

Số: /HD-SNN.QLCL

Nghệ An, ngày tháng năm 2021

### HƯỚNG DẪN

**Triển khai thực hiện Quyết định số 11/2021/QĐ-UBND ngày 20/5/2021 của UBND tỉnh Nghệ An ban hành Quy định phân công, phân cấp và phối hợp quản lý Nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Nghệ An thuộc lĩnh vực ngành Nông nghiệp và PTNT quản lý**

*Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010;*

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

*Căn cứ Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2018 của Bộ Nông nghiệp và PTNT quy định phương thức quản lý điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và PTNT;*

*Căn cứ Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ Nông nghiệp và PTNT quy định việc thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và PTNT;*

*Căn cứ Quyết định số 11/2021/QĐ-UBND ngày 20/5/2021 của UBND tỉnh Nghệ An ban hành Quy định phân công, phân cấp và phối hợp quản lý Nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Nghệ An;*

*Căn cứ Quyết định số 569/QĐ-UBND ngày 28/02/2020 của UBND tỉnh Nghệ An phân công thực hiện quản lý an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Nghệ An.*

Sở Nông nghiệp và PTNT Nghệ An hướng dẫn các cơ quan trực thuộc Sở thực hiện quản lý an toàn thực phẩm; UBND các huyện, thị xã, thành phố Vinh (gọi chung là UBND cấp huyện) thực hiện Quyết định số 11/2021/QĐ-UBND ngày 20/5/2021 của UBND tỉnh Nghệ An ban hành Quy định phân công, phân cấp và phối hợp quản lý Nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Nghệ An (gọi tắt Quyết định số 11/2021/QĐ-UBND) thuộc lĩnh vực ngành Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quản lý, thuộc danh mục các sản phẩm/nhóm sản

phẩm quy định tại phụ lục III, kèm theo Nghị định số 15/2018/NĐ-CP, cụ thể như sau:

### **1. Nguyên tắc phân công, phân cấp quản lý an toàn thực phẩm**

- Các Chi cục được phân công thực hiện quản lý an toàn thực phẩm thuộc Sở Nông nghiệp và PTNT thực hiện theo nguyên tắc quy định tại Điều 2, Quyết định số 569/QĐ-UBND.

- Cơ quan cấp tỉnh, huyện, xã thực hiện theo nguyên tắc quy định tại Điều 3, Quyết định số 11/2021/QĐ-UBND.

### **2. Phân công, phân cấp quản lý an toàn thực phẩm**

Thực hiện quản lý an toàn thực phẩm theo quy định tại Điều 5, Quyết định số 11/2021/QĐ-UBND. Như sau:

#### ***a) Trách nhiệm của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn***

- Quản lý, cấp và thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo đúng quy định đối với:

+ Các cơ sở sản xuất ban đầu, thu mua, bảo quản, sơ chế, kinh doanh thực phẩm thuộc diện phải cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm là *các tập đoàn, công ty, doanh nghiệp, hợp tác xã, tổ hợp tác, nhóm liên kết.*

+ Các cơ sở chế biến thực phẩm thuộc diện phải cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm là *các tập đoàn, công ty, doanh nghiệp, hợp tác xã, tổ hợp tác, nhóm liên kết.*

Riêng cơ sở hộ gia đình chế biến, quản lý các *cơ sở thực hiện chế biến theo phương pháp công nghiệp, cơ sở có sản phẩm chế biến thực hiện tự công bố* theo quy định tại Nghị định số 15/2018/NĐ-CP (*thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn hay còn được hiểu thực phẩm được bao gói và ghi nhãn hoàn chỉnh*).

+ Tàu cá có chiều dài lớn nhất từ 15 mét trở lên; cảng cá, bến cá thuộc Sở Nông nghiệp và PTNT quản lý.

- Tiếp nhận hồ sơ tự công bố và tổ chức hậu kiểm đối với thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn, dụng cụ chứa đựng thực phẩm, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (*trừ các sản phẩm quy định tại khoản 2, Điều 4, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP*).

- Quản lý các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không có địa điểm cố định, kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn đối với các cơ sở có Giấy đăng ký

doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đầu tư; các cơ sở sản xuất, kinh doanh dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng thực phẩm; cơ sở đã được cấp một trong các Giấy chứng nhận: GMP, HACCP, ISO 22000, IFS, BRC hoặc tương đương (*trừ VietGAP, VietGAHP*) còn hiệu lực thuộc thẩm quyền quản lý của ngành Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

- Quản lý, ký cam kết an toàn thực phẩm theo quy định đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có thực hiện quy trình bảo quản công nghiệp (*kho đông lạnh,...*).

*Được hiểu: Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực nông nghiệp quản lý là đối tượng thuộc diện ký cam kết an toàn thực phẩm, nhưng quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm có thực hiện các biện pháp bảo quản công nghiệp, như: Bảo quản bằng kho đông lạnh; nhà, xưởng, kho lạnh, phương tiện vận chuyển có thiết bị bảo quản lạnh, hệ thống bảo quản công nghiệp,...*

#### **b) Trách nhiệm của UBND cấp huyện**

- Quản lý, cấp và thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với:

+ Cơ sở hộ gia đình thực hiện chế biến thực phẩm có quy trình chế biến theo phương pháp thủ công (*Hong, phơi, sấy, ép nước, nướng, quay, luộc, ngâm, ướp, muối, rang, xay*); cơ sở hộ gia đình chế biến có sản phẩm chế biến theo phương pháp thủ công nhưng không thuộc diện phải tự công bố sản phẩm theo quy định tại Nghị định số 15/2018/NĐ-CP (*trừ cơ sở cấp tỉnh quản lý*).

+ Cơ sở hộ gia đình sản xuất nước đá để bảo quản, chế biến sản phẩm thuộc lĩnh vực ngành Nông nghiệp và PTNT quản lý.

- Quản lý và ký cam kết an toàn thực phẩm theo quy định đối với:

+ Cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ, cơ sở sơ chế nhỏ lẻ, cơ sở kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ; cơ sở sản xuất, kinh doanh không có địa điểm cố định, kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn mà không có giấy đăng ký doanh nghiệp hoặc giấy chứng nhận đầu tư mà có Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh do cấp huyện cấp; cơ sở sản xuất ban đầu (*trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng*) nhỏ lẻ có quy mô trang trại.

+ Tàu cá có chiều dài lớn nhất từ 6 mét đến dưới 15 mét; các cảng cá, bến cá không thuộc cấp tỉnh quản lý.

+ Cơ sở hộ gia đình có thực hiện bảo quản thực phẩm bằng tủ bảo quản có Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh do cấp huyện cấp.

- Quản lý cơ sở được chứng nhận VietGAP, VietGAHP.

### ***c. Trách nhiệm của UBND cấp xã***

- Quản lý và ký cam kết an thực phẩm theo quy định đối với:

+ Cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ, cơ sở sơ chế nhỏ lẻ, cơ sở kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ; cơ sở sản xuất, kinh doanh không có địa điểm cố định, kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn mà không có giấy đăng ký doanh nghiệp hoặc giấy chứng nhận đầu tư hoặc Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh do cấp huyện cấp.

+ Tàu cá có chiều dài lớn nhất dưới 6 mét.

+ Cơ sở hộ gia đình có thực hiện bảo quản thực phẩm bằng tủ bảo quản không có Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh cấp huyện cấp.

- Thực hiện thống kê, rà soát cơ sở sản xuất, kinh doanh nông, lâm, thủy sản trên địa bàn theo chỉ đạo của UBND huyện, thị xã và thành phố.

### **3. Phân công cơ quan, đơn vị thực hiện nhiệm vụ quản lý an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực nông nghiệp**

- Sở Nông nghiệp và PTNT giao các Chi cục: Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản; Trồng trọt và Bảo vệ thực vật; Chăn nuôi và Thú y; Thủy sản thực hiện nhiệm vụ quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm được phân công, phân cấp tại Quyết định số 11/2021/QĐ-UBND và Quyết định số 569/QĐ-UBND. Trong đó, Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản là đầu mối tham mưu, tổng hợp giúp Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quản lý nhà nước về chất lượng, an toàn thực phẩm.

- UBND cấp huyện, xã phân công đầu mối thực hiện nhiệm vụ quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm theo phân công, phân cấp tại Quyết định số 11/2021/QĐ-UBND.

### **4. Quy trình, quy định thẩm định, cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm**

Thực hiện theo Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ Nông nghiệp và PTNT quy định việc thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và PTNT. Trong đó các nhiệm vụ thực hiện:

**a) Thẩm định, đánh giá:** Quy định tại Điều 9, 10, 13, 14, 15, 16, Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT.

(1) Thẩm định xếp loại: Thực hiện thẩm định để cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Gồm: Loại A, B, C nếu xếp loại A, B là đạt, xếp loại C là không đạt.

(2) Thẩm định định kỳ: Thực hiện thẩm định định kỳ sau khi đã được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Thực hiện đánh giá và xếp loại A, B, C nếu xếp loại A, B là đạt, xếp loại C là không đạt. Loại C cho khắc phục và thực hiện thẩm định lại trong thời gian không quá 3 tháng tính từ thời điểm thẩm định xếp loại C, không khắc phục xử lý theo quy định.

(3) Chỉ tiêu, phương pháp đánh giá thẩm định theo Biên bản thẩm định quy định Phụ lục II, Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT.

*(Mẫu biên bản cụ thể theo Phụ lục I kèm theo Hướng dẫn này)*

(4) Tần suất thẩm định: Quy định tại Điều 9, Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT.

(5) Phí thẩm định:

Mức thu phí thực hiện theo Thông tư số 44/2018/TT-BTC ngày 07/5/2018 của Bộ Tài chính sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư 285/2016/TT-BTC ngày 14/11/2016 quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý phí, lệ phí trong công tác thú y; Thông tư 286/2016/TT-BTC ngày 14/11/2016 của Bộ trưởng Bộ Tài chính quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí thẩm định quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực nông nghiệp.

**(6) Một số lưu ý:**

- Yêu cầu đối với trưởng đoàn:
- + Có chuyên môn phù hợp với lĩnh vực thẩm định;
- + Đã tham gia các khóa đào tạo chuyên môn nghiệp vụ phù hợp với lĩnh vực thẩm định, các khóa đào tạo thẩm định viên;
- + Đã tham gia ít nhất 05 đợt thẩm định trong lĩnh vực thẩm định.
- Yêu cầu đối với thành viên đoàn thẩm định:
- + Có chuyên môn phù hợp với lĩnh vực thẩm định;
- + Đã tham gia các khóa đào tạo chuyên môn nghiệp vụ phù hợp với lĩnh vực thẩm định và các khóa đào tạo thẩm định.
- Yêu cầu đối với người lấy mẫu:

- + Có chuyên môn phù hợp;
- + Có chứng chỉ hoặc giấy chứng nhận về lấy mẫu hoặc có chứng chỉ, giấy chứng nhận tham gia đào tạo hoặc tập huấn có nội dung về lấy mẫu.

***b) Trình tự, thủ tục cấp, cấp lại, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:***

Quy định tại Điều 17 của Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT. Căn cứ thẩm định xếp loại, nếu đạt (loại A, B) thì thực hiện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

**5. Thực hiện quản lý đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.**

Thực hiện theo Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2018 của Bộ Nông nghiệp và PTNT quy định phương thức quản lý điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và PTNT

*Lưu ý: Ký cam kết không thu phí*

6. Đề nghị các đơn vị trực thuộc Sở được giao quản lý an toàn thực phẩm, UBND cấp huyện, xã: Thường xuyên thực hiện rà soát, cập nhật số liệu các cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản thuộc thẩm quyền quản lý báo cáo về Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản và nắm thông tin trên trang Website: <http://chicucqlclnghean.gov.vn/>. Đây là trang đầu mỗi quản lý an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực nông nghiệp trên địa bàn tỉnh Nghệ An.

7. Các đơn vị quản lý an toàn thực phẩm trực thuộc Sở, UBND huyện, thị xã, thành phố báo cáo công tác quản lý chất lượng VTNN, an toàn thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý về Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản bằng bản ký, đóng dấu và bản mềm (*qua email: [qlcl.snn.na@gmail.com](mailto:qlcl.snn.na@gmail.com)*) trước ngày 14 hàng tháng đối với báo cáo tháng, trước ngày 12 của tháng cuối quý, 6 tháng và cả năm. Giao Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản tổng hợp báo cáo công tác quản lý chất lượng VTNN, an toàn thực phẩm trong ngành Nông nghiệp và PTNT để báo cáo UBND tỉnh và Bộ, ngành Trung ương.

*(Mẫu báo cáo theo Phụ lục II kèm theo Hướng dẫn này)*

8. Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản thực hiện thanh tra, kiểm tra đối với UBND cấp huyện trong công tác quản lý an toàn thực phẩm theo Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT và Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT.

9. UBND cấp huyện hướng dẫn UBND cấp xã thực hiện quản lý an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực nông nghiệp theo phân công tại Quyết định số 11/2021/QĐ-UBND ngày 20/5/2021 của UBND tỉnh Nghệ An.

*(Mọi vướng mắc xin liên hệ đồng chí Nguyễn Đức Phú - PTP Quản lý chất lượng, Chi cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản Nghệ An. Số điện thoại 0972.98.96.98 hoặc 0946.234.239).*

**Nơi nhận:**

- Cục QLCL NLS và TS;
- UBND tỉnh;
- Giám đốc Sở;
- Các sở: Y tế, Công thương (để p/hợp);
- Các Chi cục: QLCL NLS & TS; Thủy sản;  
TT và BVTV; CN và TY (để t/hiện);
- UBND huyện, thị xã, thành phố (để t/hiện);
- Lưu: VT, QLCL.

(để b/cáo)

**KT.GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC**

**Trần Xuân Học**

**Phụ lục I**  
**MẪU BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH**

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

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH**  
**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**CƠ SỞ THU GOM, SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, 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): ..... Email: .....
5. Mã số (nếu có): .....
6. Mặt hàng thu gom, sơ chế, chế biến: .....
7. Ngày thẩm định: .....
8. Hình thức thẩm định: .....
9. Thành phần Đoàn thẩm định: 1) .....  
2) .....  
3) .....
10. Đại diện cơ sở: 1) .....  
2) .....

**II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
<b>1</b>	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a;	<b>Địa điểm sản xuất</b> (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh		[ ]	[ ]		



Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
	<b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	viện, nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)					
2	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất</b> (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)		[ ]	[ ]		
3	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm c; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Trang thiết bị sản xuất</b> (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).		[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị</b> (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)		[ ]	[ ]		
5	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm e; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân</b> (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo		[ ]	[ ]	[ ] (nếu phát hiện người trực tiếp SX có	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
		hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân...)				dấu hiệu bệnh)	
6	<b>Luật ATTP:</b> Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm</b> (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)		[ ]	[ ]	[ ]	
7	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải</b> (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)		[ ]	[ ]		
8	<b>Luật ATTP:</b> Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b,c Điều 19, Khoản 1, Điểm c,d Điều 20,	<b>Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển</b> (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện		[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
	Khoản 1, Điểm a,c; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)					
9	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL</b> (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000; riêng cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP)		[ ]	[ ]		
10	<b>Luật ATTP:</b> Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Ghi chép và truy xuất nguồn gốc</b> (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)		[ ]	[ ]		
<b>Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:</b> /10 nhóm chỉ tiêu							<b>Xếp loại:</b>

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

.....  
 ..  
 ..  
 ..

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

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

.....  
.....

**2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:**

.....  
.....

**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:**

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

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

**2. Đề xuất xếp loại cơ sở:**.....

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

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

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

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

**HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN  
THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM  
CƠ SỞ THU GOM, SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN**

## **I. PHẠM VI ÁP DỤNG**

Biểu mẫu dùng để thẩm định, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở thu gom, sơ chế, chế biến nông, lâm, thủy sản (*trừ cơ sở sơ chế nhỏ lẻ*).

## **II. HƯỚNG DẪN XẾP 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	$\leq 5$	0	0
Loại B	$> 5$ đến 10 $Mi + Ma \leq 8$ và $Ma \leq 3$	0	0
Loại C	$Mi + Ma > 8$ và $Ma > 3$	$\geq 4$	0
	-	-	$\geq 1$

Ghi chú: ( - ) Không tính đến

### **3. Diễn giải:**

#### **3.1. Cơ sở đủ điều kiện: 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 05 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 05 chỉ tiêu; hoặc
  - + Số lỗi Nặng không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 08 chỉ tiêu.

### 3.2. Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện: 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 các trường hợp sau:
  - + Có số lỗi Nặng  $\geq 04$  chỉ tiêu; hoặc
  - + Có dưới hoặc bằng 03 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 08 chỉ tiêu.

### III. PHƯƠNG PHÁP THẨM ĐỊNH:

#### A. Ghi biên bản thẩm định:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định.

#### 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 nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với nhóm 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. Địa điểm sản xuất:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
1	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Địa điểm sản xuất</b> (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)		[ ]	[ ]		

##### 1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất thực phẩm nông, lâm, thủy sản phải có địa điểm phù hợp quy hoạch của địa phương, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;

**1.2. Phạm vi:** Toàn bộ khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ.

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

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

- Khu vực sản xuất có địa điểm phù hợp quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp...

- Không bị đọng nước, ngập nước.

**2. Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất</b> (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)		[ ]	[ ]		

**2.1. Yêu cầu:**

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô sản xuất thực phẩm;  
- Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.

- Khu vực sản xuất được bố trí phù hợp với quy trình sơ chế, chế biến theo nguyên tắc 1 chiều, hạn chế sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh.

**2.2. Phạm vi:**

- Toàn bộ khu vực sản xuất (thu gom, sơ chế, chế biến...)

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

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

- Diện tích nhà xưởng, các khu vực phải phù hợp với công năng sản xuất.  
- Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh

- Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.

- Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.

- Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn.

- Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản thực phẩm, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

### 3. Trang thiết bị sản xuất

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
3	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm c; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Trang thiết bị sản xuất</b> (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).		[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

#### 3.1. Yêu cầu:

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

#### 3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong trong sản xuất thực phẩm.

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

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

- Đủ trang thiết bị, được thiết kế, chế tạo phù hợp, bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

### 4. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
4	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị</b> (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)		[ ]	[ ]		

#### 4.1. Yêu cầu

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng.

#### 4.2. Phạm vi:

Tất cả các các khu vực sản xuất; dụng cụ làm vệ sinh, hóa chất tẩy rửa, khử trùng.

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

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

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có dấu hiệu để phân biệt giữa các dụng cụ.
- Đủ số lượng. Có nơi bảo quản; sắp xếp đúng nơi qui định.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.



## 5. Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm e; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân</b> (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân...)		[ ]	[ ]	[ ] (nếu phát hiện người trực tiếp SX có dấu hiệu bệnh)	

### 5.1. Yêu cầu

- Người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ và có kiến thức ATTP theo quy định.
- Công nhân có bảo hộ lao động và có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có phương tiện rửa, khử trùng tay và có nhà vệ sinh phù hợp.
- Có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân;
- Trang thiết bị vệ sinh công nhân trong tình trạng hoạt động, được bảo trì tốt.

### 5.2. Phạm vi:

- Kiến thức ATTP của người trực tiếp bán hàng theo quy định;
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.
- Bảo hộ lao động; nhà vệ sinh; phương tiện rửa, khử trùng tay.

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

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

- Công nhân có kiến thức về an toàn thực phẩm và được khám sức khỏe theo quy định.
- Công nhân có bảo hộ lao động. Cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có vòi nước rửa tay và xà phòng được bố trí tại khu vực sản xuất, khu vực nhà vệ sinh.
- Có nhà vệ sinh có đủ nước, được trang bị thùng rác và giấy chuyên dụng
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

## 6. Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6	<b>Luật ATTP:</b> Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm</b> (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)		[ ]	[ ]	[ ]	

### 6.1. Yêu cầu:

- Nguyên liệu đưa vào sản xuất phải đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm (có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y);
- Có đủ nước, nước đá để sản xuất thực phẩm đạt quy chuẩn kỹ thuật;
- Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất thực phẩm theo đúng quy định.

### 6.2. Phạm vi:

- Hồ sơ ghi chép về nguyên liệu.
- Khu vực, thùng, tủ, ngăn chứa hoá chất, phụ gia;
- Nguồn cung cấp nước, nước đá; dụng cụ chứa đựng. Kết quả phân tích nước, nước đá (nếu có);
- Sử dụng trong thực tế.

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

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

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;
- Hoá chất, phụ gia (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

## 7. Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải</b> (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)		[ ]	[ ]		

### 7.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.
- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

### 7.2. Phạm vi:

- Khu vực sản xuất trong nhà và ngoài trời.
- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.
- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

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

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

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực sản xuất, bảo quản thực phẩm.

- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo môi nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực sản xuất.

- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải có nắp đậy hoặc ở ngoài khu vực sản xuất.

### 8. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	Luật ATTP: Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b,c Điều 19, Khoản 1, Điểm c,đ Điều 20, Khoản 1, Điểm a,c; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển</b> (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	

#### 8.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.

- Nhãn được ghi đúng quy định.

- Điều kiện/ phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

#### 8.2. Phạm vi:

- Nhãn sản phẩm.

- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.

- Phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

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

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

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo qui định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).

- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

### 9. Điều kiện bảo đảm ATTP và quản lý chất lượng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
9	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL</b> (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000,...; riêng cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP)		[ ]	[ ]		

#### 9.1. Yêu cầu:

- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000,...; riêng cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP theo quy định.

#### 9.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các khu vực sản xuất, trang thiết bị sản xuất, kho bảo quản...
- Các quy định về làm vệ sinh và ghi chép, theo dõi sản xuất.
- Hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng (nếu có).

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

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

- Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất.
- Có quy định về làm vệ sinh khu vực sản xuất; thiết bị, dụng cụ sản xuất.
- Có hồ sơ ghi chép việc làm vệ sinh khu vực sản xuất, hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng.

### 10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
10	<b>Luật ATTP:</b> Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Ghi chép và truy xuất nguồn gốc</b> (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)		[ ]	[ ]		

#### 10.1. Yêu cầu:

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm (nguyên liệu, thực phẩm)

**10.2. Phạm vi:**

- Người được phân công quản lý chất lượng, người tham gia sản xuất.
- Ghi chép, hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, thực phẩm

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

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

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi nguồn nguyên liệu (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày mua, tên nguyên liệu, người bán, trọng lượng, tình trạng nguyên liệu).
- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi phân phối sản phẩm (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày, tên sản phẩm, người mua, trọng lượng).
- Biện pháp xử lý khi sản phẩm có vấn đề về ATTP.

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH**  
**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**CƠ SỞ SẢN XUẤT CHẾ BIẾN MUỐI, MUỐI I-ÔT**

**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): ..... Email: .....
5. Mã số (nếu có): .....
6. Mặt hàng thu gom, sơ chế, chế biến: .....
7. Ngày thẩm định: .....
8. Hình thức thẩm định: .....
9. Thành phần Đoàn thẩm định: 1) .....  
2) .....  
3) .....
10. Đại diện cơ sở: 1) .....  
2) .....

**II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
1	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b; <b>NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:</b> Điều 19, Khoản 1, Khoản 2.	<b>Địa điểm cơ sở chế biến</b> (Có địa điểm, diện tích thích hợp, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố; các khu tập trung xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp bệnh viện; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT)	[ ]	[ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
2	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b Điều 25, Khoản 2; <b>NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:</b> Điều 21, Khoản 3, điểm a, điểm b, điểm c và điểm d;	<b>Kết cấu nhà xưởng, bố trí dây chuyền chế biến</b> (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)	[ ]	[ ]	[ ]		
3	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm c; <b>NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:</b> Điều 21, Khoản 4, điểm b, điểm d và điểm đ;	<b>Trang thiết bị chế biến</b> (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).	[ ]	[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm c, d; <b>NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:</b> Điều 21, Khoản 3, điểm h và điểm i;	<b>Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị</b> (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)	[ ]	[ ]	[ ]		
5	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm e; <b>NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:</b> Điều 21, Khoản 1.	<b>Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh</b> (người trực tiếp chế biến được khám sức khỏe định kỳ; được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh...)	[ ]	[ ]	[ ]	[ ] (nếu phát hiện người trực tiếp chế biến có dấu hiệu bệnh)	
6	<b>Luật ATTP:</b> Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1,	<b>Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào trong quá trình chế biến</b> (nước đáp ứng quy định về	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
	Điểm b; <b>NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018:</b> Điều 33	nước ăn uống; phụ gia trong danh mục được phép sử dụng, và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để chế biến muối và các sản phẩm muối; kim loại nặng trong giới hạn cho phép)					
7	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, điểm c, điểm d; Điều 20, Khoản 1, điểm b;	<b>Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải</b> (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)	[ ]	[ ]	[ ]		
8	<b>Luật ATTP:</b> Điều 10, Khoản 2, điểm b,c Điều 18; Điều 19, Khoản 1, điểm c và điểm đ Điều 20, Khoản 1, điểm a và điểm c. <b>NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:</b> Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm b.	<b>Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển</b> (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)	[ ]	[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	
9	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; <b>NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018:</b> Điều 11, Khoản 1; Điều 28, Khoản 1, điểm a.	<b>Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL</b> (Có Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn; duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định về kiểm tra, giám sát chất lượng và thực hành vệ sinh tốt (SOP) trong quá trình sản xuất và	[ ]	[ ]	[ ]		



Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
		lưu thông sản phẩm đảm bảo chất lượng theo tiêu chuẩn đã công bố)					
10	<b>Luật ATTP:</b> Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; <b>NĐ số 15/2018</b> <b>ngày 02/02/2018:</b> Điều 35 khoản 1	<b>Ghi chép và truy xuất nguồn gốc</b> (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)	[ ]	[ ]	[ ]		
<b>Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:</b> <b>nhóm chỉ tiêu</b>			<b>/10</b>				<b>Xếp loại:</b>

*Ghi chú: Chỉ đánh dấu X vào ô đã được xác định*

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

.....

.....

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

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

.....

.....

#### 2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....

.....

### V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

.....

.....

.....

**2. Đề xuất xếp loại cơ sở:**.....

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

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

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

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

**HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH**  
**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**CƠ SỞ SẢN XUẤT CHẾ BIẾN MUỐI, MUỐI I-ÔT**

**I. PHẠM VI ÁP DỤNG**

Biểu mẫu dùng để kiểm tra/ thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất chế biến muối, muối i-ốt.

**II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI**

**1. Định nghĩa mức lỗi**

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

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

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

**2. Bảng xếp loại:**

Xếp loại	Mức lỗi		
	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	$\leq 5$	0	0
Loại B	$> 5$ đến 10	0	0
	$Mi + Ma \leq 8$ và $Ma \leq 3$		0
Loại C	$Mi + Ma > 8$ và $Ma > 3$		0
	-	$\geq 4$	0
	-	-	$\geq 1$

Ghi chú: ( - ) Không tính đến

**3. Diễn giải:**

**3.1. Cơ sở đủ điều kiện: 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” không quá 05 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 05 chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi “Nặng” không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi “Nhẹ” + “Nặng” không quá 08 chỉ tiêu.

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

Cơ sở xếp loại C khi vương vào một trong các điều kiện sau:

- Có lỗi “Nghiêm trọng” hoặc
- Một trong các trường hợp sau:
  - + Có số lỗi “Nặng”  $\geq 04$  chỉ tiêu; hoặc
  - + Có dưới hoặc bằng 03 lỗi “Nặng” và tổng số lỗi “Nhẹ” + “Nặng” lớn hơn 08 chỉ tiêu.

### III. PHƯƠNG PHÁP THẨM ĐỊNH

#### A. Ghi biên bản thẩm định:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định

#### 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 nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với nhóm 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. Địa điểm cơ sở sản xuất chế biến:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
1	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b; <b>NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:</b> Điều 19, Khoản 1, Khoản 2;	<b>Địa điểm cơ sở chế biến</b> (có địa điểm, diện tích thích hợp, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố; các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT)	[ ]	[ ]	[ ]		

### 1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất chế biến muối, muối i-ốt phải có địa điểm, diện tích phù hợp với quy mô chế biến; có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT về nước sinh hoạt.

**1.2. Phạm vi:** Toàn bộ khu vực chế biến và các khu vực phụ trợ.

### 1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Khu vực sản xuất chế biến có địa điểm, diện tích phù hợp với quy mô sản xuất chế biến địa phương giao đất, cho thuê đất; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như: các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện ...; có đủ nước sạch sinh hoạt cho nhu cầu sơ chế, chế biến.

- Không bị đọng nước, ngập nước.

## 2. Kết cấu nhà xưởng, bố trí dây chuyền chế biến

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
2	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b Điều 25, Khoản 2; <b>NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:</b> Điều 21, Khoản 3, điểm a, điểm b, điểm c và điểm d;	<b>Kết cấu nhà xưởng, bố trí dây chuyền chế biến</b> (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)	[ ]	[ ]	[ ]		

### 2.1. Yêu cầu:

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối.

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

- Khu vực chế biến được bố trí phù hợp với quy trình công nghệ theo nguyên tắc 1 chiều, hạn chế sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động chế biến và làm vệ sinh.

### 2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực chế biến.

### 2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Diện tích nhà xưởng, các khu vực phải phù hợp với công năng chế biến.

- Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh.

- Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.

- Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.

- Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn.

- Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản nguyên liệu, sản phẩm; bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

### 3. Trang thiết bị sản xuất chế biến

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
3	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm c; <b>NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:</b> Điều 21, Khoản 4, điểm b, điểm d và điểm đ.	<b>Trang thiết bị chế biến</b> (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).	[ ]	[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

#### 3.1. Yêu cầu:

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

#### 3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối.

#### 3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Dù trang thiết bị được thiết kế, chế tạo phù hợp, bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Các thiết bị, dụng cụ chế biến, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

- Trang thiết bị chế biến trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

#### 4. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
4	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm c, d; <b>NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:</b> Điều 21, Khoản 3, điểm h và điểm i;	<b>Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị</b> (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)	[ ]	[ ]	[ ]		

##### 4.1. Yêu cầu

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng.

##### 4.2. Phạm vi:

Tất cả các khu vực chế biến; dụng cụ làm vệ sinh, hóa chất tẩy rửa, khử trùng.

##### 4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có dấu hiệu để phân biệt giữa các dụng cụ.
- Đủ số lượng. Có nơi bảo quản và sắp xếp đúng nơi quy định.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

#### 5. Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
5	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm e; <b>NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:</b> Điều 21, Khoản 1.	<b>Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh</b> (người trực tiếp chế biến được khám sức khỏe định kỳ; được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh...)	[ ]	[ ]	[ ]	[ ] (nếu phát hiện người trực tiếp chế biến có dấu hiệu bệnh)	

### 5.1. Yêu cầu

- Người trực tiếp sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt được khám sức khỏe định kỳ và được cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP theo quy định.
- Người trực tiếp chế biến có bảo hộ lao động và có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có phương tiện rửa, khử trùng tay và có nhà vệ sinh phù hợp.
- Có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh.

### 5.2. Phạm vi:

- Giấy xác nhận kiến thức ATTP.
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.
- Bảo hộ lao động, nhà vệ sinh, phương tiện rửa, khử trùng tay.

### 5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Người trực tiếp sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt đã được tập huấn về kiến thức về an toàn thực phẩm và được cấp Giấy xác nhận kiến thức ATTP, được khám sức khỏe theo quy định.
- Người trực tiếp sơ chế, chế biến có bảo hộ lao động. Cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có vòi nước rửa tay và xà phòng được bố trí tại khu vực sản xuất, khu vực nhà vệ sinh.
- Có nhà vệ sinh có đủ nước, được trang bị thùng rác và giấy chuyên dụng.
- Các điều kiện về vệ sinh trong tình trạng bảo trì tốt.

### 6. Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào trong quá trình chế biến muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
6	<b>Luật ATTP:</b> Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điều a; Điều 19, Khoản 1, Điều b; <b>NĐ số 15/2018</b> <b>ngày 02/02/2018:</b> Điều 33	<b>Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào trong quá trình chế biến</b> (nước đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia trong danh mục được phép sử dụng, và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để chế biến muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối; kim loại nặng trong giới hạn cho phép)	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

#### 6.1. Yêu cầu:



- Nguyên liệu đưa vào chế biến phải đáp ứng yêu cầu để chế biến muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối.

- Có đủ nước để chế biến muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối đạt quy chuẩn kỹ thuật QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm; sản phẩm muối đạt chất lượng theo công bố của đơn vị.

- Sử dụng phụ gia thực phẩm theo đúng quy định.

### 6.2. Phạm vi:

- Hồ sơ ghi chép về nguyên liệu.
- Khu vực chứa hoá chất, phụ gia.
- Nguồn nước, dụng cụ chứa đựng. Kết quả phân tích nước (nếu có).
- Sử dụng trong thực tế.

### 6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Nguyên liệu muối đưa vào sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

- Hoá chất, phụ gia (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm và sử dụng đúng theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

## 7. Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, điểm c, điểm d; Điều 20, Khoản 1, điểm b;	<b>Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải</b> (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)	[ ]	[ ]	[ ]		

### 7.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn hiệu quả động vật gây hại.
- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

### 7.2. Phạm vi:

- Khu vực sản xuất trong nhà và ngoài trời.
- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.
- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

### 7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại để tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực sản xuất chế biến, bảo quản muối.

- Rãnh thoát nước thải: thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo môi nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực sản xuất chế biến.

- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải có nắp đậy hoặc ở ngoài khu vực sản xuất chế biến.

## 8. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	<b>Luật ATTP:</b> Điều 10, Khoản 2, điểm b,c Điều 18; Điều 19, Khoản 1, điểm c và điểm đ Điều 20, Khoản 1, điểm a và điểm c. <b>NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:</b> Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm b.	<b>Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển</b> (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)	[ ]	[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	

### 8.1. Yêu cầu:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi, vị lạ vào muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối, bảo đảm chất lượng muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối trong thời hạn sử dụng.

- Nhãn được ghi đúng quy định.

- Điều kiện/ phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm muối, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

### 8.2. Phạm vi:

- Nhãn sản phẩm.

- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.

- Phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối.

### 8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm, không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo quy định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).

- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

## 9. Điều kiện bảo đảm ATTP và quản lý chất lượng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
9	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; <b>ND số 15/2018 ngày 02/02/2018:</b> Điều 11, Khoản 1; Điều 28, Khoản 1, điểm a.	<b>Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL</b> (Có Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn; duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định về kiểm tra, giám sát chất lượng và thực hành vệ sinh tốt (SOP) trong quá trình sản xuất và lưu thông sản phẩm đảm bảo chất lượng theo tiêu chuẩn đã công bố)	[ ]	[ ]	[ ]		

### 9.1. Yêu cầu:

- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến muối.  
- Có Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn; có quy định về kiểm tra, giám sát chất lượng và thực hành vệ sinh tốt (SOP) trong quá trình sản xuất và lưu thông sản phẩm đảm bảo chất lượng theo tiêu chuẩn đã công bố.

### 9.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các khu vực chế biến, trang thiết bị chế biến, kho bảo quản...  
- Các quy định về làm vệ sinh và ghi chép, theo dõi quá trình chế biến.  
- Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP, Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn.  
- Hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng (nếu có).

### 9.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn
- Có quy định về kiểm tra, giám sát (nội kiểm, ngoại kiểm) chất lượng trong quá trình sản xuất và lưu thông sản phẩm, phân công người theo dõi, kiểm soát điều kiện vệ sinh trong quá trình chế biến.
- Có quy định về làm vệ sinh khu vực chế biến; thiết bị, dụng cụ chế biến.
- Có hồ sơ ghi chép việc làm vệ sinh khu vực chế biến, hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng.

### 10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
10	<b>Luật ATTP:</b> Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; <b>ND số 15/2018</b> <b>ngày 02/02/2018:</b> Điều 35 khoản 1	<b>Ghi chép và truy xuất nguồn gốc</b> (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu kiểm tra, giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)	[ ]	[ ]	[ ]		

#### 10.1. Yêu cầu:

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm (nguyên liệu, sản phẩm chế biến)

#### 10.2. Phạm vi:

- Người được phân công quản lý chất lượng, người tham gia chế biến.
- Ghi chép, hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, sản phẩm.

#### 10.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi nguồn nguyên liệu, phụ gia, bao bì bao gói,... (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày mua, tên nguyên liệu, người bán, khối lượng, tình trạng nguyên liệu).
- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi phân phối sản phẩm (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày, tên sản phẩm, người mua, khối lượng).
- Biện pháp xử lý khi sản phẩm có vấn đề về ATTP.

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH) CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH**  
**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT**  
**NƯỚC ĐÁ PHỤC VỤ SẢN XUẤT VÀ BẢO QUẢN THỰC PHẨM NÔNG,**  
**LÂM, THỦY SẢN**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
- Địa chỉ: .....
- Số điện thoại: ..... Số Fax (nếu có): ..... Email: .....
2. Tên thương mại: .....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số: ..... ngày cấp ..... nơi cấp .....
4. Mã số (nếu có): .....
5. Ngày thẩm định: .....
6. Hình thức thẩm định: .....
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1) .....  
 2) .....  
 3) .....
8. Đại diện cơ sở: 1) .....  
 2) .....

**II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

ST T	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac )	Nh ẹ (M i)	Nặ g (Ma )	Nghiê m trọng (Se)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Địa điểm và bố trí mặt bằng</b>			[ ]	[ ]	
2	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Kết cấu nhà xưởng</b>		[ ]	[ ]		

3	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Hệ thống cung cấp nước</b>			[ ]	[ ]	
4	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ sản xuất</b>			[ ]	[ ]	
5	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất, bốc dỡ và vận chuyển nước đá</b>			[ ]	[ ]	
6	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Vệ sinh cá nhân</b>			[ ]	[ ]	
7	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Điều kiện bảo đảm ATTP</b>			[ ]	[ ]	
8	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Thực hiện chương trình bảo đảm ATTP</b>			[ ]	[ ]	
<b>Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu</b>							<b>Xếp loại:</b>

*Ghi chú: Chỉ đánh dấu X vào ô đã được xác định*

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

.....

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

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

.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích: .....

.....

**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:**

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

**2. Đề xuất xếp loại cơ sở:**.....

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:** .....

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

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

**HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI**  
**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT**  
**NƯỚC ĐÁ PHỤC VỤ SẢN XUẤT VÀ BẢO QUẢN THỰC PHẨM NÔNG,**  
**LÂM, THỦY SẢN**

## I. HƯỚNG DẪN XẾP 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	$\leq 3$	0	0
Loại B	Từ 4 đến 8	0	0
	$Ma \leq 4$ và tổng $Mi + Ma \leq 6$		0
Loại C	$Ma < 5$ và tổng $Mi + Ma > 6$		0
	-	$\geq 5$	0
	-	-	$\geq 1$

*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 8 nhóm chỉ tiêu; hoặc
  - Số lỗi Nặng không quá 4 và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 6 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 5 nhóm chỉ tiêu; hoặc
- Có dưới 6 nhóm chỉ tiêu lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 6 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.
- Thăm 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 nhóm 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 trong bảng hướng dẫn thẩm định, đánh giá và tại Biên bản thẩm định.
- 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. Hướng dẫn đánh giá đối với từng nhóm chỉ tiêu:

#### 1. Địa điểm và bố trí mặt bằng:

##### 1.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm và bố trí mặt bằng (Tránh được khả năng gây nhiễm cho nước đá; Thuận tiện cho sản xuất)			[ ]	[ ]		

##### 1.2. 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 việc sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá và làm vệ sinh và khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ sản xuất.

**1.2.2. Phạm vi:** Toàn bộ khu vực sản xuất đá 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 cơ sở sản xuất đá (trại chăn nuôi gia súc, bãi rác thải, khí thải, ...).

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

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

- Sự ngăn cách giữa khu vực sản xuất nước đá (bể chứa nước làm đá, bể làm đá, khu vực ra đá, khu vực phân phối vận chuyển nước đá, kho bảo quản nước đá) với các khu vực khác như khu vực phòng máy, nhà vệ sinh, khu vực chứa xăng dầu.

- Diện tích, không gian phục vụ cho hoạt động sản xuất, bảo quản và vận chuyển nước đá; điều kiện, diện tích khu vực làm vệ sinh và khử trùng.

## 2. Kết cấu nhà xưởng:

### 2.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
2	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Kết cấu nhà xưởng</b> (Có tường bao ngăn cách cơ sở sản xuất với bên ngoài; Kết cấu vững chắc, có mái che chắc chắn, không bị dột; Có nền cứng, chịu tải trọng, không trơn trượt; Thoát nước tốt; Dễ làm vệ sinh; Bảo trì tốt)		[ ]	[ ]			

### 2.2. Cách tiến hành:

#### 2.2.1. Yêu cầu:

- Có tường bao ngăn cách cơ sở sản xuất đá với bên ngoài.
- Nhà xưởng có kết cấu vững chắc; mái che chắc chắn, không dột.
- Nền được làm bằng chất liệu phù hợp, chịu tải trọng, không trơn trượt.
- Đảm bảo thoát nước tốt.
- Dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Tình trạng bảo trì tốt.

**2.2.2. Phạm vi:** Tường rào, mái che, nền của phân xưởng sản xuất và các khu vực phụ trợ.

**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:

- Có tường rào phù hợp giảm thiểu khả năng xâm nhập của động vật gây hại từ môi trường bên ngoài.

- Nhà xưởng có kết cấu vững chắc, mái che phải kín, đảm bảo không bị dột đặc biệt khi trời mưa.

- Mặt bể làm nước đá, bể chứa nước làm nước đá, bể ra khuôn nước đá được thiết kế cao hơn nền phân xưởng từ 60 cm trở lên.

- Nền cứng, phẳng, chịu tải trọng, không trơn trượt, không bị thấm nước (tại các khu vực có nước thải).

- Hệ thống thoát nước phải nhẵn, đảm bảo khả năng thoát nước tốt

- Thiết kế, lắp đặt đảm bảo dễ làm vệ sinh và khử trùng.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

### 3. Hệ thống cung cấp nước:

#### 3.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
3	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Hệ thống cung cấp nước</b> (Sử dụng nước sạch để sản xuất nước đá và nước dùng để ra khuôn nước đá; Hệ thống bể chứa, đường ống, vòi nước được làm bằng vật liệu phù hợp; Có sự phân biệt giữa hệ thống cung cấp nước sạch sử dụng cho sản xuất nước đá và hệ thống nước sử dụng cho mục đích khác)			[ ]	[ ]		

#### 3.2. Cách tiến hành:

##### 3.2.1. Yêu cầu:

- Nước sử dụng cho sản xuất nước đá và nước dùng để ra khuôn nước đá phải là nước sạch.

- Hệ thống cung cấp nước được làm bằng vật liệu phù hợp.

- Có sự phân biệt giữa hệ thống nước sử dụng cho sản xuất đá và hệ thống nước sử dụng cho mục đích khác.

**3.2.2. Phạm vi:** Toàn bộ hệ thống cung cấp nước như bể chứa, đường ống, vòi nước.

##### 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:

- Nước sử dụng cho sản xuất nước đá, nước dùng để ra khuôn nước đá, nước dùng làm vệ sinh các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với nước đá phải đảm bảo an toàn vệ sinh, không chứa các hóa chất độc hại, vi sinh vật gây bệnh, hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng.

- Nắp các bể làm nước đá phải làm bằng vật liệu không độc; bể chứa, đường ống, vòi nước được làm bằng vật liệu không gỉ.

- Có sự phân biệt, không gây nhiễm chéo giữa hệ thống nước dùng cho sản xuất đá với hệ thống nước sử dụng cho các mục đích khác như làm vệ sinh, cứu hỏa.

#### 4. Trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ sản xuất:

##### 4.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ sản xuất (Được làm bằng vật liệu phù hợp; Kết cấu dễ làm vệ sinh; Bảo quản đúng nơi quy định; Bảo trì tốt)		[ ]	[ ]			

**4.2.1. Yêu cầu:** Vật liệu và kết cấu trúc phù hợp, dễ làm vệ sinh khử trùng, bảo quản đúng nơi quy định.

**4.2.2. Phạm vi:** Tất cả các thiết bị, phương tiện, dụng cụ phục vụ sản xuất, bảo quản và vận chuyển đá.

##### 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: các thiết bị, phương tiện, dụng cụ (khuôn/ khay đá, nơi ra đá, bể chứa nước, xe vận chuyển đá, kho bảo quản đá, ống gas, ống nước...) đảm bảo các yêu cầu:

- Được làm bằng vật liệu không gây độc, không bị thấm nước.
- Bề mặt nhẵn, cấu trúc dễ làm vệ sinh.
- Bảo quản đúng nơi quy định, tránh bị nhiễm bẩn.
- Không bị hư hỏng, không bị gỉ sét.

#### 5. Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất, bốc dỡ và vận chuyển nước đá:

##### 5.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất, bốc dỡ và vận chuyển nước đá (Dung dịch nước muối sử dụng để sản xuất nước đá được lắng lọc, làm vệ sinh sạch trước khi đưa vào bể nước đá; Nhà xưởng, dụng cụ, thiết bị được làm vệ sinh định kỳ đúng quy định; Quá trình bảo quản, bốc dỡ, vận chuyển và sử dụng nước đá không làm nhiễm bẩn nước đá)		[ ]	[ ]			

##### 5.2. Cách tiến hành:

**5.2.1. Yêu cầu:** Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp và không tiếp xúc trực tiếp với nước đá phải được làm vệ sinh, khử trùng trước khi sử dụng và định kỳ đúng qui định.

##### 5.2.2. Phạm vi:

- Nguồn nước muối, nước sản xuất, nước trong bể ra khuôn, nước vệ sinh, khử trùng nhà xưởng, dụng cụ, thiết bị.

- Nhà xưởng, phương tiện, dụng cụ, thiết bị sản xuất và phục vụ cho sản xuất.

### 5.2.3. 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:

- Dung dịch nước muối sử dụng để sản xuất đá được lắng lọc, làm sạch trước khi đưa vào bể làm nước đá.

- Nước dùng trong các bể ra khuôn nước đá phải đảm bảo vệ sinh và được thay nước sau mỗi ca sản xuất.

- Quá trình bốc dỡ, vận chuyển và sử dụng nước đá phải tránh làm nhiễm bẩn nước đá. Bề mặt vật liệu tiếp xúc trực tiếp với nước đá phải đảm bảo được vệ sinh sạch sẽ. Tuyệt đối không để nước đá tiếp xúc trực tiếp trên nền đất, nền nhà xưởng.

- Nền nhà xưởng, cống rãnh phải được quét dọn, cọ rửa làm vệ sinh và khử trùng sau mỗi ngày sản xuất.

- Các bể chứa nước phải định kỳ được làm vệ sinh, và thay nước đảm bảo đáp ứng yêu cầu về nguồn nước sạch cho sản xuất.

- Thiết bị xay nước đá, các khuôn làm nước đá, máng dẫn nước đá xay phải được làm vệ sinh sạch sẽ sau mỗi chu kỳ sử dụng và được bảo quản ở nơi khô ráo, sạch sẽ.

## 6. Vệ sinh cá nhân:

### 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	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Vệ sinh cá nhân</b> (Công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động trong quá trình sản xuất; Có bồn nước khử trùng ứng trước khi đi vào khu vực sản xuất đá; Có đầy đủ phương tiện rửa và khử trùng tay cho công nhân trước khi làm việc và sau khi đi vệ sinh; Nhà vệ sinh công nhân được thiết kế và bố trí hợp vệ sinh, đủ số lượng và được bảo trì tốt)		[ ]	[ ]			

### 6.2. Cách tiến hành:

**6.2.1. Yêu cầu:** Công nhân tham gia sản xuất phải được trang bị bảo hộ lao động sạch, được khử trùng tay và ứng trước khi tiếp xúc với nước đá.

**6.2.2. Phạm vi:** Đồ bảo hộ lao động, khu vực thay bảo hộ lao động, khu vực nhà vệ sinh, phương tiện rửa, khử trùng tay, bồn nhúng ứng lõi vào khu sản xuất.

### 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 đầy đủ bảo hộ lao động (quần áo, ủng) trong quá trình sản xuất. Bảo hộ lao động phải thường xuyên được giữ gìn vệ sinh sạch sẽ.
- Có bể nhúng ủng khử trùng trước cửa vào xưởng.
- Công nhân phải rửa sạch tay bằng xà phòng và khử trùng ủng trước khi làm việc hoặc ngay sau khi đi vệ sinh.
- Nhà vệ sinh cho công nhân phải được thiết kế hợp vệ sinh, ở vị trí phù hợp, đủ số lượng. Nước, xà phòng và giấy vệ sinh được cung cấp đủ theo nhu cầu.

## 7. Điều kiện đảm bảo ATTP:

### 7.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
7	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a; <b>QCKT tương ứng</b> (nếu có);	<b>Điều kiện bảo đảm ATTP</b> (Công nhân được đào tạo về an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân; Có đầy đủ tài liệu, trang thiết bị phục vụ cho hoạt động kiểm soát ATTP)		[ ]	[ ]			

### 7.2. Cách tiến hành:

#### 7.2.1. Yêu cầu:

- Công nhân được đào tạo, tập huấn về an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân.
- Cơ sở có đủ tài liệu, trang thiết bị để thực hiện hoạt động kiểm soát ATTP.

#### 7.2.2. Phạm vi:

- Tất cả công nhân tham gia sản xuất.
- Các tài liệu và thiết bị phục vụ cho hoạt động kiểm soát chất lượng.

#### 7.2.3. 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 sản xuất đã được đào tạo về an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân.
- Có đầy đủ các tài liệu tham khảo và các trang thiết bị phục vụ cho hoạt động kiểm soát ATTP.

## 8. Thực hiện chương trình đảm bảo ATTP:

### 8.1. Chỉ tiêu:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
8	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a;	<b>Thực hiện chương trình bảo đảm ATTP</b> (Kiểm soát đúng quy định các thông số kỹ thuật quy			[ ]	[ ]		

Nhóm	Điều khoản	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai		
	QCKT tương ứng (nếu có);	định trong chương trình bảo đảm ATTP; Kiểm soát sức khỏe công nhân đúng quy định; Kiểm tra định kỳ các chỉ tiêu vi sinh của nguồn nước sản xuất nước đá và nước đá đúng quy định; Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm; Duy trì được điều kiện vệ sinh chung; Lưu trữ các hồ sơ sản xuất và giám sát theo quy định)								

## 8.2. Cách tiến hành:

**8.2.1. Yêu cầu:** Cơ sở phải thực hiện tốt các quy định trong chương trình bảo đảm ATTP.

**8.2.2. Phạm vi:** Toàn bộ các kết quả thực hiện chương trình bảo đảm ATTP của cơ sở.

### 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 đầy đủ các kết quả thực hiện kế hoạch làm vệ sinh, kết quả giám sát các quy định về trình tự, thủ tục sản xuất, bảo quản và vận chuyển đá đáp ứng các yêu cầu quy định về ATTP.

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

- Lấy mẫu kiểm tra định kỳ các chỉ tiêu vệ sinh của nguồn nước sản xuất nước đá và nước đá theo quy định của Bộ Y tế.

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

- Cơ sở thiết lập và lưu trữ đầy đủ kết quả kiểm tra chất lượng nguồn nước, nước đá; hồ sơ làm vệ sinh và kết quả kiểm soát vệ sinh an toàn của cơ sở.

- Các hồ sơ lưu trữ phải rõ ràng, chính xác, phù hợp với thực tế sản xuất.

- Hồ sơ lưu trữ phải dễ truy cập, xuất trình khi có yêu cầu.

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

## Phụ lục II

### MẪU BÁO CÁO ĐỊNH KỲ HÀNG THÁNG/QUÝ/6 THÁNG/NĂM

TÊN CƠ QUAN CHỦ QUẢN TRỰC TIẾP  
TÊN ĐƠN VỊ

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

Số: /

....., ngày tháng năm

## BÁO CÁO

**Công tác quản lý chất lượng vật tư nông nghiệp, an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản hàng tháng/quý/6 tháng đầu năm/năm... và Kế hoạch trọng tâm tháng/quý/6 tháng cuối năm/năm...**

### I. KẾT QUẢ CÔNG TÁC:

#### 1. Công tác xây dựng cơ chế, chính sách, pháp luật

Ghi rõ cấp ban hành, nội dung ban hành, ...

#### 2. Công tác tuyên truyền, phổ biến, giáo dục chính sách, pháp luật về chất lượng VTNN& ATTP nông lâm thủy sản:

TT	Số hội thảo/hội nghị/ Sản phẩm truyền thông	Số lượng	Nội dung/ thông điệp chính	Đối tượng

*Ghi chú:* (\*) Liệt kê đầy đủ các loại hình sản phẩm truyền thông như: hội nghị, tập huấn, tờ rơi, tờ dán, băng rôn, sản phẩm phát trên đài truyền thanh, đăng tải trên báo, phát trên đài truyền hình...

- *Đánh giá kết quả* (số người tham dự, ảnh hưởng của hoạt động tuyên truyền, phổ biến, giáo dục chính sách, pháp luật về ATTP nông lâm thủy sản đến các đối tượng...):

#### 3. Kiểm tra, thanh tra chuyên ngành:

##### 3.1. Lấy mẫu giám sát, xác nhận sản phẩm an toàn trước khi đến tay người tiêu dùng:

(VD: lấy ...mẫu, phát hiện ...mẫu vi phạm chỉ tiêu ...(chiếm ...%), biện pháp xử lý các sản phẩm vi phạm);

##### 3.2. Công tác kiểm tra:

###### a) Công tác kiểm tra theo Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT

- *Đánh giá cụ thể về tình hình triển khai:*

+ Việc kiểm tra, đánh giá phân loại cơ sở:

+ Việc công khai kết quả kiểm tra:

+ Việc cấp, thu hồi giấy chứng nhận đủ điều kiện cho các cơ sở xếp loại A/ B:

+ Xử lý các cơ sở loại C, tái kiểm tra loại C:

+ Khó khăn, vướng mắc trong quá trình triển khai:

###### b) Công tác kiểm tra theo Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT:



Thực hiện theo sự phân cấp của UBND tỉnh, các đơn vị triển khai thực hiện ký bản cam kết theo Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT

- Số cơ sở thực hiện ký bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn;
- Số cơ sở vi phạm thực hiện ký cam kết, hình thức xử lý vi phạm.

**c) Công tác kiểm tra khác:**

Căn cứ chức năng, nhiệm vụ, các đơn vị báo cáo hoạt động kiểm tra, quản lý chất lượng VTNN, an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản (giống chăn nuôi, giống thủy sản, phân bón, thuốc BVTV,....)

**3.2. Thanh, kiểm tra, truy xuất, xử lý vi phạm**

Ghi rõ cụ thể: số quyết định thành lập Đoàn thanh, kiểm tra; tổng số cơ sở thanh, kiểm tra; số cơ sở vi phạm; lý do vi phạm; số tiền xử phạt vi phạm hành chính; hình thức xử phạt bổ sung (*nếu có*).

**4. Mô hình sản xuất an toàn:** các mô hình sản xuất an toàn theo tiêu chuẩn VietGAP, GlobalGAP,....

- Mô hình trồng rau an toàn: số lượng, diện tích...;
- Mô hình chăn nuôi an toàn, số lượng trang trại, số gia súc, gia cầm,...

**5. Giải quyết các sự cố gây mất an toàn thực phẩm trên địa bàn:**

Kết quả xử lý/phối hợp xử lý các phản ánh của người dân, phương tiện thông tin đại chúng.

**6. Tăng cường năng lực**

- 6.1. Về tổ chức, bộ máy:
- 6.2. Về nhân sự:
- 6.3. Về cơ sở vật chất, kỹ thuật:
- 6.4. Về năng lực kiểm nghiệm, xét nghiệm:
- 6.5. Về đào tạo chuyên môn, nghiệp vụ:

**II. ĐÁNH GIÁ**

1. Ưu điểm
2. Tồn tại, hạn chế

**III. KẾ HOẠCH TRỌNG TÂM HÀNG THÁNG/QUÝ/6 THÁNG CUỐI NĂM/ NĂM...:**

**IV. ĐỀ XUẤT, KIẾN NGHỊ**

**Nơi nhận:**

- Sở Nông nghiệp và PTNT (để b/cáo);
- Chi cục QLCL NLS&TS (để t/hợp báo cáo);
- Lưu VT.

**THỦ TRƯỞNG ĐƠN VỊ**

(Ký tên, đóng dấu)