\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

# BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH

# ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

# CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

# (cơ sở chuyên doanh)

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

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

2)

3)

1. Đại diện cơ sở: 1)

2)

**II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

| **Nhóm chỉ**  **tiêu** | **Ðiều khoản**  **tham chiếu** | **Nhóm chỉ tiêu đánh giá** | **Kết quả đánh giá** | | | | **Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ðạt (Ac)** | **Nhẹ (Mi)** | **Nặng (Ma)** | **Nghiêm trọng (Se)** |
| **1** | **Luật ATTP:**  Điều 19, Khoản 1, Điểm a;  **QCKT tương ứng** (nếu có); | **Địa điểm kinh doanh** (phù hợp; đủ diện tích để bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...) |  | [    ] | [    ] |  |  |
| **2** | **Luật ATTP:**  Điều 19, Khoản 1, Điểm đ;  Điều 24, Khoản 1, Điểm b:  Điều 27, Khoản 1, Điểm c;  **QCKT tương ứng** (nếu có); | **Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh** (nền, tường, trần, cửa…phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín hoặc đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau…) |  | [    ] | [    ] |  |  |
| **3** | **Luật ATTP:**  Điều 19, Khoản 1, Điểm c;  Điều 24, Khoản 1;  Điều 27, Khoản 1, Điểm b;  **QCKT tương ứng** (nếu có); | **Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh**(phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh…) |  | [    ] | [    ] | [    ]  (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP) |  |
| **4** | **Luật ATTP:**  Điều 10, Khoản 1;  Điều 11;  Điều 12, Khoản 2, 3;  **QCKT tương ứng** (nếu có); | **Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở** (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/ bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định…) |  | [    ] | [    ] | [    ] |  |
| **5** | **Luật ATTP:**  Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c;  Điều 19, Khoản 1, Điểm b;  **QCKT tương ứng** (nếu có); | **Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm** (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định… ) |  | [    ] | [    ] |  |  |
| **6** | **Luật ATTP:**  Điều 19, Khoản 1, Điểm c;  Điều 20, Khoản 1, Điểm b;  **QCKT tương ứng** (nếu có); | **Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn…); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh) |  | [    ] | [    ] |  |  |
| **7** | **Luật ATTP:**  Điều 19, Khoản 1, Điểm e;  **QCKT tương ứng** (nếu có); | **Người trực tiếp bán hàng** (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP …) |  | [    ] | [    ] |  |  |
| **8** | **Luật ATTP:**  Điều 18, Khoản 1,2;  Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c;  Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ;  Điều 20, Khoản 1;  Điêu 21;  **QCKT tương ứng** (nếu có); | **Bao gói, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...) |  | [    ] | [    ] | [    ]  (đối với bao gói trực tiếp) |  |
| **Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu** | | |  |  |  |  | **Xếp loại:** |

**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* *.............., 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 VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN**

**THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**

# CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

# (cơ sở chuyên doanh)

**I. PHẠM VI ÁP DỤNG**

Tài liệu này hướng dẫn thẩm định, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản (cơ sở chuyên doanh).

**II. HƯỚNG DẪN 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 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 | ≤ 4 | 0 | 0 |
| Loại B | > 4 | 0 | 0 |
| Mi + Ma ≤ 6 và Ma ≤ 3 | | 0 |
| Loại C | Mi + Ma > 6 và Ma > 3 | | 0 |
| - | ≥4 | 0 |
| - | - | ≥ 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 04 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 04 chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ và lỗi Nặng không quá 06 chỉ tiêu.

**3.2. Cơ sở 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 ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc

+ Có dưới hoặc bằng 03 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ và lỗi Nặng lớn hơn 06 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 kinh doanh:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nhóm chỉ tiêu** | **Ðiều 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** | **Luật ATTP:**  Điều 19, Khoản 1, Điểm a;  **QCKT tương ứng** (nếu có); | **Địa điểm kinh doanh** (phù hợp; đủ diện tích để bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...) |  | [    ] | [    ] |  |  |

**1.1. Yêu cầu:**

Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản (chuyên doanh) phải có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;

**1.2. Phạm vi:** Toàn bộ khu vực kinh doanh và các khu vực phụ trợ.

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

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

- Khu vực kinh doanh có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm.

- Không bị đọng nước, ngập nước.

- Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.

- Không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh (khói bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác ...)

**2.** **Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nhóm chỉ tiêu** | **Ðiều 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** | **Luật ATTP:**  Điều 19, Khoản 1, Điểm đ;  Điều 24, Khoản 1, Điểm b:  Điều 27, Khoản 1, Điểm c;  **QCKT tương ứng** (nếu có); | **Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh** (nền, tường, trần, cửa…phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín hoặc đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau…) |  | [    ] | [    ] |  |  |

**2.1. Yêu cầu:**

  - Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô kinh doanh thực phẩm;

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

- Bố trí các khu vực kinh doanh phù hợp với các loại sản phẩm khác nhau

**2.2. Phạm vi:**

- Toàn bộ khu vực kinh doanh (tường, trần, nền, cửa ra vào, cửa sổ, thông gió, ánh sáng…)

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

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

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

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

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

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

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

**3.** **Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nhóm chỉ tiêu** | **Ðiều 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** | **Luật ATTP:**  Điều 19, Khoản 1, Điểm c;  Điều 24, Khoản 1;  Điều 27, Khoản 1, Điểm b;  **QCKT tương ứng** (nếu có); | **Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh**(phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh…) |  | [    ] | [    ] | [    ]  (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 hoạt động kinh doanh.

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

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

- Đủ trang thiết bị, phù hợp với yêu cầu kinh doanh của từng loại thực phẩm.

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

- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

**4.** **Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nhóm chỉ tiêu** | **Ðiều 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** | **Luật ATTP:**  Điều 10, Khoản 1;  Điều 11;  Điều 12, Khoản 2, 3;  **QCKT tương ứng** (nếu có); | **Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở** (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/ bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định…) |  | [    ] | [    ] | [    ] |  |

**4.1. Yêu cầu:**

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.

- Thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định.

- Có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;

**4.2. Phạm vi:**

**-** Toàn bộ thực phẩm nông lâm thủy sản kinh doanh tại cơ sở.

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

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

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.

- Nhãn hàng hóa đối với thực phẩm bao gói sẵn với đầy đủ thông tin theo quy định.

- Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;

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

**5. Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh thực phẩm**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nhóm chỉ tiêu** | **Ðiều 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** | **Luật ATTP:**  Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c;  Điều 19, Khoản 1, Điểm b;  **QCKT tương ứng** (nếu có); | **Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm** (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định… ) |  | [    ] | [    ] |  |  |

**5.1. Yêu cầu:**

- Nước, nước đá phục vụ hoạt động kinh doanh phải đủ và đảm bảo an toàn thực phẩm, không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.

- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) trong danh mục được phép sử dụng.

**5.2. Phạm vi:**

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

- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng).

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

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

- Nước, nước đá đủ cho việc sử dụng trong hoạt động kinh doanh, làm vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ...

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

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

**6. Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nhóm chỉ tiêu** | **Ðiều 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** | **Luật ATTP:**  Điều 19, Khoản 1, Điểm c;  Điều 20, Khoản 1, Điểm b;  **QCKT tương ứng** (nếu có); | **Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải** (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn…); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh) |  | [    ] | [    ] |  |  |

**6.1. Yêu cầu:**

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

- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.

- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

**6.2. Phạm vi:**

- Khu vực bao gói, bảo quản, kinh doanh sản phẩm… trong nhà và ngoài trời.

- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.

- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

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

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

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

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

- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải ngoài khu vực kinh doanh.

**7. Người trực tiếp bán hàng**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nhóm chỉ tiêu** | **Ðiều 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** | **Luật ATTP:**  Điều 19, Khoản 1, Điểm e;  **QCKT tương ứng** (nếu có); | **Người trực tiếp bán hàng** (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP …) |  | [    ] | [    ] |  |  |

**7.1. Yêu cầu:**

- Người trực tiếp bán hàng có kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định; được khám sức khỏe theo quy định.

**7.2. Phạm vi:**

- Người trực tiếp bán hàng có kiến thức ATTP;

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

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

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

- Người trực tiếp bán hàng có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.

- Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình kinh doanh thực phẩm, đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình kinh doanh thực phẩm.

**8. Bao gói, bảo quản, vận chuyển**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nhóm chỉ tiêu** | **Ðiều 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, Khoản 1,2;  Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c;  Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ;  Điều 20, Khoản 1;  Điêu 21;  **QCKT tương ứng** (nếu có); | **Bao gói, bảo quản, vận chuyển** (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...) |  | [    ] | [    ] | [    ]  (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.

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

**8.2. Phạm vi:**

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

- Điều kiện, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

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

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

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

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

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