|  |  |
| --- | --- |
|  **(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH)** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc*………, ngày tháng năm* |

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH**

**ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y, AN TOÀN THỰC PHẨM**

**ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỔ ĐỘNG VẬT TẬP TRUNG**

**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. Động vật giết mổ: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . ……………

7. Ngày thẩm định. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .. . . . . . . . . . . . . ……………

8. Hình thức thẩm định. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . ……………

9. Thành phần Đoàn thẩm định:

1) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . …………….

2) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . ……………

3) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . ……………..

4) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . ……………..

10. Đại diện cơ sở:

1) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . ……………

2) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . ………………

**II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

| **TT** | **Chỉ tiêu thẩm tra** | **Kết quả đánh giá** | **Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Đạt** | **Không đạt** |
| **(Ac)** | **Lỗi nhẹ (Mi)** | **Lỗi nặng (Ma)** | **Lỗi nghiêm trọng (Se)** |
| **I** | **Địa điểm và cơ sở vật chất** |  |  |  |  |  |
| **1.1** | **Địa điểm**  |  |  |  |  |  |
| 1 | - Có nằm trong quy hoạch được Ủy ban nhân dân cấp tỉnh phê duyệt và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép không? - Cơ sở có cách biệt với khu dân cư, trường học, bệnh viện, nơi thường xuyên tập trung đông người, đường quốc lộ, sông, suối, nguồn cung cấp nước sinh hoạt không?- Cơ sở có cách biệt với trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc, gia cầm và các nguồn gây ô nhiễm như bãi rác, nghĩa trang, nhà máy thải bụi và hóa chất độc hại không? | **[ ]** |  | **[ ]** | **[ ]** |   |
| **1.2** | **Bố trí mặt bằng**  |  |  |  |  |  |
| 2 | - Có tường rào bao quanh, cách biệt với khu vực xung quanh không?- Có hố sát trùng hoặc có phương tiện khử trùng người và xe tại cổng cơ sở giết mổ không?- Đường nhập động vật sống và xuất thịt động vật sau khi giết mổ riêng biệt không?- Có 2 khu vực riêng biệt gồm khu vực hành chính và khu vực sản xuất không?- Có bố trí phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc không?- Nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ có tách biệt với khu cách ly động vật nghi mắc bệnh, xử lý động vật chết không?- Có bố trí khu bẩn và khu sạch tại khu vực giết mổ tách biệt nhau để bảo đảm không nhiễm chéo giữa hai khu và bảo đảm quá trình giết mổ theo nguyên tắc một chiều từ khu bẩn đến khu sạch không?- Nhà vệ sinh có cách biệt với khu vực giết mổ; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực giết mổ không?- Nơi xử l‎ý động vật chết, nội tạng không ăn được có đảm bảo không có sự lây nhiễm với các sản phẩm ăn được không?- Có các kho riêng biệt: kho chứa dụng cụ giết mổ; kho để hóa chất; kho bao bì và vật liệu bao gói không?- Kho lạnh (nếu có) có nhiệt kế và bộ phận kiểm soát nhiệt độ không? | **[ ]** | **[ ]** | **[ ]** |  |   |
| **1.3** | **Nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ**  |  |  |  |  |  |
| 3 | - Mái che, nền được có được làm bằng các vật liệu bền, không trơn trượt, dễ thoát nước, dễ làm sạch, khử trùng và được chia thành các ô chuồng không?- Có chuồng hoặc lồng với diện tích tối thiểu đủ để nhốt giữ số lượng động vật gấp đôi công suất giết mổ của cơ sở, bảo đảm động vật không bị sốc nhiệt không?- Có hệ thống cung cấp nước cho tất cả động vật uống trước khi giết mổ không; động vật có tiếp cận nước dễ dàng bất kỳ lúc nào chúng muốn trong nơi nhốt giữ không?- Có đường dẫn liền với nơi nhốt động vật để việc lùa dẫn và di chuyển của động vật được dễ dàng, thoải mái không? | **[ ]** | **[ ]** | **[ ]** |  |   |
| **1.4** | **Khu vực giết mổ**  |  |  |  |  |  |
| 4 | - Mái hoặc trần của khu vực giết mổ có kín, được làm bằng vật liệu bền, không bị dột, không thấm nước không? - Tường phía trong khu vực giết mổ có được làm bằng vật liệu chắc chắn, bền, nhẵn, chống ẩm mốc, dễ làm sạch; xây nghiêng hoặc ốp lòng máng nơi tiếp giáp giữa mặt sàn và tường không?- Khoảng cách từ sàn đến mái hoặc trần tối thiểu có theo quy định không?- Sàn có được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ làm sạch và khử trùng; mặt sàn phẳng, dốc về phía hệ thống thu gom chất thải, bảo đảm thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn không? có lắp đặt các lưới chắn hoặc dụng cụ tương tự trên sàn nhà để bảo đảm không lọt chất thải rắn trong quá trình sản xuất xuống đường thoát nước thải không?- Khu vực giết mổ có đặt dụng cụ chứa đựng chất thải rắn phù hợp tại nơi phát sinh chất thải không?; các thùng đựng phế phụ phẩm có nắp đậy và ghi nhãn theo chức năng sử dụng (màu sắc, ký hiệu) không?- Khu vực giết mổ có thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại được làm bằng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp, đảm bảo phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại không?- Có giá treo hoặc giá đỡ; bàn hoặc bệ lấy phủ tạng không?- Nơi làm sạch lòng, dạ dày có tách biệt với nơi để tim, gan, thận và thịt, bảo đảm không làm vấy nhiễm chéo không?- Đối với cơ sở giết mổ gia cầm: Nơi làm sạch và khám thân thịt có thoáng mát, hợp vệ sinh, có lưới chống côn trùng và động vật gây hại; có vật dụng chứa thân thịt chưa sạch lông, dính dị vật, bị trầy xước hoặc không đáp ứng yêu cầu, chờ xử lý; có bàn để kiểm tra thân thịt hoặc bố trí nơi khám thân thịt tại cuối dây chuyền giết mổ treo không?- Sử dụng thuốc hoặc động vật để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực giết mổ không?- Có hệ thống bồn rửa tay cho công nhân không? bồn rửa và khử trùng dụng cụ giết mổ phù hợp với quy trình giết mổ không? | **[ ]** | **[ ]** | **[ ]** |  |   |
| **1.5** | **Chiếu sáng và thông khí**  |  |  |  |  |  |
| 6 | - Bóng đèn có lưới hoặc chụp bảo vệ không?- Khu giết mổ có được trang bị đủ ánh sáng không?- Hệ thống thông khí có bảo đảm không khí lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn không?- Cửa thông gió có lưới bảo vệ chống côn trùng và động vật gây hại không? | **[ ]** | **[ ]** | **[ ]** |  |   |
| **1.6** | **Trang thiết bị, dụng cụ**  |  |  |  |  |   |
| 6 | - Trang thiết bị, dụng cụ có được làm bằng vật liệu bền, không gỉ, không bị ăn mòn, không độc, dễ làm sạch, khử trùng và không gây chấn thương cho động vật không?- Dụng cụ và đồ dùng cho từng khu vực có được sử dụng riêng không?- Dao và dụng cụ cắt thịt có được làm sạch, khử trùng trước và sau khi sử dụng, bảo quản đúng nơi quy định không?- Có các thùng chứa nước nóng đạt nhiệt độ tối thiểu 820C hoặc dung dịch khử trùng đặt tại các vị trí thích hợp để sát trùng dụng cụ không?- Có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị không?; việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc có tiến hành sau ca giết mổ, khi thịt đã được chuyển đi hết; có lưu giữ đầy đủ hồ sơ bảo dưỡng không? | **[ ]** | **[ ]** | **[ ]** |  |   |
| **1.7** | **Nhà vệ sinh** |  |  |  |  |   |
| 7 | - Có đủ nhà vệ sinh cho công nhân theo quy định không?- Có đủ nước, giấy vệ sinh và xà phòng rửa tay phục vụ vệ sinh cá nhân; duy trì nhà vệ sinh trong tình trạng hoạt động tốt, thông thoáng, sạch sẽ không? | **[ ]** | **[ ]** | **[ ]** |  |   |
| **II** | **Vệ sinh và an toàn thực phẩm** |  |  |  |  |   |
| **2.1** | **Nước dùng và nước đá** |  |  |  |  |   |
| 8 | - Có quy định về giám sát chất lượng nước và bảo trì hệ thống cung cấp nước dùng cho hoạt động giết mổ không?; hồ sơ về kết quả phân tích nước có được lưu tại cơ sở không?- Nước cho hoạt động giết mổ có đạt yêu cầu theo quy định tại QCVN 01:2009/BYT; việc phân tích về các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa có được thực hiện 6 tháng một lần không?- Nước nóng sử dụng để làm lông tại cơ sở giết mổ có bảo đảm đủ và được duy trì từ 600C đến 700C không?- Nước đá sử dụng có nguồn gốc rõ ràng không? Nước đá có được phân tích về các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa 6 tháng một lần không?- Việc vận chuyển, bảo quản nước đá có đảm bảo không bị vấy nhiễm từ bên ngoài không? | **[ ]** | **[ ]** | **[ ]** | **[ ]** |   |
| **2.2** | **Người tham gia giết mổ** |  |  |  |  |   |
| 9 | - Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia giết mổ có được tập huấn và cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm do đơn vị có chức năng, nhiệm vụ cấp theo quy định hiện hành không?- Có được định kỳ khám lại sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế; không được mắc các bệnh thuộc danh mục các bệnh truyền nhiễm theo quy định của Bộ Y tế và được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe trước khi hành nghề không?- Có tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh cá nhân (mang bảo hộ lao động; Không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực giết mổ; rửa tay bằng xà phòng trước khi giết mổ…) không?- Có được đào tạo về quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y và đối xử nhân đạo với động vật theo quy định của pháp luật thú y không? | **[ ]** | **[ ]** | **[ ]** |  |   |
| **2.3** |  **Làm sạch và khử trùng** |  |  |  |  |   |
| 10 | - Có quy trình làm sạch và khử trùng bao gồm: danh sách thiết bị, máy móc, các bước và tần suất làm sạch và khử trùng, loại hóa chất, nồng độ hóa chất được sử dụng không?- Sử dụng hóa chất để tẩy rửa, sát trùng có theo quy định của Bộ Y tế; sử dụng nồng độ thuốc sát trùng theo hướng dẫn của nhà sản xuất không?- Tình trạng vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ trước khi bắt đầu mỗi ca giết mổ có được kiểm tra lại không? - Có sổ nhật ký theo dõi hoạt động làm sạch và khử trùng không? | **[ ]** | **[ ]** | **[ ]** |  |   |
| **2.4** | **Thu gom và quản lý chất thải**  |  |  |  |  |  |
| 11 | - Hệ thống thoát nước thải, thu gom và xử lý chất thải có bảo đảm dòng chảy của cống thoát nước thải trong khu vực giết mổ chảy từ khu sạch đến khu bẩn không? Đường thu gom nước thải nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật có đảm bảo không chảy qua khu vực giết mổ không?- Công suất hệ thống thu gom và xử lý nước thải có phù hợp với lượng nước thải phát sinh của cơ sở không?- Cống thoát nước thải có nắp bảo vệ và kích thước phải đủ công suất thoát nước, có gây tình trạng bị ứ đọng hoặc tắc không?- Cửa xả nước thải có thuận lợi cho việc kiểm tra, giám sát, lấy mẫu không?- Lưới chắn rác, bể tách mỡ và bể lắng cặn có được đặt ở các vị trí phù hợp của hệ thống thu gom nước thải không?- Cơ sở có quy trình thu gom chất thải rắn thông thường, quy trình phải quy định tần suất thực hiện để đảm bảo không lưu giữ trong cơ sở giết mổ quá 24 giờ và được xử lý như rác thải sinh hoạt không?- Hàng ngày, có làm sạch dụng cụ chứa đựng, thu gom lông, biểu bì, phủ tạng, mỡ vụn, chất chứa trong đường tiêu hóa; quét dọn và xử lý phân, chất thải hàng ngày trong chuồng nhốt giữ động vật không?- Cơ sở giết mổ có quy trình thu gom chất thải rắn, chất thải nguy hại không?; xác gia súc, gia cầm chết do bệnh hay nghi bệnh, các loại thịt, phủ tạng có bệnh tích có được đưa vào bao bì màu vàng, bên ngoài có dán biểu tượng chỉ chất thải nguy hại không?- Chủ cơ sở có ký hợp đồng với tổ chức được cấp phép hành nghề xử lý chất thải để xử lý chất thải rắn nguy hại không?- Chất thải rắn nguy hại lưu trữ tại cơ sở giết mổ quá 8 giờ không?; Chủ cơ sở có mang chất thải nguy hại đi xử lý theo quy định ngay sau khi có quyết định xử lý của cơ quan hoặc người có thẩm quyền không?- Nước thải trước khi thải ra môi trường có đạt yêu cầu quy định tại QCVN 62-MT:2016/BTNMT mức độ B không?- Việc xử lý nước thải có được giám sát định kỳ và lưu giữ hồ sơ theo quy định không? | **[ ]** | **[ ]** | **[ ]** |  |   |
| **2.5** |  **Hoạt động giết mổ và kiểm soát giết mổ**  |  |  |  |  |   |
| 12 | - Cơ sở giết mổ có quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm không? - Hoạt động giết mổ có được kiểm soát bởi nhân viên thú y theo quy định tại Thông tư 09/2016/TT-BNNPTNT không?- Cơ sở giết mổ có bố trí một người chịu trách nhiệm về vệ sinh thú y, bảo đảm an toàn thực phẩm trong hoạt động giết mổ hoặc chủ cơ sở phải thành lập và quản lý đội ngũ công nhân giết mổ không?- Cơ sở giết mổ có hồ sơ ghi chép việc kiểm soát hoạt động giết mổ và lưu tại cơ sở giết mổ không?- Đối với cơ sở giết mổ thủy cầm: Hóa chất sử dụng để nhổ lông con có nằm trong danh mục các chất phụ gia do Bộ Y tế quy định không? | **[ ]** | **[ ]** | **[ ]** |  |   |
| **2.6** | **Hệ thống quản lý chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm** |  |  |  |  |  |
| 13 | - Cơ sở có thành lập đội hoặc người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm; thực hiện việc tự kiểm tra chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm hằng năm không?- Có lưu giữ tối thiểu là 3 năm tất cả hồ sơ, tài liệu liên quan không? | **[ ]** | **[ ]** | **[ ]** |  |   |
|   | **Tổng số** |  |  |  |  |   |

**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)** |