiệt độ của tâm sản phẩm phải đạt -18°C, hoặc thấp hơn, ngay cả khi chất đầy hàng, trừ thời gian xả tuyết hoặc xuất, nhập hàng
- Kho lạnh phải có nhiệt kế đúng qui định. Nhiệt kế lắp đặt tại nơi dễ nhìn, dễ đọc. Phải tiến hành theo dõi và vẽ biểu đồ nhiệt độ đúng qui định.
- Trong kho lạnh, sản phẩm thủy sản phải được sắp xếp theo từng lô riêng biệt.

**19. BAO GÓI, GHI NHÃN SẢN PHẨM**

**19.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
19	QCVN02-01:2009 2.6.4	19. Bao gói, ghi nhãn sản phẩm:								
		19.1. Bao gói a. Có khu vực bảo quản bao bì phù hợp b. Vật liệu bao gói phù hợp 19.2. Ghi nhãn a. Đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng quy định		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		

**19.2. Cách tiến hành**

**19.2.1. Yêu cầu**

- Sản phẩm phải được bao gói trong điều kiện hợp vệ sinh
- Nhân sản phẩm phải đáp ứng các yêu cầu cần thiết theo quy định hiện hành.

**19.2.2. Phạm vi**

- Nơi để bao bì, nơi bao gói, thùng carton
- Việc ghi nhãn và nơi bảo quản thành phẩm

**19.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

Xem xét, đánh giá trên thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Nơi bao gói hợp vệ sinh, đảm bảo không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Vật liệu bao gói phù hợp
- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo qui định hiện hành của Việt Nam, nước nhập khẩu và các thông tin phải chính xác.

**20. ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO HỆ THỐNG QLCL****20.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Sc)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
20	QCVN02-01:2009 2.1.14.1.c 2.4.1; 2.4.2.1 2.4.2.2 QCVN02-10:2009 2.9.1.a; 2.9.1.b 2.9.2.h; 2.9.3 2.9.4.a	20. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL): a. Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về QLCL. b. Người QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL c. Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP.			[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			

**20.2. Cách tiến hành**

**20.2.1. Yêu cầu:** Điều kiện đủ để thực hiện hiệu quả hệ thống quản lý chất lượng.

**20.2.2. Phạm vi**

- Tổ chức và năng lực hoạt động của đội ngũ QLCL, các hồ sơ có liên quan.
- Văn bản, hồ sơ, tài liệu, trang thiết bị liên quan đến hoạt động QLCL.
- Phòng kiểm nghiệm (nếu có).

**20.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

Xem xét hồ sơ, đánh giá trang thiết bị và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Đội ngũ QLCL chuyên trách, có đủ năng lực và được giao đủ thẩm quyền.
- Hồ sơ được thiết lập đầy đủ và cập nhật chính xác.
- Có đầy đủ các văn bản pháp lý, hồ sơ, tài liệu để thực hiện QLCL.
- Trang thiết bị, dụng cụ để thực hiện kiểm soát
- Kế hoạch đào tạo và việc thực hiện kế hoạch đào tạo.

**21. CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG: GMP, SSOP, HACCP****21.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
21	QCVN02-01 QCVN02-02 QCVN02-10	21. Chương trình quản lý chất lượng a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với qui định và thực tế c. Có thủ tục truy xuất và thu hồi sản phẩm				[ ]	[ ]		
					[ ]	[ ]	[ ]		
					[ ]	[ ]			

**21.2. Cách tiến hành**

**21.2.1. Yêu cầu:** Có đầy đủ các quy định về tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, sơ chế, làm vệ sinh và phải phù hợp với quy định (Tiêu chuẩn và các văn bản pháp lý có liên quan) và thực tế của cơ sở.

**21.2.2. Phạm vi:** Chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP; các văn bản pháp lý, hồ sơ tài liệu có liên quan đến sản phẩm.

**21.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

Xem xét toàn bộ chương trình; đánh giá đối chiếu với tiêu chuẩn và các văn bản pháp lý có liên quan và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Hồ sơ được thiết lập đầy đủ và phù hợp
- Chương trình GMP, SSOP, HACCP được xây dựng theo đầy đủ, phù hợp với thực tế và quy định về điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh (các yêu cầu trong tiêu chuẩn, văn bản pháp chế kỹ thuật của nhà nước, của Ngành).

**22. THỰC HIỆN GMP, SSOP, HACCP****22.1. Chỉ tiêu**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
22	QCVN02-01 QCVN02-02 QCVN02-10	<b>22. Thực hiện GMP, SSOP và HACCP</b>							
		a. Bố trí điều hành sản xuất phù hợp			[ ]	[ ]			
		b. Không kiểm soát hoặc kiểm soát không đúng cách các qui định trong GMP, SSOP			[ ]	[ ]			
		c. Công nhân được khám sức khỏe định kỳ đúng qui định					[ ]	[ ]	
		d. Thực hiện giám sát tại CCP đúng cách					[ ]	[ ]	
		e. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm.					[ ]	[ ]	[ ]
		f. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung			[ ]	[ ]			

**22.2. Cách tiến hành****22.2.1. Yêu cầu:**

- Chương trình quản lý chất lượng phải được thực hiện đúng các quy định đã đề ra
- Các lao động được đào tạo hoặc có nhận thức về ATVS thực phẩm.
- Duy trì tốt chế độ vệ sinh chung.
- Các hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm

**22.2.2. Phạm vi:** Các hồ sơ (đào tạo, ghi chép...) và các hoạt động thực tế.

**22.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

Xem xét các hồ sơ (đào tạo, ghi chép...) và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Việc bố trí sản xuất, trang thiết bị chế biến, phân phối nguyên liệu, bán thành phẩm, đường đi công nhân, . . . trên dây chuyền sản xuất.
- Việc thực hiện kiểm soát đầy đủ và đúng các quy định trong GMP, SSOP, HACCP
- Phân công lực lượng kiểm soát chất lượng và hoạt động của họ trong thực tế
- Ghi chép đầy đủ các thông số và tần xuất đã được quy định.
- Thực hiện việc bốc dỡ, tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, sơ chế và làm vệ sinh đúng theo quy định.
- Cơ sở duy trì tốt chế độ vệ sinh chung.
- Các lao động được đào tạo hoặc có nhận thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Thực hiện việc khám sức khỏe của công nhân đúng quy định ( hồ sơ sức khỏe công nhân, việc thực hiện kiểm soát sức khỏe công nhân)
- Hoạt động kiểm soát tại các điểm kiểm soát tới hạn và việc ghi chép các số liệu theo hệ thống biểu mẫu đã quy định trong chương trình
- Thực hiện hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm
- Lưu trữ hồ sơ đầy đủ.

## 23. HOẠT ĐỘNG THẨM TRA

### 23.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Sc)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
23	QCVN02-02:2009 2.2.7;2.3.6.4 2.3.7.5;2.3.11.1	<b>23. Hoạt động thẩm tra</b> a. Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát b. Có kế hoạch và thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra c. Có kế hoạch và thực hiện đúng việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát d. Có kế hoạch và thực hiện kế hoạch thẩm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết			[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]	[ ]		
					[ ]	[ ]			
					[ ]	[ ]			

### 23.2. Cách tiến hành

23.2.1. Yêu cầu: Đảm bảo chương trình quản lý chất lượng phù hợp và được thực hiện có hiệu quả.

23.2.2. Phạm vi: Hồ sơ, thiết bị, dụng cụ giám sát.

#### 23.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá

Xem xét hồ sơ, đánh giá thực tế và phỏng vấn để đánh giá:

- Biện pháp thẩm tra của doanh nghiệp
- Hồ sơ giám sát (độ chính xác và được thực hiện bởi người có thẩm quyền).
- Kế hoạch lấy mẫu và việc thực hiện.
- Hoạt động hiệu chuẩn thiết bị đo
- Kế hoạch thẩm tra, việc thực hiện kế hoạch thẩm tra và việc điều chỉnh.

## 24. HỒ SƠ QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

### 24.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Sc)	Tới hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
24	QCVN02-02:2009 2.2.8, 2.2.5.4, 2.2.6.5, 2.2.7.4, 2.3.3.5, 2.3.6.3, 2.3.7.4, 2.3.10.5 QCVN02-10:2009 2.9.4.c	<b>24. Hồ sơ</b> <b>24.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu</b> a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy <b>24.2. Hồ sơ chương trình QLCL</b> a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng qui định			[ ]	[ ]			
						[ ]	[ ]		
					[ ]	[ ]	[ ]		
					[ ]	[ ]	[ ]		
					[ ]	[ ]	[ ]		

### 24.2. Cách tiến hành



**24.2.1. Yêu cầu:** Hồ sơ đầy đủ, chính xác và dễ truy cập

**24.2.2 Phạm vi:** Toàn bộ hồ sơ liên quan đến hoạt động quản lý chất lượng

**24.2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá**

Đánh giá trên hồ sơ, phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Tính đầy đủ của các loại hồ sơ (các văn bản pháp lý, tài liệu tham chiếu, chương trình GMP, SSOP, kế hoạch HACCP, hồ sơ giám sát, thăm tra, hành động sửa chữa,...).
- Mức độ tin cậy của các loại hồ sơ (thực hiện đúng so với kế hoạch, các kết quả ghi chép phù hợp hiện trạng sản xuất, không có dấu hiệu ngụy tạo hồ sơ).
- Lưu trữ hồ sơ dễ truy cập (được sắp xếp theo chủ đề, trình tự quy trình và trình tự thời gian).
- Thời gian lưu trữ hồ sơ theo đúng quy định (2 năm)/.