|  |  |
| --- | --- |
| **(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 TÀU CÁ

# *(Đối với tàu cá có chiều dài lớn nhất từ 15 mét trở lên)*

1. **THÔNG TIN CHUNG:**
2. Tên tàu cá (nếu có):………………………………….………………………………………
3. Số đăng ký tàu:…..………………………………………….………………………
4. Họ và tên chủ tàu: ………………………………….………………………………………….

Địa chỉ chủ tàu: ………………………………….………………………………………….

Số điện thoại: ........................................................................Số Fax:...........................................

1. Mã số *(nếu có)*:..…..………………………………………….………………………………….
2. Thời điểm thẩm định: …..………………………………………….………………………
3. Hình thức thẩm định: …..………………………………………….………………………
4. Thành phần Đoàn thẩm định:

1) .............................................................................................................

 2) ...........................................................................................................

 3) ...........................................................................................................

1. Đại diện cơ sở (tàu cá):

1) ........................................................................................................

2).........................................................................................................................................

1. **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**  | **Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu** |
| **Đạt****(Ac)** | **Nhẹ****(Mi)** | **Nặng****(Ma)** | **Nghiêm trọng (Se)** |
| *(1)* | *(2)* | *(3)* | *(4)* | *(5)* | *(6)* | *(7)* | *(8)* | *(9)* |
|  | **QCVN 02-13:2009**2.1.1.a2.1.1.b | **1. Kết cấu và bố trí trên tàu cá**a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩmb. Thuận tiện cho việc bốc dỡ, xử lý, chế biến, bảo quản, làm vệ sinh và khử trùng |  | [ ][ ] | [ ][ ] |  |  |  |
|  | **QCVN 02-13:2009**2.1.2.a2.2.5.b2.2.6.a2.2.2.c | **2. Cấu trúc, vật liệu của bề mặt tiếp xúc với thuỷ sản**a. Kết cấu phù hợpb. Dễ làm vệ sinh, khử trùngc. Bảo trì tốt |  | [ ][ ][ ] | [ ] |  |  |  |
|  | **QCVN 02-13:2009**2.1.3.a,b,d2.1.2.b | **3. Trang thiết bị bảo quản sản phẩm:****3.1. Thiết bị cấp đông, làm lạnh (đối với những tàu có thiết bị cấp đông):** a. Đủ công suất để duy trì nhiệt độ phù hợpb. Sử dụng các tác nhân lạnh phù hợp**3.2. Kho bảo quản lạnh:**a. Vật liệu phù hợpb. Có nhiệt kế được lắp đặt đúng cách để giám sát nhiệt độ**3.3. Hầm chứa và thùng bảo quản:**a. Vật liệu phù hợp và cấu trúc dễ làm vệ sinh b. Cách nhiệt tốtc. Được bảo trì tốt |  | [ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ] | [ ][ ][ ][ ][ ][ ] |  |  |  |
|  | **QCVN 02-13:2009**2.1.3.đ | **4. Dụng cụ, hoá chất làm vệ sinh, khử trùng**a. Dụng cụ có kết cấu phù hợp b. Hoá chất rõ nguồn gốc, bảo quản đúng cách |  | [ ][ ] | [ ] |  |  |  |
|  | **QCVN 02-13:2009**2.2.1.đ | **5. Hóa chất bảo quản**a. Được phép và rõ nguồn gốcb. Sử dụng, bảo quản đúng cách |  | [ ] | [ ][ ] | [ ] |  |  |
|  | **QCVN 02-13:2009**2.1.42.2.1.b2.1.3.c | **6. Hệ thống cung cấp nước và nước đá**a. Sử dụng nước và nước đá an toàn b. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển, xay nước đá hợp vệ sinh c. Bảo trì tốt |  | [ ][ ] |  [ ] | [ ] |  |  |
|  | **QCVN 02-13:2009**2.1.52.1.6.b2.2.3.b | **7.1 Hệ thống thoát nước thải**a. Kết cấu dễ làm vệ sinh, khử trùngb. Bố trí phù hợp**7.2 Chất thải** a. Chất thải phòng vệ sinh được xử lý phù hợpb. Chất thải thuỷ sản được bảo quản riêng |  | [ ][ ][ ][ ] | [ ][ ] |  |  |  |
|  | **QCVN 02-13:2009**2.3.1 | **8. Vệ sinh cá nhân và sức khoẻ công nhân**a. Được khám sức khoẻ định kỳb. Người tham gia xử lý, chế biến, bảo quản thuỷ sản được trang bị bảo hộ lao động phù hợp.c. Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp.d. Khu vực vệ sinh được bố trí cách ly với các khu vực xử lý, bảo quản thuỷ sản |  | [ ][ ][ ][ ] | [ ][ ][ ] |  |  |  |
|  | **QCVN 02-13:2009**2.2.1.a2.3.2.a,b,c | **9. Điều kiện đảm bảo quản lý chất lượng**a. Có qui định đầy đủ và phù hợp b. Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuấtc. Công nhân xử lý, bảo quản, bốc dỡ thuỷ sản được phổ biến kiến thức về an toàn vệ sinh |  | [ ][ ][ ] | [ ][ ] |  |  |  |
|  | **QCVN 02-13:2009**2.2.1.a,c,d2.2.22.2.32.2.42.2.5.a,c,d,đ2.2.6.b,c,d2.3.2.d | **10. Thực hiện quản lý chất lượng**a. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quảb. Thực hiện làm vệ sinh đúng qui địnhc. Thực hiện hoạt động xử lý, bảo quản, bốc dỡ thuỷ sản đúng qui địnhd. Hồ sơ ghi chép đầy đủ  |  | [ ][ ] | [ ][ ][ ][ ] | [ ][ ] |  |  |
| **Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10** |  |  |  |  |  | **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 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)*