PHẦN I. VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

DANH MỤC CÁC BIỂU MẪU

(Ban hành kèm theo Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29 tháng 3 năm 2011 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản)

(Tiếp theo Công báo số 205 + 206)

Biểu mẫu 1a-5

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
.....	**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
.....	

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

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở: .....
2. Địa chỉ: .....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp.....

4. Số điện thoại: .....Số Fax (*nếu có*): .....

5. Mã số *(nếu có)*:.....

6. Mặt hàng sơ chế: .....

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. CHỈ TIÊU KIỂM TRA

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp kết quả đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	**QCVN02-01:2009** 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng** a) Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm			[ ]	[ ]		
	QCVN02-10:2009 2.1;2.2.1;2.2.3	b) Thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, sơ chế và làm vệ sinh		[ ]	[ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
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	**2. Kết cấu nhà xưởng** 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	**3. Bề mặt 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	**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		[ ] [ ] [ ]	[ ]			
5	**QCVN02-01:2009** 2.1.11.5;2.1.11.6 **QCVN02-10:2009** 2.5.4;2.9.1.c	**5. Dụng cụ làm vệ sinh** a) Làm bằng vật liệu phù hợp b) Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
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.đ; 2.1.5.1.c **QCVN 02-10:2009** 2.6 2.7	**8. Hóa chất** 8.1 Hóa chất bảo quản, phụ gia: a) Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc b) Sử dụng, bảo quản đúng cách 8.2. Hóa 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	**9. Hệ thống cung cấp nước** 9.1. Nước dùng cho sơ chế: a) Có sơ đồ hệ thống cấp nước và cập nhật đầy đủ		[ ]	[ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	QCVN02-10:2009 2.3.1 2.3.2	b) An toàn vệ sinh. c) Đủ nước để sử dụng 9.2. Kiểm soát chất lượng nước: a) Có kế hoạch và thực hiện đúng quy định		 [ ]	 [ ] [ ]	[ ]		
10	**QCVN02-01:2009** 2.1.7 **QCVN 0210:2009** 2.8.2.b **QCVN02-02:2009** 2.3.7	**10. Nước đá** a) Nước đá an toàn vệ sinh. b) Sản xuất, bảo quản, vận chuyển hợp vệ sinh. c) Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước đá và thực hiện đúng kế hoạch d) Thực hiện đúng cách		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]		
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.		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			-
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		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
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	**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		[ ]	[ ] [ ]	[ ]		
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		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			
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 ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp f) Vị trí phù hợp g) Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
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) Hợp 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 quy 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		 [ ]				

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
		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 tạo và có nhận thức về ATTP.		[ ]	[ ]			
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 quy định và thực tế			[ ]	[ ]		
		c) Có thủ tục truy xuất và thu hồi sản phẩm			[ ]	[ ]		
22	**QCVN02-01** **QCVN02-02** **QCVN02-10**	**22. Thực hiện GMP, SSOP và HACCP**						
		a) Bố trí điều hành sản xuất phù hợp		[ ]	[ ]			
		b) Không kiểm soát hoặc kiểm soát không đúng cách các quy định trong GMP, SSOP		[ ]	[ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
		c) Công nhân được khám sức khỏe định kỳ đúng quy 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	**23. Hoạt động thẩm tra** a) Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát		[ ]	[ ]			
		b) Thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra		[ ]	[ ]			
		c) Thực hiện đúng việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát		[ ]	[ ]			
		d) Thực hiện kế hoạch thẩm tra và điều chỉnh chương trình khi cần		[ ]	[ ]			
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	**24. Hồ sơ quản lý chất lượng** a) Hồ sơ đầy đủ			[ ]	[ ]		
		b) Đủ độ tin cậy				[ ]		
		c) Khó truy cập		[ ]	[ ]			
		d) Thời gian lưu trữ không theo đúng quy định			[ ]			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /24 nhóm chỉ tiêu								**Xếp loại:**

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 SƠ CHẾ:......

.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ SƠ CHẾ:

.....

.....

.....

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

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

I. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- Lỗi nghiêm trọng (*Se*): Là sai lệch so với Quy chuẩn, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- Lỗi nặng (*Ma*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.

- Lỗi nhẹ (*Mi*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức Nặng.

2. Bảng xếp loại

Xếp loại	Mức lỗi		
	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng(Se)
Loại A	≤ 8	0	0
Loại B	Từ 9 đến 24	0	0
	Ma ≤ 12 và Mi + Ma ≤ 16		0
Loại C	Ma < 13 và Mi + Ma > 16		0
	-	≥ 13	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải

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

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

- Không có lỗi nặng và lỗi nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi nhẹ (Mi) không quá 8 nhóm chỉ tiêu.

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

- Không có lỗi Nghiêm trọng và

- Một trong Hai trường hợp sau:

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

+ Số lỗi Nặng không quá 12 nhóm chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 16 nhóm chỉ tiêu.

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

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

• Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

• Một trong 2 trường hợp sau:

- Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 13 nhóm chỉ tiêu; hoặc

- Có dưới 13 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 16 nhóm chỉ tiêu.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản kiểm tra

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

B. Nguyên tắc đánh giá

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [ ], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [ ].

- Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (đạt), Mi (lỗi mức nhẹ), Ma (lỗi mức nặng), Se (lỗi mức nghiêm trọng).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột ‘Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục”.

C. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp kiểm tra

1. Địa điểm và bố trí mặt bằng

1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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 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 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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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	**2. Kết cấu nhà xưởng** 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		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

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 kiểm tra, đánh giá:

Xem xét, kiểm tra 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**					**Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục**
			Mức đánh giá				**Tổng hợp**	
			Đạt (Ac)	**Nhẹ (Mi)**	**Nặng (Ma)**	**Nghiêm trọng (Se)**		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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	**3. Bề mặt 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.		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

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 kiểm tra, đánh giá:

Xem xét, kiểm tra 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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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 kiểm tra, 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, không rỉ sét).
- Dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

5. Dụng cụ làm vệ sinh

5.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
5	**QCVN02-01:2009** 2.1.11.5;2.1.11.6 **QCVN02-10:2009** 2.5.4;2.9.1.c	**5. Dụng cụ làm vệ sinh** 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 kiểm tra, đánh giá:

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

- Dụng cụ làm vệ sinh được làm bằng vật liệu phù hợp (không rỉ, 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 ngưng tụ hơi nước

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)		
(1)	(2)	(3)	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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 kiểm tra, đánh giá:

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) đề 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 9.2.2.

- Hệ thống thông gió hoặc điều hòa phải đảm bảo loại bỏ mùi hôi, khói, bụi, hơi nước ở khu vực nêu ở mục 9.2.2.

- 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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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 kiểm tra, đánh giá:

Xem xét, kiểm tra 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 kiểm tra.

- 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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
8	**QCVN02-01:2009** 2.1.13 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b; 2.1.11.5.đ; 2.1.5.1.c **QCVN 02-10:2009** 2.6 2.7	**8. Hóa chất** 8.1. Hóa chất bảo quản, phụ gia: a) Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc b) Sử dụng, bảo quản đúng cách 8.2. Hóa 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 hóa chất.

- Sử dụng trong thực tế

- Hồ sơ quản lý và sử dụng.

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

Xem xét, kiểm tra 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

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)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
9	**QCVN02-01:2009** 2.1.6.2; 2.1.6.3 2.1.6.4 **QCVN02-10:2009** 2.3.1 2.3.2	**9. Hệ thống cung cấp nước** 9.1. Nước dùng cho sơ chế: a) Có sơ đồ hệ thống cấp nước và cập nhật đầy đủ b) An toàn vệ sinh. c) Đủ nước để sử dụng 9.2. Kiểm soát chất lượng nước: a) Có kế hoạch và thực hiện đúng quy định		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

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 thực hiện sơ chế).

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

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

- 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 kiểm tra).

- 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 rỉ, dễ làm vệ sinh và chuyên dùng.

- Đối với cơ sở có thực hiện sơ chế, phải có kế hoạch lấy mẫu và kết quả kiểm tra chất lượng nước theo quy định của Bộ Y Tế.

10. Nước đá

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)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
10	**QCVN02-01:2009** 2.1.7	**10. Nước đá** a) Nước đá an toàn vệ sinh.			[ ]	[ ]		
	QCVN 0210:2009 2.8.2.b	b) Sản xuất, bảo quản, vận chuyển hợp vệ sinh.		[ ]	[ ]			
	QCVN02-02:2009 2.3.7	c) Có kế hoạch và thực hiện đúng kế hoạch		[ ]	[ ]			
		d) Thực hiện đúng cách		[ ]	[ ]			

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu:

Nước đá sử dụng không là nguồn lây 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 kiểm tra, đánh giá:

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

a) 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:

Kiểm tra trên hồ sơ (có giấy chứng nhận ATVS (bản photo) của cơ sở cung cấp,...); kiểm tra 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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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 kiểm tra, đánh giá:

Xem xét, kiểm tra 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. Phế liệu thủy sản

12.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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 kiểm tra, đánh giá:

Xem xét, kiểm tra 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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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	**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 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, 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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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 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 (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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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 ủng 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, ủng 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 kiểm tra, đánh giá

15.2.3.1. 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.

15.2.3.2. Nội dung kiểm tra:

a) 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 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.

b) 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.

c) 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.

d) Các phương tiện trên phải được lắp đặt hợp lý.

e) 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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	[ ]		

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 kiểm tra, đánh giá

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

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

Dưới 9 người: 1 bồn cầu

Từ 10 - 24 người: 2 bồn cầu

Từ 25 - 49 người: 3 bồn cầu

Từ 50 - 100 người: 5 bồn cầu

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

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

Chú thích: Hiện trạng vệ sinh của nhà vệ sinh sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu số 22.

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**					**Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục**
			Mức đánh giá				**Tổng hợp**	
			Đạt (Ac)	**Nhẹ (Mi)**	**Nặng (Ma)**	**Nghiêm trọng (Se)**		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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) Hợp 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 kiểm tra, đánh giá:

Xem xét, kiểm tra 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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
18	**QCVN02-01:2009** 2.6.2	**18.1. Cấp đông**						
		a) Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy 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 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, đioxyt cacbon 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 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 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 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 2 giờ/1 lần.

- 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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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 b) 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
- Nhãn 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 kiểm tra, đánh giá

Xem xét, kiểm tra 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
- Nhãn sản phẩm phải đáp ứng các yêu cầu cần thiết theo quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP về nhãn hàng hóa

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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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 kiểm tra, đánh giá

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

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

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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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 quy 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 sơ 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 kiểm tra, đánh giá:

Xem xét toàn bộ chương trình; 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:

- 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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
22	**QCVN02-01** **QCVN02-02** **QCVN02-10**	**22. Thực hiện GMP, SSOP và HACCP**						
		a) Bố trí điều hành sản xuất phù hợp		[ ]	[ ]			
		b) Không kiểm soát hoặc kiểm soát không đúng cách các quy định trong GMP, SSOP		[ ]	[ ]			
		c) Công nhân được khám sức khỏe định kỳ đúng quy 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 kiểm tra, 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)

- Họat 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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
23	**QCVN02-02:2009** 2.2.7 2.3.6.4 2.3.7.5 2.3.11.1	**23. Hoạt động thẩm tra** a) Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát b) Thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra c) Thực hiện đúng việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát d) Thực hiện kế hoạch thẩm tra và điều chỉnh chương trình khi cần		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			

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 kiểm tra, đánh giá

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

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

24. Hồ sơ quản lý chất lượng

24.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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	**24. Hồ sơ quản lý chất lượng** a) Hồ sơ đầy đủ b) Đủ độ tin cậy c) Khó truy cập d) Thời gian lưu trữ không theo đúng quy 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 kiểm tra, đánh giá

Kiểm tra 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, thẩm tra, hành động sửa chữa,...).

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

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

- Thời gian lưu trữ hồ sơ theo đúng quy định (2 năm).

Biểu mẫu 1a-6

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
.....	**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
.....	

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

I. THÔNG TIN CHUNG

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp kết quả đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
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		 [ ]	 [ ] [ ]	[ ]		
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	**2. Kết cấu nhà xưởng** a) Vật liệu và kết cấu phù hợp b) Nền phẳng, không bị đọng nước c) Tường, cửa không bị thấm nước d) Tường, trần, cửa kín e) Dễ làm vệ sinh khử trùng f) 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	**3. Bề mặt 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		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ]		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
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		[ ] [ ] [ ]	[ ]			
5	**QCVN02-01:2009** 2.1.11.5;2.1.11.6 **QCVN02-10:2009** 2.5.4;2.9.1.c	**5. Dụng cụ làm vệ sinh** a) Làm bằng vật liệu phù hợp b) Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
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;	**8. Hóa chất** 8.1 Hóa chất bảo quản, phụ gia: a) Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc b) Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ]	[ ] [ ]	[ ]		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	2.1.11.5.đ; 2.1.5.1.c **QCVN 02-10:2009** 2.6 2.7	8.2. Hóa 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 **QCVN02-10:2009** 2.3.1 2.3.2	**9. Hệ thống cung cấp nước** 9.1. Nước dùng cho sơ chế: a) Có sơ đồ hệ thống cấp nước và cập nhật đầy đủ b) An toàn vệ sinh. c) Đủ nước để sử dụng 9.2. Kiểm soát chất lượng nước: a) Có kế hoạch và thực hiện đúng quy định		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	[ ]		
10	**QCVN02-01:2009** 2.1.7 **QCVN 0210:2009** 2.8.2.b **QCVN02-02:2009** 2.3.7	**10. Nước đá** a) Nước đá an toàn vệ sinh. b) Sản xuất, bảo quản, vận chuyển hợp vệ sinh. c) Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước đá và thực hiện đúng quy định		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	[ ]		
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.		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			-

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
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		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			
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	**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		[ ]	[ ] [ ]	[ ]		
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 sự tách biệt giữa khu thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau d) Có phòng thay bảo hộ lao động, bố trí thích hợp. e) Tổ chức giặt bảo hộ lao động phù hợp		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
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 ủng trước khi vào phân xưởng phù hợp f) Vị trí phù hợp g) Bảo trì tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]		
16	**QCVN02-01:2009** 2.1.4.8 2.1.12.2 **QCVN 02-0:2009** 2.2.5 2.9.2.d	**16. Phương tiện và tác nhân làm vệ sinh, khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến** a) Đủ số lượng, chuyên dùng, bảo quản riêng biệt b) Chất làm vệ sinh, khử trùng phù hợp c) Vật liệu và cấu trúc thích hợp		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			
17	**QCVN02-01:2009** 2.1.11.4 2.1.12.2. **QCVN02-10:2009** 2.2.6	**17. 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		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ]		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
18	**QCVN02-01:2009** 2.3; 2.5	**18. Phương tiện bảo quản, vận chuyển thủy sản**						
		a) Duy trì ở điều kiện bảo quản thích hợp.		[ ]	[ ]			
	QCVN02-10:2009	b) Hợp vệ sinh.		[ ]	[ ]			
	2.8.3	c) Bảo trì tốt.		[ ]	[ ]			
19	**QCVN02-01:2009** 2.6.2	**19. Cấp đông**						
		a) Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định		[ ]	[ ]			
		b) Thủy sản ăn liền chưa được bao gói kín không được cấp đông đồng thời với sản phẩm khác		[ ]	[ ]			
20	**QCVN02-01:2009** 2.6.2	**20.1. Kho lạnh**						
		a) Duy trì ở nhiệt độ thích hợp		[ ]	[ ]			
		b) Có nhiệt kế		[ ]	[ ]			
		c) Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách		[ ]	[ ]			
	QCVN02-01:2009 2.1.5.5	d) Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp		[ ]	[ ]			
		20.2. Phương tiện vận chuyển lạnh						
		a) Phương tiện vận chuyển lạnh đảm bảo vệ sinh		[ ]	[ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
21	**QCVN02-01:2009** 2.6.4	**21. Bao gói, ghi nhãn sản phẩm** 21.1. Bao gói a) Có khu vực bao gói tách biệt b) Có khu vực bảo quản bao bì phù hợp c) Vật liệu bao gói phù hợp 21.2. Ghi nhãn a) Đầy đủ thông tin b) Ghi nhãn đúng quy định		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			
22	**QCVN02-01:2009** 2.1.2	**22. Môi trường xung quanh** a) Môi trường bên ngoài ảnh hưởng vào cơ sở b) Môi trường xung quanh cơ sở ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		 [ ] [ ]	 [ ] [ ]			
23	**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	**23. 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.		 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] 		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
24	**QCVN02-01** **QCVN02-02** **QCVN02-10**	**24. Chương trình quản lý chất lượng** a) Có đầy đủ chương trình QLCL b) Phù hợp với quy định và thực tế c) Có thủ tục truy xuất và thu hồi sản phẩm			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		
25	**QCVN02-01** **QCVN02-02** **QCVN02-10**	**25. Thực hiện GMP, SSOP và HACCP** a) Bố trí điều hành sản xuất phù hợp b) Không kiểm soát hoặc kiểm soát không đúng cách các quy định trong GMP, SSOP c) Công nhân được khám sức khỏe định kỳ đúng quy định d) Thao tác của công nhân có thể dẫn đến mất ATTP e) Thực hiện giám sát tại CCP đúng cách f) Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm. g) Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
26	**QCVN02-02:2009** 2.2.7 2.3.6.4 2.3.7.5 2.3.11.1	**26. Hoạt động thẩm tra** a) Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát b) Thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra c) Thực hiện đúng việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát d) Thực hiện kế hoạch thẩm tra và điều chỉnh chương trình khi cần		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			
27	**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	**27. Hồ sơ quản lý chất lượng** a) Hồ sơ đầy đủ b) Đủ độ tin cậy c) Khó truy cập d) Thời gian lưu trữ không theo đúng quy định		[ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /27 nhóm chỉ tiêu								**Xếp loại:**

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

.....

.....

IV. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN KIỂM TRA

.....

.....

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

……

……

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

……

……

……

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

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

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Cơ sở chế biến thủy sản nhỏ lẻ là cơ sở đã đăng ký kinh doanh có tổng nguồn vốn 20 tỷ đồng trở xuống (tổng nguồn vốn tương đương tổng tài sản được xác định trong bảng cân đối Kế toán của cơ sở) hoặc số lao động bình quân từ trên 10 người đến 200 người.

(Áp dụng tiêu chí xác định doanh nghiệp nhỏ và vừa theo Nghị định số 56/2009/NĐ-CP ngày 30/6/2009 của Chính phủ về trợ giúp phát triển doanh nghiệp nhỏ và vừa).

II. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- Lỗi nghiêm trọng (*Se*): Là sai lệch so với Quy chuẩn, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- Lỗi nặng (*Ma*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.

- Lỗi nhẹ (*Mi*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức Nặng.

2. Bảng xếp loại:

Xếp loại	Mức lỗi		
	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng(Se)
Loại A	≤ 9	0	0
Loại B	Từ 10 đến 27	0	0
	Ma ≤ 13 và Mi + Ma ≤ 18		0
Loại C	Ma < 14 và Mi + Ma > 18		0
	-	≥ 14	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

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

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

- Không có lỗi nặng và lỗi nghiêm trọng;

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

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

- Không có lỗi Nghiêm trọng và

- Một trong Hai trường hợp sau:

+ Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 10 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 13 nhóm chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 18 nhóm chỉ tiêu.

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

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

• Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

• Một trong 2 trường hợp sau:

- Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 14 nhóm chỉ tiêu; hoặc

- Có dưới 14 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 18 nhóm chỉ tiêu.

III. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản kiểm tra

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

B. Nguyên tắc đánh giá

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [ ], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [ ].

- Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (đạt), Mi (lỗi mức nhẹ), Ma (lỗi mức nặng), Se (lỗi mức nghiêm trọng).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột "Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục".

C. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp kiểm tra

1. Địa điểm và bố trí mặt bằng

1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	**QCVN02-01:2009** 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3	1. Địa điểm và bố trí mặt bằng: a) Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm			[ ]	[ ]		
	QCVN02-10:2009 2.1;2.2.1;2.2.3	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, chế biến, làm vệ sinh và khử trùng.

1.2.2. Phạm vi:

Khu vực tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu, sơ chế, chế biến (bao gồm cả khu vực xử lý thủy sản ăn liền), đóng gói, bảo quản thành phẩm, khu đi vệ sinh, khu chứa phế thải, khu chứa xăng dầu...

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 nước, gần bãi rác thải ...).

- Sự ngăn cách hợp lý giữa các khu có độ rủi ro khác nhau (khu vực tiếp nhận nguyên liệu với khu vực chế biến; khu vực sản phẩm tươi sống với khu sản phẩm ăn liền…).

- Sự ngăn cách hợp lý giữa khu vực tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu, sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản thành phẩm, 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, chế biến.

- 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**					**Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục**
			Mức đánh giá				**Tổng hợp**	
			Đạt (Ac)	**Nhẹ (Mi)**	**Nặng (Ma)**	**Nghiêm trọng (Se)**		
(1)	(2)	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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	**2. Kết cấu nhà xưởng** a) Vật liệu và kết cấu phù hợp. b) Nền phẳng, không bị đọng nước c) Tường, cửa không bị ngấm nước d) Tường, trần, cửa kín e) Dễ làm vệ sinh khử trùng f) Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

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 nguyên liệu, sơ chế, chế biến, cấp đông, đóng gói, bảo quản thành phẩm, nhà vệ sinh, hành lang nội tuyến, khu vực thay BHLĐ, cửa sổ.

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, 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**					**Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục**
			Mức đánh giá				**Tổng hợp**	
			Đạt (Ac)	**Nhẹ (Mi)**	**Nặng (Ma)**	**Nghiêm trọng (Se)**		
(1)	(2)	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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	3. Bề mặt 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.		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

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 (dao, thớt, thùng bảo quản, khay, rổ, mặt bàn, lưới, thiết bị bốc dỡ...)

3.2.3. 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:

- 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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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 kiểm tra, 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, không rỉ sét).
- Dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

5. Dụng cụ làm vệ sinh

5.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
5	**QCVN02-01:2009** 2.1.11.5;2.1.11.6 **QCVN02-10:2009** 2.5.4;2.9.1.c	**5. Dụng cụ làm vệ sinh** 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 kiểm tra, đánh giá:

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

- Dụng cụ làm vệ sinh được làm bằng vật liệu phù hợp (không rỉ, 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 ngưng tụ hơi nước

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)		
(1)	(2)	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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, chế biến.

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

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

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) đề 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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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 tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu, sơ chế, chế biến, cấp đông, đóng gói, bảo quản thành phẩm.

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:

- Đủ sáng, đảm bảo phân biệt rõ ràng màu sắc tự nhiên của nguyên liệu, bán thành phẩm và kiểm tra.

- 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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	*(7)*	*(8)*	*(9)*
8	**QCVN02-01:2009** 2.1.13 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b; 2.1.11.5.đ; 2.1.5.1.c **QCVN 02-10:2009** 2.6 2.7	**8. Hóa chất** 8.1. Hóa chất bảo quản, phụ gia: a) Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc b) Sử dụng, bảo quản đúng cách 8.2. Hóa 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 hóa chất.

- Sử dụng trong thực tế

- Hồ sơ quản lý và sử dụng.

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

Xem xét, kiểm tra 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

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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	*(7)*	*(8)*	*(9)*
9	**QCVN02-01:2009** 2.1.6.2; 2.1.6.3 2.1.6.4 **QCVN02-10:2009** 2.3.1 2.3.2	**9. Hệ thống cung cấp nước** 9.1. Nước dùng cho chế biến: a) Có sơ đồ hệ thống cấp nước và cập nhật đầy đủ b) An toàn vệ sinh. c) Đủ nước để sử dụng 9.2. Kiểm soát chất lượng nước: b) Có kế hoạch và thực hiện đúng quy định		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

9.2. Cách tiến hành

9.2.1. Yêu cầu:

- Đủ nước cho sử dụng.

- Nước sử dụng cho việc rửa, sơ chế, chế biến 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.

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

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

- Nguồn cung cấp nước đủ cho việc sử dụng.

- Nước dùng cho việc rửa, sơ chế, chế biến 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 cảng hoặc bến đậu (biển, sông) để rửa, sơ chế, chế biến 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 rỉ, dễ làm vệ sinh và chuyên dùng.

- Đối với cơ sở có thực hiện sơ chế, chế biến phải có kế hoạch lấy mẫu và kết quả kiểm tra chất lượng nước theo quy định của Bộ Y Tế.

10. Nước đá

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)		
(1)	(2)	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
10	**QCVN02-01:2009** 2.1.7 **QCVN 0210:2009** 2.8.2.b **QCVN02-02:2009** 2.3.7	**10. Nước đá** a) Nước đá an toàn vệ sinh. b) Sản xuất, bảo quản, vận chuyển hợp vệ sinh. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước đá và thực hiện đúng quy định		[ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu:

Nước đá sử dụng không là nguồn lây 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 kiểm tra, đánh giá:

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

a) 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:

Kiểm tra trên hồ sơ (có giấy chứng nhận ATVS (bản photo) của cơ sở cung cấp,...); kiểm tra 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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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 kiểm tra, đánh giá:

Xem xét, kiểm tra 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, chế biến, 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. Phế liệu thủy sản

12.1 Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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 kiểm tra, đánh giá:

Xem xét, kiểm tra 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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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	**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 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, 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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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) Có sự tách biệt giữa khu thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau		[ ]	[ ]			
		e) 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 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 (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.

- Có sự tách biệt giữa khu thay BHLĐ và lưu giữ BHLĐ cho công nhân làm việc ở các khu vực có độ rủi ro khác nhau (ví dụ: tiếp nhận nguyên liệu với chế biến)

- 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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
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		 [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ]		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
		e) Bồn chlorine nhúng ủng 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, ủng 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 kiểm tra, đánh giá

15.2.3.1. 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.

15.2.3.2. Nội dung kiểm tra:

a) 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 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.

b) 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.

c) 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.

d) Các phương tiện trên phải được lắp đặt hợp lý.

e) Trong tình trạng bảo trì tốt.

16. Phương tiện và tác nhân làm vệ sinh, khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến

16.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
16	**QCVN02-01:2009** 2.1.4.8 2.1.12.2 **QCVN 02-0:2009** 2.2.5 2.9.2.d	**16. Phương tiện và tác nhân làm vệ sinh, khử trùng nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến:** a) Đủ số lượng, chuyên dùng, bảo quản riêng biệt b) Chất làm vệ sinh, khử trùng phù hợp c) Vật liệu và cấu trúc g thích hợp		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

16.1. Yêu cầu

Đủ phương tiện làm vệ sinh và khử trùng chuyên dùng, hiệu quả và không là nguồn lây nhiễm vào sản phẩm.

16.2. 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.

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

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

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

- Đủ số lượng và hiệu quả.

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

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

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

- Sử dụng các tác nhân tẩy rửa và khử trùng theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Bộ Y tế.

17. Khu vực vệ sinh công nhân

17.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
17	**QCVN02-01:2009** 2.1.11.4 2.1.12.2. **QCVN02-10:2009** 2.2.6	**17. 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		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ]		

17.2. Cách tiến hành

17.2.1. Yêu cầu

- Số lượng, vị trí và cấu trúc phù hợp

17.2.2. Phạm vi

Tất cả các khu vệ sinh trong phân xưởng.

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

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

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

Dưới 9 người: 1 bồn cầu

Từ 10 - 24 người: 2 bồn cầu

Từ 25 - 49 người: 3 bồn cầu

Từ 50 - 100 người: 5 bồn cầu

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

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

Chú thích: Hiện trạng vệ sinh của nhà vệ sinh sẽ được xem xét đánh giá trong nhóm chỉ tiêu số 22.

18. Phương tiện vận chuyển và bảo quản

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)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
18	**QCVN02-01:2009** 2.3; 2.5 **QCVN02-10:2009** 2.8.3	**18. Phương tiện bảo quản, vận chuyển thủy sản** c) Duy trì ở điều kiện bảo quản thích hợp. d) Hợp vệ sinh. c) Bảo trì tốt.		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

18.2. Cách tiến hành

18.2.1. Yêu cầu:

- Đảm bảo duy trì tốt điều kiện bảo quản.

- Không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

18.2.2. 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...).

18.2.3. 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:

- 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.

19. Cấp đông

19.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
19	**QCVN02-01:2009** 2.6.2	**19. Cấp đông** a) Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo quy định b) Thủy sản ăn liền chưa được bao gói kín không được cấp đông đồng thời với sản phẩm khác		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

19.2. Cách tiến hành

19.2.1. Yêu cầu:

Đạt yêu cầu về nhiệt độ theo quy định

19.2.2. Phạm vi:

Các thiết bị cấp đông, cấp đông, mạ băng, tái đông (nếu có).

19.2.3. 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.

- Thủy sản ăn liền chưa được bao gói kín không được cấp đông đồng thời với thủy sản khác.

- Các tác nhân tiếp xúc với thủy sản được cho phép sử dụng: không khí, nitơ lỏng, đioxyt cacbon rắn…

20. Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh

20.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
20	**QCVN02-01:2009** 2.6.2	**20.1. Kho lạnh**						
		a) Duy trì ở nhiệt độ thích hợp		[ ]	[ ]			
		b)Có nhiệt kế		[ ]	[ ]			
	QCVN02-01:2009 2.1.5.5	c) Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách		[ ]	[ ]			
		d) Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp		[ ]	[ ]			
		20.2. Phương tiện vận chuyển lạnh						
		a) Phương tiện vận chuyển lạnh đảm bảo vệ sinh		[ ]	[ ]			

20.2. Cách tiến hành

20.2.1. 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

20.2.2. Phạm vi:

Tất cả các Kho lạnh/container, xe lạnh (nếu có), phương tiện vận chuyển lạnh

20.2.3. 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 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 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.

21. Bao gói, ghi nhãn sản phẩm

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)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
21	**QCVN02-01:2009** 2.6.4	**21. Bao gói, ghi nhãn sản phẩm** 21.1. Bao gói a) Có khu vực bao gói tách biệt b) Có khu vực bảo quản bao bì phù hợp c) Vật liệu bao gói phù hợp 21.2. Ghi nhãn b) Đầy đủ thông tin b) Ghi nhãn đúng quy định		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			

21.2. Cách tiến hành

21.2.1. Yêu cầu

- Sản phẩm phải được bao gói trong điều kiện hợp vệ sinh
- Nhãn sản phẩm phải đáp ứng các yêu cầu cần thiết theo quy định hiện hành.

21.2.2. Phạm vi

- Nơi để bao bì, nơi bao gói, thùng carton
- Việc ghi nhãn và nơi bảo quản thành phẩm

21.2.3. 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 nơi bao gói tách biệt với khu vực sản xuất khác, hợp vệ sinh, đảm bảo không lây nhiễm cho sản phẩm; Tách biệt khu vực bao gói sản phẩm ăn liền với sản phẩm khác.
- Vật liệu bao gói phù hợp.
- Nhãn sản phẩm phải đáp ứng các yêu cầu cần thiết theo quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP về nhãn hàng hóa.

22. Môi trường xung quanh

22.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
22	**QCVN02-01:2009** 2.1.2	**22. Môi trường xung quanh** a) Môi trường bên ngoài ảnh hưởng vào cơ sở b) Môi trường xung quanh cơ sở ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

22.2. Cách tiến hành

22.2.1. Yêu cầu

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

22.2.2. Phạm vi

a) Vị trí của nhà máy

b) Bên ngoài và bên trong tường rào nhà máy cho đến phân xưởng chế biến

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

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

- Khuôn viên nhà máy so với các khu vực tập trung chất thải, nơi sản xuất có nhiều khói bụi, mùi hôi, khu vực bảo quản hóa chất, chăn nuôi gia súc, các khu vực tù đọng chất thải.

- 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.

- 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.

23. Điều kiện đảm bảo hệ thống QLCL

23.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
23	**QCVN02-01:2009** 2.1.14.1.c 2.4.1; 2.4.2.1 2.4.2.2 **QCVN02-10:2009**	**23. 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			[ ] [ ]	[ ] [ ]		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	2.9.1.a; 2.9.1.b 2.9.2.h; 2.9.3 2.9.4.a	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.		[ ]	[ ] [ ]	[ ]		

23.2. Cách tiến hành

23.2.1. Yêu cầu

Điều kiện đủ để thực hiện hiệu quả hệ thống quản lý chất lượng.

23.2.2. 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).

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

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

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

24. Chương trình quản lý chất lượng: GMP, SSOP, HACCP

24.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
24	**QCVN02-01 QCVN02-02 QCVN02-10**	**24. Chương trình quản lý chất lượng** a) Có đầy đủ chương trình QLCL			[ ]	[ ]		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
		b) Phù hợp với quy định và thực tế c) Có thủ tục truy xuất và thu hồi sản phẩm			[ ] [ ]	[ ] [ ]		

24.2. Cách tiến hành

24.2.1. Yêu cầu:

- Có đầy đủ các quy định về tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu, vận chuyển, sơ chế, chế biến, cấp đông, bao gói, bảo quản thành phẩm, làm vệ sinh và phải phù hợp với quy định (quy chuẩn Việt Nam và các văn bản pháp lý có liên quan) và thực tế của sơ sở.

24.2.2. 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.

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

Xem xét toàn bộ chương trình; 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:

- 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).

25. Thực hiện GMP, SSOP, HACCP

25.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
25	**QCVN02-01 QCVN02-02 QCVN02-10**	**25. Thực hiện GMP, SSOP và HACCP** a) Bố trí điều hành sản xuất phù hợp		[ ]	[ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
		b) Không kiểm soát hoặc kiểm soát không đúng cách các quy định trong GMP, SSOP		[ ]	[ ]			
		c) Công nhân được khám sức khỏe định kỳ đúng quy định		[ ]	[ ]			
		d) Thao tác của công nhân có thể dẫn đến mất ATTP		[ ]	[ ]			
		e) Thực hiện giám sát tại CCP đúng cách			[ ]	[ ]		
		f) Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm			[ ]	[ ]		
		g) Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung			[ ]	[ ]		

25.2. Cách tiến hành

25.2.1. 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.

25.2.2. Phạm vi: Các hồ sơ (đào tạo, ghi chép...) và các hoạt động thực tế.

25.2.3. 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:

- 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)

- Họat 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.

26. Hoạt động thẩm tra

26.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
26	**QCVN02-02:2009** 2.2.7 2.3.6.4 2.3.7.5 2.3.11.1	**26. Hoạt động thẩm tra** a) Thực hiện đúng cách việc thẩm tra hồ sơ giám sát b) Thực hiện đầy đủ kế hoạch lấy mẫu thẩm tra c) Thực hiện đúng việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát d) Thực hiện kế hoạch thẩm tra và điều chỉnh chương trình khi cần		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			

26.2. Cách tiến hành

26.2.1. Yêu cầu

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

26.2.2. Phạm vi

Hồ sơ, thiết bị, dụng cụ giám sát.

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

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

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

27. Hồ sơ quản lý chất lượng

27.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
27	**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	**27. Hồ sơ quản lý chất lượng** a) Hồ sơ đầy đủ b) Đủ độ tin cậy c) Khó truy cập d) Thời gian lưu trữ không theo đúng quy định		 [ ] 	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] 		

27.2. Cách tiến hành

27.2.1. Yêu cầu

Hồ sơ đầy đủ, chính xác và dễ truy cập

27.2.2. Phạm vi

Toàn bộ hồ sơ liên quan đến hoạt động quản lý chất lượng

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

Kiểm tra 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, thẩm tra, hành động sửa chữa,...).

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

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

- Thời gian lưu trữ hồ sơ theo đúng quy định (2 năm)./.

Biểu mẫu 1a-7

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)
.....

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

BIỂU MẪU KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT KINH DOANH NƯỚC MẮM VÀ SẢN PHẨM DẠNG MẮM

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Số điện thoại: ..... Số Fax *(nếu có)*:.....
4. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... Ngày cấp..... Nơi cấp.....
5. Mã số *(nếu có)*:.....
6. Sản phẩm sản xuất:.....
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. CHỈ TIÊU KIỂM TRA VÀ KẾT QUẢ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.3.2; 2.1.3.4 2.1.3.5; 2.1.4.2.e 2.1.12.1.b **QCVN 02 -06: 2009/BNNPTNT** 2.2	**Bố trí khu vực sản xuất** a) Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b) Thuận lợi cho sản xuất và làm vệ sinh		[ ]	[ ]			
2	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.4.1.a; 2.1.4.2 2.1.4.3.a 2.1.4.4 2.1.5.2.b 2.1.12.2 **QCVN 02-06: 2009/BNNPTNT** 2.2.2.a, b c; 2.2.3	**2.1. Nền, tườngtrần/mái che** a) Vật liệu, kết cấu phù hợp b) Dễ làm vệ sinh c) Bảo trì tốt **2.2. Nước thải, chất thải rắn** a) thoát nước tốt, không có mùi hôi b) Có dụng cụ chứa chất thải rắn phù hợp		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
3	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.11.5 2.1.5.2.a 2.1.12.2 **QCVN 02-06: 2009/BNNPTNT** 2.5	**Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất và làm vệ sinh** a) Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b) Sử dụng, bảo quản đúng cách c) Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
4	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.11.1 2.1.11.3.a 2.1.11.3.b.i,iii,iv 2.1.14.2.a 2.1.11.4 2.1.12.2	**Vệ sinh cá nhân** a) Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp b) Trang bị BHLĐ đầy đủ cho người trực tiếp sản xuất c) Có nhà vệ sinh và trang bị phù hợp d) Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			
5	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 1.3.11; 1.3.12 2.1.6.1; 2.1.6.2 2.1.6.3 **QCVN 01:2009/BYT**	**Nước dùng trong sản xuất** a) Đủ dùng và đảm bảo an toàn b) Kiểm soát chất lượng nước phù hợp		[ ]	[ ] [ ]	[ ]		

(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
6	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.13; 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b **QĐ 46/2007/ QĐ-BYT**	**Bảo quản, sử dụng muối, hóa chất, phụ gia:** a) Được phép và rõ nguồn gốc b) Sử dụng, bảo quản đúng cách		 [ ]	 [ ] [ ]	 [ ]		
7	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.6.4 **QCVN 02-06: 2009/BNNPTNT** 2.8	**Bao gói, ghi nhãn và bảo quản sản phẩm;** a) Dụng cụ chứa đựng phù hợp b) Ghi nhãn đúng quy định c) Cách bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ]		
8	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.14.1.c 2.4.2. **QCVN02-02: 2009/BNNPTNT** 2.1.2; 2.1.3 2.3.6; 2.3.7	**Các điều kiện đảm bảo hoạt động QLCL:** a) Người trực tiếp sản xuất được tập huấn về kiến thức ATTP b) Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất c) Có quy định về làm vệ sinh và theo dõi sản xuất		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]			
9	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.12.4.a, b, c 2.1.14.1.a, b	**Thực hiện quy định làm vệ sinh và theo dõi sản xuất:** a) Kiểm tra sức khỏe công nhân đúng tần suất quy định		 [ ]	[ ]			

(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
	2.1.3.3 2.1.12.3.a **QCVN 02-02: 2009/BNNPTNT** 2.2.8.3,4,5,6,7	b) Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định và hiệu quả c) Ngăn chặn, tiêu diệt động vật gây hại hữu hiệu d) Có ghi chép và lưu trữ đầy đủ hồ sơ theo dõi sản xuất, phân phối và làm vệ sinh		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /9								**Xếp loại:**

Các nhóm chỉ tiêu không đánh giá và lý do: .....

.....

.....

.....

III. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN KIỂM TRA

.....

.....

.....

.....

.....

.....

IV. KẾT LUẬN VỀ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP CỦA CƠ SỞ:…….… điều kiện đảm bảo VSATTP

V. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

.....

.....

.....

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

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

I. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- Lỗi nghiêm trọng (*Se*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- Lỗi nặng (*Ma*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.

- Lỗi nhẹ (*Mi*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh, nhưng chưa đến mức nặng.

2. Bảng xếp loại

Xếp loại	Mức Lỗi		
	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
Loại A	≤ 3	0	0
Loại B	Từ 4 đến 9	0	0
	Ma ≤ 4 và tổng Mi + Ma ≤ 7		0
Loại C	Ma < 5 và tổng Mi + Ma > 7		0
	-	≥ 5	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

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

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

- Không có lỗi nghiêm trọng, lỗi nặng và tổng số sai lỗi nhẹ không quá 3 nhóm chỉ tiêu.

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

- Không có lỗi Nghiêm trọng và

- Một trong 2 trường hợp sau:

+ Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ từ 4 đến 9 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 4 và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 7 nhóm chỉ tiêu.

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

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

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

- Một trong 2 trường hợp sau:

+ Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 5 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Có dưới 5 nhóm chỉ tiêu lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 7 nhóm chỉ tiêu.

II. PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA

A. Ghi biên bản kiểm tra:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [ ], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [ ].

- Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (đạt), Mi (lỗi mức nhẹ), Ma (lỗi mức nặng), Se (lỗi mức nghiêm trọng).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột "Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục".

C. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp kiểm tra:

1. Bố trí khu vực sản xuất

1.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp	
1	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.3.2; 2.1.3.4 2.1.3.5; 2.1.4.2.e 2.1.12.1.b **QCVN 02 -06: 2009/BNNPTNT** 2.2	**Bố trí khu vực sản xuất** a) Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b) Thuận lợi cho sản xuất 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 khác nhau.

- Bố trí các khu vực thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh.

1.2.2. Phạm vi:

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

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

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

- Khu vực sản xuất bố trí thích hợp, không ảnh hưởng tới vệ sinh môi trường.

- Nhà xưởng được xây dựng phù hợp với quy trình chế biến, đảm bảo yêu cầu vệ sinh, hạn chế tối đa sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh

- Khu vực chứa sản phẩm và đóng gói được xây dựng ở vị trí thoáng và sạch, cách biệt với khu chế biến.

- Bố trí các trang thiết bị, dụng cụ hợp lý, không gây cản trở cho thao tác, làm vệ sinh.

2. Nền, tường trần/mái che và nước thải, chất thải rắn

2.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp	
2	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.4.1.a; 2.1.4.2; 2.1.4.3.a 2.1.4.4; 2.1.5.2.b 2.1.12.2 **QCVN 02-06: 2009/BNNPTNT** 2.2.2.a, b, c; 2.2.3	**2.1. Nền, tường trần/ mái che** a) Vật liệu, kết cấu phù hợp b) Dễ làm vệ sinh c) Bảo trì tốt **2.2. Nước thải, chất thải rắn** a) Thoát nước tốt, không có mùi hôi b) Có dụng cụ chứa chất thải rắn phù hợp		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

2.2. Cách tiến hành

2.2.1. Yêu cầu:

- Nền, tường trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.

- Nước thải thoát nhanh, không có mùi hôi

- Dụng cụ chứa chất thải rắn phù hợp

2.2.2. Phạm vi:

- Các khu vực sản xuất, sân phơi (nếu có), đóng gói và bảo quản.

- Các rãnh và hố thu nước
- Rãnh và hố ga thoát nước mưa, nước rửa dụng cụ bên ngoài.
- Dụng cụ chứa chất thải rắn

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:

- Nền, tường trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, bề mặt nhẵn dễ làm vệ sinh
- Nền không đọng nước, không rạn nứt và có rãnh thoát nước.
- Tường, vách ngăn không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh
- Mái/trần nhà, mái che đậy ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.
- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động sản xuất hàng ngày.
- Dụng cụ chứa chất thải rắn phải có nắp đậy, định kỳ vận chuyển ra ngoài khu vực sản xuất
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

3. Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất và làm vệ sinh

3.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp	
3	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.11.5 2.1.5.2.a 2.1.12.2 **QCVN 02-06: 2009/BNNPTNT** 2.5	**Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất và làm vệ sinh** a) Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b) Sử dụng, bảo quản đúng cách c) Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

3.2. Cách tiến hành

3.2.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và cấu trúc thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Sử dụng và bảo quản thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

3.2.2. Phạm vi:

- Tất cả các trang thiết bị dụng cụ dùng trong sản xuất tại khu vực sản xuất.

3.2.3. 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 dấu hiệu để phân biệt giữa các dụng cụ
- Đủ số lượng và hiệu quả khi sử dụng.
- Các bề mặt dụng cụ bền dể vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm
- Có nơi bảo quản; sắp xếp đúng nơi quy định.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

4. Vệ sinh cá nhân

4.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp	
4	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.11.1 2.1.11.3.a 2.1.11.3.b.i,iii,iv 2.1.14.2.a 2.1.11.4 2.1.12.2	**Vệ sinh cá nhân** a) Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp b) Trang bị BHLĐ đầy đủ cho người trực tiếp sản xuất c) Có nhà vệ sinh và trang bị phù hợp d) Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			

4.2. Cách tiến hành

4.2.1. Yêu cầu:

- Có đủ các trang thiết bị cần thiết và phù hợp cho vệ sinh cá nhân trong quá trình sản xuất

4.2.2. Phạm vi:

- Khu vực rửa khử trùng tay, nhà vệ sinh công nhân, nơi thay BHLĐ

4.2.3. 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 đủ số lượng cần thiết để phục vụ sản xuất.
- Các phương tiện được lắp đặt, bố trí hợp lý.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

5. Nước dùng trong sản xuất

5.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp	
5	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 1.3.11; 1.3.12 2.1.6.1; 2.1.6.2 2.1.6.3 **QCVN 01:2009/BYT**	**Nước dùng trong sản xuất** a) Đủ dùng và đảm bảo an toàn b) Kiểm soát chất lượng nước phù hợp		[ ]	[ ] [ ]	[ ]		

5.2. Cách tiến hành

5.2.1. Yêu cầu:

- Nước dùng cho chế biến phải đủ và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

5.2.2. Phạm vi:

- Nguồn nước, hệ thống cấp nước trong khu vực sản xuất
- Kết quả phân tích chất lượng nước.

5.2.3. 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:

- Hệ thống cung cấp nước đảm bảo chất lượng đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh.

- Nước dùng cho chế biến phải đảm bảo đủ theo yêu cầu sản xuất.

- Đường ống, bể chứa được thiết kế phù hợp, không rò rỉ, không độc hại, dễ làm vệ sinh và phải được đậy kín.

- Kiểm tra hoạt động lấy mẫu và các kết quả phân tích nước.

6. Bảo quản, sử dụng: muối, hóa chất, phụ gia

6.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp	
6	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.13; 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b **QĐ 46/2007/ QĐ-BYT**	**Bảo quản, sử dụng muối, hóa chất, phụ gia:** a) Được phép và rõ nguồn gốc			[ ]	[ ]		
		b) Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ]	[ ]			

6.2. Cách tiến hành

6.2.1. Yêu cầu:

- Có nơi riêng để bảo quản trong điều kiện hợp vệ sinh

- Hóa chất, phụ gia nằm trong danh mục được phép sử dụng

- Phụ gia, chất bổ trợ chế biến không được bảo quản chung với hóa chất tẩy rửa, khử trùng, hóa chất độc hại.

6.2.2. Phạm vi:

- Khu vực bảo quản muối

- Khu vực chứa hóa chất, phụ gia

- Việc sử dụng

- Hồ sơ ghi chép

6.2.3. 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 nơi riêng để bảo quản muối, bảo quản hóa chất, phụ gia

- Sự đầy đủ các thông tin ghi trên nhãn các loại hóa chất (tên thương mại, tên nhà cung cấp, chỉ dẫn bảo quản, sử dụng của nhà cung cấp, thành phần, thời hạn sử dụng).

- Cách sắp xếp trong quá trình bảo quản

- Việc sử dụng

7. Bao gói, ghi nhãn và bảo quản sản phẩm

7.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp	
7	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.6.4 **QCVN 02-06: 2009/BNNPTNT** 2.8	**Bao gói, ghi nhãn và bảo quản sản phẩm;** a) Dụng cụ chứa đựng phù hợp b) Ghi nhãn đúng quy định c) Cách bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp		 [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	 [ ]		

7.2. Cách tiến hành

7.2.1. Yêu cầu:

- Có nơi bao gói riêng, vật liệu bao gói phù hợp

- Ghi nhãn phải phù hợp với quy định

- Bảo quản sản phẩm đúng cách

7.2.2. Phạm vi:

- Nơi chứa bao bì, nơi bao gói,

7.2.3. 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 nơi bao gói riêng.

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm 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 sản phẩm phải theo quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Thủ tướng Chính phủ

8. Các điều kiện đảm bảo hoạt động quản lý chất lượng

8.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp	
8	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.14.1.c 2.4.2. **QCVN 02-02:2009/ BNNPTNT** 2.1.2; 2.1.3 2.3.6; 2.3.7	**Các điều kiện đảm bảo hoạt động QLCL:** a) Người trực tiếp sản xuất được tập huấn về kiến thức ATTP b) Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất c) Có quy định về làm vệ sinh và theo dõi sản xuất		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

8.2. Cách tiến hành

8.2.1. Yêu cầu:

- Có phân công người để thực hiện công tác quản lý chất lượng

- Có quy định về làm vệ sinh và theo dõi sản xuất phù hợp với thực tế.

8.2.2. Phạm vi:

- Người được phân công
- Hồ sơ, tài liệu, trang thiết bị liên quan đến hoạt động QLCL.

8.2.3. 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:

- Người phân công có am hiểu về công tác quản lý chất lượng.
- Có thiết lập ghi chép và lưu trữ hồ sơ cần thiết.
- Có các văn bản pháp lý, hồ sơ, tài liệu để thực hiện QLCL.
- Trang thiết bị, dụng cụ để thực hiện kiểm soát (nếu có).

9. Thực hiện quy định làm vệ sinh và theo dõi sản xuất

9.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp	
9	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.12.4.a, b, c 2.1.14.1.a, b 2.1.3.3 2.1.12.3.a **QCVN 02-02: 2009/BNNPTNT** 2.2.8.3,4,5,6,7	**Thực hiện quy định làm vệ sinh và theo dõi sản xuất:** a) Kiểm tra sức khỏe công nhân đúng tần suất quy định b) Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định và hiệu quả c) Ngăn chặn, tiêu diệt động vật gây hại hữu hiệu d) Có ghi chép và lưu trữ đầy đủ hồ sơ theo dõi sản xuất, phân phối và làm vệ sinh		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		

9.2. Cách tiến hành

9.2.1. Yêu cầu:

- Phải được thực hiện theo đúng quy định đã đề ra.

- Cơ sở phải lưu trữ đầy đủ, đúng quy định các hồ sơ về quản lý an toàn thực phẩm.

9.2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các kết quả thực hiện các quy định đảm bảo ATTP của cơ sở và tình trạng thực tế.

- Các hồ sơ liên quan đến thực hiện những quy định về công tác chất lượng.

9.2.3. 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:

- Công nhân khi tham gia sản xuất không mắc các bệnh truyền nhiễm, được khám sức khỏe khi tuyển dụng và tối thiểu 1 lần/năm

- Trước khi tiếp xúc với sản phẩm, sau khi đi vệ sinh công nhân rửa sạch tay bằng xà phòng.

- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được vệ sinh sạch trước và sau khi sản xuất.

- Khu vực sản xuất, trang thiết bị dụng cụ sản xuất luôn được duy trì trong điều kiện vệ sinh sạch.

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

- Có biện pháp ngăn chặn tiêu diệt động vật gây hại.

Biểu mẫu 1a-8

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
.....	**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
.....	

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

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở: .....
2. Địa chỉ: .....
3. Số điện thoại:..... Số Fax*(nếu có)*: .....
4. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... Ngày cấp..... Nơi cấp .....
5. Mã số *(nếu có)*: .....
6. Sản phẩm sản xuất: .....
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. CHỈ TIÊU KIỂM TRA VÀ KẾT QUẢ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.3.2; 2.1.3.4 2.1.3.5; 2.1.4.2.e 2.1.12.1.b **QCVN 02-05: 2009/BNNPTNT** 2.1.1; 2.1.2.a,c,d 2.1.3	**Bố trí khu vực sản xuất chung** a) Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b) Thuận lợi cho sản xuất và làm vệ sinh		[ ]	[ ]			
2	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.4.1.a; 2.1.4.2 2.1.4.3.a	**Khu vực ướt** 2.1. Nền, tường, mái che: a) Vật liệu, kết cấu phù hợp b) Dễ làm vệ sinh c) Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	2.1.4.4 2.1.5.2.a 2.1.5.2.b 2.1.12.2 **QCVN 02-05: 2009/BNNPTNT** 2.1.2.b,c 2.2.1	2.2. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (Thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn...) a) Vật liệu phù hợp b) Dễ làm vệ sinh. c) Bảo trì tốt 2.3. Thoát nước tốt, không có mùi hôi. 2.4. Có dụng cụ thu gom, chứa đựng chất thải rắn phù hợp		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			
3	**QCVN 02-05: 2009/BNNPTNT** 2.1.3.b 2.2.2	**Khu vực khô** 3.1. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm a) Vật liệu phù hợp b) Dễ làm vệ sinh c) Bảo trì tốt 3.2. Giàn phơi/sấy a) Vật liệu phù hợp b) Giàn phơi đặt cách mặt đất phù hợp 3.3 Khu vực phơi và sân phơi a) Thoáng gió, không đọng nước		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
4	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.11.1 2.1.11.3.a 2.1.11.3.b.i, iii, iv 2.1.14.2.a 2.1.11.4 2.1.12.2	**Vệ sinh cá nhân** a) Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp b) Có trang bị BHLĐ cho người trực tiếp sản xuất và có nơi thay BHLĐ c) Có nhà vệ sinh và trang bị phù hợp d) Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			
5	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 1.3.11; 1.3.12 2.1.6.1; 2.1.6.2 2.1.6.3; 2.1.7.1 **QCVN 01:2009/BYT**	**Nước và nước đá** a) Đủ dùng và đảm bảo an toàn b) Kiểm soát chất lượng phù hợp c) Bảo quản, sử dụng nước đá đúng cách		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		
6	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.13; 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b **QĐ 46/2007/ QĐ-BYT**	**Hóa chất, phụ gia:** a) Được phép và rõ nguồn gốc b) Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ]	[ ] [ ]	[ ]		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
7	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.6.4 **QCVN 02-05: 2009/BNNPTNT** 2.5.1	**Bao gói, ghi nhãn** a) Vật liệu phù hợp b) Bao gói, bảo quản sản phẩm trong điều kiện hợp vệ sinh c) Ghi nhãn đúng quy định		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
8	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.14.1.c 2.4.2. **QCVN 02-02:2009/ BNNPTNT** 2.1.2; 2.1.3 2.3.6; 2.3.7	**Các điều kiện đảm bảo hoạt động quản lý chất lượng:** a) Người trực tiếp sản xuất được tập huấn về kiến thức ATTP. b) Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất c) Có quy định về làm vệ sinh và theo dõi sản xuất		[ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
9	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.12.4.a, b, c 2.1.14.1.a, b 2.1.3.3 2.1.12.3.a	**Thực hiện quy định làm vệ sinh và theo dõi sản xuất:** a) Kiểm tra sức khỏe công nhân đúng tần suất quy định b) Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định và hiệu quả		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
	QCVN 02-02: 2009/BNNPTNT 2.2.8.3, 4, 5, 6, 7	c) Ngăn chặn, tiêu diệt động vật gây hại hữu hiệu d) Có ghi chép và lưu trữ đầy đủ hồ sơ theo dõi sản xuất, phân phối và làm vệ sinh		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /9								**Xếp loại:**

Các nhóm chỉ tiêu không đánh giá và lý do:.....

.....

III. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN KIỂM TRA

.....

.....

.....

IV. KẾT LUẬN VỀ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP CỦA CƠ SỞ:..... điều kiện đảm bảo VSATTP

V. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

.....

.....

.....

....., ngày.... tháng..... năm.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA

(Ký tên, đóng dấu (nếu có))

....., ngày..... tháng..... năm.....

TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA

(Ký tên)

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

I. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- Lỗi nghiêm trọng (*Se*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- Lỗi nặng (*Ma*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.

- Lỗi nhẹ (*Mi*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức nặng.

2. Bảng xếp loại

Mức lỗi / Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 3	0	0
Loại B	Từ 4 đến 9	0	0
	Ma ≤ 4 và tổng Mi + Ma ≤ 7		0
Loại C	Ma < 5 và tổng Mi + Ma > 7		0
	-	≥ 5	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải

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

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

- Không có lỗi nghiêm trọng, lỗi nặng và tổng số sai lỗi nhẹ không quá 3 nhóm chỉ tiêu.

3.1.2. Cơ sở được xếp loại B khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng và

- Một trong 2 trường hợp sau:

+ Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ từ 4 đến 9 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 4 và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 7 nhóm chỉ tiêu.

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

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

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

- Một trong 2 trường hợp sau:

+ Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 5 nhóm chỉ tiêu; hoặc

+ Có dưới 5 nhóm chỉ tiêu lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 7 nhóm chỉ tiêu.

II. PHƯƠNG PHÁP KIỂM TRA

A. Ghi biên bản kiểm tra:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [ ], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [ ].

- Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (Đạt), Mi (Lỗi nhẹ), Ma (Lỗi nặng), Se (Lỗi nghiêm trọng).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột "Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục".

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

1. Bố trí khu vực sản xuất chung:

1.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
1	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.3.2; 2.1.3.4 2.1.3.5; 2.1.4.2.e 2.1.12.1.b **QCVN 02-05: 2009/BNNPTNT** 2.1.1; 2.1.2.a,c,d 2.1.3	**Bố trí khu vực sản xuất chung** a) Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b) Thuận lợi cho sản xuất và làm vệ sinh		[ ]	[ ]			

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu:

- Bố trí của toàn bộ khu vực sản xuất phù hợp, hạn chế được khả năng lây nhiễm vào sản phẩm.

- Thuận lợi cho việc sản xuất và làm vệ sinh.

1.2.2. Phạm vi:

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

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:

- Khu vực sản xuất được bố trí tách biệt với khu sinh hoạt của gia đình, không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh (trại chăn nuôi gia súc, bãi rác thải, khí thải,...)

- Khu vực phơi và sân phơi không bị ảnh hưởng bởi bụi, khí thải hoặc nguồn ô nhiễm khác.

- Không bị đọng nước, ngập nước khi trời mưa hoặc khi thủy triều lên.

- Khu vực sản xuất được bố trí phù hợp với quy trình chế biến, hạn chế sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh.

- Có sự ngăn cách giữa khu vực ướt và khu vực khô.

- 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. Khu vực sản xuất ướt:

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)		
2	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.4.1.a; 2.1.4.2 2.1.4.3.a 2.1.4.4 2.1.5.2.a 2.1.5.2.b 2.1.12.2 **QCVN 02-05: 2009/BNNPTNT** 2.1.2.b,c 2.2.1	**Khu vực ướt** 2.1. Nền, tường, mái che: a) Vật liệu, kết cấu phù hợp b) Dễ làm vệ sinh c) Bảo trì tốt 2.2. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (Thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn...) a) Vật liệu phù hợp b) Dễ làm vệ sinh. c) Bảo trì tốt 2.3. Thoát nước tốt, không có mùi hôi 2.4. Có dụng cụ thu gom, chứa đựng chất thải rắn phù hợp		 [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ] 			

2.2. Cách tiến hành:

2.2.1. Yêu cầu:

- Nền, tường/vách, mái che bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Bề mặt tiếp xúc với sản phẩm bằng vật liệu không lây nhiễm sản phẩm, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Phế liệu không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

- Thoát nước tốt.

- Bảo trì tốt.

2.2.2. Phạm vi:

Khu vực ướt: nền; tường/vách; mái; bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm; dụng cụ chứa đựng, thu gom chất thải rắn; hệ thống thoát nước.

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

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

- Khu vực ướt có sự ngăn cách bằng tường hoặc vách với bên ngoài, hạn chế các tác nhân lây nhiễm.

- Khu vực ướt có kết cấu vững chắc, phù hợp với quy trình chế biến.

- Mái nhà chắc chắn, ngăn chặn được nước mưa, nắng, bụi bẩn.

- Bề mặt tường/vách ngăn làm bằng vật liệu bền, không thấm nước và dễ làm vệ sinh.

- Nền làm bằng vật liệu cứng, bền, không thấm nước, không đọng nước, không trơn và thoát nước tốt, không có mùi hôi.

- Thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ sét, không làm ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm. Bề mặt của thiết bị, dụng cụ nhẵn, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Dụng cụ thu gom, chứa đựng phế liệu có kết cấu dễ làm vệ sinh và khử trùng, kín nước, có nắp, được đặt cách biệt với khu vực sản xuất.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

3. Khu vực khô:

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)		
3	**QCVN 02-05: 2009/BNNPTNT** 2.1.3.b 2.2.2	**Khu vực khô** 3.1. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm a) Vật liệu phù hợp		[ ]	[ ]			

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)		
		b) Dễ làm vệ sinh c) Bảo trì tốt 3.2. Giàn phơi/sấy a) Vật liệu phù hợp b) Giàn phơi đặt cách mặt đất phù hợp 3.3 Khu vực phơi và sân phơi a) Thoáng gió, không đọng nước		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]			

3.2. Cách tiến hành:

3.2.1. Yêu cầu:

- Bề mặt tiếp xúc với sản phẩm bằng vật liệu không lây nhiễm sản phẩm, dễ làm vệ sinh và khử trùng, bảo trì tốt.

- Giàn phơi/thiết bị sấy bằng vật liệu phù hợp.

- Giàn phơi đặt cách mặt đất với khoảng cách phù hợp.

3.2.2. Phạm vi:

Khu vực khô: bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm; hệ thống sấy/giàn phơi, khu vực phơi và sân phơi.

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

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

- Khu vực phơi và sân phơi: thoáng gió; không đọng nước; cách đường giao thông, không bị ảnh hưởng bởi bụi, khí thải hoặc nguồn ô nhiễm khác;

- Thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ sét, không làm ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm.

- Bề mặt của thiết bị, dụng cụ nhẵn, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Không bị gỉ sét, không bị hư hỏng.

4. Vệ sinh cá nhân:

4.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
4	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.11.1 2.1.11.3.a 2.1.11.3.b.i, iii, iv 2.1.14.2.a 2.1.11.4 2.1.12.2	**Vệ sinh cá nhân** a) Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp b) Có trang bị BHLĐ cho người trực tiếp sản xuất và có nơi thay BHLĐ c) Có nhà vệ sinh và trang bị phù hợp d) Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			

4.2. Cách tiến hành:

4.2.1. Yêu cầu:

- Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp, công nhân phải được trang bị bảo hộ lao động sạch, có nơi thay bảo hộ lao động, có nhà vệ sinh phù hợp.

- Bảo trì tốt.

4.2.2. Phạm vi:

Bảo hộ lao động; nhà vệ sinh; phương tiện rửa, khử trùng tay.

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

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

- Cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động

- Công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động.

- Có vòi nước rửa tay và xà phòng được bố trí tại khu vực sản xuất, khu vực nhà vệ sinh.

- Có nhà vệ sinh có đủ nước, được trang bị thùng rác và giấy chuyên dụng

- Nhà vệ sinh phải không được mở cửa trực tiếp vào khu sản xuất.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

5. Nước và nước đá:

5.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
5	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 1.3.11; 1.3.12 2.1.6.1; 2.1.6.2 2.1.6.3; 2.1.7.1 **QCVN 01:2009/BYT**	**Nước và nước đá** a) Đủ dùng và đảm bảo an toàn			[ ]	[ ]		
		b) Kiểm soát chất lượng phù hợp		[ ]	[ ]			
		c) Bảo quản, sử dụng nước đá đúng cách		[ ]	[ ]			

5.2. Cách tiến hành:

5.2.1. Yêu cầu:

- Nước, nước đá dùng cho chế biến phải đủ và đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

- Nước và nước đá không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

- Bảo quản, sử dụng nước đá hợp vệ sinh.

5.2.2. Phạm vi:

- Nguồn cung cấp nước, nước đá; dụng cụ chứa đựng.

- Đường ống dẫn nước.

- Bảo quản, sử dụng đá (kể cả máy xay đá).

- Kết quả kiểm soát chất lượng nước, nước đá.

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

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

- Nước, nước đá đủ cho việc sử dụng.

1. Nước:

- Nước sử dụng dùng cho chế biến, nước dùng làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm là nước ăn uống theo quy định của Bộ Y tế.

- Nếu nước sử dụng cho mục đích trên không phải là nước thủy cục, phải thực hiện lấy mẫu kiểm tra chất lượng theo quy định của Bộ Y tế.

- 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 không độc, không gỉ, dễ làm vệ sinh.

2. Nước đá:

a) Nước đá sản xuất tại cơ sở:

- Được sản xuất từ nguồn nước là nước ăn uống theo quy định của Bộ Y tế.

- Điều kiện sản xuất, phương tiện vận chuyển, bảo quản, sử dụng nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không gỉ và dễ làm vệ sinh, không để đá trực tiếp dưới nền).

b) Nước đá từ nguồn cung cấp bên ngoài:

- Có giấy chứng nhận (bản photo) của cơ sở cung cấp

- Bảo quản, sử dụng nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không gỉ và dễ làm vệ sinh, không để đá trực tiếp dưới nền).

- Kiểm tra trên hồ sơ; kiểm tra thực tế (khi cần thiết) như quy định tại mục a.

6. Hóa chất, phụ gia:

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)		
6	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.13; 2.1.11.5.đ 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b **QĐ 46/2007/ QĐ-BYT**	**Hóa chất, phụ gia:** a) Được phép và rõ nguồn gốc b) Sử dụng, bảo quản đúng cách		 [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

6.2. Cách tiến hành:

6.2.1. Yêu cầu:

- Hóa chất, phụ gia được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng và sử dụng không vượt quá giới hạn cho phép.

- Sử dụng, bảo quản hóa chất diệt côn trùng và động vật gây hại không làm lây nhiễm cho sản phẩm.

6.2.2. Phạm vi:

- Khu vực, thùng, tủ, ngăn chứa hóa chất, phụ gia

- Sử dụng trong thực tế.

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

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

- Hóa chất, phụ gia phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

- Phụ gia, chất hỗ trợ chế biến không được bảo quản chung với hóa chất tẩy rửa, khử trùng, hóa chất độc hại.

- Việc sử dụng hóa chất để diệt côn trùng và động vật gây hại không để lây nhiễm vào sản phẩm.

7. Bao gói, ghi nhãn:

7.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
7	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.6.4 **QCVN 02-05: 2009/BNNPTNT** 2.5.1	**Bao gói, ghi nhãn** a) Vật liệu phù hợp b) Bao gói, bảo quản sản phẩm trong điều kiện hợp vệ sinh c) Ghi nhãn đúng quy định		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

7.2. Cách tiến hành:

7.2.1. Yêu cầu:

- Bao gói tại khu vực khô ráo, thoáng, hợp vệ sinh.
- Vật liệu bao gói phù hợp.
- Ghi nhãn đầy đủ và đúng cách.
- Bảo quản sản phẩm trong điều kiện thích hợp.

7.2.2. Phạm vi:

- Khu vực chứa bao bì, khu vực bao gói, dụng cụ hàn túi, đai nẹp, thùng carton.
- Việc ghi nhãn và nơi bảo quản thành phẩm.

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

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

- Bao gói thủy sản khô được tiến hành ở khu vực khô ráo, thóang, hợp vệ sinh.
- Vật liệu bao gói đủ bền chắc để bảo vệ sản phẩm, không gây độc cho sản phẩm.
- Việc ghi nhãn sản phẩm theo quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Thủ tướng Chính phủ.

- Bảo quản sản phẩm ở điều kiện thích hợp, đảm bảo không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

8. Các điều kiện đảm bảo hoạt động quản lý chất lượng:

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)		
8	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.14.1.c 2.4.2. **QCVN 02-02:2009/ BNNPTNT** 2.1.2; 2.1.3 2.3.6; 2.3.7	**Các điều kiện đảm bảo hoạt động quản lý chất lượng:** a) Người trực tiếp sản xuất được tập huấn về kiến thức ATTP b) Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất c) Có quy định về làm vệ sinh và theo dõi sản xuất		[ ]	[ ]			
					[ ]			
				[ ]	[ ]			

8.2. Cách tiến hành:

8.2.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp sản xuất được tập huấn về kiến thức về an toàn thực phẩm
- Có người được phân công để QLCL
- Có quy định về làm vệ sinh và theo dõi sản xuất

8.2.2. Phạm vi:

- Người được phân công QLCL, người tham gia sản xuất
- Các quy định về làm vệ sinh và theo dõi sản xuất

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

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

- Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất.

- Có quy định về làm vệ sinh khu vực sản xuất; thiết bị, dụng cụ sản xuất; vệ sinh công nhân.

- Có quy định về việc theo dõi nguồn nguyên liệu (ngày mua, tên nguyên liệu, người bán, trọng lượng, tình trạng nguyên liệu).

- Có quy định về việc theo dõi phân phối sản phẩm (ngày, tên sản phẩm, người mua, trọng lượng).

9. Thực hiện các quy định đảm bảo ATTP

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)		
9	**QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT** 2.1.12.4.a, b, c 2.1.14.1.a, b 2.1.3.3 2.1.12.3.a **QCVN 02-02: 2009/BNNPTNT** 2.2.8.3, 4, 5, 6, 7	**Thực hiện quy định làm vệ sinh và theo dõi sản xuất:** a) Kiểm tra sức khỏe công nhân đúng tần suất quy định b) Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định và hiệu quả c) Ngăn chặn, tiêu diệt động vật gây hại hữu hiệu d) Có ghi chép và lưu trữ đầy đủ hồ sơ theo dõi sản xuất, phân phối và làm vệ sinh		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		

9.2. Cách tiến hành:

9.2.1. Yêu cầu:

- Phải được thực hiện theo đúng quy định đã đề ra.

- Cơ sở phải lưu trữ đầy đủ, đúng quy định các hồ sơ về quản lý an toàn thực phẩm.

9.2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các kết quả thực hiện các quy định đảm bảo ATTP của cơ sở và tình trạng thực tế.

- Các hồ sơ liên quan đến thực hiện những quy định về công tác chất lượng.

9.2.3. 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:

- Công nhân khi tham gia sản xuất không mắc các bệnh truyền nhiễm, được khám sức khỏe khi tuyển dụng và tối thiểu 1 lần/năm

- Trước khi tiếp xúc với sản phẩm, sau khi đi vệ sinh công nhân rửa sạch tay bằng xà phòng.

- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được vệ sinh sạch trước và sau khi sản xuất.

- Khu vực sản xuất, trang thiết bị dụng cụ sản xuất luôn được duy trì trong điều kiện vệ sinh sạch.

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

- Có biện pháp ngăn chặn tiêu diệt động vật gây hại.

Biểu mẫu 1a-9

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)	**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
.....	**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
.....	

BIỂU MẪU KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM KHO LẠNH THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở: .....

Địa chỉ: .....

Số điện thoại:..... Số Fax (nếu có): .....

2. Tên thương mại: .....

3. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... Ngày cấp..... Nơi cấp .....

4. Mã số *(nếu có)*: .....

5. Ngày kiểm tra: .....

6. Hình thức kiểm tra:.....

7. Thành phần Đoàn kiểm tra: 1).....

2) .....

3) .....

8. Đại diện cơ sở: 1) .....

2) .....

3) .....

II. CHỈ TIÊU VÀ KẾT QUẢ KIỂM TRA

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					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp kết quả đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT** 2.1 2.2.1 2.2.7	**1. Địa điểm và bố trí mặt bằng** a) Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b) Thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản sản phẩm.		[ ]	[ ]			
2	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT** 2.2.1 2.2.8	**2. Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng** a) Có phòng đệm b) Có thiết kế, cấu tạo phù hợp c) Hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
3	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT**	**3.1. Tường, trần, nền**						
		a) Kết cấu, vật liệu phù hợp		[ ]	[ ]			
		b) Tường, trần, nền không có màu tối		[ ]				
	2.2.1,2,3,4,5	c) Dễ làm vệ sinh và khử trùng		[ ]	[ ]			
		d) Bảo trì tốt.		[ ]				
	2.4	**3.2. Hệ thống chiếu sáng**						
		a) Đủ sáng		[ ]				
		b) Có chụp đèn ở những nơi cần thiết		[ ]				
4	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT**	**4. Cửa kho lạnh, cửa phòng đệm**						
		a) Được làm bằng vật liệu phù hợp		[ ]	[ ]			
	2.2.6	b) Cửa kín		[ ]	[ ]			
		c) Dễ làm vệ sinh và khử trùng		[ ]				
		d) Bảo trì tốt		[ ]	[ ]			
5	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT**	**5.1. Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển**						
	2.3.1,2,3,4,6;	a) Thiết bị làm lạnh đủ công suất.		[ ]	[ ]			
	2.6.2	b) Không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng.		[ ]	[ ]			
		c) Có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm.		[ ]	[ ]			
		d) Bảo trì tốt.		[ ]	[ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
		5.2. Xe lạnh chuyên dùng a) Theo dõi nhiệt độ trong quá trình hoạt động đúng cách b) Duy trì ở nhiệt độ thích hợp		[ ] 	[ ] [ ]	 [ ]		
6	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT** 2.2.9 2.7.2.c	**6. Vệ sinh cá nhân** a) Phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp b) Công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
7	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT** 2.5	**7. Bảo quản thủy sản trong kho lạnh** a) Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b) Có nhiệt kế tự ghi và lắp đặt ở vị trí phù hợp c) Có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm d) Phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp e) Không khí lạnh lưu thông tốt		 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] [ ] [ ]	[ ]		
8	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT** 2.7.1	**8. Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng** a) Phương tiện làm vệ sinh đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và bảo quản đúng nơi quy định		[ ]	[ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
		b) Hóa chất tẩy rửa, khử trùng trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế.			[ ]	[ ]		
9	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT** 2.7.2.b 2.7.3 2.8.1 2.3.2. **QCVN 02-02: 2009/BNNPTNT**	**9. Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng** g) Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng. h) Thiết lập chương trình quản lý chất lượng và quy định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp. i) Người tiếp xúc với thủy sản được tập huấn kiến thức về ATTP. j) Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho hoạt động quản lý chất lượng và thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn theo đúng tần suất quy định.		 [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ] 		
10	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT** 2.7.2.a 2.7.3 2.8; 2.6.1 **QCVN 02-02: 2009/BNNPTNT**	**10. Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng** 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, bảo quản thủy sản đúng quy định d) Thiết lập, lưu trữ hồ sơ chương trình quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp		 [ ] [ ] [ ] 	 [ ] [ ] [ ] [ ]	 [ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu								**Xếp loại:**

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 KHO LẠNH: .....

.....

.....

.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN KHO LẠNH: .....

.....

.....

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

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM KHO LẠNH THỦY SẢN

I. HƯỚNG DẪN PHÂN LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- Lỗi nghiêm trọng (*Se*): Là sai lệch so với Quy chuẩn, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- Lỗi nặng (*Ma*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.

- Lỗi nhẹ (*Mi*): Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức Nặng.

2. Bảng xếp loại

Mức lỗi / Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 3	0	0
Loại B	Từ 4 đến 10	0	0
	Ma ≤ 5 và tổng Mi + Ma ≤ 8		0
Loại C	Ma < 6 và tổng Mi + Ma > 8		0
	-	≥ 6	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải

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

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

- Không có lỗi Nghiêm trọng.
- Không có lỗi Nặng.
- Tổng số lỗi Nhẹ không quá 3 nhóm chỉ tiêu

3.1.2. Cơ sở được xếp loại B khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong 2 trường hợp sau:

- Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ từ 4 đến 10 nhóm chỉ tiêu; hoặc

- Số lỗi Nặng không quá 5 và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 8 nhóm chỉ tiêu.

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

3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi:

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc
- Một trong 2 trường hợp sau:

- Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 6 nhóm chỉ tiêu; hoặc

- Có dưới 6 nhóm chỉ tiêu lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 8 nhóm chỉ tiêu.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản kiểm tra

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

B. Nguyên tắc đánh giá

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [ ], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [ ].

- Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (đạt), Mi (lỗi mức nhẹ), Ma (lỗi mức nặng), Se (lỗi mức nghiêm trọng).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó.

C. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp kiểm tra

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					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
1	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT** 2.1 2.2.1 2.2.7	**Địa điểm và bố trí mặt bằng** a) Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b) Thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản sản phẩm.		[ ]	[ ]			

1.2. Cách tiến hành:

1.2.1. Yêu cầu:

- Không bị tác động từ các nguồn lây nhiễm từ bên ngoài vào cơ sở.

- Không bị lây nhiễm từ các khu vực sản xuất khác như khu vực phòng máy, khu vực chứa xăng dầu, nhà vệ sinh.

- Có đủ nguồn nước sạch và nguồn điện phục vụ cho sản xuất và làm vệ sinh.

- Không bị đọng nước, ngập nước khi trời mưa hoặc khi thủy triều lên.

- Thuận lợi cho sản xuất và làm vệ sinh và khử trùng.

1.2.2. Phạm vi:

Toàn bộ khu vực tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển sản phẩm và các khu vực lân cận.

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:

- Khả năng ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm từ môi trường xung quanh vào kho lạnh (trại chăn nuôi gia súc, bãi rác thải, khí thải,...).

- Khả năng cung cấp đủ nguồn điện và nguồn nước sạch để sản xuất và làm vệ sinh.

- Tình trạng ứ, đọng, ngập nước khi trời mưa hoặc khi thủy triều lên.

- Sự ngăn cách giữa khu vực sản xuất (tiếp nhận, bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm) với các khu vực khác như khu vực phòng máy, nhà vệ sinh, khu vực chứa xăng dầu.

- Có mặt bằng đủ rộng cả trong lẫn ngoài, bố trí thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm, thuận tiện cho việc làm vệ sinh và khử trùng.

2. Phòng đệm và khu vực bốc dỡ hàng

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)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
2	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT** 2.2.1 2.2.8	**Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng** a) Có phòng đệm b) Có thiết kế, cấu tạo phù hợp c) Hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng		 [ ] [ ]	 [ ] [ ]			

2.2. Cách tiến hành:

2.2.1. Yêu cầu:

Thiết kế, cấu tạo phù hợp, hạn chế dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng.

2.2.2. Phạm vi:

Toàn bộ khu vực phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng.

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

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

- Chiều rộng tối thiểu của phòng đệm là 5m.

- Thiết kế, cấu tạo đảm bảo ngăn chặn, hạn chế khí nóng và hơi nước vào kho lạnh, hạn chế dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng.

3. Tường, trần, nền

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)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
3	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT** 2.2.1,2,3,4,5 2.4	**1. Tường, trần, nền** a) Kết cấu, vật liệu phù hợp b) Tường, trần, nền không có màu tối c) Dễ làm vệ sinh và khử trùng d) Bảo trì tốt. **2. Hệ thống chiếu sáng** a) Đủ sáng b) Có chụp đèn ở những nơi cần thiết		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			

3.2. Cách tiến hành:

3.2.1. Yêu cầu:

Tường và trần kho lạnh được làm bằng vật liệu phù hợp, màu sáng, kết cấu dễ làm vệ sinh và khử trùng.

Nền được làm bằng vật liệu và kết cấu trúc phù hợp, phẳng, chịu tải trọng và không trơn trượt.

Đủ sáng cho hoạt động sản xuất và có chụp đèn ở những nơi phù hợp.

3.2.2. Phạm vi:

Toàn bộ tường và trần kho lạnh, phòng đệm, phòng thay bao bì, đóng gói lại.

Nền kho lạnh, phòng đệm, phòng thay bao bì, đóng gói lại (nếu có).

Toàn bộ hệ thống đèn chiếu sáng trong khu vực kho lạnh, phòng đệm, phòng thay bao bì, đóng gói lại.

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

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

- Tường và trần được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không bị ăn mòn, không ngấm nước và cách nhiệt tốt.

- Có bề mặt nhẵn, màu sáng.

- Cấu tạo dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Nền kho lạnh, phòng đệm cao từ 0,8 - 1,4m so với mặt bằng quanh kho.

- Đảm bảo phẳng, chịu tải trọng, không trơn trượt.

- Đảm bảo thoát hết nước ra ngoài khi xả băng.

- Đủ sáng cho mọi hoạt động xếp dỡ, vận chuyển sản phẩm. Ánh sáng đạt cường độ 200 lux trong kho và 220 lux tại phòng bao gói lại và phòng đệm.

- Đèn chiếu sáng trong kho lạnh, phòng bao gói lại và phòng đệm phải đảm bảo an toàn và có chụp bảo vệ.

4. Cửa

4.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
4	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT** 2.2.6	a) Được làm bằng vật liệu phù hợp b) Cửa kín c) Dễ làm vệ sinh và khử trùng d) Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			

4.2. Cách tiến hành:

4.2.1. Yêu cầu:

Được làm bằng vật liệu phù hợp, đảm bảo kín, cấu tạo dễ làm vệ sinh và khử trùng.

4.2.2. Phạm vi:

Cửa và màng che kho lạnh, phòng đệm.

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

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

- Cửa và các tấm màng che của kho lạnh, phòng đệm được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không ngấm nước, cách nhiệt tốt.

- Có bề mặt nhẵn, cấu tạo dễ làm vệ sinh, khử trùng.

- Khi đóng cửa phải đảm bảo kín.

5. Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển

5.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
5	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT** 2.3.1,2,3,4,6; 2.6.2	**1. Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển**						
		a) Thiết bị làm lạnh đủ công suất.		[ ]	[ ]			
		b) Không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng.		[ ]	[ ]			
		c) Có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm.		[ ]	[ ]			
		d) Bảo trì tốt.		[ ]	[ ]			
		2. Xe lạnh chuyên dùng						
		a) Theo dõi nhiệt độ trong quá trình hoạt động đúng cách		[ ]	[ ]			
		b) Duy trì ở nhiệt độ thích hợp			[ ]	[ ]		

5.2. Cách tiến hành:

5.2.1. Yêu cầu:

- Thiết bị làm lạnh đủ công suất, môi chất làm lạnh phù hợp.

- Phương tiện bốc dỡ, vận chuyển phù hợp.

- Xe lạnh chuyên dùng vận chuyển thủy sản đông lạnh phải đủ sông suất lạnh, đảm bảo nhiệt độ bảo quản phù hợp.

5.2.2. Phạm vi:

- Thiết bị và môi chất làm lạnh, phương tiện bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm. Xe lạnh vận chuyển thủy sản đông lạnh.

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

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

- Thiết bị làm lạnh đủ công suất để bảo quản sản phẩm ở nhiệt độ cần thiết và ổn định, kể cả khi kho chứa hàng đạt mức tối đa.

- Các thiết bị áp lực chứa môi chất lạnh, ống dẫn, thiết bị trao đổi nhiệt phải đảm bảo an toàn, không bị rò rỉ và phải kiểm định theo quy định.

- Môi chất làm lạnh là loại môi chất được phép sử dụng, không ảnh hưởng đến môi trường.

- Giá kê hàng được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không ngấm nước, có cấu trúc chắc chắn, được thiết kế thuận tiện cho việc bốc dỡ, dễ làm vệ sinh.

- Thiết bị nâng hàng, bốc dỡ hàng, phương tiện vận chuyển được sử dụng trong kho lạnh phải được làm bằng vật liệu phù hợp, không rò dầu, không có nguồn gây ô nhiễm, có cấu trúc chắc chắn, được thiết kế thuận tiện cho việc bốc dỡ, vận chuyển, dễ làm vệ sinh, khử trùng.

- Quá trình bốc dỡ và vận chuyển sản phẩm ra hoặc vào kho lạnh phải nhẹ nhàng, nhanh chóng, tránh ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và tránh sự tăng nhiệt độ trong kho.

- Nhiệt độ bảo quản trên xe lạnh được duy trì phù hợp theo quy định: $\leq$ - 18°C) Nhiệt độ bảo quản trên xe được theo dõi đúng cách và hữu hiệu trong suốt quá trình vận chuyển, bảo quản thủy sản trên xe.

6. Vệ sinh cá nhân

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)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
6	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT** 2.2.9 2.7.2.c	**Vệ sinh cá nhân** a) Phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp b) Công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

6.2. Cách tiến hành:

6.2.1. Yêu cầu:

Công nhân phải đảm bảo yêu cầu vệ sinh cá nhân khi tham gia sản xuất.

6.2.2. Phạm vi:

Trang bị BHLĐ, phòng thay BHLĐ, phương tiện rửa và khử trùng tay, nhà VSCN.

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

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

- Công nhân được trang bị đủ bảo hộ lao động cần thiết và đảm bảo vệ sinh: quần áo chống lạnh, mũ, ủng, găng tay, khẩu trang.

- Có đủ vòi nước, xà phòng và dụng cụ làm khô tay cho công nhân rửa và khử trùng tay trước khi tham gia sản xuất và sau khi đi vệ sinh.

- Phòng thay BHLĐ, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp, đảm bảo an toàn vệ sinh.

7. Bảo quản thủy sản trong kho lạnh

7.1. Chỉ tiêu

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
7	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT** 2.5	**Bảo quản thủy sản trong kho lạnh**						
		a) Duy trì ở nhiệt độ thích hợp			[ ]	[ ]		
		b) Có nhiệt kế tự ghi và lắp đặt ở vị trí phù hợp		[ ]	[ ]			
		c) Có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm		[ ]	[ ]			
		d) Phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp		[ ]	[ ]			
		e) Không khí lạnh lưu thông tốt		[ ]				

7.2. Cách tiến hành:

7.2.1. Yêu cầu:

- Kho lạnh phải đảm bảo duy trì nhiệt độ trung tâm sản phẩm ≤ -18^{0}C và được kiểm soát một cách hữu hiệu.

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

7.2.2. Phạm vi:

Toàn bộ kho lạnh bảo quản thành phẩm.

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

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

- Nhiệt độ kho lạnh phải đạt ổn định ở -20^{0}C ± 2^{0}C; nhiệt độ tâm sản phẩm phải ≤ -18^{0}C.

- Sản phẩm thủy sản bảo quản trong kho lạnh phải được bao gói phù hợp và ghi nhãn theo quy định.

- Có nhiệt kế tự ghi được lắp đặt ở nơi dễ nhìn, dễ đọc, nhiệt kế có độ chính xác 0,5^{0}C. Đầu cảm biến của nhiệt kế được bố trí ở vị trí có nhiệt độ cao nhất trong kho.

- Không bảo quản thủy sản lẫn với các thực phẩm khác, trường hợp cá biệt nếu bảo quản thực phẩm khác trong kho lạnh thủy sản thì các thực phẩm này phải được bao gói kín, xếp lô riêng và không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

- Có hệ thống quản lý, theo dõi việc sắp xếp hàng hóa để sản phẩm trong kho được nhận dạng dễ dàng.

- Đảm bảo khoảng cách tối thiểu giữa hàng hóa với sàn là 15cm; với tường, với trần, với giàn lạnh và với quạt gió là 50cm; thể tích từng lô hàng phải thích hợp, có lối đi bảo đảm thuận tiện cho người và phương tiện khi xếp dỡ hàng.

8. Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng

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)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
8	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT** 2.7.1	**Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng** a) Phương tiện làm vệ sinh đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và bảo quản đúng nơi quy định b) Hóa chất tẩy rửa, khử trùng trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế.		[ ]	[ ] [ ]	[ ]		

8.2. Cách tiến hành:

8.2.1. Yêu cầu:

Phương tiện và tác nhân làm vệ sinh phải đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

8.2.2. Phạm vi:

Toàn bộ các phương tiện và tác nhân làm vệ sinh và khử trùng kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại sản phẩm.

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

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

- Trang bị đủ về số lượng, đúng chủng loại các phương tiện chuyên dùng để làm vệ sinh và khử trùng cho kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại sản phẩm.

- Phương tiện làm vệ sinh được làm bằng vật liệu không thấm nước, kết cấu dễ làm sạch.

- Các hóa chất tẩy rửa, khử trùng phải được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế.

- Các dụng cụ làm vệ sinh sau mỗi lần sử dụng phải được làm vệ sinh sạch sẽ và để đúng nơi quy định.

9. Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng

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)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
9	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT** 2.7.2.b 2.7.3 2.8.1 2.3.2.	**Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng** a) Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng.			[ ]			

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	QCVN 02-02: 2009/BNNPTNT	b) Thiết lập chương trình quản lý chất lượng và quy định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp.			[ ]	[ ]		
		c) Người tiếp xúc với thủy sản được tập huấn kiến thức về ATTP.		[ ]	[ ]			
		d) Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho hoạt động quản lý chất lượng và thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn theo đúng tần suất quy định.		[ ]	[ ]			

9.2. Cách tiến hành

9.2.1. Yêu cầu:

- Cán bộ, công nhân có kiến thức về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Chương trình QLCL của cơ sở phải đầy đủ, phù hợp với quy định và thực tế.

- Đủ điều kiện cần thiết để thực hiện hoạt động quản lý chất lượng.

9.2.2. Phạm vi:

- Kế hoạch đào tạo và kết quả đào tạo kiến thức về chất lượng, an toàn thực phẩm.

- Toàn bộ chương trình QLCL và các tài liệu liên quan đến chương trình QLCL của cơ sở.

- Trang thiết bị có liên quan đến hoạt động quản lý chất lượng.

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

Xem xét toàn bộ các quy định về bảo quản, vận chuyển, làm vệ sinh, khử trùng; kiểm tra đối chiếu với Quy chuẩn và các văn bản pháp lý có liên quan và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Cơ sở có xây dựng chương trình làm vệ sinh, khử trùng cho kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại sản phẩm, phương tiện kê xếp và vận chuyển hàng.

- Có đầy đủ các quy định về tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển tại cơ sở.

- Chương trình QLCL của cơ sở phải phù hợp với quy định và thực tế sản xuất của cơ sở.

- Cán bộ, công nhân đã được đào tạo, cập nhật các kiến thức về chất lượng và VSATTP.

- Có đầy đủ các trang thiết bị, dụng cụ kiểm soát cần thiết để thực hiện QLCL.

10. Thực hiện chương trình quản lý chất lượng

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)		
(1)	*(2)*	*(3)*	*(4)*	*(5)*	*(6)*	*(7)*	*(8)*	*(9)*
10	**QCVN 02-09: 2009/BNNPTNT** 2.7.2.a 2.7.3 2.8; 2.6.1 **QCVN 02-02: 2009/BNNPTNT**	**Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng**						
		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, bảo quản thủy sản đúng quy định		[ ]	[ ]			
		d) Thiết lập, lưu trữ hồ sơ chương trình quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp			[ ]	[ ]		

10.2. Cách tiến hành

10.2.1. Yêu cầu:

- Thực hiện theo đúng các quy định đã đề ra trong Chương trình QLCL.

- Duy trì tốt chế độ vệ sinh chung.

- Người lao động tiếp xúc với thủy sản phải được khám sức khỏe định kỳ

- Ghi chép và lưu trữ hồ sơ đầy đủ theo đúng quy định.

10.2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ hồ sơ có liên quan đến thực hiện chương trình QLCL tại cơ sở.

- Các hồ sơ (đào tạo, ghi chép...) và các hoạt động thực tế.

10.2.3. 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:

- Có đầy đủ các kết quả thực hiện kế hoạch làm vệ sinh, kết quả giám sát các quy định về trình tự, thủ tục tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển sản phẩm đáp ứng các yêu cầu quy định về VSATTP.

- Hoạt động vệ sinh, khử trùng định kỳ kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại và kết quả thực hiện.

- Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung.

- Các thiết bị áp lực chứa môi chất, nhiệt kế tự ghi được kiểm định và hiệu chuẩn đúng quy định.

- Thực hiện kiểm tra định kỳ sức khỏe công nhân 1 năm/1 lần theo quy định của Bộ Y tế, có thực hiện kiểm tra, giám sát tình trạng sức khỏe công nhân hàng ngày đảm bảo không để những người mắc bệnh truyền nhiễm tham gia sản xuất.

- Thực hiện đầy đủ và kịp thời các hành động sửa chữa khi kết quả giám sát vượt mức giới hạn cho phép.

- Các hồ sơ lưu trữ phải rõ ràng, chính xác, phù hợp với thực tế sản xuất. Hồ sơ lưu trữ phải dễ truy cập, xuất trình khi có yêu cầu.

- Hồ sơ được lưu trữ trong thời hạn 2 năm.

(Xem tiếp Công báo số 209 + 210)

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN
Điện thoại: 080.44597 - 04.38231182
Fax : 080.44517
Địa chỉ: 1 Hoàng Hoa Thám, Ba Đình, HN
Email: congbaovpcp@cpt.gov.vn
In tại Xí nghiệp Bản đồ 1 - Bộ Quốc phòng

Giá: 10.000 đồng