# BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP

#  KHO LẠNH BẢO QUẢN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở:……………………………………………………………………………………..

Địa chỉ: ……………………………………………………………………………………..

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

1. Tên thương mại: ………………………..……………………………………………………
2. Giấy đăng ký kinh doanh số..............................Ngày cấp........................Nơi cấp……………
3. Mã số *(nếu có)*: ………………………………………………………………………………
4. Ngày thẩm định: ………………………………………………………………………………
5. Hình thức thẩm định: ……………………………………………………………………………
6. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)

 2)

1. Đại diện cơ sở: 1)

 2)

**II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

| **Nhóm chỉ tiêu** | **Ðiều 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 mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu** |
| 1 | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm a;**QCKT tương ứng** (nếu có); |  **Địa điểm và bố trí mặt bằng** (Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm; thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản sản phẩm) |  | [    ] | [    ] |   |  |  |
| 2 | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm a;**QCKT tương ứng** (nếu có); | **Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng** (có phòng đệm, có thiết kế, cấu tạo phù hợp; hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng) |   |  [    ] | [    ] |   |  |  |
| 3 | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b;**QCKT tương ứng** (nếu có); | **Tường, trần, nền** (kết cấu, vật liệu phù hợp; tường, trần, nền không có màu tối; dễ làm vệ sinh và khử trùng; bảo trì tốt và có hệ thống chiếu sáng đảm bảo) |  | [ ] | [ ] |  |  |  |
| 4 | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b;**QCKT tương ứng** (nếu có); | **Cửa kho lạnh, cửa phòng đệm (**Được làm bằng vật liệu phù hợp; cửa kín; dễ làm vệ sinh và khử trùng và bảo trì tốt) |  | [ ] | [ ] |  |  |  |
| 5 | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b;**QCKT tương ứng** (nếu có); | **Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển** (thiết bị làm lạnh đủ công suất; không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng; có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm; bảo trì tốt; Xe lạnh chuyên dùng và đảm bảo yêu cầu duy trì nhiệt độ) |    |   | [    ]  | [    ] |  |  |
| 6 | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b;**QCKT tương ứng** (nếu có); | **Vệ sinh cá nhân** (phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp; công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động) |  | [    ] |  [    ]  |  |  |  |
| 7 | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b;**QCKT tương ứng** (nếu có); | **Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh** (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế tự ghi và lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt) |  |  | [    ] | [    ] |  |  |
| 8 | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b;**QCKT tương ứng** (nếu có); |  **Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng** (phương tiện làm vệ sinh đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và bảo quản đúng nơi quy định; hóa chất tẩy rửa, khử trùng trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế) |   |  | [ ] | [ ] |  |   |
| 9 | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b;**QCKT tương ứng** (nếu có); | **Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng** (cóphân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng; thiết lập chương trình quản lý chất lượng và qui định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp; người tiếp xúc với thủy sản có kiến thức về ATTP; có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho hoạt động quản lý chất lượng và thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn theo đúng tần suất quy định) |  |  | [ ] | [ ] |  |  |
| 10 | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b;**QCKT tương ứng** (nếu có); | **Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng** (khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất; thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định; bốc dỡ, bảo quản sản phẩm đúng quy định; thiết lập, lưu trữ hồ sơ chương trình quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp) |  |  | [ ] | [ ] |  |  |
| **Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu** |  |  |  |  |  | **Xếp loại:** |

**III. 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 KHO LẠNH:**

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

**HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN**

**THỰC PHẨM KHO LẠNH 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 khoẻ 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 THẨM ĐỊNH ĐÁNH GIÁ**

**A. Ghi biên bản thẩm định**

* Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.
* Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
* 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 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 thẩm định**

**1. ĐỊA ĐIỂM VÀ BỐ TRÍ MẶT BẰNG**

**1.1.** **Chỉ tiêu**

| **Nhóm chỉ tiêu** | **Ðiều 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 | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm a;**QCKT tương ứng** (nếu có); |  **Địa điểm và bố trí mặt bằng (**Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm; thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản sản phẩm) |  | [    ] | [    ] |   |  |  |

**1.2. 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 thẩm định, đánh giá:**

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

* Khả năng ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm từ môi trường xung quanh vào kho lạnh (trại chăn nuôi gia súc, bãi rác thải, khí thải...).
* Khả năng cung cấp đủ nguồn điện và nguồn nước sạch để sản xuất và làm vệ sinh.
* Tình trạng 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** | **Ðiều 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 | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm a;**QCKT tương ứng** (nếu có); | **Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng** (có phòng đệm, có thiết kế, cấu tạo phù hợp; hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng) |   |  [    ] | [    ] |  |  |  |

**2.2. 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 thẩm định, đánh giá:**

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

* Chiều rộng tối thiểu của phòng đệm phù hợp với diện tích kho
* Thiết kế, cấu tạo đảm bảo ngăn chặn, hạn chế khí nóng và hơi nước vào kho lạnh, hạn chế dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng.

 **3. TƯỜNG, TRẦN, NỀN**

**3.1. Chỉ tiêu**

| **Nhóm chỉ tiêu** | **Ðiều 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 | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b;**QCKT tương ứng** (nếu có); | **Tường, trần, nền** (kết cấu, vật liệu phù hợp; tường, trần, nền không có màu tối; dễ làm vệ sinh và khử trùng; bảo trì tốt và có hệ thống chiếu sáng đảm bảo) |  | [ ] | [ ] |  |  |  |

**3.2. 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 thẩm định, đánh giá:**

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

- Tường và trần được làm bằng vật liệu bền, không độc, không 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.

- Ðảm 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** | **Ðiều 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 | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b;**QCKT tương ứng** (nếu có); | **Cửa kho lạnh, cửa phòng đệm (**được làm bằng vật liệu phù hợp; cửa kín; dễ làm vệ sinh và khử trùng và bảo trì tốt) |  | [ ] | [ ] |  |  |  |

**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 thẩm định, đánh giá:**

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

* Cửa và các tấm màng che của kho lạnh, phòng đệm được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không ngấm nước, cách nhiệt tốt.
* Có bề mặt nhẵn, cấu tạo dễ làm vệ sinh, khử trùng.
* Khi đóng cửa phải đảm bảo kín.

**5. THIẾT BỊ, PHƯƠNG TIỆN BỐC DỠ, BẢO QUẢN, VẬN CHUYỂN**

**5.1.Chỉ tiêu**

| **Nhóm chỉ tiêu** | **Ðiều 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 | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b;**QCKT tương ứng** (nếu có);  | **Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển** (thiết bị làm lạnh đủ công suất; không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng; có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm; bảo trì tốt; Xe lạnh chuyên dùng và đảm bảo yêu cầu duy trì nhiệt độ) |    |   | [    ]  | [    ] |  |  |

**5.2. 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 sản phẩm 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 nông lâm thủy sản đông lạnh.

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

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

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

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

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

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

- Thiết bị nâng hàng, bốc dỡ hàng, phương tiện vận chuyển được sử dụng trong kho lạnh phải được làm bằng vật liệu phù hợp, không rò 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: ≤ - 18oC. Nhiệt độ bảo quản trên xe được theo dõi đúng cách và hữu hiệu trong suốt quá trình vận chuyển, bảo quản sản phẩm trên xe.

**6. VỆ SINH CÁ NHÂN**

**6.1. Chỉ tiêu**

| **Nhóm chỉ tiêu** | **Ðiều 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** | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b;**QCKT tương ứng** (nếu có); | **Vệ sinh cá nhân**a. Phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợpb. 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 thẩm định, đánh giá:**

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

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

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

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

1. **BẢO QUẢN SẢN PHẨM TRONG KHO LẠNH**

**7.1.Chỉ tiêu**

| **Nhóm chỉ tiêu** | **Ðiều 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** | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b;**QCKT tương ứng** (nếu có); | **Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh** (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế được lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt) |  |  | [    ] | [    ] |  |  |

**7.2. Cách tiến hành:**

**7.2.1. Yêu cầu:**

- Kho lạnh phải đảm bảo duy trì nhiệt độ trung tâm sản phẩm ≤-180C 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 thẩm định, đánh giá:**

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

- Nhiệt độ kho lạnh phải đạt ổn định ở - 200C ± 20C; nhiệt độ tâm sản phẩm phải ≤-180C.

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

- Có nhiệt kế được lắp đặt ở nơi dễ nhìn, dễ đọc, nhiệt kế có độ chính xác 0,50C. Đầu cảm biến của nhiệt kế được bố trí ở vị trí có nhiệt độ cao nhất trong kho.

- Không bảo quản lẫn các thực phẩm khác nhau, các thực phẩm này phải được bao gói kín, xếp lô riêng và không là nguồn lây nhiễm chéo.

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

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

**8. DỤNG CỤ LÀM VỆ SINH, CHẤT TẨY RỬA, KHỬ TRÙNG**

**8.1. Chỉ tiêu**

| **Nhóm chỉ tiêu** | **Ðiều 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** | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b;**QCKT tương ứng** (nếu có); |  **Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng** (phương tiện làm vệ sinh đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và bảo quản đúng nơi quy định; hóa chất tẩy rửa, khử trùng trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế) |   |  | [ ] | [ ] |  |  |

**8.2. 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 thẩm định, đánh giá:**

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

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

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

- Các hoá chất tẩy rửa, khử trùng phải được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y Tế;

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

**9. ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG**

**9.1. Chỉ tiêu**

| **Nhóm chỉ tiêu** | **Ðiều 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** | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b;**QCKT tương ứng** (nếu có); | **Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng** (cóphân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng; thiết lập chương trình quản lý chất lượng và qui định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp; người tiếp xúc với sản phẩm có kiến thức về ATTP; có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho hoạt động quản lý chất lượng và thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn theo đúng tần suất quy định) |  |  | [ ] | [ ] |  |  |

**9.2. 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 thẩm định, đánh giá:**

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

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

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

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

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

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

**10. THỰC HIỆN CHƯƠNG TRÌNH QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG**

**10.1. Chỉ tiêu**

| **TT** | **Ðiều 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)** |
| **10** | **Luật ATTP:** Điều 20, Khoản 1, Điểm b;**QCKT tương ứng** (nếu có); | **Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng** (có khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất; thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định; bốc dỡ, bảo quản sản phẩm đúng quy định; thiết lập, lưu trữ hồ sơ chương trình quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp) |  |  | [ ] | [ ] |  |  |

**10.2. Cách tiến hành**

**10.2.1. Yêu cầu:**

- Thực hiện theo đúng các quy định đã đề ra trong chương trình quản lý chất lượng.

- Duy trì tốt chế độ vệ sinh chung.

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

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

**10.2.2. 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 thẩm định, đánh giá:**

Xem xét các hồ sơ (đào tạo, ghi chép...) và phỏng vấn để xác định:

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

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

- Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung.

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

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

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

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

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