

**BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

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

Số: **01**/2013/TT-BNNPTNT

Hà Nội, ngày **04** tháng **01** năm **2013**

CÔNG THÔNG TIN ĐIỆN TỬ CHÍNH PHỦ	
ĐẾN	Số: 456
	Ngày: .. 11/01/13 ..

THÔNG TƯ

Sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản và thay thế một số biểu mẫu được ban hành kèm theo Thông tư số 53/2011/TT-BNNPTNT ngày 02/8/2011 sửa đổi, bổ sung Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011

Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Nghị định số 75/2009/NĐ-CP ngày 10 tháng 9 năm 2009 của Chính phủ về việc sửa đổi Điều 3 Nghị định 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 của Chính phủ;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010 và Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa năm 2007 và Nghị định 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa;

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật năm 2006 và Nghị định của Chính phủ số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản,

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản và thay thế một số biểu mẫu được ban hành kèm theo Thông tư số 53/2011/TT-BNNPTNT ngày 02/8/2011 sửa đổi, bổ sung Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011.

Điều 1. Sửa đổi, bổ sung một số Điều của Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản (sau đây gọi là Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT) như sau:

1. Sửa đổi điểm b, điểm c khoản 4 Điều 13 như sau:

"b) Trường hợp kiểm tra định kỳ, đột xuất

- Đối với cơ sở xuống loại B: Thông báo cho cơ sở về việc bị xuống loại và tần suất kiểm tra áp dụng trong thời gian tới;

- Đối với cơ sở xuống loại C: Thông báo cơ sở chưa đủ điều kiện và yêu cầu khắc phục cụ thể đối với cơ sở không đạt (loại C) đối với nhóm ngành hàng được kiểm tra. Tùy theo mức độ sai lỗi của cơ sở, cơ quan kiểm tra đề nghị cơ quan có thẩm quyền thực hiện xử phạt hành chính theo quy định, đồng thời quyết định thời hạn khắc phục và tổ chức kiểm tra lại. Nếu cơ sở không khắc phục, Cơ quan kiểm tra thu hồi Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã cấp cho cơ sở và thông báo cơ quan có thẩm quyền đề nghị thu hồi Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh của cơ sở.

c) Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh sản phẩm nông lâm thủy sản xếp loại A hoặc loại B theo quy định tại Điều 13a Thông tư này”.

2. Bổ sung Điều 13a như sau:

“Điều 13a. Trình tự, thủ tục cấp, thu hồi, cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản (sau đây gọi là Giấy chứng nhận ATTP)

1. Cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận ATTP:

Cơ quan được giao nhiệm vụ kiểm tra, đánh giá phân loại cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản theo Điều 5 Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận ATTP.

2. Giấy chứng nhận ATTP có hiệu lực trong thời gian 03 (ba) năm kể từ ngày cấp. Mẫu Giấy chứng nhận ATTP quy định tại Phụ lục 1 ban hành kèm theo Thông tư này.

3. Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận ATTP bao gồm:

a) Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận ATTP theo mẫu tại Phụ lục 2 ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư có ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm hoặc quyết định thành lập;

c) Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm theo Phụ lục 3 ban hành kèm theo Thông tư này;

d) Danh sách chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm đã được các cơ quan có chức năng quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm nông lâm

thủy sản của ngành Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm có xác nhận của cơ sở sản xuất, kinh doanh.

đ) Danh sách chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất kinh doanh thực phẩm đã được cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp xác nhận đủ sức khỏe;

e) Giấy chứng nhận ATTP (đối với trường hợp cơ sở có sự thay đổi, bổ sung thông tin trên Giấy chứng nhận ATTP).

4. Trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận ATTP:

a) Cơ sở nộp 01 (một) bộ hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận ATTP cho cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận ATTP quy định tại khoản 1 Điều 13a của Thông tư này. Hồ sơ có thể được nộp theo một trong các hình thức sau: trực tiếp, gửi qua Fax, E-mail, mạng điện tử (sau đó gửi hồ sơ bản chính); gửi theo đường bưu điện;

b) Trong thời hạn 03 (ba) ngày làm việc kể từ ngày nhận được hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận ATTP của cơ sở, cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận ATTP phải xem xét tính đầy đủ của hồ sơ và thông báo bằng văn bản cho cơ sở nếu hồ sơ không đầy đủ;

c) Trong thời hạn 15 (mười lăm) ngày làm việc, kể từ ngày nhận đủ hồ sơ, cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận ATTP thực hiện thẩm tra hồ sơ kiểm tra, đánh giá phân loại cơ sở do đơn vị đã thực hiện, hoặc tổ chức đi kiểm tra thực tế điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm (nếu cần hoặc trong trường hợp cơ sở chưa được kiểm tra, đánh giá phân loại). Nếu đủ điều kiện thì cấp Giấy chứng nhận ATTP. Trường hợp không cấp Giấy chứng nhận ATTP thì phải trả lời bằng văn bản và nêu rõ lý do.

5. Thu hồi Giấy chứng nhận ATTP:

a) Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm bị thu hồi Giấy chứng nhận ATTP trong trường hợp sau:

- Cơ sở có kết quả kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất bị xuống loại C nhưng sau 06 (sáu) tháng không có biện pháp khắc phục để đạt loại A hoặc B;

- Cơ sở không hoạt động sản xuất kinh doanh đối với nhóm ngành hàng thực phẩm đã đăng ký;

- Cơ sở có quyết định của cơ quan nhà nước có thẩm quyền về việc chuyển đổi ngành nghề kinh doanh tại cơ sở cũ;

- Cơ sở bị tước quyền sử dụng Giấy chứng nhận ATTP theo quy định của pháp luật về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm.

b) Thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận ATTP:

Cơ quan nào có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận ATTP thì cơ quan đó có thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận ATTP.

6. Cấp lại Giấy chứng nhận ATTP:

a) Trước 06 (sáu) tháng tính đến ngày Giấy chứng nhận ATTP hết hạn, cơ sở nộp hồ sơ đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận ATTP trong trường hợp tiếp tục sản xuất kinh doanh.

Hồ sơ, trình tự, thủ tục cấp lại Giấy chứng nhận ATTP trong trường hợp này tương tự như cấp Giấy chứng nhận ATTP quy định tại khoản 3, khoản 4 Điều 13a Thông tư này.

b) Trường hợp Giấy chứng nhận ATTP vẫn còn thời hạn hiệu lực nhưng bị mất, bị hỏng, thất lạc, hoặc có sự thay đổi, bổ sung thông tin trên Giấy chứng nhận ATTP, cơ sở phải có văn bản đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận ATTP theo Phụ lục 2 gửi cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận ATTP để được xem xét cấp lại.

Trong thời gian 05 (năm) ngày làm việc kể từ khi nhận được văn bản đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận ATTP của cơ sở, cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận ATTP thực hiện thẩm tra hồ sơ và xem xét, cấp lại Giấy chứng nhận ATTP cho cơ sở. Thời hạn của Giấy chứng nhận ATTP đối với trường hợp cấp lại trùng với thời hạn hết hiệu lực của Giấy chứng nhận ATTP đã được cấp trước đó. Trường hợp không cấp lại, cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận ATTP phải có văn bản thông báo và nêu rõ lý do.

7. Giấy chứng nhận ATTP đã được cấp cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản trước ngày Thông tư này có hiệu lực thì tiếp tục có giá trị đến hết thời hạn hiệu lực của Giấy chứng nhận đó.

8. Trong trường hợp có các quy định riêng về trình tự, thủ tục cấp, thu hồi, cấp lại Giấy chứng nhận ATTP cho cơ sở thực phẩm nông lâm thủy sản có tính đặc thù thì áp dụng theo các quy định riêng đó.”

Điều 2. Sửa đổi, bổ sung và thay thế một số biểu mẫu (được ban hành kèm theo Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT và Thông tư số 53/2011/TT-BNNPTNT ngày 02/8/2011 sửa đổi, bổ sung Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT) kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản theo từng nhóm ngành hàng quy định tại Phụ lục 4 kèm theo Thông tư này.

Điều 3. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày 17 tháng 02 năm 2013.

2. Việc cấp, thu hồi, cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả; sản xuất, chế biến chè: thực hiện theo quy định tại Thông tư số 59/2012/TT-BNNPTNT ngày 09 tháng 11 năm 2012 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về quản lý sản xuất rau, quả và chè an toàn.

3. Việc cấp, thu hồi, cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thủy sản: thực hiện theo quy định tại Thông tư số 55/2011/TT-BNNPTNT ngày 03 tháng 8 năm 2011 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về kiểm tra, chứng nhận chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản.

Nơi nhận:

- Văn phòng Chính phủ;
- Lãnh đạo Bộ;
- Các Bộ: Y tế, Tài chính, Công Thương;
- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương;
- Cục Kiểm tra văn bản - Bộ Tư pháp;
- Các Cục, Vụ, Thanh tra, Văn phòng - Bộ NN&PTNT;
- Sở NN&PTNT, Cơ quan QLCL NLTS các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương;
- Website Chính phủ; Công báo Chính phủ;
- Website Bộ NN&PTNT;
- Lưu: VT, QLCL.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**



Nguyễn Thị Xuân Thu

Phụ lục I

MẪU GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Thông tư số **01** /2013/TT-BNNPTNT ngày **04** / 01/2013
sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 quy định
việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy
sản và thay thế một số biểu mẫu được ban hành kèm theo Thông tư số 53/2011/TT-BNNPTNT
ngày 02/8/2011 sửa đổi, bổ sung Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011)

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

GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

.....
(tên Cơ quan cấp giấy)

CHỨNG NHẬN

Cơ sở:

Địa chỉ:

Điện thoại:

Fax:

Đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất kinh doanh sản phẩm:

- 1.
- 2.
- 3.

Số cấp: / XXXX / NNPTNT-YYY

Giấy chứng nhận có giá trị 03 năm kể từ ngày ký.

(*) và thay thế Giấy chứng nhận số cấp ngày

....., ngày tháng năm
(Thủ trưởng đơn vị ký tên, đóng dấu)

XXXX: 4 chữ số của năm cấp giấy

YYY: chữ viết tắt tên Tỉnh theo mã địa phương của bưu điện, nơi cơ sở SXKD được kiểm tra,
chứng nhận điều kiện ATTP.

(*): Ghi trong trường hợp Giấy chứng nhận được cấp lại

Phụ lục II
MẪU ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP, CẬP LẠI
GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Thông tư số **01** /2013/TT-BNNPTNT ngày **04**/01/2013
sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 quy định
việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy
sản và thay thế một số biểu mẫu được ban hành kèm theo Thông tư số 53/2011/TT-BNNPTNT
ngày 02/8/2011 sửa đổi, bổ sung Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011)

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

....., ngày.....tháng.....năm

ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP/ CẬP LẠI
GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

Kính gửi: (Tên cơ quan kiểm tra)

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh:
2. Địa chỉ cơ sở sản xuất, kinh doanh:
3. Điện thoại Fax Email.....
4. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Quyết định thành lập:
5. Mặt hàng sản xuất, kinh doanh:
Đề nghị(tên cơ quan kiểm tra)..... cấp/ cập lại Giấy chứng nhận đủ
điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở.
Lý do cấp lại:

Đại diện cơ sở
(Ký tên, đóng dấu)

Hồ sơ gửi kèm:

-

-

-

...


7

Phụ lục III
BẢN THUYẾT MINH CƠ SỞ VẬT CHẤT,
TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ BẢO ĐẢM ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
(Ban hành kèm theo Thông tư số 01/2013/TT-BNNPTNT ngày 04/01/2013
sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 quy định
việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy
sản và thay thế một số biểu mẫu được ban hành kèm theo Thông tư số 53/2011/TT-BNNPTNT
ngày 02/8/2011 sửa đổi, bổ sung Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011)

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

....., ngày.....tháng.....năm ...

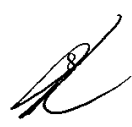
BẢN THUYẾT MINH
Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm

I- THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh:
2. Địa chỉ:
3. Điện thoại: Fax: Email:
4. Loại hình sản xuất, kinh doanh
DN nhà nước ☐ DN 100% vốn nước ngoài ☐
DN liên doanh với nước ngoài ☐ DN Cổ phần ☐
DN tư nhân ☐ Khác ☐
(ghi rõ loại hình)
5. Năm bắt đầu hoạt động:
6. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh:
7. Công suất thiết kế:
8. Sản lượng sản xuất, kinh doanh (thống kê 3 năm trở lại đây):
9. Thị trường tiêu thụ chính:

II. MÔ TẢ VỀ SẢN PHẨM

TT	Tên sản phẩm sản xuất, kinh doanh	Nguyên liệu/ sản phẩm chính đưa vào sản xuất, kinh doanh		Cách thức đóng gói và thông tin ghi trên bao bì
		Tên nguyên liệu/ sản phẩm	Nguồn gốc/ xuất xứ	



III. TÓM TẮT HIỆN TRẠNG ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH

1. Nhà xưởng, trang thiết bị

- Tổng diện tích các khu vực sản xuất, kinh doanh..... m², trong đó:
- + Khu vực tiếp nhận nguyên liệu/ sản phẩm : m²
- + Khu vực sản xuất, kinh doanh : m²
- + Khu vực đóng gói thành phẩm : m²
- + Khu vực / kho bảo quản thành phẩm: m²
- + Khu vực sản xuất, kinh doanh khác : m²
- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất, kinh doanh:

2. Trang thiết bị chính:

Tên thiết bị	Số lượng	Nước sản xuất	Tổng công suất	Năm bắt đầu sử dụng

3. Hệ thống phụ trợ

- Nguồn nước đang sử dụng:

Nước máy công cộng ☐

Nước giếng khoan ☐

Hệ thống xử lý: Có ☐

Không ☐

Phương pháp xử lý:

- Nguồn nước đá sử dụng (nếu có sử dụng):

Tự sản xuất ☐

Mua ngoài ☐

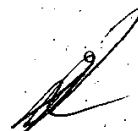
Phương pháp kiểm soát chất lượng nước đá:

4. Hệ thống xử lý chất thải

Cách thức thu gom, vận chuyển, xử lý:

.....

.....



5. Người sản xuất, kinh doanh :

- Tổng số: người, trong đó:

+ Lao động trực tiếp: người.

+ Lao động gián tiếp: người.

- Kiểm tra sức khỏe người trực tiếp sản xuất, kinh doanh:

- Tập huấn kiến thức về ATTP:

6. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị...

- Tần suất làm vệ sinh:

- Nhân công làm vệ sinh: người; trong đó của cơ sở và đi thuê ngoài.

7. Danh mục các loại hóa chất, phụ gia/chất bổ sung, chất tẩy rửa-khử trùng sử dụng:

Tên hóa chất	Thành phần chính	Nước sản xuất	Mục đích sử dụng	Nồng độ

8. Hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng (HACCP, ISO,...)

9. Phòng kiểm nghiệm

- Của cơ sở ☐

Các chỉ tiêu PKN của cơ sở có thể phân tích:

- Thuê ngoài ☐

Tên những PKN gửi phân tích:

10. Những thông tin khác

Chúng tôi cam kết các thông tin nêu trên là đúng sự thật./.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(Ký tên, đóng dấu)

10

DANH MỤC CÁC BIỂU MẪU SỬA ĐỔI, BỔ SUNG, THAY THẾ)

(Ban hành kèm theo Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 04/01/2013
sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 22/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 quy định
việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy
sản và thay thế một số biểu mẫu được ban hành kèm theo Thông tư số 53/2011/TT-BNNPTNT
ngày 02/8/2011 sửa đổi, bổ sung Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011)

Tên biểu mẫu	Loại hình cơ sở theo nhóm ngành hàng	Ghi chú
<i>Biểu mẫu và Hướng dẫn kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản theo từng nhóm ngành hàng</i>		
Biểu mẫu 1b-1a	Cơ sở sản xuất thức ăn thủy sản	Thay thế Biểu mẫu 1b-1 đã ban hành kèm theo Thông tư 14/2011/TT-BNNPTNT
Biểu mẫu 1b-2a	Cơ sở kinh doanh thức ăn thủy sản	Thay thế Biểu mẫu 1b-2 đã ban hành kèm theo Thông tư 14/2011/TT-BNNPTNT
Biểu mẫu 1b-3	Cơ sở sản xuất, kinh doanh giống thủy sản	Bổ sung mới
Biểu mẫu 1b-4	Cơ sở nuôi trồng thủy sản thâm canh, bán thâm canh	Bổ sung mới
Biểu mẫu 1b-5	Cơ sở sản xuất sản phẩm xử lý, cải tạo môi trường trong nuôi trồng thủy sản	Bổ sung mới
Biểu mẫu 1b-6	Cơ sở kinh doanh sản phẩm xử lý, cải tạo môi trường trong nuôi trồng thủy sản	Bổ sung mới
Biểu mẫu 1g-1a	Cơ sở chế biến rau quả	Thay thế Biểu mẫu 1g đã ban hành kèm theo Thông tư 14/2011/TT-BNNPTNT
Biểu mẫu 1g-2a	Cơ sở chế biến cà phê nhân	Thay thế biểu mẫu 1g-2 ban hành kèm theo Thông tư 53/2011/TT-BNNPTNT
Biểu mẫu 1h-1b	Cơ sở sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói thuốc bảo vệ thực vật	Thay thế Biểu mẫu 1h-1 đã ban hành kèm theo Thông tư 14/2011/TT-BNNPTNT; Biểu mẫu 1h-1a đã ban hành kèm theo Thông tư 53/2011/TT-BNNPTNT
Biểu mẫu 1h-2b	Cơ sở kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật	Thay thế Biểu mẫu 1h-2 đã ban hành kèm theo Thông tư 14/2011/TT-BNNPTNT; Biểu mẫu 1h-2a đã ban hành kèm theo Thông tư 53/2011/TT-BNNPTNT
<i>Biểu mẫu thống kê điều kiện bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản theo từng nhóm ngành hàng</i>		
Biểu mẫu 2b-3	Cơ sở nuôi trồng thủy sản thâm canh, bán thâm canh đảm bảo an toàn thực phẩm	Bổ sung mới
Biểu mẫu 2b-4	Cơ sở sản xuất, kinh doanh giống thủy sản đảm bảo an toàn thực phẩm	Bổ sung mới

(Chữ ký)

Biểu mẫu 2b-5	Cơ sở sản xuất sản phẩm xử lý, cải tạo môi trường trong nuôi trồng thủy sản.	Bổ sung mới
Biểu mẫu 2b-6	Cơ sở kinh doanh sản phẩm xử lý, cải tạo môi trường trong nuôi trồng thủy sản.	Bổ sung mới
Biểu mẫu 2h-1b	Cơ sở sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói thuốc bảo vệ thực vật	Thay thế Biểu mẫu 2h-1 đã ban hành kèm theo Thông tư 14/2011/TT-BNNPTNT; Biểu mẫu 2h-1a đã ban hành kèm theo Thông tư 53/2011/TT-BNNPTNT
Biểu mẫu 2h-2b	Cơ sở kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật	Thay thế Biểu mẫu 2h-2 đã ban hành kèm theo Thông tư 14/2011/TT-BNNPTNT; Biểu mẫu 2h-2a đã ban hành kèm theo Thông tư 53/2011/TT-BNNPTNT

(Tên cơ quan kiểm tra)

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

....., ngày tháng năm

BIỂU MẪU**Kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo chất lượng
cơ sở sản xuất thức ăn thủy sản**

1. Ngày kiểm tra:

2. Tên cơ sở kiểm tra :

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

- Mã số cơ sở (nếu có):.....

- Số giấy đăng ký kinh doanh/giấy phép đầu tư:.....
tên cơ quan cấp:.....

- Người đại diện của cơ sở: Chức vụ:

3. Đại diện Đoàn kiểm tra: Chức vụ:

4. Sản phẩm sản xuất:

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
I	Nhóm các tiêu chí về hồ sơ					
1	Giấy phép đầu tư/giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	☐			☐	
2	Hồ sơ công bố, đăng ký lưu hành cho từng sản phẩm	☐		☐	☐	
3	Ghi và lưu hồ sơ trong quá trình sản xuất	☐		☐	☐	
4	Hồ sơ nguyên liệu	☐	☐	☐		
5	Kiểm nghiệm nguyên liệu và sản phẩm xuất xưởng	☐	☐	☐		
II	Nhóm các tiêu chí về địa điểm, nhà xưởng, trang thiết bị					

6	Địa điểm cơ sở sản xuất nằm trong quy hoạch	☐	☐		
7	Vị trí thuận tiện, phù hợp	☐	☐	☐	
8	Nước sạch và nguồn điện đáp ứng được yêu cầu hoạt động sản xuất	☐	☐	☐	
9	Cách biệt với khu dân cư, công trình công cộng và nguồn gây nhiễm	☐	☐	☐	
10	Diện tích nhà xưởng phù hợp cho việc bố trí thiết bị và thuận tiện cho việc vệ sinh	☐	☐		
11	Hệ thống thông gió nhà xưởng, nhà kho đảm bảo	☐	☐	☐	
12	Dây chuyền sản xuất phải liên thông, một chiều, tránh ô nhiễm chéo	☐		☐	
13	Yêu cầu về kết cấu nhà xưởng, kho chứa	☐	☐	☐	
14	Yêu cầu về sân và đường đi nội bộ trong cơ sở	☐	☐	☐	
15	Kho chứa nguyên liệu, thành phẩm phải đảm bảo thoáng mát, khô ráo và thuận tiện	☐	☐	☐	
16	Yêu cầu về kệ giá để sản phẩm, nguyên liệu	☐	☐	☐	
17	Khu chứa xăng dầu, hoá chất cách biệt với khu sản xuất và kho nguyên liệu, kho sản phẩm.	☐		☐	
18	Máy móc, thiết bị và dụng cụ được lắp đặt thuận tiện cho việc vệ sinh, có lịch bảo dưỡng và vệ sinh định kỳ	☐	☐	☐	
II Nhóm các tiêu chí yêu cầu trong sản xuất					
19	Yêu cầu về nguyên liệu, chất phụ gia	☐			☐
20	Quy định về sử dụng hóa chất, kháng sinh	☐			☐
21	Yêu cầu về sử dụng nguyên liệu	☐		☐	
22	Yêu cầu về lưu mẫu nguyên liệu	☐	☐	☐	
23	Sản xuất sản phẩm được phép lưu hành	☐			☐
24	Yêu cầu về bao bì đựng sản phẩm	☐		☐	
25	Yêu cầu về ghi nhãn sản phẩm	☐		☐	

Biểu mẫu 1b – 1a

26	Sản xuất sản phẩm theo đúng hồ sơ công bố	☐			☐	
27	Yêu cầu về áp dụng hệ thống kiểm soát chất lượng	☐		☐		
28	Yêu cầu về phân tích chất lượng sản phẩm	☐	☐	☐		
III.	Nhóm các tiêu chí về lao động, vệ sinh công nhân, vệ sinh công nghiệp, khử trùng					
29	Nhân viên kỹ thuật có trình độ phù hợp	☐		☐		
30	Yêu cầu về khám sức khỏe cho công nhân	☐	☐	☐		
31	Bảo hộ lao động phù hợp	☐	☐	☐		
32	Có trang thiết bị và có hướng dẫn/tập huấn về phòng chống cháy nổ	☐	☐	☐		
33	Vệ sinh cá nhân đảm bảo	☐		☐		
34	Có người chịu trách nhiệm chính về công tác an toàn vệ sinh lao động	☐		☐		
35	Hệ thống xử lý nước thải đảm bảo	☐		☐		
36	Thực hiện thu gom và vận chuyển chất thải	☐		☐		
37	Kiểm soát động vật, côn trùng gây hại	☐	☐	☐		
38	Quy định về sử dụng hoá chất diệt côn trùng và động vật gây hại	☐		☐		
Tổng số chỉ tiêu		38	19	32	7	
Số chỉ tiêu đánh giá thực tế (A)		...				
Số chỉ tiêu không đạt (B)			...	...	...	
Tỷ lệ % số chỉ tiêu không đạt trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế [(B/A) * 100]			...%	...%	...%	

6. Kết luận của đoàn kiểm tra:

6.1. Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra:

6.2. Cơ sở xếp loại:

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(ký tên, đóng dấu, ghi rõ họ tên)

ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký, ghi rõ họ tên)



HƯỚNG DẪN
Kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo chất lượng
cơ sở sản xuất thức ăn thủy sản

I. NGUYÊN TẮC KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ VÀ PHÂN LOẠI

1. Ghi biểu mẫu kiểm tra

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong biểu mẫu.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên nội dung đã ghi trong biểu mẫu, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

2. 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.
- Kết quả đánh giá của chỉ tiêu là “Đạt” hoặc 1 loại lỗi duy nhất (Nhẹ hoặc Nặng hoặc Nghiêm trọng). Chỉ tiêu đánh giá có thể mắc các mức lỗi khác nhau, khi đánh giá, chọn mức đánh giá là lỗi cao nhất. Ví dụ: chỉ tiêu X đủ có thể mắc các mức cả lỗi nhẹ và lỗi nặng thì kết quả đánh giá chỉ tiêu đó là lỗi nặng.
- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức 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.
- Phải diễn giải chi tiết lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục lỗi đó.

II. PHÂN LOẠI:

Loại A	Phải đủ các yêu cầu sau: - Không có lỗi nghiêm trọng; - Không có lỗi nặng; - Số chỉ tiêu bị lỗi nhẹ dưới 30% (tương ứng số lỗi nhẹ không quá 11 lỗi) tính theo tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế.
Loại B	Phải đủ các yêu cầu sau: - Không có lỗi nghiêm trọng; - Số lỗi nặng dưới 10% (tương ứng không quá 3 lỗi nặng) và số lỗi nhẹ không quá 30% (tương ứng không quá 11 lỗi nhẹ) tính theo tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế.
Loại C	Các trường hợp còn lại.

SL

III. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ TỪNG CHỈ TIÊU:

1. Giấy phép đầu tư/giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh

- Đạt yêu cầu: Có giấy phép đầu tư còn thời hạn hoặc có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh và đúng ngành nghề kinh doanh.
- Lỗi nghiêm trọng: Không có một trong các giấy tờ trên hoặc không đúng ngành nghề hoặc đang bị thu hồi hoặc hết hạn.

2. Hồ sơ công bố, đăng ký lưu hành cho từng sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Có đầy đủ hồ sơ công bố, đăng ký lưu hành từng sản phẩm.
- Lỗi nặng: Không lưu hồ sơ công bố một hoặc nhiều sản phẩm;
- Lỗi nghiêm trọng: Có hồ sơ của sản phẩm đang sản xuất không có trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam hoặc không có văn bản cho phép của Tổng cục Thủy sản.

3. Ghi và lưu hồ sơ trong quá trình sản xuất.

- Đạt yêu cầu: Có ghi chép và lưu hồ sơ từng lô sản xuất đầy đủ.
- Lỗi nặng: Có ghi và lưu hồ sơ, nhưng không đầy đủ.
- Lỗi nghiêm trọng: Không ghi hoặc không lưu hồ sơ.

4. Hồ sơ nguyên liệu:

- Đạt yêu cầu: Nguyên liệu có đủ chứng từ hợp lệ (hóa đơn mua bán hoặc hợp đồng).
- Lỗi nhẹ: Có chứng từ nhưng không đầy đủ.
- Lỗi nặng: Không có chứng từ hợp lệ.

5. Kiểm nghiệm nguyên liệu và sản phẩm xuất xưởng

- Đạt yêu cầu: Thực hiện kiểm nghiệm và lưu phiếu kết quả kiểm nghiệm nguyên liệu, sản phẩm xuất xưởng đầy đủ.
- Lỗi nhẹ: Có kiểm nghiệm nhưng không đầy đủ.
- Lỗi nặng: Không kiểm nghiệm hoặc không lưu kết quả kiểm nghiệm.

6. Địa điểm cơ sở sản xuất nằm trong quy hoạch

- Đạt yêu cầu: Nằm trong quy hoạch của địa phương hoặc có văn bản cho phép sản xuất, đầu tư của cơ quan có thẩm quyền.
- Lỗi nặng: Không nằm trong quy hoạch của địa phương, không có văn bản cho phép đầu tư của cơ quan có thẩm quyền.

7. Vị trí thuận tiện, phù hợp

- Đạt yêu cầu: Không bị ngập, đọng nước và giao thông thuận tiện.
- Lỗi nhẹ: Giao thông không thuận tiện.
- Lỗi nặng: Cơ sở bị đọng nước.



8. Nước sạch và nguồn điện đáp ứng được yêu cầu sản xuất

- Đạt yêu cầu: Có nước sạch và nguồn điện đáp ứng được yêu cầu sản xuất.
- Lỗi nhẹ: Không đáp ứng đủ nước sạch và nguồn điện cho nhu cầu sản xuất.
- Lỗi nặng: Nước không đảm bảo vệ sinh.

9. Cách biệt với khu dân cư, công trình công cộng và nguồn gây nhiễm

- Đạt yêu cầu: Ở xa hoặc có tường ngăn cách với khu dân cư, trường học, cơ sở y tế và nguồn có thể gây ô nhiễm, không bị ảnh hưởng bởi nguồn gây ô nhiễm.

- Lỗi nhẹ: Ở gần khu dân cư, trường học, cơ sở y tế.

- Lỗi nặng: Bị ảnh hưởng trực tiếp bởi nguồn gây nhiễm hoặc hoạt động sản xuất của cơ sở gây ảnh hưởng ra xung quanh.

10. Diện tích nhà xưởng phù hợp cho việc bố trí thiết bị và thuận tiện cho việc vệ sinh

- Đạt yêu cầu: Có diện tích nhà xưởng phù hợp cho việc bố trí và thuận tiện cho việc vệ sinh nhà xưởng.

- Lỗi nhẹ: Diện tích nhà xưởng chật hẹp, không thuận tiện cho việc vệ sinh trong nhà xưởng.

11. Hệ thống thông gió nhà xưởng, nhà kho đảm bảo

- Đạt yêu cầu: Hệ thống thông gió đảm bảo cho dòng không khí chuyển động từ nơi có yêu cầu vệ sinh cao sang nơi có yêu cầu vệ sinh thấp hơn, từ nơi có thành phẩm về phía nguyên liệu; đảm bảo thông thoáng.

- Lỗi nhẹ: Có hệ thống thông gió nhưng chưa đảm bảo thông thoáng.

- Lỗi nặng: Không có hệ thống thông gió hoặc có nhưng không có hiệu quả.

12. Dây chuyền sản xuất phải liên thông, một chiều, tránh ô nhiễm chéo.

- Đạt yêu cầu: Dây chuyền sản xuất liên thông, một chiều.

- Lỗi nặng: Dây chuyền sản xuất không liên thông, một chiều hoặc có nguy cơ nhiễm chéo.

13. Yêu cầu về kết cấu nhà xưởng, kho chứa

- Đạt yêu cầu: Tường, trần, mái nhà xưởng, kho đảm bảo vững chắc, không có vết nứt, nền nhà phẳng, không trơn trượt.

- Lỗi nhẹ: Bị một trong các vấn đề trên nhưng chưa bị mất an toàn.

- Lỗi nặng: Nền bị đọng nước hoặc có vết nứt và có nguy cơ mất an toàn lao động.

14. Yêu cầu về sân và đường đi nội bộ trong cơ sở

- Đạt yêu cầu: Sân và đường đi nội bộ được đổ bê tông hoặc lát gạch hoặc làm bằng vật liệu cứng, có độ dốc đảm bảo dễ thoát nước và vệ sinh khử trùng.

- Lỗi nhẹ: Chưa đổ bê tông hoặc lát gạch toàn bộ sân và đường đi nội bộ. Hoặc độ dốc không đảm bảo thoát nước.

- Lỗi nặng: Sân hoặc đường đi nội bộ không đổ bê tông, không lát gạch hoặc không làm bằng vật liệu cứng. Hoặc có độ dốc không đảm bảo thoát nước và khó vệ sinh khử trùng.

15. Kho chứa nguyên liệu, thành phẩm đảm bảo thoáng mát, khô ráo và thuận tiện

- Đạt yêu cầu: Kho chứa thoáng mát, khô ráo và thuận tiện cho việc xuất nhập sản phẩm, nguyên liệu.

- Lỗi nhẹ: không thuận tiện cho việc xuất, nhập sản phẩm, nguyên liệu.

- Lỗi nặng: Kho chứa ẩm ướt, không khô ráo.

16. Yêu cầu về kệ giá để sản phẩm, nguyên liệu

- Đạt yêu cầu: Có kệ giá cao ít nhất 20cm để nguyên liệu, thành phẩm.

- Lỗi nhẹ: Có kệ giá, nhưng không đầy đủ hoặc dưới 20cm.

- Lỗi nặng: Không có kệ giá để sản phẩm, nguyên liệu.

17. Khu chứa xăng dầu, hoá chất cách biệt với khu sản xuất, kho nguyên liệu, kho sản phẩm.

- Đạt yêu cầu: Khu chứa xăng dầu, hoá chất cách biệt với khu sản xuất, kho nguyên liệu, sản phẩm.

- Lỗi nặng: Chưa tách biệt hoặc có nguy cơ nhiễm chéo.

18. Máy móc, thiết bị và dụng cụ phải được lắp đặt thuận tiện cho việc vệ sinh, có lịch bảo dưỡng và vệ sinh định kỳ.

- Đạt yêu cầu: Máy móc, thiết bị và dụng cụ được lắp đặt thuận tiện, có quy định và thực hiện bảo dưỡng, vệ sinh định kỳ.

- Lỗi nhẹ: Máy móc, thiết bị và dụng cụ được lắp đặt không thuận tiện hoặc không quy định và thực hiện bảo dưỡng, vệ sinh định kỳ.

- Lỗi nặng: Máy móc, thiết bị và dụng cụ được lắp đặt không thuận tiện và không quy định và thực hiện bảo dưỡng, vệ sinh định kỳ.

19. Yêu cầu về nguyên liệu, chất phụ gia

- Đạt yêu cầu: Nguyên liệu, chất phụ gia đảm bảo chất lượng, còn hạn sử dụng.

- Lỗi Nghiêm trọng: Sử dụng nguyên liệu, chất phụ gia đã hết hạn sử dụng hoặc nguyên liệu không đảm bảo chất lượng.

20. Quy định về sử dụng hóa chất, kháng sinh

- Đạt yêu cầu: Không sử dụng hóa chất, kháng sinh cấm.

- Lỗi Nghiêm trọng: Sử dụng hóa chất kháng sinh cấm.

21. Yêu cầu về sử dụng nguyên liệu

- Đạt yêu cầu: Sử dụng nguyên liệu theo nguyên tắc: nguyên liệu nhập kho trước - sản xuất trước, nguyên liệu nhập kho sau - sản xuất sau hoặc ưu tiên theo hạn sử dụng của nguyên liệu.

- Lỗi nhẹ: Sử dụng nguyên liệu không theo nguyên tắc trên (dưới hai lô sản xuất).

- Lỗi nặng: Sử dụng nguyên liệu không theo nguyên tắc trên (trên hai lô sản xuất).

22. Yêu cầu về lưu mẫu nguyên liệu.

- Đạt yêu cầu: Lưu mẫu nguyên liệu đến khi hết hạn sử dụng sản phẩm.

- Lỗi nhẹ: Lưu mẫu nguyên liệu không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không lưu mẫu.

23. Sản xuất sản phẩm được phép lưu hành

- Đạt yêu cầu: Tất cả sản phẩm sản xuất nằm trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam hoặc có văn bản đồng ý cho phép sản xuất của Tổng cục Thủy sản.

- Lỗi nghiêm trọng: Phát hiện có sản phẩm không có trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam hoặc không có văn bản đồng ý cho phép sản xuất của Tổng cục Thủy sản.

24. Yêu cầu về bao bì đựng sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Đảm bảo giữ nguyên chất lượng sản phẩm.

- Lỗi nặng: Bao bì hở, rách hoặc có thể bị ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

25. Yêu cầu về ghi nhãn sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Ghi nhãn theo đúng quy định của pháp luật và theo đúng mẫu nhãn đã đăng ký.

- Lỗi nặng: Có nội dung không theo quy định hoặc không đúng với mẫu nhãn đã đăng ký.

26. Sản xuất sản phẩm theo đúng với hồ sơ công bố

- Đạt yêu cầu: Sản xuất sản phẩm đúng với hồ sơ công bố.

- Lỗi nghiêm trọng: Sản xuất sản phẩm không đúng với hồ sơ công bố.

27. Yêu cầu về áp dụng hệ thống kiểm soát chất lượng

- Đạt yêu cầu: Áp dụng một trong các hệ thống kiểm soát chất lượng GMP hoặc ISO hoặc chương trình kiểm soát tương đương khác.

- Lỗi nặng: Không áp dụng hệ thống kiểm soát chất lượng.

28. Yêu cầu về phân tích chất lượng sản phẩm.



- Đạt yêu cầu: Có phòng phân tích (kiểm tra chất lượng) trang bị đủ thiết bị dụng cụ và hoá chất để phân tích hoặc có hợp đồng thuê phân tích với phòng kiểm nghiệm được công nhận và có phân tích chất lượng nguyên liệu, sản phẩm.

- Lỗi nhẹ: Có phòng kiểm nghiệm nhưng không thực hiện phân tích đầy đủ hoặc có hợp đồng phân tích với phòng kiểm nghiệm nhưng không phân tích đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không có phòng kiểm nghiệm hoặc không thực hiện phân tích hoặc không có hợp đồng phân tích với phòng kiểm nghiệm.

29. Nhân viên kỹ thuật có trình độ phù hợp

- Đạt yêu cầu: Nhân viên kỹ thuật có trình độ từ trung cấp trở lên về chuyên ngành chế biến thực phẩm, hoá thực phẩm, nuôi trồng thủy sản.

- Lỗi nặng: Không có nhân viên kỹ thuật hoặc có nhân viên kỹ thuật nhưng không đúng ngành nghề theo yêu cầu.

30. Yêu cầu về khám sức khỏe cho công nhân.

- Đạt yêu cầu: Có giấy khám sức khỏe đảm bảo khi tuyển dụng và được khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

- Lỗi nhẹ: Có giấy khám sức khỏe nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không khám sức khỏe định kỳ cho công nhân hoặc không có giấy khám sức khỏe khi tuyển dụng.

31. Bảo hộ lao động phù hợp

- Đạt yêu cầu: Có đầy đủ và sử dụng bảo hộ lao động cho công nhân theo từng vị trí công việc (mũ, quần áo, khẩu trang, găng tay).

- Lỗi nhẹ: Không đầy đủ hoặc có nhưng không sử dụng.

- Lỗi nặng: Không có bảo hộ lao động.

32. Có trang thiết bị và có hướng dẫn/tập huấn về phòng chống cháy nổ

- Đạt yêu cầu: Có quy định và có hệ thống phòng chống cháy nổ, trang bị đủ các phương tiện phòng chống cháy tại mỗi phân xưởng, khu văn phòng.

- Lỗi nhẹ: Có trang bị phương tiện phòng chống cháy nổ nhưng không đầy đủ hoặc không có quy định về phòng chống cháy nổ.

- Lỗi nặng: Không trang bị phương tiện phòng chống cháy nổ hoặc không có quy định về phòng chống cháy nổ hoặc không hướng dẫn, tập huấn.

33. Vệ sinh cá nhân đảm bảo

- Đạt yêu cầu: Có hệ thống nhà vệ sinh tự hoại đảm bảo, có đủ nước và xà phòng, hóa chất để rửa tay.

- Lỗi nặng: Không có nhà vệ sinh tự hoại hoặc không có đủ nước, xà phòng hoặc hóa chất rửa tay.

34. Có người chịu trách nhiệm chính về công tác an toàn, vệ sinh lao động

- Đạt yêu cầu: Có văn bản quy định người chịu trách nhiệm về an toàn, vệ sinh lao động.

- Lỗi nặng: Không có văn bản quy định người chịu trách nhiệm về an toàn, vệ sinh lao động.

35. Hệ thống xử lý nước thải đảm bảo

- Đạt yêu cầu: Có hệ thống thu gom nước thải và đảm bảo trong việc xử lý nước thải trước khi thải ra bên ngoài cơ sở.

- Lỗi nặng: Không có hệ thống thu gom nước thải và xử lý nước thải.

36. Thực hiện thu gom, vận chuyển chất thải

- Đạt yêu cầu: Có dụng cụ và thực hiện thu gom rác thải, chất thải và vận chuyển ra khỏi khu vực sản xuất.

- Lỗi nặng: Không có dụng cụ thu gom hoặc Không thu gom và vận chuyển chất thải, rác thải ra khỏi khu vực sản xuất.

37. Kiểm soát động vật, côn trùng gây hại

- Đạt yêu cầu: Có biện pháp kiểm soát côn trùng, động vật gây hại; cửa ra vào, cửa sổ phải được thiết kế ngăn chặn được côn trùng và động vật gây hại.

- Lỗi nhẹ: Chưa ngăn chặn được côn trùng, động vật gây hại.

- Lỗi nặng: Không có biện pháp kiểm soát động vật, côn trùng gây hại.

38. Quy định về sử dụng hoá chất diệt côn trùng và động vật gây hại

- Đạt yêu cầu: Không sử dụng hóa chất diệt động vật và côn trùng gây hại trong khu vực sản xuất, khu vực để sản phẩm và đóng gói.

- Lỗi nặng: Có sử dụng trong khu vực sản xuất, khu vực để sản phẩm và đóng gói.



(Tên cơ quan kiểm tra)

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

....., ngày tháng năm 20....

BIỂU MẪU

Kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo chất lượng
cơ sở kinh doanh thức ăn thủy sản

1. Ngày kiểm tra:

2. Tên cơ sở kiểm tra :

- Số giấy đăng ký kinh doanh:.....cơ quan cấp:.....

- Mã số cơ sở (nếu có):.....

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

- Người đại diện: Chức vụ:

3. Đại diện Đoàn kiểm tra: Chức vụ:

4. Kinh doanh sản phẩm:

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
I	Nhóm các tiêu chí về quy định điều kiện					
1	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	☐		☐		
2	Biển hiệu, địa chỉ rõ ràng	☐	☐	☐		
3	Kinh doanh các sản phẩm được phép lưu hành	☐			☐	
4	Hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng	☐			☐	
5	Hàng hóa có nhãn theo quy định hiện hành	☐		☐	☐	
6	Có công cụ, thiết bị, phương tiện để chứa đựng, lưu giữ phù hợp	☐	☐	☐		
7	Dụng cụ cân đo	☐	☐			
II	Nhóm các tiêu chí về khu kinh					

	doanh, kho chứa					
8	Nơi bày bán hàng hoá phải bảo đảm vệ sinh, xa khu vực chứa nước	☐		☐		
9	Nơi bày bán, kho chứa phải riêng biệt đối với thuốc bảo vệ thực vật và hóa chất độc hại khác	☐		☐		
10	Bố trí khu kinh doanh, kho chứa	☐	☐			
11	Thực hiện kiểm soát động vật gây hại	☐	☐	☐		
12	Kệ, giá để sản phẩm	☐	☐	☐		
III	Nhóm các tiêu chí về quản lý kinh doanh đảm bảo chất lượng sản phẩm					
13	Hồ sơ theo dõi trong quá trình kinh doanh	☐	☐	☐		
14	Lưu giữ hồ sơ liên quan đến sản phẩm hàng hóa	☐	☐	☐		
15	Áp dụng các biện pháp kiểm soát chất lượng nhằm duy trì chất lượng thức ăn	☐		☐		
16	Niêm yết giá thức ăn thủy sản	☐	☐	☐		
17	Hợp đồng và các cam kết trong kinh doanh	☐	☐	☐		
18	Chấp hành các yêu cầu liên quan đến kiểm tra	☐	☐		☐	
	Tổng số chỉ tiêu	18	11	13	4	
	Số chỉ tiêu đánh giá thực tế (A)					
	Số chỉ tiêu không đạt (B)		...	...	...	
	Tỷ lệ % số chỉ tiêu không đạt trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế [(B/A)* 100]		...%	...%	...%	

6. Kết luận của đoàn kiểm tra:

6.1. Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra:.....

6.2. Cơ sở xếp loại:.....

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(ký tên, đóng dấu - nếu có)

ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký tên)

HƯỚNG DẪN
Kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo chất lượng
cơ sở kinh doanh thức ăn thủy sản

A. NGUYÊN TẮC KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ VÀ PHÂN LOẠI

1. Ghi biểu mẫu kiểm tra

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong biểu mẫu.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên nội dung đã ghi trong biểu mẫu, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

2. 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.
- Kết quả đánh giá của chỉ tiêu là “Đạt” hoặc 1 loại lỗi duy nhất (Nhẹ hoặc Nặng hoặc Nghiêm trọng). Chỉ tiêu đánh giá có thể mắc các mức lỗi khác nhau, khi đánh giá, chọn mức đánh giá là lỗi cao nhất. Ví dụ: chỉ tiêu X đủ có thể mắc các mức cả lỗi nhẹ và lỗi nặng thì kết quả đánh giá chỉ tiêu đó là lỗi nặng.
- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức 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.
- Phải diễn giải chi tiết lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó.

B. PHÂN LOẠI:

Loại A	Phải đủ các yêu cầu sau: - Không có lỗi nghiêm trọng; - Không có lỗi nặng; - Số chỉ tiêu bị lỗi nhẹ dưới 30% (tương ứng số lỗi nhẹ không quá 5 lỗi) tính theo tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế.
Loại B	Phải đủ các yêu cầu sau: - Không có lỗi nghiêm trọng; - Số lỗi nặng dưới 10% (tương ứng số lỗi nặng không quá 1 lỗi) và số lỗi nhẹ dưới 30% (tương ứng số lỗi nhẹ không quá 5 lỗi) tính theo tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế.
Loại C	Các trường hợp còn lại.

C. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ TỪNG CHỈ TIÊU:

I. Nhóm các tiêu chí về địa điểm cơ sở kinh doanh

1. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh

- Đạt: Có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh đúng ngành nghề.
- Lỗi nặng: Không có/ không đúng ngành nghề kinh doanh hoặc đang bị thu hồi/hết hiệu lực.

2. Biển hiệu, địa chỉ rõ ràng

- Đạt: Có biển hiệu, địa chỉ rõ ràng.
- Lỗi nhẹ: Có biển hiệu nhưng địa chỉ không rõ ràng.
- Lỗi nặng: Không có biển hiệu.

3. Kinh doanh sản phẩm được phép lưu hành.

- Đạt: Có trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam hoặc có văn bản cho phép sản xuất, kinh doanh của Tổng cục Thủy sản.
- Lỗi nghiêm trọng: Không có trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam, không có văn bản cho phép sản xuất, kinh doanh của Tổng cục Thủy sản.

4. Hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng

- Đạt yêu cầu: Không kinh doanh, không có hóa chất kháng sinh cấm tại nơi kinh doanh.
- Lỗi nghiêm trọng: Có kinh doanh hoặc có tại nơi kinh doanh.

5. Hàng hóa có nhãn theo quy định hiện hành

- Đạt: Sản phẩm có nhãn theo đúng các quy định hiện hành, đúng với mẫu nhãn đã đăng ký.
- Lỗi nặng: Có, nhưng có sự khác biệt so với mẫu nhãn đăng ký.
- Lỗi nghiêm trọng: Không có nhãn hoặc nhãn bị tẩy xóa.

6. Có công cụ, thiết bị, phương tiện để chứa đựng, lưu giữ phù hợp

- Đạt: Đảm bảo theo yêu cầu.
- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không phù hợp một trong các yêu cầu trên.
- Lỗi nặng: Không có hoặc không phù hợp các yêu cầu nêu trên.

7. Dụng cụ cân đo

- Đạt: Có
- Lỗi nhẹ: Không có

II. Nhóm các tiêu chí về khu kinh doanh, kho chứa

8. Nơi bày bán hàng hoá phải bảo đảm vệ sinh, xa khu vực chứa nước.

- Đạt: Không gần nguồn ô nhiễm, đảm bảo vệ sinh, xa khu chứa nước.
- Lỗi nặng: Gần nguồn ô nhiễm, gần khu vực chứa nước, có thể ảnh hưởng bởi khu vực chứa nước.

9. Nơi bày bán, kho chứa phải riêng biệt đối với thuốc bảo vệ thực vật và hóa chất độc hại khác.

- Đạt: Riêng biệt hoặc không có thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất độc hại khác trong cơ sở.
- Lỗi nặng: Không riêng biệt đối với thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất độc hại khác.

10. Bố trí khu kinh doanh, kho chứa

- Đạt: Thuận lợi cho hoạt động kiểm tra, giám sát, ngăn nắp, thuận lợi cho việc vệ sinh.

- Lỗi nhẹ: Lối đi chật hẹp, khó cho hoạt động kiểm tra, giám sát, không thuận tiện cho việc làm vệ sinh.

11. Thực hiện kiểm soát động vật gây hại

- Đạt: Có các biện pháp kiểm soát động vật gây hại hiệu quả.
- Lỗi nhẹ: Có biện pháp kiểm soát động vật gây hại nhưng không hiệu quả.
- Lỗi nặng: Không có biện pháp kiểm soát động vật gây hại.

12. Kệ, giá để sản phẩm

- Đạt: Có kệ giá để sản phẩm đầy đủ.
- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không đầy đủ.
- Lỗi nặng: Không có kệ giá để sản phẩm.

III. Nhóm các tiêu chí về quản lý kinh doanh đảm bảo chất lượng sản phẩm

13. Hồ sơ theo dõi trong quá trình kinh doanh

- Đạt: Có hồ sơ và ghi chép đầy đủ.
- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không ghi chép đầy đủ.
- Lỗi nặng: Không có hồ sơ theo dõi trong quá trình kinh doanh.

14. Lưu giữ hồ sơ liên quan đến sản phẩm hàng hóa

- Đạt: Có hồ sơ về việc công bố sản phẩm.
- Lỗi nhẹ: Có lưu giữ, nhưng không đầy đủ.
- Lỗi nặng: Không lưu giữ.

15. Áp dụng các biện pháp kiểm soát chất lượng nhằm duy trì chất lượng hàng hoá thức ăn

- Đạt: Có, duy trì chất lượng hàng hóa đảm bảo chất lượng.
- Lỗi nặng: Có, nhưng không đảm bảo duy trì chất lượng thức ăn.

16. Niêm yết giá thức ăn theo quy định của pháp luật.

- Đạt: Có niêm yết giá đầy đủ.
- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không đầy đủ hoặc đã hết thời hạn.
- Lỗi nặng: Không niêm yết giá.

17. Hợp đồng và các cam kết trong kinh doanh

- Đạt: Có hợp đồng và các cam kết trong kinh doanh với nơi sản xuất (hoặc nhà cung cấp) về đảm bảo chất lượng thức ăn thủy sản trong kinh doanh;
- Lỗi nhẹ: Có hợp đồng nhưng thiếu các điều khoản cam kết về chất lượng;
- Lỗi nặng: Không có hợp đồng và các cam kết trong kinh doanh.

18. Chấp hành các yêu cầu trong kiểm tra

- Đạt: Chấp hành các yêu cầu trong kiểm tra.
- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không đáp ứng đầy đủ các yêu cầu.
- Lỗi nghiêm trọng: Không chấp hành các yêu cầu của đoàn kiểm tra.

(Tên cơ quan kiểm tra)

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

....., ngày tháng năm

BIỂU MẪU

Kiểm tra, đánh giá phân loại cơ sở sản xuất, kinh doanh giống thủy sản

1. Ngày kiểm tra:

2. Tên cơ sở kiểm tra :

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

- Mã số cơ sở (nếu có):.....

- Số giấy đăng ký kinh doanh/giấy phép đầu tư:.....tên cơ
quan cấp:.....

- Người đại diện của cơ sở: Chức vụ:

3. Đại diện Đoàn kiểm tra: Chức vụ:

.....

.....

.....

4. Đối tượng sản xuất (nêu rõ cơ sở sản xuất hay ương dưỡng giống):

.....

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra, đánh giá			Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi		
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
I	Nhóm các tiêu chí về hồ sơ				
1	Đăng ký sản xuất, kinh doanh	☐		☐	
2	Hồ sơ quản lý đàn thủy sản bố mẹ (không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng)	☐	☐	☐	
3	Thực hiện ghi chép nhật ký sử dụng đàn bố mẹ (không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng)	☐	☐	☐	
4	Hồ sơ theo dõi quá trình sản xuất, kinh doanh	☐	☐	☐	
5	Thực hiện ghi chép thông tin về sử dụng thức ăn, chế phẩm sinh học và hóa chất	☐	☐	☐	
6	Thời gian lưu trữ hồ sơ	☐	☐	☐	
II	Nhóm các tiêu chí về địa điểm, cơ sở hạ tầng, trang thiết bị và chất lượng nước				
7	Địa điểm của cơ sở sản xuất trong vùng quy hoạch	☐		☐	

8	Địa điểm của cơ sở sản xuất, kinh doanh giống phù hợp	☐		☐		
9	Cơ sở lưu giữ, nuôi vỗ đàn bố mẹ (không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng)	☐	☐			
10	Hệ thống bể đẻ, ấp trứng, ương nuôi ấu trùng và nuôi thức ăn tươi sống (hệ thống nuôi thức ăn tươi sống chỉ áp dụng với đối tượng phải sử dụng thức ăn tươi sống)	☐	☐	☐		
11	Khu cách ly kiểm dịch đối với các cơ sở có hoạt động nhập khẩu (không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng)	☐	☐	☐		
12	Hệ thống cấp nước	☐	☐	☐		
13	Hệ thống thoát nước	☐	☐	☐		
14	Hệ thống cấp và thoát nước riêng biệt	☐	☐	☐		
15	Hệ thống xử lý nước thải	☐	☐	☐		
16	Kho vật tư, thiết bị, dụng cụ	☐	☐	☐		
17	Dụng cụ, trang thiết bị sử dụng trong quá trình sản xuất, kinh doanh	☐	☐			
18	Dụng cụ kiểm tra chất lượng con giống	☐	☐	☐		
19	Chất lượng nguồn nước cấp	☐	☐	☐		
20	Chất lượng nước thải	☐	☐	☐		
21	Xử lý bùn thải đối với cơ sở có ao nuôi vỗ thủy sản bố mẹ (không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng)	☐		☐		
III	Nhóm các tiêu chí về kiểm soát sử dụng thuốc phòng trị bệnh, chế phẩm sinh học, hóa chất và thức ăn					
22	Sử dụng thuốc phòng trị bệnh, chế phẩm sinh học, hoá chất nằm trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam	☐			☐	
23	Sử dụng thức ăn (đối với thức ăn hỗn hợp và chất bổ sung) trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam	☐		☐	☐	
IV	Nhóm các tiêu chí về kiểm soát chất lượng con giống					
24	Nguồn gốc đàn thủy sản bố mẹ rõ ràng (không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng)	☐		☐		
25	Kiểm dịch đàn thủy sản bố mẹ trước khi đưa và sản xuất (không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng)	☐		☐		
26	Kiểm dịch con giống trước khi lưu thông	☐		☐		

27	Tuân thủ quy định về kích cỡ con giống xuất bán	☐			☐	
V	Nhóm các tiêu chí về lao động kỹ thuật và vệ sinh					
28	Trình độ nhân viên kỹ thuật	☐	☐	☐		
29	Trang bị bảo hộ lao động	☐	☐	☐		
30	Khu vệ sinh cho công nhân	☐	☐	☐		
31	Thu gom và xử lý chất thải rắn, chất thải hữu cơ	☐	☐	☐		
32	Vệ sinh cơ sở sản xuất	☐		☐		
33	Quy định khử trùng đối với cơ sở sản xuất tôm giống	☐		☐		
34	Quy định về an toàn lao động, các biện pháp phòng chống cháy nổ	☐		☐		
	Tổng số chỉ tiêu	Cơ sở sản xuất, kinh doanh giống	34	21	30	03
		Cơ sở ương dưỡng giống	27	17	24	03
	Số chỉ tiêu đánh giá thực tế (A)					
	Số chỉ tiêu không đạt (B)					
	Tỷ lệ % số chỉ tiêu không đạt trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế [(B/A)* 100]	...% ...% ...%				

6. Kết luận của đoàn kiểm tra:

6.1. Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra:.....

6.2. Cơ sở xếp loại:.....

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ**ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA**

(ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu - nếu có)

(Ký tên)

HƯỚNG DẪN

Kiểm tra, đánh giá và phân loại cơ sở sản xuất, kinh doanh giống thủy sản

A. NGUYÊN TẮC KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ VÀ PHÂN LOẠI

I. Ghi biên bản kiểm tra

- 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 kiểm tra.

II. 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.
- Kết quả đánh giá của chỉ tiêu là “Đạt” hoặc 1 loại lỗi duy nhất (Nhẹ hoặc Nặng hoặc Nghiêm trọng). Chỉ tiêu đánh giá có thể mắc các mức lỗi khác nhau, khi đánh giá, chọn mức đánh giá là lỗi cao nhất. Ví dụ: chỉ tiêu X đủ có thể mắc các mức cả lỗi nhẹ và lỗi nặng thì kết quả đánh giá chỉ tiêu đó là lỗi nặng.
- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức 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.
- Phải diễn giải chi tiết lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục lỗi đó.

B. PHÂN LOẠI:

Loại A	Phải đủ các yêu cầu sau: - Không có lỗi nghiêm trọng; - Không có lỗi nặng; - Số chỉ tiêu bị lỗi nhẹ dưới 30% tính theo tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế
Loại B	Phải đủ các yêu cầu sau: - Không có lỗi nghiêm trọng; - Số lỗi nặng dưới 10% và số lỗi nhẹ không quá 30% tính theo tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế.
Loại C	Các trường hợp còn lại.

C. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ TỪNG CHỈ TIÊU:

I. Nhóm các tiêu chí về hồ sơ

1. Đăng ký sản xuất, kinh doanh

- **Đạt:** Có một trong các giấy tờ sau: giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc giấy phép đầu tư hoặc quyết định thành lập do cơ quan có thẩm quyền cấp có chức năng về sản xuất, kinh doanh giống thủy sản.
- **Lỗi nặng:** Không có một trong các giấy tờ trên.

2. Hồ sơ quản lý đàn thủy sản bố mẹ (không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng)

- **Đạt:** Có hồ sơ quản lý đàn thủy sản bố mẹ bao gồm: giấy phép nhập khẩu giống thủy sản bố mẹ (đối tượng nhập khẩu cần phải xin phép theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn); hồ sơ theo dõi cách ly (đối với trường hợp nhập khẩu); hợp đồng mua bán (hoặc các giấy tờ khác hợp lệ); giấy kiểm dịch.

- **Lỗi nhẹ:** Thiếu một trong các giấy tờ trên.

- **Lỗi nặng:** Không có hồ sơ quản lý đàn thủy sản bố mẹ.

3. Thực hiện ghi chép nhật ký sử dụng đàn bố mẹ (không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng)

- **Đạt:** Thực hiện ghi chép nhật ký sử dụng đàn bố mẹ đầy đủ các thông tin về: nguồn gốc đàn bố mẹ (từ tự nhiên, từ nhập khẩu, sản phẩm từ các cơ quan nghiên cứu đã được công nhận), thời gian cho đẻ; số lần cho đẻ; sử dụng kích dục tố cho đẻ (nếu có).

- **Lỗi nhẹ:** Thực hiện ghi chép nhật ký sử dụng đàn bố mẹ nhưng không đầy đủ.

- **Lỗi nặng:** Không ghi chép các thông tin trên.

4. Hồ sơ theo dõi quá trình sản xuất, kinh doanh

- **Đạt:** Có hồ sơ theo dõi quá trình sản xuất, kinh doanh gồm: Giấy kiểm dịch con giống của từng đợt sản xuất; hợp đồng mua bán con giống; nhật ký sản xuất.

- **Lỗi nhẹ:** Thiếu một trong các giấy tờ trên.

- **Lỗi nặng:** Không có hồ sơ theo dõi quá trình sản xuất kinh doanh.

5. Thực hiện ghi chép thông tin về sử dụng thức ăn, chế phẩm sinh học và hóa chất

- **Đạt:** Thực hiện ghi chép đầy đủ thông tin về sử dụng thức ăn, chế phẩm sinh học và hóa chất.

- **Lỗi nhẹ:** Thực hiện ghi chép nhật ký sử dụng sử dụng thức ăn, chế phẩm sinh học và hóa chất nhưng không đầy đủ.

- **Lỗi nặng:** Không ghi chép các thông tin trên.

6. Thời gian lưu trữ hồ sơ

- **Đạt:** Các tư liệu ghi chép được lưu trữ đầy đủ và thời gian lưu giữ hồ sơ tối thiểu là 02 năm.

- **Lỗi nhẹ:** Các tư liệu ghi chép được lưu trữ đầy đủ trong hồ sơ nhưng thời gian lưu giữ hồ sơ ít hơn 02 năm.

- **Lỗi nặng:** Các tư liệu ghi chép không lưu trữ đầy đủ trong hồ sơ và thời gian lưu giữ hồ sơ ít hơn 02 năm.

II. Nhóm các tiêu chí về địa điểm, cơ sở hạ tầng, trang thiết bị và chất lượng nước

7. Địa điểm của cơ sở sản xuất trong vùng quy hoạch

- **Đạt:** Xây dựng trong vùng đã được quy hoạch hoặc có văn bản đồng ý của cơ quan có thẩm quyền.

- **Lỗi nặng:** Xây dựng ngoài vùng đã được quy hoạch hoặc không có văn bản đồng ý của cơ quan có thẩm quyền.

8. Địa điểm của cơ sở sản xuất, kinh doanh giống phù hợp

- **Đạt:** Không bị ảnh hưởng bởi các nguồn xả/thải từ các khu vực dân cư, khu công nghiệp, hóa chất và chế biến thực phẩm.

- **Lỗi nặng:** Bị ảnh hưởng bởi các nguồn xả/thải từ khu vực dân cư; khu công nghiệp, hóa chất và chế biến thực phẩm.

9. Cơ sở lưu giữ, nuôi vỗ đàn bố mẹ (không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng)

- **Đạt:** Hệ thống lưu giữ, nuôi vỗ đàn bố mẹ (ao/bể/lồng/bè/giai) có số lượng, công suất và kết cấu phù hợp với quy trình công nghệ từng đối tượng.

+ Đối với ao: Bờ ao cao, chắc chắn, không sạt lở, đáy ao bằng phẳng, đảm bảo dễ vệ sinh và khử trùng.

+ Đối với bể: Làm bằng vật liệu chắc chắn, dễ vệ sinh khử trùng.

+ Đối với lồng, bè, giai: Làm bằng các vật liệu chắc chắn, có khả năng chống chịu tốt với môi trường nước, sóng, gió, chất khử trùng tiêu độc và dễ vệ sinh khử trùng.

- **Lỗi nhẹ:** Hệ thống lưu giữ, nuôi vỗ đàn bố mẹ không phù hợp với quy trình công nghệ.

10. Hệ thống bể đẻ, ấp trứng, ương nuôi ấu trùng và nuôi thức ăn tươi sống (hệ thống nuôi thức ăn tươi sống chỉ áp dụng với đối tượng phải sử dụng thức ăn tươi sống)

- **Đạt:** Riêng biệt, thiết kế và bố trí phù hợp cho từng đối tượng.

- **Lỗi nhẹ:** Không đáp ứng một trong các yêu cầu trên.

- **Lỗi nặng:** Không đáp ứng được các yêu cầu trên.

11. Khu cách ly kiểm dịch đối với các cơ sở có hoạt động nhập khẩu (không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng)

- **Đạt:** Có khu nuôi cách ly tách biệt với các khu sản xuất khác.

- **Lỗi nhẹ:** Có khu nuôi cách ly nhưng không tách biệt với các khu vực sản xuất.

- **Lỗi nặng:** Không có khu vực nuôi cách ly kiểm dịch.

12. Hệ thống cấp nước

- **Đạt:** Công suất đảm bảo cung cấp đủ nước cho hoạt động sản xuất, kinh doanh giống.

- **Lỗi nhẹ:** Hệ thống cung cấp đủ nước trong điều kiện sản xuất bình thường (sử dụng dưới 70-80% thể tích bể) nhưng chưa đáp ứng yêu cầu nếu tất cả các bể cùng đưa vào sản xuất cùng 1 thời điểm.

- **Lỗi nặng:** Hệ thống cấp nước không cung cấp đủ nước cho cơ sở ngay cả khi hoạt động sản xuất bình thường.

13. Hệ thống thoát nước



- **Đạt:** Hệ thống đường dẫn nước thải được xây đảm bảo chắc chắn, thoát nước nhanh, không ứ đọng trong quá trình sản xuất; không gây mùi và ô nhiễm môi trường.

- **Lỗi nhẹ:** Hệ thống đường dẫn nước thải được xây đảm bảo chắc chắn, còn gây ứ đọng nhẹ.

- **Lỗi nặng:** Hệ thống đường dẫn nước thải không đảm bảo chắc chắn hoặc gây ứ đọng nặng, gây mùi khó chịu và ô nhiễm môi trường.

14. Hệ thống cấp và thoát nước riêng biệt

- **Đạt:** Có hệ thống cấp và thoát nước riêng biệt, dễ làm vệ sinh, khử trùng.

- **Lỗi nhẹ:** Có hệ thống cấp và thoát nước riêng biệt, khó vệ sinh và khử trùng.

- **Lỗi nặng:** Có hệ thống cấp và thoát nước chung.

15. Hệ thống xử lý nước thải

- **Đạt:** Có hệ thống xử lý nước thải phù hợp cho từng đối tượng sản xuất.

- **Lỗi nhẹ:** Có hệ thống xử lý nước thải nhưng chưa phù hợp cho từng đối tượng sản xuất.

- **Lỗi nặng:** Không có hệ thống xử lý nước thải.

16. Kho nguyên vật tư, thiết bị, dụng cụ

- **Đạt:** Kho nguyên vật tư, thiết bị, dụng cụ phải đảm bảo:

+ Chắc chắn, khô ráo, thông thoáng;

+ Có kệ để nguyên vật liệu;

+ Tách biệt các khu: chứa thức ăn; thuốc, hóa chất, chế phẩm vi sinh, sản phẩm xử lý cải tạo môi trường với máy móc, nhiên liệu, dụng cụ.

- **Lỗi nhẹ:** Không đáp ứng 1 trong 3 điều kiện trên.

- **Lỗi nặng:** Không đáp ứng cả 3 điều kiện trên.

17. Dụng cụ, trang thiết bị sử dụng trong quá trình sản xuất, kinh doanh

- **Đạt:** Đủ số lượng và chủng loại theo quy trình sản xuất.

- **Lỗi nhẹ:** Không đủ số lượng và chủng loại theo quy trình sản xuất.

18. Dụng cụ kiểm tra chất lượng con giống

- **Đạt:** Có đầy đủ các dụng cụ (kính hiển vi/kính lúp, các dụng cụ cân đo) để kiểm tra được một số bệnh thông thường và đánh giá chất lượng con giống.

- **Lỗi nhẹ:** Có các dụng cụ kiểm tra chất lượng con giống nhưng không đầy đủ.

- **Lỗi nặng:** Không có dụng cụ kiểm tra chất lượng con giống.

19. Chất lượng nước nguồn nước cấp

- **Đạt:** Có nguồn nước đảm bảo chất lượng phục vụ cho sản xuất, kinh doanh theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01-81:2011 về Cơ sở sản xuất, kinh doanh giống thủy sản – Điều kiện vệ sinh thú y.

- **Lỗi nhẹ:** Có nguồn nước chưa đáp ứng theo Quy chuẩn nhưng có biện pháp/thiết bị xử lý nguồn nước đảm bảo theo quy định.

- **Lỗi nặng:** Có nguồn nước không đáp ứng theo Quy chuẩn và không có biện pháp/thiết bị xử lý nguồn nước đảm bảo theo quy định.

20. Chất lượng nước thải

- **Đạt:** Nước thải của các cơ sở sản xuất, kinh doanh giống được xử lý đảm bảo theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01-81:2011 về Cơ sở sản xuất, kinh doanh giống thủy sản - Điều kiện vệ sinh thú y trước khi thải ra môi trường.

- **Lỗi nhẹ:** Nước thải có xử lý nhưng chưa đáp ứng theo Quy chuẩn.

- **Lỗi nặng:** Nước thải của các cơ sở sản xuất giống thải trực tiếp ra ngoài môi trường, không được xử lý.

21. Xử lý bùn thải đối với cơ sở có ao nuôi vỗ thủy sản bố mẹ (không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng)

- **Đạt:** Bùn thải được thu gom và xử lý (có thể chấp nhận việc xử lý ngay tại ao bằng các biện pháp sinh học).

- **Lỗi nặng:** Bùn thải không được thu gom và xử lý.

III. Nhóm các tiêu chí về kiểm soát sử dụng thuốc phòng trị bệnh, chế phẩm sinh học, hóa chất và thức ăn

22. Sử dụng thuốc phòng trị bệnh, chế phẩm sinh học, hoá chất trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam

- **Đạt:** Có trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam do Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn quy định.

- **Lỗi nghiêm trọng:** Không có trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam do Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn quy định.

23. Sử dụng thức ăn (đối với thức ăn hỗn hợp và chất bổ sung) trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam

- **Đạt:** Thức ăn đảm bảo chất lượng và trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam do Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn quy định.

- **Lỗi nặng:** Sử dụng thức ăn trong danh mục, tuy nhiên chất lượng chưa bảo đảm (do bị suy giảm chất lượng trong quá trình bảo quản; thức ăn tự sản xuất mà không kiểm tra chất lượng).

- **Lỗi nghiêm trọng:** Thức ăn sử dụng không có trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam do Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn quy định.

IV. Nhóm các tiêu chí về kiểm soát chất lượng con giống

24. Nguồn gốc đàn thủy sản bố mẹ rõ ràng (không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng)

- **Đạt:** Đàn thủy sản bố mẹ có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng theo quy định.

- **Lỗi nặng:** Đàn thủy sản bố mẹ có nguồn gốc không rõ ràng.

25. Kiểm dịch đàn thủy sản bố mẹ trước khi đưa vào sản xuất (không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng)

- **Đạt:** Thủy sản bố mẹ thực hiện kiểm dịch trước khi đưa vào sản xuất theo quy định.

- **Lỗi nặng:** Thủy sản bố mẹ không thực hiện kiểm dịch trước khi đưa vào sản xuất theo quy định.

26. Kiểm dịch con giống trước khi lưu thông

- **Đạt:** Con giống của cơ sở sản xuất giống thủy sản trước khi lưu thông được kiểm dịch theo quy định.

- **Lỗi nặng:** Con giống của cơ sở sản xuất giống thủy sản trước khi lưu không được kiểm dịch theo quy định.

27. Tuân thủ về kích cỡ con giống xuất bán

- **Đạt:** Con giống xuất bán đảm bảo kích cỡ theo quy định.

- **Lỗi nghiêm trọng:** Con giống xuất bán không đảm bảo kích cỡ theo quy định.

V. Nhóm các tiêu chí về lao động kỹ thuật và vệ sinh

28. Trình độ nhân viên kỹ thuật

- **Đạt:** Có nhân viên kỹ thuật có chứng chỉ đã được đào tạo về kỹ thuật nuôi trồng thủy sản.

- **Lỗi nhẹ:** Nhân viên kỹ thuật chưa có chứng chỉ đào tạo nhưng đã được tập huấn kiến thức về nuôi trồng thủy sản, người làm việc có hiểu biết nhất định về chuyên môn.

- **Lỗi nặng:** Không có nhân viên kỹ thuật có chứng chỉ đã được đào tạo về kỹ thuật nuôi trồng thủy sản; người làm việc không có hiểu biết chuyên môn, kỹ thuật.

29. Trang bị bảo hộ lao động

- **Đạt:** Người làm việc tại cơ sở được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động theo quy định.

- **Lỗi nhẹ:** Có trang bị bảo hộ lao động nhưng chưa đầy đủ.

- **Lỗi nặng:** Người làm việc tại cơ sở hoàn toàn không được trang bị bảo hộ lao động theo quy định.

30. Khu vệ sinh cho công nhân

- **Đạt:** Có nhà vệ sinh tự hoại cho công nhân, không ảnh hưởng đến khu vực sản xuất, kinh doanh.

- **Lỗi nhẹ:** Có nhà vệ sinh tự hoại cho công nhân nhưng có khả năng ảnh hưởng đến khu vực sản xuất, kinh doanh.

- **Lỗi nặng:** Không có nhà vệ sinh tự hoại cho công nhân.

31. Thu gom và xử lý rác thải

- **Đạt:** Có đầy đủ dụng cụ.

- **Lỗi nhẹ:** Có, không đủ.

- **Lỗi nặng:** Không có.

32. Vệ sinh cơ sở sản xuất

- **Đạt:** Nhà xưởng sạch sẽ, không ứ đọng nước.
- **Lỗi nặng:** Còn bẩn, bị ứ đọng nước.

33. Quy định khử trùng đối với cơ sở sản xuất tôm giống

- **Đạt:** Có trang bị hệ thống khử trùng trước khi vào cơ sở sản xuất, kinh doanh.
- **Lỗi nặng:** Không trang bị hệ thống khử trùng trước khi vào cơ sở sản xuất, kinh doanh.

34. Quy định về an toàn lao động, các biện pháp phòng chống cháy nổ

- **Đạt:** Có hướng dẫn về an toàn lao động và phòng chống cháy nổ như tài liệu hướng dẫn, biển báo, bảng hướng dẫn.
- **Lỗi nặng:** Không có hướng dẫn về an toàn lao động.



(Tên cơ quan kiểm tra)

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

....., ngày ... tháng ... năm

BIỂU MẪU

Kiểm tra, đánh giá phân loại cơ sở nuôi trồng thủy sản
thâm canh, bán thâm canh

1. Ngày kiểm tra:

2. Tên cơ sở kiểm tra:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

- Người đại diện của cơ sở: Chức vụ:

3. Mã số cơ sở (nếu có):

4. Đối tượng nuôi:; diện tích nuôi:; Hình thức nuôi:

5. Thành phần Đoàn kiểm tra:

1) Chức vụ:

2) Chức vụ:

3) Chức vụ:

6. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

Phần 1. Biểu mẫu kiểm tra đối với hoạt động nuôi ao

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
I	Nhóm các tiêu chí về hồ sơ quản lý của cơ sở nuôi					
1	Giấy tờ hợp lệ của cơ sở nuôi	☐		☐		
2	Ghi nhật ký trong quá trình nuôi	☐	☐	☐		
3	Lưu giữ nhật ký tại cơ sở	☐	☐	☐		
4	Lưu giữ các chứng từ liên quan	☐	☐	☐		
II	Nhóm các tiêu chí về điều kiện về địa điểm, cơ sở hạ tầng và công trình phụ trợ					
5	Địa điểm của cơ sở nuôi	☐		☐	☐	
6	Ao nuôi	☐	☐	☐		
7	Hệ thống xử lý nước cấp (chỉ áp dụng với cơ sở nuôi tôm)	☐		☐		
8	Hệ thống cấp và thoát nước	☐		☐		

Biểu 1b-4

9	Khu xử lý bùn thải	☐		☐		
10	Khu xử lý rác thải và động vật thủy sản chết	☐		☐		
11	Kho chứa (thức ăn, thuốc, hóa chất, máy móc)	☐	☐	☐		
12	Quy định về nhà vệ sinh	☐	☐	☐		
III	Nhóm các tiêu chí về điều kiện về máy móc, dụng cụ chuyên dùng					
13	Thiết bị dùng trong nuôi trồng thủy sản: Máy sục khí, quạt nước, bơm nước	☐		☐		
14	Dụng cụ (vợt vớt bần, thuyền, thau nhựa, xô nhựa) chuyên dùng trong quá trình sản xuất (chỉ áp dụng với cơ sở nuôi tôm)	☐	☐			
IV	Nhóm các tiêu chí về công tác quản lý hoạt động nuôi tại cơ sở					
15	Cải tạo ao	☐		☐		
16	Sử dụng con giống	☐		☐		
17	Sử dụng thức ăn và chất bổ sung thức ăn	☐		☐	☐	
18	Sử dụng thuốc thú y thủy sản	☐	☐	☐	☐	
19	Sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học, sản phẩm xử lý và cải tạo môi trường trong nuôi trồng thủy sản	☐		☐	☐	
20	Công tác quản lý ao nuôi	☐	☐	☐		
21	Quy định về an toàn lao động, các biện pháp phòng chống cháy nổ	☐	☐	☐		
22	Quy định về bảo hộ lao động	☐	☐	☐		
	Tổng số chỉ tiêu	22	11	21	4	
	Số chỉ tiêu đánh giá thực tế (A)					
	Số chỉ tiêu không đạt (B)		...	...	...	
	Tỷ lệ % số chỉ tiêu không đạt trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế [(B/A) * 100]		...%	...%	...%	

Phần 2. Biểu mẫu kiểm tra đối với hoạt động nuôi lồng, bè

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục	
		Đạt	Mức lỗi				
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng		
I	Nhóm các tiêu chí về hồ sơ quản lý của cơ sở						
1	Giấy tờ hợp lệ của cơ sở nuôi	☐		☐			
2	Ghi nhật ký trong quá trình nuôi	☐	☐	☐			
3	Lưu giữ nhật ký tại cơ sở nuôi	☐	☐	☐			
4	Lưu giữ các chứng từ liên quan	☐	☐	☐			
II	Nhóm các tiêu chí về điều kiện về địa điểm, cơ sở hạ tầng và công trình phụ trợ						
5	Địa điểm của cơ sở nuôi	☐	☐	☐	☐		
6	Lồng, bè nuôi	☐	☐				
7	Kho chứa (thức ăn, thuốc, hóa chất, máy móc)	☐	☐	☐			
8	Quy định về nhà vệ sinh	☐		☐			
9	Quy định về việc sử dụng các dụng cụ, thiết bị trong quá trình nuôi	☐		☐			
III	Nhóm các tiêu chí về công tác quản lý hoạt động nuôi tại cơ sở						
10	Vệ sinh lồng, bè	☐		☐			
11	Sử dụng con giống	☐		☐			
12	Sử dụng thức ăn thủy sản	☐		☐	☐		
13	Sử dụng thuốc thú y thủy sản	☐	☐	☐	☐		
14	Sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học	☐		☐	☐		
15	Xử lý chất thải, động vật thủy sản chết	☐		☐			
16	Công tác chăm sóc thủy sản nuôi	☐	☐	☐			
17	Quy định về an toàn lao động, các biện pháp phòng chống cháy nổ	☐	☐	☐			
18	Quy định về bảo hộ lao động	☐	☐	☐			
	Tổng số chỉ tiêu	18	9	18	4		
	Số chỉ tiêu đánh giá thực tế (A)						
	Số chỉ tiêu không đạt (B)		...	...	...		
	Tỷ lệ % số chỉ tiêu không đạt trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế [(B/A)* 100]		...%	...%	...%		

7. Kết luận của đoàn kiểm tra:

7.1. Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra:

7.2. Cơ sở xếp loại:

8. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(ký ghi rõ họ tên, đóng dấu - nếu có)

ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký tên)



HƯỚNG DẪN

Kiểm tra, đánh giá phân loại cơ sở nuôi trồng thủy sản thâm canh, bán thâm canh

A. NGUYÊN TẮC KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ VÀ PHÂN LOẠI

I. Ghi biên bản kiểm tra

- 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 kiểm tra.

II. Nguyên tắc đánh giá

- Nếu cơ sở không có chỉ tiêu nào đó thì không đánh giá chỉ tiêu đó.
- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.
- Kết quả đánh giá của chỉ tiêu là “Đạt” hoặc 1 loại lỗi duy nhất (Nhẹ hoặc Nặng hoặc Nghiêm trọng). Chỉ tiêu đánh giá có thể mắc các mức lỗi khác nhau, khi đánh giá, chọn mức đánh giá là lỗi cao nhất. Ví dụ: chỉ tiêu X đủ có thể mắc các mức cả lỗi nhẹ và lỗi nặng thì kết quả đánh giá chỉ tiêu đó là lỗi nặng.
- 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.
- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó.

B. PHÂN LOẠI:

Loại A	Phải đủ các yêu cầu sau: - Không có lỗi nghiêm trọng; - Không có lỗi nặng; - Số chỉ tiêu bị lỗi nhẹ dưới 30%, tính theo tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế.
Loại B	Phải đủ các yêu cầu sau: - Không có lỗi nghiêm trọng; - Số lỗi nặng dưới 10% và số lỗi nhẹ không quá 30%, tính theo tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế.
Loại C	Các trường hợp còn lại.

C. PHẦN 1. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ CƠ SỞ NUÔI AO

I. Nhóm các tiêu chí về hồ sơ quản lý của cơ sở nuôi

1. Giấy tờ hợp lệ của cơ sở

- Đạt yêu cầu: Có một trong các loại giấy tờ: Giấy phép đầu tư/giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh về nuôi trồng thủy sản/giấy chứng nhận quyền sử dụng đất để nuôi

trồng thủy sản/hợp đồng thuê đất để nuôi trồng thủy sản có xác nhận của chính quyền địa phương.

- Lỗi nặng: Không có một trong các loại giấy tờ trên.

2. Ghi nhật ký trong quá trình nuôi

- Đạt yêu cầu: Có nhật ký ghi chép toàn bộ quá trình sản xuất về cải tạo ao nuôi; số lượng, ngày thả giống cho từng ao, nguồn gốc giống; ghi chép việc sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học, chất xử lý và cải tạo môi trường; sử dụng thức ăn hàng ngày; ghi chi tiết việc sử dụng thuốc để điều trị bệnh nếu có (ao nào bị bệnh, dấu hiệu bệnh, sử dụng thuốc gì, kết quả sau xử lý, thời gian điều trị); ghi chép việc quản lý chất lượng nước cấp, nước thải.

- Lỗi nhẹ: có ghi chép nhưng sơ sài, không đầy đủ.

- Lỗi nặng: không ghi chép nhật ký việc dùng thuốc để điều trị bệnh hoặc không có nhật ký ghi chép khi đoàn kiểm tra yêu cầu.

3. Lưu giữ nhật ký trong quá trình nuôi

- Đạt yêu cầu: nhật ký ghi chép hoạt động sản xuất của cơ sở được lưu giữ tối thiểu 02 năm hoặc có nhật ký ghi chép của 02 vụ sản xuất liên tiếp gần nhất của cơ sở.

- Lỗi nhẹ: cơ sở chỉ có nhật ký của vụ đang sản xuất tại thời điểm kiểm tra.
- Lỗi nặng: cơ sở không có nhật ký.

4. Lưu giữ các chứng từ có liên quan

- Đạt yêu cầu: có lưu giữ các chứng từ về mua giống, thức ăn, thuốc, hóa chất, chế phẩm sinh học, sản phẩm xử lý và cải tạo môi trường, các vật tư liên quan.

- Lỗi nhẹ: có lưu giữ nhưng không đầy đủ.
- Lỗi nặng: không lưu giữ.

II. Nhóm các tiêu chí về điều kiện về địa điểm, cơ sở hạ tầng và công trình phụ trợ

5. Địa điểm của cơ sở

- Đạt yêu cầu: cơ sở nằm trong vùng quy hoạch của địa phương hoặc được cơ quan có thẩm quyền cho phép; có nguồn nước đảm bảo chất lượng với từng đối tượng nuôi, cách xa các nguồn có thể gây ô nhiễm.

- Lỗi nặng: có nguồn nước không đảm bảo yêu cầu với đối tượng nuôi.
- Lỗi nghiêm trọng: không nằm trong vùng quy hoạch của địa phương hoặc không được cơ quan có thẩm quyền cho phép hoặc nằm trong vùng có nguy cơ bị ô nhiễm.

6. Đối với ao nuôi

- Đạt yêu cầu: ao nuôi có cống (đường) cấp, thoát nước riêng; bờ ao vững chắc và được thiết kế đáp ứng yêu cầu sản xuất với từng đối tượng nuôi.

- Lỗi nhẹ: ao nuôi có cống (đường) cấp, thoát nước chung.
- Lỗi nặng: ao nuôi có cống (đường) cấp, thoát nước chung và bờ ao bị sạt, lở, không đảm bảo yêu cầu.

7. Hệ thống xử lý nước cấp (chỉ áp dụng đối với cơ sở nuôi tôm).

- Đạt yêu cầu: có ao chứa, lắng; xử lý nước đảm bảo chất lượng theo các quy định hiện hành với từng đối tượng nuôi.

- Lỗi nặng: không có ao chứa, lắng; xử lý nước.

8. Hệ thống cấp và thoát nước

- Đạt yêu cầu: cơ sở nuôi có hệ thống cấp và thoát nước riêng biệt, đảm bảo nguồn nước thải không làm ô nhiễm nguồn nước cấp.

- Lỗi nặng: Hệ thống cấp và thoát nước không riêng biệt hoặc nguồn nước thải làm ảnh hưởng đến nguồn nước cấp.

9. Khu xử lý bùn thải

- Đạt yêu cầu: cơ sở nuôi có khu chứa, xử lý hoặc có phương án xử lý hết lượng bùn thải theo quy định với từng đối tượng nuôi.

- Lỗi nặng: cơ sở nuôi không có khu chứa, xử lý hoặc không có phương án xử lý bùn thải theo quy định với từng đối tượng nuôi.

10. Khu xử lý rác thải và động vật thủy sản chết

- Đạt yêu cầu: cơ sở nuôi có dụng cụ chứa, xử lý rác thải và động vật thủy sản chết.

- Lỗi nặng: cơ sở nuôi không có dụng cụ chứa, xử lý rác thải và động vật thủy sản chết hoặc cơ sở có dụng cụ chứa nhưng không thu gom, xử lý rác thải và động vật thủy sản chết.

11. Kho nguyên vật tư, thiết bị, dụng cụ

- Đạt yêu cầu: Kho nguyên vật tư, thiết bị, dụng cụ phải đảm bảo:

+ Chắc chắn, khô ráo, thông thoáng;

+ Có kệ để nguyên vật liệu;

+ Tách biệt các khu: khu chứa thức ăn; thuốc, hóa chất, chế phẩm vi sinh, sản phẩm xử lý cải tạo môi trường với khu chứa máy móc, nhiên liệu, dụng cụ.

- Lỗi nhẹ: Không đáp ứng 1 trong 3 điều kiện trên

- Lỗi nặng: Không đáp ứng cả 3 điều kiện trên.

12. Quy định về nhà vệ sinh tại cơ sở

- Đạt yêu cầu: có nhà vệ sinh tự hoại đảm bảo có đủ nước. Nước thải từ nhà vệ sinh, nước thải sinh hoạt không làm ô nhiễm khu vực nuôi và nguồn nước tự nhiên.

- Lỗi nhẹ: có nhà vệ sinh tự hoại nhưng không đảm bảo, có nguy cơ gây ô nhiễm môi trường khu vực cơ sở nuôi.

- Lỗi nặng: không có nhà vệ sinh hoặc nước thải từ nhà vệ sinh, nước thải sinh hoạt làm ô nhiễm khu vực nuôi và nguồn nước tự nhiên.

III. Nhóm các tiêu chí về máy móc, dụng cụ chuyên dùng

13. Đối với máy sục khí, quạt nước, bơm nước

- Đạt yêu cầu: không rò rỉ xăng, dầu vào nguồn nước cấp và các ao chứa lắng, ao nuôi.

- Lỗi nặng: bị rò rỉ xăng, dầu vào nguồn nước cấp hoặc các ao chứa lắng/ao nuôi.

14. Đối với dụng cụ (vợt vớt bẩn, thuyền, thau nhựa, xô nhựa) chuyên dùng trong quá trình sản xuất (áp dụng với cơ sở nuôi tôm)

- Đạt yêu cầu: dụng cụ chuyên dùng được dùng riêng cho từng ao hoặc dùng chung nhưng được vệ sinh, khử trùng trước và sau sử dụng.

- Lỗi nhẹ: dùng chung nhưng không vệ sinh, khử trùng trước và sau sử dụng.

IV. Nhóm các tiêu chí về công tác quản lý hoạt động nuôi tại cơ sở

15. Cải tạo ao nuôi

- Đạt yêu cầu: Ao nuôi được cải tạo giữa 2 vụ nuôi theo quy trình kỹ thuật với từng đối tượng nuôi cụ thể.

- Lỗi nhẹ: có thực hiện cải tạo nhưng không theo quy trình.

- Lỗi nặng: không cải tạo giữa 2 vụ nuôi.

16. Sử dụng con giống

- Đạt yêu cầu: có nguồn gốc rõ ràng, có giấy chứng nhận kiểm dịch theo yêu cầu; thả giống đúng lịch mùa vụ của địa phương và chất lượng giống đảm bảo yêu cầu với từng đối tượng nuôi.

- Lỗi nặng: không có giấy kiểm dịch hoặc giống có nguồn gốc không rõ ràng hoặc cơ sở nuôi không theo quy định lịch mùa vụ của địa phương hoặc chất lượng giống không đảm bảo theo yêu cầu với từng đối tượng nuôi.

17. Sử dụng thức ăn và chất bổ sung thức ăn

- Đạt yêu cầu: sử dụng thức ăn và chất bổ sung thức ăn còn hạn dùng và nằm trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam.

- Lỗi nặng: Sử dụng thức ăn hoặc chất bổ sung thức ăn hết hạn dùng.

- Lỗi nghiêm trọng: thức ăn hoặc chất bổ sung thức ăn không trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam.

18. Sử dụng thuốc thú y thủy sản

- Đạt yêu cầu: sử dụng thuốc theo hướng dẫn của cán bộ chuyên môn, ghi chép đầy đủ (tên thuốc, dấu hiệu bệnh, ngày sử dụng, ngày kết thúc) và thuốc nằm trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam.

- Lỗi nhẹ: có ghi chép về việc sử dụng thuốc nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: sử dụng thuốc trị bệnh nhưng không ghi chép nhật ký hoặc sử dụng thuốc không có hướng dẫn của cán bộ chuyên môn

- Lỗi nghiêm trọng: sử dụng thuốc không nằm trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam.

19. Sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học, sản phẩm xử lý và cải tạo môi trường

- Đạt yêu cầu: sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học, sản phẩm xử lý và cải tạo môi trường còn hạn dùng và nằm trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam.

- Lỗi nặng: sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học, sản phẩm xử lý và cải tạo môi trường hết hạn dùng.

- Lỗi nghiêm trọng: sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học, sản phẩm xử lý và cải tạo môi trường không trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam.

20. Công tác quản lý ao nuôi

- Đạt yêu cầu: Có kiểm tra và ghi chép chất lượng môi trường nước, tình trạng sức khỏe thủy sản nuôi. Cơ sở có thông báo cho cơ quan quản lý khi đối tượng nuôi bị bệnh nằm trong danh mục các bệnh thủy sản phải công bố dịch.

- Lỗi nhẹ: không kiểm tra hoặc không ghi chép chất lượng môi trường nước, tình trạng sức khỏe thủy sản nuôi.

- Lỗi nặng: không thông báo cho cơ quan quản lý khi đối tượng nuôi bị bệnh nằm trong danh mục các bệnh thủy sản phải công bố dịch.

21. Quy định về an toàn lao động, các biện pháp phòng chống cháy nổ

- Đạt yêu cầu: có hướng dẫn (tài liệu hướng dẫn, biển báo, bảng hướng dẫn) và có thiết bị về an toàn lao động, phòng chống cháy nổ đảm bảo yêu cầu.

- Lỗi nhẹ: có hướng dẫn và có thiết bị về an toàn lao động, phòng chống cháy nổ nhưng không đảm bảo yêu cầu.

- Lỗi nặng: không có hướng dẫn về an toàn lao động và phòng chống cháy nổ.

22. Quy định về bảo hộ lao động tại cơ sở

- Đạt yêu cầu: Người làm việc tại cơ sở được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động theo quy định.

- Lỗi nhẹ: được trang bị nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: không được trang bị.

PHẦN 2. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ CƠ SỞ NUÔI LỒNG, BÈ

I. Nhóm các tiêu chí về hồ sơ quản lý của cơ sở

1. Giấy tờ hợp lệ của cơ sở

- Đạt yêu cầu: Có một trong các loại giấy tờ: giấy phép đầu tư/giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh về nuôi trồng thủy sản/giấy chứng nhận quyền sử dụng mặt nước để nuôi trồng thủy sản/hợp đồng thuê mặt nước để nuôi trồng thủy sản có xác nhận của chính quyền địa phương.

- Lỗi nặng: Không có một trong số các giấy tờ trên.

2. Ghi nhật ký trong quá trình nuôi

- Đạt yêu cầu: Có nhật ký ghi chép toàn bộ quá trình sản xuất bao gồm vệ sinh lồng, bè; số lượng giống, ngày thả giống cho từng lồng, nguồn gốc giống; ghi chép việc sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học; sử dụng thức ăn hàng ngày; ghi chỉ

tiết việc sử dụng thuốc để điều trị bệnh nếu có (lồng nào bị bệnh, dấu hiệu bệnh, sử dụng thuốc gì, kết quả sau xử lý, thời gian điều trị).

- Lỗi nhẹ: có ghi chép nhưng sơ sài, không đầy đủ.
- Lỗi nặng: không ghi chép việc sử dụng thuốc khi điều trị bệnh hoặc không có nhật ký ghi chép khi đoàn kiểm tra yêu cầu.

3. Lưu giữ nhật ký trong quá trình nuôi

- Đạt yêu cầu: nhật ký ghi chép hoạt động sản xuất của cơ sở được lưu giữ tối thiểu 02 năm hoặc có nhật ký ghi chép của 02 vụ sản xuất liên tiếp gần nhất của cơ sở.

- Lỗi nhẹ: cơ sở chỉ có nhật ký của vụ đang sản xuất tại thời điểm kiểm tra.
- Lỗi nặng: không có nhật ký ghi chép.

4. Lưu giữ các chứng từ liên quan

- Đạt yêu cầu: có lưu giữ các chứng từ về mua giống, thức ăn, thuốc, hóa chất, chế phẩm sinh học và các vật tư liên quan.

- Lỗi nhẹ: có lưu giữ nhưng không đầy đủ.
- Lỗi nặng: không lưu giữ.

II. Nhóm các tiêu chí về điều kiện về địa điểm, cơ sở hạ tầng và công trình phụ trợ

5. Địa điểm của cơ sở

- Đạt yêu cầu: cơ sở nằm trong vùng quy hoạch của địa phương hoặc được cơ quan có thẩm quyền cho phép; có nguồn nước đảm bảo chất lượng với từng đối tượng nuôi và không bị ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm.

- Lỗi nhẹ: Chưa đảm bảo các yêu cầu về độ sâu, dòng chảy, độ kín gió, giao thông nơi đặt lồng nuôi.

- Lỗi nặng: có nguồn nước không đảm bảo yêu cầu với đối tượng nuôi hoặc bị ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm.

- Lỗi nghiêm trọng: cơ sở không nằm trong vùng quy hoạch của địa phương hoặc không được cơ quan có thẩm quyền cho phép.

6. Lồng, bè nuôi

- Đạt yêu cầu: Lồng, bè làm bằng các vật liệu chắc chắn, bền, có khả năng chống chịu tốt với môi trường nước, sóng, gió; thiết kế để làm vệ sinh, lắp đặt và di rời.

- Lỗi nhẹ: vật liệu làm lồng, bè không chắc chắn, thiết kế khó làm vệ sinh, lắp đặt.

7. Kho nguyên vật tư, thiết bị, dụng cụ

- Đạt yêu cầu: Kho nguyên vật tư, thiết bị, dụng cụ phải đảm bảo:

- + Chắc chắn, khô ráo, thông thoáng;
- + Có kệ để nguyên vật liệu;



+ Tách biệt các khu: khu chứa thức ăn; thuốc, hóa chất, chế phẩm vi sinh, sản phẩm xử lý cải tạo môi trường với khu chứa máy móc, nhiên liệu, dụng cụ.

- Lỗi nhẹ: Không đáp ứng 1 trong 3 điều kiện trên

- Lỗi nặng: Không đáp ứng cả 3 điều kiện trên.

8. Quy định về nhà vệ sinh

- Đạt yêu cầu: có nhà vệ sinh tự hoại đặt ở cuối lồng, bè nuôi.

- Lỗi nặng: không có nhà vệ sinh tự hoại.

9. Quy định về việc sử dụng các dụng cụ, thiết bị trong quá trình nuôi

- Đạt yêu cầu: đảm bảo an toàn, bền, không độc, tiện lợi, dễ làm vệ sinh tiêu độc, khử trùng; không rò rỉ xăng, dầu hoặc có rò rỉ nhưng có biện pháp không để dầu chảy xuống nguồn nước/lồng nuôi.

- Lỗi nặng: Thiết bị sử dụng không đảm bảo an toàn, khó làm vệ sinh, khử trùng; bị rò rỉ xăng, dầu xuống nguồn nước/lồng nuôi.

III. Nhóm các tiêu chí về công tác quản lý hoạt động nuôi tại cơ sở

10. Vệ sinh lồng, bè

- Đạt yêu cầu: có định kỳ vệ sinh phao, lưới, khung lồng, bè đúng cách đảm bảo không ảnh hưởng đến môi trường nước khu vực nuôi (thể hiện trong nhật ký).

- Lỗi nặng: không vệ sinh định kỳ hoặc có vệ sinh nhưng không đúng cách làm ảnh hưởng đến môi trường nước khu vực nuôi.

11. Sử dụng con giống

- Đạt yêu cầu: có nguồn gốc rõ ràng, có giấy chứng nhận kiểm dịch theo yêu cầu; thả giống đúng lịch mùa vụ của địa phương và chất lượng giống đảm bảo theo quy định với từng đối tượng nuôi.

- Lỗi nặng: không có giấy kiểm dịch theo yêu cầu hoặc không có nguồn gốc rõ ràng hoặc không theo quy định lịch mùa vụ của địa phương.

12. Sử dụng thức ăn và chất bổ sung thức ăn

- Đạt yêu cầu: sử dụng thức ăn công nghiệp và chất bổ sung thức ăn còn hạn dùng và nằm trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam; thức ăn tươi sống không bị ươn thối.

- Lỗi nặng: sử dụng thức ăn công nghiệp hoặc chất bổ sung thức ăn hết hạn dùng hoặc sử dụng thức ăn tươi sống bị ươn thối.

- Lỗi nghiêm trọng: sử dụng thức ăn công nghiệp hoặc chất bổ sung thức ăn không trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam.

13. Sử dụng thuốc thú y thủy sản

- Đạt yêu cầu: sử dụng thuốc theo hướng dẫn của cán bộ chuyên môn, ghi chép đầy đủ (tên thuốc, dấu hiệu bệnh, ngày sử dụng, ngày kết thúc) và sử dụng thuốc nằm trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam.

- Lỗi nhẹ: có ghi chép về việc sử dụng thuốc nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: sử dụng thuốc trị bệnh nhưng không ghi chép nhật ký hoặc sử dụng thuốc không có hướng dẫn của cán bộ chuyên môn.

- Lỗi nghiêm trọng: sử dụng thuốc không trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam.

14. Sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học

- Đạt yêu cầu: sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học còn hạn dùng và nằm trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam.

- Lỗi nặng: sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học hết hạn dùng.

- Lỗi nghiêm trọng: sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học không trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam.

15. Xử lý chất thải, động vật thủy sản chết

- Đạt yêu cầu: có dụng cụ chứa rác thải, chất thải sinh hoạt và thực hiện thu gom động vật thủy sản chết để xử lý.

- Lỗi nặng: không có dụng cụ chứa rác thải, chất thải sinh hoạt và động vật thủy sản chết hoặc có dụng cụ nhưng không thực hiện thu gom chất thải, thủy sản chết để xử lý.

16. Công tác chăm sóc thủy sản nuôi

- Đạt yêu cầu: có theo dõi tình trạng sức khỏe và ghi nhật ký các dấu hiệu bệnh của thủy sản nếu có. Cơ sở có thông báo cho cơ quan quản lý khi đối tượng nuôi bị bệnh nằm trong danh mục các bệnh thủy sản phải công bố dịch.

- Lỗi nhẹ: không theo dõi tình trạng sức khỏe và ghi nhật ký các dấu hiệu bệnh của thủy sản nếu có.

- Lỗi nặng: không thông báo cho cơ quan quản lý khi đối tượng nuôi bị bệnh nằm trong danh mục các bệnh thủy sản phải công bố dịch xảy ra.

17. Quy định về an toàn lao động, các biện pháp phòng chống cháy nổ

- Đạt yêu cầu: có hướng dẫn (tài liệu hướng dẫn, biển báo, bảng hướng dẫn) và có thiết bị về an toàn lao động, phòng chống cháy nổ đảm bảo yêu cầu.

- Lỗi nhẹ: có hướng dẫn và thiết bị về an toàn lao động, phòng chống cháy nổ nhưng không đảm bảo yêu cầu.

- Lỗi nặng: không có hướng dẫn về an toàn lao động và phòng chống cháy nổ.

18. Quy định về bảo hộ lao động

- Đạt yêu cầu: người lao động tại cơ sở được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động theo quy định.

- Lỗi nhẹ: người lao động không được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động.

- Lỗi nặng: người lao động không có bảo hộ lao động.

(Tên cơ quan kiểm tra)

Biểu mẫu 1b-5

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

....., ngày tháng năm 20...

BIỂU MẪU

Kiểm tra, đánh giá phân loại cơ sở sản xuất sản phẩm xử lý, cải tạo môi trường dùng trong nuôi trồng thủy sản

1. Ngày kiểm tra:

2. Tên cơ sở kiểm tra:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

- Số giấy đăng ký kinh doanh/giấy phép đầu tư/Quyết định thành lập:

Tên cơ quan cấp: Ngày cấp:

- Người đại diện của cơ sở: Chức vụ:

- Mã số cơ sở (nếu có):

3. Thành phần Đoàn kiểm tra: Chức vụ:

4. Sản phẩm:

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

Stt	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả kiểm tra				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
I	Nhóm các tiêu chí về hồ sơ					
1	Yêu cầu về đăng ký sản xuất, kinh doanh	[]		[]		
2	Yêu cầu về hồ sơ của từng sản phẩm	[]	[]	[]		
3	Yêu cầu về quy định quản lý chất lượng	[]	[]	[]		
4	Yêu cầu về quy định vận hành, điều chỉnh, kiểm tra, bảo dưỡng.	[]	[]	[]		
5	Hồ sơ thực hiện quản lý chất lượng sản phẩm	[]	[]	[]		
6	Hồ sơ theo dõi quá trình sản xuất	[]	[]	[]		
7	Thời gian lưu trữ hồ sơ quản lý chất	[]	[]	[]		

	lượng và hồ sơ theo dõi quá trình sản xuất					
II	Nhóm các tiêu chí về địa điểm, cơ sở hạ tầng, trang thiết bị					
8	Địa điểm xây dựng	[]	[]	[]		
9	Sơ đồ nhà xưởng	[]	[]			
10	Khu vực sản xuất	[]	[]	[]		
11	Vật liệu và kết cấu nhà xưởng phù hợp	[]	[]			
12	Diện tích các khu vực sản xuất	[]	[]			
13	Thiết kế và bố trí khu vực sản xuất, thiết bị sản xuất.	[]		[]		
14	Yêu cầu số lượng, chủng loại, công suất thiết bị	[]	[]	[]		
15	Trang thiết bị giữ giống vi sinh vật, nuôi cấy và xử lý tiệt trùng trước khi thải ra môi trường (<i>Áp dụng đối với cơ sở có nuôi cấy và giữ giống vi sinh vật</i>)	[]		[]		
16	Bố trí, lắp đặt thiết bị sản xuất	[]		[]		
17	Thiết bị, dụng cụ, làm bằng vật liệu phù hợp	[]		[]		
III	Nhóm các tiêu chí về điều kiện vệ sinh, vận hành trong nhà xưởng					
18	Yêu cầu về quy định về vệ sinh nhà xưởng, thu gom và xử lý rác thải	[]	[]	[]		
19	Thực hiện vệ sinh nhà xưởng và môi trường xung quanh	[]	[]			
20	Chống bụi, xâm nhập của động vật gây hại	[]	[]			
21	Thu gom và xử lý rác thải, nước thải	[]	[]	[]		
22	Yêu cầu nước sạch phục vụ cho nhu cầu sản xuất	[]		[]		
IV	Nhóm các tiêu chí về yêu cầu về quản lý chất lượng					
23	Trình độ người phụ trách kỹ thuật	[]		[]		
24	Ghi nhãn hàng hóa	[]		[]		
25	Phòng quản lý chất lượng (KCS)	[]		[]		
26	Lưu mẫu sản phẩm từng lô khi hoàn thiện	[]	[]	[]		
27	Thiết bị trong phòng KCS (<i>Áp dụng đối với cơ sở có phòng KCS</i>)	[]	[]	[]		
28	Vi phạm chất cấm sử dụng	[]			[]	
29	Sản phẩm được phép lưu hành hợp pháp	[]			[]	
30	Sản xuất, san chia, đóng gói lại sản phẩm cho cơ sở khác (<i>Nếu có</i>)	[]			[]	
V	Nhóm các tiêu chí về bảo hộ lao động					

Biểu mẫu 1b-5

	và phòng chống cháy nổ					
31	Yêu cầu về sức khỏe của người trực tiếp sản xuất	[]	[]			
32	Yêu cầu quy định về bảo hộ lao động và phòng chống cháy nổ	[]	[]	[]		
33	Thiết bị phòng cháy, chữa cháy	[]	[]	[]		
34	Bảo hộ lao động và vệ sinh cá nhân	[]	[]	[]		
	Tổng số chỉ tiêu	34	22	25	3	
	Số chỉ tiêu đánh giá thực tế (A)	...				
	Số chỉ tiêu không đạt (B)		...	...	...	
	Tỷ lệ % số chỉ tiêu không đạt trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế [(B/A)* 100]		...%	...%	...%	

6. Kết luận của đoàn kiểm tra:

6.1. Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra:.....

6.2. Cơ sở xếp loại:.....

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:**Ghi chú:**

- Cơ sở sản xuất: bao gồm cả cơ sở sản chia và đóng gói lại.

- Sản phẩm xử lý, cải tạo môi trường trong nuôi trồng thủy sản: bao gồm các chế phẩm sinh học, vi sinh vật, hóa chất và chất xử lý, cải tạo môi trường trong nuôi trồng thủy sản.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(ký tên, đóng dấu - nếu có)

ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA

(Ký tên)

HƯỚNG DẪN
Kiểm tra, đánh giá phân loại cơ sở sản xuất sản phẩm xử lý, cải tạo
môi trường trong nuôi trồng thủy sản

A. NGUYÊN TẮC KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ VÀ PHÂN LOẠI

1. Ghi biểu mẫu kiểm tra

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong biểu mẫu.
- Thăm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên nội dung đã ghi trong biểu mẫu, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

2. 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.
- Kết quả đánh giá của chỉ tiêu là “Đạt” hoặc 1 loại lỗi duy nhất (Nhẹ hoặc Nặng hoặc Nghiêm trọng). Chỉ tiêu đánh giá có thể mắc các mức lỗi khác nhau, khi đánh giá, chọn mức đánh giá là lỗi cao nhất. Ví dụ: chỉ tiêu X đủ có thể mắc các mức cả lỗi nhẹ và lỗi nặng thì kết quả đánh giá chỉ tiêu đó là lỗi nặng.
- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức 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.
- Phải diễn giải chi tiết lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó.

B. PHÂN LOẠI:

Loại A	Phải đủ các yêu cầu sau: - Không có lỗi nghiêm trọng; - Không có lỗi nặng; - Số chỉ tiêu bị lỗi nhẹ dưới 30% tính theo tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế.
Loại B	Phải đủ các yêu cầu sau: - Không có lỗi nghiêm trọng; - Số lỗi nặng dưới 10% và số lỗi nhẹ không quá 30% tính theo tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế.
Loại C	Các trường hợp còn lại.

C. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ CHI TIẾT TỪNG CHỈ TIÊU

I. Nhóm các tiêu chí về hồ sơ

1. Yêu cầu về đăng ký sản xuất, kinh doanh

Đạt: Có một trong các giấy tờ sau: Giấy đăng ký kinh doanh; Giấy chứng nhận đầu tư; Quyết định thành lập cơ quan/đơn vị do cơ quan có thẩm quyền phê duyệt.

Lỗi nặng: Không có một trong các giấy tờ nêu trên.

2. Yêu cầu về hồ sơ của từng sản phẩm

Đạt: Có hồ sơ cho từng sản phẩm, gồm: Các giấy chứng nhận, công nhận của cơ quan có thẩm quyền được phép sản xuất, kinh doanh; Tài liệu kỹ thuật của sản phẩm: Tiêu chuẩn cơ sở, tóm tắt đặc tính sản phẩm, quy trình sản xuất và mẫu nhãn sản phẩm.

Lỗi nhẹ: Thiếu một trong các tài liệu kỹ thuật của sản phẩm

Lỗi nặng: Không có giấy chứng nhận hoặc công nhận của cơ quan có thẩm quyền được phép sản xuất, kinh doanh của sản phẩm.

3. Yêu cầu về quy định quản lý chất lượng

Đạt: Có quy định bằng văn bản về quản lý chất lượng trong sản xuất: Kế hoạch hoặc chương trình kiểm soát chất lượng của từng sản phẩm (quy định về kiểm soát chất lượng nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm, tái chế sản phẩm)

Lỗi nhẹ: Có quy định về quản lý chất lượng nhưng chưa đầy đủ.

Lỗi nặng: Không có quy định về quản lý chất lượng trong sản xuất.

4. Yêu cầu về quy định vận hành, điều chỉnh, kiểm tra, bảo dưỡng.

Đạt: Các thiết bị cơ khí, thiết bị sử dụng điện năng, nhiệt năng, thiết bị áp lực phải có quy định bằng văn bản về chế độ điều chỉnh, kiểm tra, bảo dưỡng và vận hành thiết bị.

Lỗi nhẹ: Có quy định về vận hành, điều chỉnh, kiểm tra, bảo dưỡng thiết bị nhưng không đầy đủ cho các thiết bị.

Lỗi nặng: Không có các quy định trên.

5. Hồ sơ thực hiện quản lý chất lượng sản phẩm

Đạt: Có đủ tài liệu, sổ theo dõi về thực hiện quản lý chất lượng theo chương trình hoặc kế hoạch đã quy định. Phân tích chất lượng sản phẩm theo từng lô khi đã hoàn thiện.

Lỗi nhẹ: Có thực hiện nhưng không chưa đầy đủ tài liệu, sổ theo dõi.

Lỗi nặng: Không thực hiện quản lý chất lượng hoặc không phân tích chất lượng sản phẩm theo từng lô khi đã hoàn thiện.

6. Hồ sơ theo dõi quá trình sản xuất

Đạt: Mỗi lô sản phẩm phải có hồ sơ theo dõi quá trình sản xuất, gồm: các tài liệu, chứng từ, sổ theo dõi.

Lỗi nhẹ: Có thực hiện theo dõi quá trình sản xuất nhưng không có đủ các tài liệu, chứng từ, sổ theo dõi.

Lỗi nặng: Không thực hiện theo dõi quá trình sản xuất theo từng lô.

7. Thời gian lưu trữ hồ sơ quản lý chất lượng và hồ sơ theo dõi quá trình sản xuất

Đạt: Hồ sơ theo dõi quá trình sản xuất và hồ sơ quản lý chất lượng sản phẩm được lưu trữ trong thời gian tối thiểu 2 năm.

Lỗi nhẹ: Một trong hai loại hồ sơ được lưu trữ dưới 2 năm.

Lỗi nặng: Một trong hai loại hồ sơ trên được lưu trữ dưới 1 năm.

II. Nhóm các tiêu chí về địa điểm, cơ sở hạ tầng, trang thiết bị

8. Địa điểm xây dựng

Đạt: Cách biệt với khu dân cư, công trình công cộng (trường học, công sở, bệnh viện), không bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm bên ngoài và không gây ô nhiễm ra môi trường bên ngoài.

Lỗi nhẹ: Gần hoặc sát khu dân cư, công trình công cộng nhưng có hệ thống tường bao kiên cố, không bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm bên ngoài và không gây ô nhiễm ra môi trường bên ngoài.

Lỗi nặng: Gần hoặc sát khu dân cư, công trình công cộng nhưng không có hệ thống tường bao kiên cố hoặc bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm bên ngoài hoặc gây ô nhiễm ra môi trường bên ngoài.

9. Sơ đồ nhà xưởng

Đạt: Có sơ đồ thể hiện đầy đủ các khu vực trong nhà xưởng.

Lỗi nhẹ: Không có sơ đồ nhà xưởng hoặc có sơ đồ nhưng không thể hiện đầy đủ các khu vực.

10. Khu vực sản xuất

Đạt: Có đủ các khu vực sản xuất gồm: kho nguyên liệu, phụ liệu, bao bì, thành phẩm; Khu vực xử lý tiết trùng; Khu vực cân, cấp phát nguyên liệu; Khu vực chuẩn bị sản xuất; Khu vực pha chế, bảo quản bán thành phẩm; Khu vực hoàn thiện sản phẩm; Khu vực kiểm tra sản phẩm trước khi xuất xưởng; Khu vực để các sản phẩm không đạt tiêu chuẩn chất lượng; Khu vực vệ sinh cá nhân và các khu vực khác phục vụ sản xuất; Khu vực lưu giữ giống vi sinh vật.

Lỗi nhẹ: Thiếu một trong các khu vực sau: Khu vực cân, cấp phát nguyên liệu; Khu vực chuẩn bị sản xuất; Khu vực kiểm tra sản phẩm trước khi xuất xưởng; Khu vực để các sản phẩm không đạt tiêu chuẩn chất lượng; Khu vực vệ sinh cá nhân và các khu vực khác phục vụ sản xuất.

Lỗi nặng: Thiếu một trong các khu vực sau: kho nguyên liệu, phụ liệu, bao bì, thành phẩm; Khu vực pha chế, bảo quản bán thành phẩm; Khu vực hoàn thiện sản phẩm; Đối với cơ sở sản xuất vi sinh vật sống: Khu vực xử lý tiết trùng và Khu vực lưu giữ giống vi sinh vật.

11. Vật liệu và kết cấu nhà xưởng phù hợp

Đạt: Vật liệu xây dựng và kết cấu của từng khu vực phù hợp với mục đích sử dụng, yêu cầu kỹ thuật và không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

Lỗi nhẹ: Vật liệu xây dựng và kết cấu không phù hợp và có thể ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm

12. Diện tích các khu vực sản xuất

Đạt: Diện tích các khu vực sản xuất phù hợp với công suất và yêu cầu quy trình sản xuất, thuận tiện cho việc kiểm tra, giám sát.

Lỗi nhẹ: Diện tích không phù hợp dây chuyền sản xuất, không thuận tiện cho việc kiểm tra, giám sát

13. Thiết kế và bố trí khu vực sản xuất, thiết bị sản xuất.

Đạt: Thiết kế và bố trí các khu vực phù hợp theo dây chuyền một chiều.

Lỗi nặng: Không bố trí và thiết kế phù hợp theo dây chuyền một chiều.

14. Yêu cầu số lượng, chủng loại, công suất thiết bị.

Đạt: Có đủ số lượng, chủng loại trang thiết bị, dụng cụ phù hợp với công suất từng dây chuyền sản xuất.

Lỗi nhẹ: Có đủ số lượng, chủng loại nhưng công suất chưa phù hợp với dây truyền sản xuất.

Lỗi nặng: Không đủ số lượng, chủng loại trang thiết bị, dụng cụ cần thiết

15. Trang thiết bị giữ giống vi sinh vật, nuôi cấy và xử lý tiệt trùng trước khi thải ra môi trường (Áp dụng đối với cơ sở có nuôi cấy và giữ giống vi sinh vật)

Đạt: Có trang thiết bị giữ giống vi sinh vật, nuôi cấy và xử lý tiệt trùng trước khi thải ra môi trường.

Lỗi nặng: Không đáp ứng được 1 trong các yêu cầu trên.

16. Bố trí, lắp đặt thiết bị sản xuất

Đạt: Trang thiết bị, dụng cụ được bố trí, lắp đặt phù hợp để thuận tiện cho các thao tác, dễ vệ sinh, khử trùng và bảo dưỡng.

Lỗi nặng: Trang thiết bị, dụng cụ được bố trí, lắp đặt không phù hợp khó làm vệ sinh và bảo trì, bảo dưỡng.

17. Thiết bị, dụng cụ, làm bằng vật liệu phù hợp

Đạt: Thiết bị, dụng cụ, làm bằng vật liệu phù hợp, bề mặt tiếp xúc của thiết bị, dụng cụ với các nguyên liệu, phụ liệu, bán thành phẩm và thành phẩm phải được làm bằng vật liệu trơ và không gây ảnh hưởng tới độ tinh khiết, hoạt tính của nguyên liệu, chất lượng của sản phẩm.

Lỗi nặng: Thiết bị, dụng cụ, làm bằng vật liệu không phù hợp, ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

III. Nhóm các tiêu chí về điều kiện vệ sinh, vận hành trong nhà xưởng

18. Yêu cầu về quy định về vệ sinh nhà xưởng, thu gom và xử lý rác thải

Đạt: Có quy định bằng văn bản về vệ sinh nhà xưởng, thu gom và xử lý rác thải.

Lỗi nhẹ: Thiếu một trong các quy định trên.

Lỗi nặng: Không có các quy định trên

19. Thực hiện vệ sinh nhà xưởng và môi trường xung quanh

Đạt: Từng khu vực trong nhà xưởng và môi trường xung quanh nhà xưởng phải đảm bảo vệ sinh, sạch sẽ.

Lỗi nhẹ: Không đáp ứng được yêu cầu trên.

20. Chống bụi, xâm nhập của động vật gây hại

Đạt: Có biện pháp và thiết bị chống bụi, xâm nhập của động vật gây hại

Lỗi nhẹ: Không có biện pháp và thiết bị chống bụi hoặc chống xâm nhập của động vật gây hại

21. Thu gom và xử lý rác thải, nước thải

Đạt: Có thùng chứa rác thải phù hợp; Hệ thống xử lý nước thải được thiết kế phù hợp; Nước thải được xử lý Đạt tiêu chuẩn trước khi thải ra môi trường.

Lỗi nhẹ: Không có hoặc có thùng chứa rác thải nhưng chưa phù hợp, có khả năng gây ô nhiễm.

Lỗi nặng: Không có hệ thống xử lý nước thải phù hợp hoặc nước thải không được xử lý Đạt tiêu chuẩn trước khi thải ra môi trường (*kiểm tra phiếu kiểm nghiệm nước*).

22. Yêu cầu nước sạch phục vụ cho nhu cầu sản xuất

Đạt: Hệ thống cung cấp nước đảm bảo chất lượng theo quy trình sản xuất.

Lỗi nặng: Không có hệ thống cung cấp nước đảm bảo chất lượng theo quy trình sản xuất hoặc có hệ thống cung cấp nước nhưng không đảm bảo chất lượng theo yêu cầu (*kiểm tra phiếu kiểm nghiệm nước*).

IV. Nhóm các tiêu chí về yêu cầu về quản lý chất lượng

23. Trình độ người phụ trách kỹ thuật

Đạt: Người phụ trách sản xuất có bằng cấp (tối thiểu cử nhân/kỹ sư về sinh học, hóa sinh học hoặc kỹ sư nuôi trồng thủy sản).

Lỗi nặng: Không có bằng cấp chuyên môn phù hợp.

24. Ghi nhãn hàng hóa

Đạt: Nhãn sản phẩm ghi đầy đủ các thông tin sản phẩm theo Danh mục được phép lưu hành, phản ánh đúng chất lượng sản phẩm và quy trình sản xuất.

Lỗi nặng: Ghi không đúng nội dung quy định, phản ánh sai lệch chất lượng sản phẩm hoặc ghi thông tin xuất xứ nguyên liệu, quy trình công nghệ sai sự thật.

25. Phòng quản lý chất lượng (KCS)

Đạt: Có phòng KCS tách biệt với khu vực sản xuất hoặc có Hợp đồng với đơn vị kiểm nghiệm được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (*áp dụng đối cơ sở không có phòng KCS hoặc cơ sở có phòng KCS nhưng không đủ điều kiện phân tích hết các thành phần, hoạt chất chính của sản phẩm đang sản xuất*).

Lỗi nặng: Không thực hiện đúng theo yêu cầu trên.

26. Lưu mẫu sản phẩm từng lô khi hoàn thiện.

Đạt: Mỗi lô sản phẩm khi hoàn thiện phải được lưu mẫu trong thời hạn tương đương với hạn sử dụng của sản phẩm cộng thêm 6 (sáu) tháng.

Lỗi nhẹ: Có thực hiện lưu mẫu nhưng không đầy đủ theo từng lô hoặc thời gian lưu mẫu không đủ theo quy định.

Lỗi nặng: Không thực hiện lưu mẫu sản phẩm theo quy định

27. Thiết bị trong phòng KCS (*Áp dụng đối với cơ sở có phòng KCS*)

Đạt: Có đủ trang thiết bị phân tích chất lượng thành phần, hoạt chất chính của sản phẩm đang sản xuất tại cơ sở.

Lỗi nhẹ: Có thiết bị nhưng không phân tích hết được các chỉ tiêu chất lượng của thành phần, hoạt chất chính của sản phẩm và không có hợp đồng với đơn vị kiểm nghiệm khác theo quy định ở trên.

Lỗi nặng. Không có bất kỳ thiết bị phân tích chất lượng thành phần chính của sản phẩm và không có hợp đồng với đơn vị kiểm nghiệm khác theo quy định ở trên.

28. Vi phạm chất cấm sử dụng

Đạt: Không phát hiện vi phạm các quy định về chất cấm trong sản xuất.

Lỗi nghiêm trọng: Có phát hiện các hành vi tàng trữ các chất cấm không có lý do phù hợp hoặc sản xuất các chất cấm sử dụng.

29. Sản phẩm được phép lưu hành hợp pháp

Đạt: Các sản phẩm sản xuất, kinh doanh phải được được phép lưu hành hợp pháp (có giấy chứng nhận lưu hành hoặc có trong Danh mục được phép lưu hành).

Lỗi nghiêm trọng: Phát hiện có sản phẩm vi phạm.

30. Sản xuất, san chia, đóng gói lại sản phẩm cho cơ sở khác (nếu có)

Đạt: Khi sản xuất, san chia, đóng gói lại các sản phẩm của cơ sở khác phải có Hợp đồng hợp pháp và bao bì phải ghi rõ địa điểm sản xuất.

Lỗi nghiêm trọng: Phát hiện có sản xuất, san chia, đóng gói lại sản phẩm của cơ sở khác, không có hồ sơ hợp pháp.

V. Nhóm các tiêu chí về bảo hộ lao động và phòng chống cháy nổ

31. Yêu cầu về sức khỏe của người trực tiếp sản xuất

Đạt: Người trực tiếp sản xuất phải có giấy chứng nhận sức khỏe có xác nhận đủ sức khỏe để làm việc theo quy định.

Lỗi nhẹ: Không có hoặc có giấy chứng nhận sức khỏe nhưng không theo quy định.

32. Yêu cầu quy định về bảo hộ lao động và phòng chống cháy nổ

Đạt: Có quy định bằng văn bản về bảo hộ lao động và phòng chống cháy nổ.

Lỗi nhẹ: Thiếu một trong các quy định trên.

Lỗi nặng: Không có quy định về bảo hộ lao động và phòng chống cháy nổ.

33. Thiết bị phòng cháy, chữa cháy

Đạt: Có đủ thiết bị phòng cháy, chữa cháy trong từng khu vực sản xuất.

Lỗi nhẹ: Có thiết bị phòng cháy, chữa cháy nhưng không đầy đủ trong từng khu vực sản xuất.

Lỗi nặng: Không có thiết bị phòng cháy chữa cháy.

34. Bảo hộ lao động và vệ sinh cá nhân

Đạt: Có đủ trang thiết bị, dụng cụ bảo hộ lao động và vệ sinh cá nhân. Thay bảo hộ lao động trước khi vào ca sản xuất.

Lỗi nhẹ: Không đủ trang thiết bị, dụng cụ bảo hộ lao động và vệ sinh cá nhân

Lỗi nặng: Không thay bảo hộ lao động trước khi vào ca sản xuất

(Tên cơ quan kiểm tra)

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

....., ngày tháng năm 20....

BIỂU MẪU

Kiểm tra, đánh giá và phân loại cơ sở kinh doanh sản phẩm xử lý, cải tạo
môi trường dùng trong nuôi trồng thủy sản

1. Ngày kiểm tra:

2. Tên cơ sở kiểm tra:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

- Số giấy đăng ký kinh doanh/giấy phép đầu tư/Quyết định thành lập:

Tên cơ quan cấp: Ngày cấp:

- Người đại diện của cơ sở: Chức vụ:

- Mã số cơ sở (nếu có):

3. Thành phần Đoàn kiểm tra: Chức vụ:

4. Sản phẩm:

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

TT	Nội dung kiểm tra đánh giá	Kết quả kiểm tra				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
I	Các tiêu chí về hồ sơ					
1	Đăng ký kinh doanh có ngành nghề phù hợp	[]		[]		
2	Hồ sơ nhân viên	[]	[]			
3	Yêu cầu về hồ sơ theo dõi trong quá trình kinh doanh	[]	[]	[]		
II	Các tiêu chí về địa điểm và cơ sở vật chất kỹ thuật					
4	Địa điểm cố định	[]		[]		
5	Cửa hàng, nơi bày bán có đủ diện tích và kết cấu phù hợp (áp dụng đối với các cửa	[]	[]			

	hàng hoặc đại lý kinh doanh)					
6	Kho chứa có diện tích và kết cấu phù hợp	[]	[]			
7	Bố trí nơi cao ráo, thoáng mát, cách xa nguồn ô nhiễm	[]	[]			
8	Nơi bày bán sản phẩm (áp dụng đối với các cửa hàng hoặc đại lý kinh doanh)	[]	[]			
9	Có khu vực bảo quản sản phẩm trong điều kiện nhiệt độ thấp hoặc chất dễ bay hơi (nếu có)	[]		[]		
10	Cửa hàng, biển hiệu rõ ràng (áp dụng đối với các cửa hàng hoặc đại lý kinh doanh)	[]		[]		
11	Yêu cầu về đảm bảo vệ sinh môi trường xung quanh	[]		[]		
III	Các tiêu chí về trang thiết bị					
12	Có nhiệt kế, ẩm kế và ghi chép theo dõi	[]	[]	[]		
13	Nơi bán và kho chứa sản phẩm có đủ ánh sáng để đảm bảo các thao tác diễn ra thuận lợi và không nhầm lẫn	[]	[]			
14	Có thiết bị bảo quản để đáp ứng với yêu cầu bảo quản ghi trên nhãn	[]			[]	
IV	Các tiêu chí về nguồn gốc sản phẩm					
15	Kinh doanh sản phẩm được phép lưu hành tại Việt Nam	[]			[]	
16	Yêu cầu về nhãn sản phẩm	[]		[]		
17	Yêu cầu về san chia, đóng gói lại sản phẩm	[]			[]	
18	Thực hiện quy định về hóa chất cấm sử dụng trong nuôi trồng thủy sản	[]			[]	
19	Niêm yết giá sản phẩm	[]		[]		
20	Không kinh doanh các sản phẩm hết hạn sử dụng	[]		[]		
21	Chủ cơ sở hoặc nhân viên bán hàng có trình độ phù hợp	[]		[]		
22	Lưu giữ hồ sơ liên quan đến sản phẩm hàng hóa	[]	[]	[]		
	Tổng số chỉ tiêu	22	9	12	4	
	Số chỉ tiêu đánh giá thực tế (A)	...				
	Số chỉ tiêu không đạt (B)		...	...	...	
	Tỷ lệ % số chỉ tiêu không đạt trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế [(B/A)* 100]		...%	...%	...%	

6. Kết luận của đoàn kiểm tra:

6.1. Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra:.....

6.2. Cơ sở xếp loại:.....

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:

Ghi chú:

- Cơ sở kinh doanh gồm: các cửa hàng, đại lý hoặc cơ sở nhập khẩu, phân phối.
- Sản phẩm xử lý, cải tạo môi trường trong nuôi trồng thủy sản: bao gồm các chế phẩm sinh học, vi sinh vật, hóa chất và chất xử lý, cải tạo môi trường trong nuôi trồng thủy sản.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(ký ghi rõ họ tên, đóng dấu - nếu có)

ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA

(Ký tên)

HƯỚNG DẪN
Kiểm tra, đánh giá phân loại cơ sở kinh doanh sản phẩm xử lý, cải tạo
môi trường trong nuôi trồng thủy sản

A. NGUYÊN TẮC KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ VÀ PHÂN LOẠI

1. Ghi biểu mẫu kiểm tra

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong biểu mẫu.
- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên nội dung đã ghi trong biểu mẫu, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

2. 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.
- Kết quả đánh giá của chỉ tiêu là “Đạt” hoặc 1 loại lỗi duy nhất (Nhẹ hoặc Nặng hoặc Nghiêm trọng). Chỉ tiêu đánh giá có thể mắc các mức lỗi khác nhau, khi đánh giá, chọn mức đánh giá là lỗi cao nhất. Ví dụ: chỉ tiêu X đủ có thể mắc các mức cả lỗi nhẹ và lỗi nặng thì kết quả đánh giá chỉ tiêu đó là lỗi nặng.
- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức 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.
- Phải diễn giải chi tiết lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó.

B. PHÂN LOẠI:

Loại A	Phải đủ các yêu cầu sau: - Không có lỗi nghiêm trọng; - Không có lỗi nặng; - Số chỉ tiêu bị lỗi nhẹ dưới 30% tính theo tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế.
Loại B	Phải đủ các yêu cầu sau: - Không có lỗi nghiêm trọng; - Số lỗi nặng dưới 10% và số lỗi nhẹ không quá 30% tính theo tổng số chỉ tiêu đánh giá thực tế.
Loại C	Các trường hợp còn lại.

C. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ CHI TIẾT TỪNG CHỈ TIÊU

1. Đăng ký kinh doanh có ngành nghề phù hợp

Đạt: Cơ sở phải có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có ngành nghề phù hợp.

Lỗi nặng: Không có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc có nhưng ngành nghề không phù hợp.

2. Hồ sơ nhân viên

Đạt: Cơ sở có đủ danh sách nhân viên, hợp đồng lao động.

Lỗi nhẹ: Không có hoặc thiếu các hồ sơ trên.

3. Yêu cầu về hồ sơ theo dõi trong quá trình kinh doanh

Đạt: Có hồ sơ theo dõi xuất, nhập từng loại sản phẩm, ghi chép đầy đủ thông tin về số lô, ngày sản xuất, hạn sử dụng sản phẩm.

Lỗi nhẹ: Có hồ sơ theo dõi nhưng ghi chép không đầy đủ thông tin theo yêu cầu.

Lỗi nặng: Không có hồ sơ theo dõi hoặc không ghi chép các thông tin theo yêu cầu.

4. Địa điểm cố định

Đạt: Có địa điểm kinh doanh cố định

Lỗi nặng: Không có địa điểm kinh doanh cố định

5. Cửa hàng, nơi bày bán có đủ diện tích và kết cấu phù hợp

Đạt: Cửa hàng, nơi bày bán có diện tích phù hợp với quy mô kinh doanh, kết cấu phù hợp và chắc chắn không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm

Lỗi nhẹ: Không đáp ứng một trong các điều kiện trên

6. Kho chứa có diện tích và kết cấu phù hợp

Đạt: Kho chứa có diện tích phù hợp với quy mô kinh doanh và kết cấu phù hợp, chắc chắn, dễ vệ sinh không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

Lỗi nhẹ: Không đáp ứng một trong các điều kiện trên.

7. Bố trí nơi cao ráo, thoáng mát, cách xa nguồn ô nhiễm

Đạt: Nơi kinh doanh và kho chứa được bố trí nơi cao ráo, thoáng mát, cách xa nguồn ô nhiễm.

Lỗi nhẹ: Không đáp ứng được một trong các điều kiện trên

8. Nơi bày bán sản phẩm

Đạt: Có khu vực bày bán sản phẩm phù hợp, sản phẩm bày bán được phân theo nhóm sản phẩm, dựa vào tính chất và trạng thái của sản phẩm.

Lỗi nhẹ: Không có khu vực bày bán sản phẩm, hoặc có nhưng không phù hợp.

9. Có khu vực bảo quản sản phẩm trong điều kiện nhiệt độ thấp hoặc chất dễ bay hơi (nếu có)

Đạt: Đối với các sản phẩm cần bảo quản nhiệt độ thấp hoặc chất bay hơi, chất có cảnh báo của nhà sản xuất phải có nơi bảo quản riêng theo đúng yêu cầu nhà sản xuất.

Lỗi nặng: Không có khu vực bảo quản riêng

10. Cửa hàng, biển hiệu rõ ràng

Đạt: Có biển hiệu rõ ràng, thông tin đúng theo theo lĩnh vực đã đăng ký kinh doanh.

Lỗi nặng: Biển hiệu không rõ ràng hoặc thông tin không chính xác theo đăng ký kinh doanh.

11. Yêu cầu về đảm bảo vệ sinh môi trường xung quanh

Đạt: Thực hiện thu gom, loại bỏ các rác thải, sản phẩm hết hạn sử dụng để đảm bảo vệ sinh môi trường.

Lỗi nặng: Gây ảnh hưởng đến môi trường xung quanh, thải các sản phẩm hỏng, các bao bì, rác thải ra môi trường.

12. Có nhiệt kế, ẩm kế và ghi chép theo dõi

Đạt: Có nhiệt kế, ẩm kế và ghi chép theo dõi hàng ngày. Nhiệt độ luôn duy trì dưới 30⁰c, độ ẩm bằng hoặc dưới 75%.

Lỗi nhẹ: Không có sổ ghi chép và theo dõi nhiệt độ và độ ẩm hoặc có nhưng ghi chép không đầy đủ.

Lỗi nặng: Không đáp ứng đủ điều kiện

13. Nơi bán và kho chứa sản phẩm có đủ ánh sáng để đảm bảo các thao tác diễn ra thuận lợi và không nhầm lẫn

Đạt: Nơi bán và kho chứa sản phẩm có đủ ánh sáng để đảm bảo các thao tác diễn ra thuận lợi và không nhầm lẫn.

Lỗi nhẹ: Không đủ ánh sáng khó quan sát có thể gây nhầm lẫn trong quá trình kiểm tra thông tin sản phẩm.

14. Có thiết bị bảo quản để đáp ứng với yêu cầu bảo quản ghi trên nhãn

Đạt: Có đủ thiết bị như tủ lạnh, điều hoà, máy hút ẩm để bảo quản sản phẩm theo đúng hướng dẫn của nhà sản xuất ghi trên nhãn

Nghiêm trọng: Không đủ thiết bị bảo quản theo yêu cầu

15. Kinh doanh sản phẩm được phép lưu hành tại Việt Nam

Đạt: Tất cả sản phẩm kinh doanh tại cơ sở đều nằm trong Danh mục được phép lưu hành hoặc có văn bản cho phép của Tổng cục Thủy sản.

Lỗi nghiêm trọng: Phát hiện thấy có sản phẩm tại cơ sở không được phép lưu hành theo quy định.

16. Yêu cầu về nhãn sản phẩm

Đạt: Tất cả các sản phẩm kinh doanh phải có nhãn bằng tiếng Việt và phải trùng với sản phẩm bên trong và các thông tin khác của sản phẩm.

Lỗi nặng: Không có nhãn bằng tiếng Việt hoặc có nhưng không trùng với các thông tin khác của sản phẩm.

17. Yêu cầu về việc san chia, đóng gói lại sản phẩm

Đạt: San chia, đóng gói lại sản phẩm phải được sự cho phép của cơ quan có thẩm quyền.

Lỗi nghiêm trọng: San chia, đóng gói lại sản phẩm khi chưa được sự cho phép của cơ quan có thẩm quyền.

18. Thực hiện quy định về hóa chất cấm sử dụng trong nuôi trồng thủy sản

Đạt: Không kinh doanh các chất cấm sử dụng trong nuôi trồng thủy sản.

Lỗi nghiêm trọng: Phát hiện có hóa chất cấm tại cơ sở.

19. Niêm yết giá sản phẩm theo quy định của pháp luật

Đạt: Có niêm yết giá sản phẩm kinh doanh.

Lỗi nặng: Không niêm yết giá sản phẩm.

20. Không kinh doanh các sản phẩm hết hạn sử dụng

Đạt: Không kinh doanh các sản phẩm đã hết hạn sử dụng.

Lỗi nặng: Phát hiện có kinh doanh các sản phẩm đã hết hạn sử dụng

21. Chủ cơ sở hoặc nhân viên bán hàng phải có trình độ phù hợp

Đạt: Chủ cơ sở hoặc người phụ trách kỹ thuật của cơ sở có trình độ từ trung cấp trở lên của các ngành sinh học, hóa sinh học hoặc nuôi trồng thủy sản.

Lỗi nặng: Không đáp ứng được một trong các yêu cầu trên.

22. Lưu hồ sơ liên quan đến sản phẩm hàng hóa

Đạt: Có đầy đủ hồ sơ về việc công bố sản phẩm.

Lỗi nhẹ: Có lưu giữ, nhưng không đầy đủ.

Lỗi nặng: Không lưu giữ hồ sơ.

Tên cơ quan kiểm tra

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

....., ngày tháng năm

BIỂU MẪUKiểm tra, đánh giá phân loại
điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm cơ sở chế biến rau, quả

1. Ngày kiểm tra:

2. Tên cơ sở kiểm tra :

- Địa chỉ:

- Điện thoại:

Fax:

Email:

- Người đại diện:

Chức vụ:

3. Đại diện Đoàn kiểm tra:

Chức vụ:

4. Sản phẩm:

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng	
	1. Địa điểm xây dựng và môi trường xung quanh					
1	Vị trí xây dựng	☐	☐	☐		
2	Nguồn gây ô nhiễm	☐	☐	☐	☐	
3	Môi trường xung quanh	☐	☐			
	2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng					
4	Tường bao ngăn cách với bên ngoài	☐	☐	☐		
5	Vật liệu xây dựng nhà xưởng	☐	☐	☐		
6	Diện tích nhà xưởng	☐	☐	☐		
7	Thiết kế khu vực chế biến	☐	☐	☐		
8	Sự cách biệt giữa các khu vực	☐	☐	☐		
	3. Kết cấu nhà xưởng					
9	Trần nhà	☐	☐	☐		
10	Sàn nhà	☐	☐	☐		
11	Tường và góc nhà	☐	☐	☐		
12	Cửa ra vào	☐	☐	☐		
13	Cửa sổ	☐	☐			
	4. Các công trình và phương tiện phụ trợ					
14	Hệ thống thông gió	☐	☐			
15	Hệ thống chiếu sáng	☐	☐	☐		

16	Hệ thống cung cấp nước	☐		☐	☐	
17	Hệ thống cung cấp hơi nước	☐		☐		
18	Phòng chống cháy nổ	☐	☐	☐		
19	Hệ thống thoát nước thải, thu gom xử lý chất thải	☐	☐		☐	
20	Phòng thay trang phục bảo hộ lao động	☐	☐	☐		
21	Phương tiện rửa tay	☐	☐	☐		
22	Bể nước sát trùng ung	☐	☐	☐		
23	Hệ thống nhà vệ sinh	☐	☐	☐	☐	
	5. Thiết bị, dụng cụ					
24	Vật liệu chế tạo	☐	☐	☐		
25	Thiết kế, lắp đặt các thiết bị	☐	☐	☐		
26	Thiết kế các thiết bị cấp đông, kho mát, kho lạnh, xe lạnh hoặc các thiết bị gia nhiệt, thanh trùng	☐	☐	☐		
27	Các thiết bị yêu cầu độ an toàn cao (như nồi hơi, nồi hai vỏ, thiết bị thanh trùng cao áp, bình khí nén áp lực cao, máy nâng hạ...)	☐	☐		☐	
28	Các thiết bị, dụng cụ đo lường, giám sát chất lượng	☐		☐	☐	
29	Các dụng cụ và phương tiện cầm tay	☐	☐	☐		
30	Thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại	☐	☐	☐		
	6. Yêu cầu về con người					
31	Điều kiện sức khỏe của người tham gia trực tiếp sản xuất chế biến	☐	☐	☐		
32	Kiến thức về VSATTP của người tham gia chế biến, sản xuất.	☐	☐	☐		
33	Thực hành vệ sinh cá nhân	☐	☐	☐		
34	Khách tham quan	☐	☐	☐		
	7. Kiểm soát quá trình chế biến rau quả					
35	Bộ phận kỹ thuật	☐	☐		☐	
36	Các quy trình công nghệ của từng loại sản phẩm, quy trình vận hành thiết bị, quy trình vệ sinh nhà xưởng	☐		☐	☐	

af

37	Hệ thống kiểm soát chất lượng, VSATTP	☐		☐		
38	Kiểm tra chất lượng, nguồn gốc xuất xứ nguyên vật liệu	☐	☐	☐		
39	Vệ sinh, khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ	☐		☐	☐	
40	Kiểm soát các công đoạn chế biến	☐		☐	☐	
41	Kiểm soát việc phối chế các thành phần và các chất phụ gia thực phẩm	☐		☐	☐	
42	Kiểm soát các thông số kỹ thuật trong quá trình chế biến	☐		☐	☐	
43	Kiểm soát các thông số của sản phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản	☐		☐	☐	
44	Kiểm soát các sản phẩm và nguyên vật liệu bị hư hỏng	☐		☐	☐	
	8. Sử dụng và bảo quản hóa chất					
45	Các loại chất phụ gia thực phẩm, hóa chất	☐		☐	☐	
46	Bảo quản hóa chất	☐	☐	☐		
	9. Ghi nhãn sản phẩm					
47	Ghi nhãn sản phẩm	☐	☐	☐		
	10. Chất lượng sản phẩm					
48	Công bố tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm rau quả	☐	☐	☐		
49	Chất lượng sản phẩm rau quả	☐	☐	☐		
	Tổng hợp					

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

6. Kết luận của đoàn kiểm tra:

6.1. Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra:

6.2. Cơ sở xếp loại:

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu - nếu có)

ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký tên)

HƯỚNG DẪN

Kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm cơ sở chế biến rau, quả

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC ĐÁNH GIÁ

Mức đánh giá	Định nghĩa
Đạt	Đáp ứng hoàn toàn quy định
Lỗi nghiêm trọng	Là sai lệch so với quy định, dẫn đến mất ATTP, làm ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng
Lỗi nặng	Là sai lệch so với quy định, gây trở ngại cho việc làm vệ sinh, có thể ảnh hưởng đến ATTP nhưng chưa tới mức nghiêm trọng.
Lỗi nhẹ	Là sai lệch so với quy định, gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh, có thể ảnh hưởng đến ATTP nhưng chưa đến mức nặng.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ:

STT chỉ tiêu	Chi tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng
	1. Địa điểm xây dựng và môi trường xung quanh				
1	Vị trí xây dựng	Thuận tiện về giao thông, có đủ nguồn nước sạch, nguồn điện, thoát nước tốt	Đủ nguồn nước sạch và điện, có hệ thống thoát nước nhưng vẫn có thể bị ngập úng	Không đủ nguồn nước sạch, nguồn điện, thường xuyên ngập úng	
2	Nguồn gây ô nhiễm	Cách xa tối thiểu 500 m và không bị ảnh hưởng của các nguồn gây ô nhiễm như khu vực chứa chất thải, hóa chất độc hại, chuồng trại chăn nuôi, nghĩa trang,....	Cách xa tối thiểu 200 m và có thể bị ảnh hưởng của các nguồn gây ô nhiễm ở mức độ nhẹ	Gần các nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nặng	Gần các nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nghiêm trọng
3	Môi trường xung quanh nhà xưởng	Xung quanh nhà xưởng, đường, lối đi và các khu vực khác trong cơ sở chế biến phải có độ nghiêng thoát nước cần thiết và được lát bằng vật liệu cứng, bền hoặc phủ cỏ, trồng cây	Không đảm bảo yêu cầu		

	2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng				
4	Tường bao ngăn cách với bên ngoài	Có tường bao ngăn cách với bên ngoài đầy đủ	Có tường bao ngăn cách với bên ngoài nhưng không đầy đủ	Không có tường bao ngăn cách với bên ngoài	
5	Vật liệu xây dựng nhà xưởng	Được xây dựng vững chắc bằng các vật liệu không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, tránh được sự xâm nhập của sinh vật gây hại và các chất gây nhiễm bẩn.	Nhà xưởng tương đối vững chắc nhưng vẫn có thể bị sinh vật gây hại và các chất gây nhiễm bẩn xâm nhập	Nhà xưởng cũ nát	
6	Diện tích nhà xưởng	Phù hợp với công suất thiết kế của cơ sở, dễ áp dụng các biện pháp vệ sinh công nghiệp	Diện tích nhà xưởng không phù hợp	Nhà xưởng chật hẹp, khó áp dụng các biện pháp vệ sinh công nghiệp	
7	Thiết kế khu vực chế biến	Thiết kế và bố trí thiết bị theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng để tránh lây nhiễm chéo	Còn một số vị trí không theo nguyên tắc một chiều	Khu vực chế biến thiết kế lộn xộn, không theo nguyên tắc một chiều	
8	Sự cách biệt giữa các khu vực	Có sự cách biệt giữa khu sản xuất và không sản xuất, giữa các khu tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, bao gói, kho hàng, khu thay trang phục, khu nhà ăn, khu vệ sinh để tránh lây nhiễm chéo	Một số khu vực chưa cách biệt, có thể lây nhiễm chéo	Không có sự cách biệt, có nhiều khả năng lây nhiễm chéo.	
	3. Kết cấu nhà xưởng				
9	Trần nhà	Đảm bảo kín, sáng màu, làm bằng các vật liệu không thấm nước, không rạn nứt, không bị mốc, đọng nước và các chất bẩn	Một số vị trí chưa đảm bảo yêu cầu	Không đảm bảo yêu cầu	
10	Sàn nhà	Sàn nhà có bề mặt cứng, bền vững, làm bằng các vật liệu không ngấm nước, không trơn, không bị hoá chất làm thối nhiễm, không gây độc đối với thực phẩm, dễ làm	Một số vị trí chưa đảm bảo yêu cầu	Hầu hết sàn nhà không đảm bảo yêu cầu	

		vệ sinh và thoát nước tốt			
11	Tường và góc nhà	Tường phẳng, sáng màu, không ngấm nước, không gây ô nhiễm đối với thực phẩm, dễ làm vệ sinh	Một số vị trí chưa đảm bảo yêu cầu	Không đảm bảo yêu cầu	
12	Cửa ra vào	Có bề mặt nhẵn, không ngấm nước, dễ làm vệ sinh	Một số vị trí chưa đảm bảo yêu cầu	Không đảm bảo yêu cầu	
13	Cửa sổ	Có lưới bảo vệ làm bằng vật liệu không gỉ, tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; thuận tiện cho việc làm vệ sinh. Riêng đối với phòng cấp đông, phòng đóng gói sản phẩm rau quả đông lạnh không bố trí cửa sổ.	Không đảm bảo yêu cầu		
	4. Các công trình và phương tiện phụ trợ				
14	Hệ thống thông gió	Có công suất phù hợp, đảm bảo cho dòng không khí chuyển động từ nơi có yêu cầu vệ sinh cao sang nơi có yêu cầu vệ sinh thấp hơn, từ nơi có thành phẩm về phía nguyên liệu	Không đảm bảo yêu cầu		
15	Hệ thống chiếu sáng	Cường độ ánh sáng không nhỏ hơn 540 lux ở các khu vực chế biến thủ công, phân loại, kiểm tra nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm; các khu vực khác không nhỏ hơn 220 lux. Đèn chiếu sáng phải có chụp bảo vệ an toàn và bảo đảm nếu bị vỡ các mảnh vỡ không rơi vào thực phẩm.	Không đủ cường độ ánh sáng, đèn chiếu sáng có chụp bảo vệ	Đèn chiếu sáng không có chụp bảo vệ	
16	Hệ thống cung cấp nước	Hệ thống cung cấp nước phải đầy đủ, chất lượng nước sử dụng cho chế biến rau quả phải đạt yêu cầu theo QCVN 01:2009/BYT		Hệ thống cung cấp nước không đầy đủ	Hệ thống cung cấp nước thiếu, không đảm bảo chất lượng theo QCVN 01:2009/BYT
17	Hệ thống cung cấp hơi nước	Nồi hơi phải bố trí khu vực riêng, có tường ngăn cách		Không đảm bảo yêu cầu	

		biệt với khu vực chế biến rau quả để tránh gây ô nhiễm do bụi, khí thải.			
18	Phòng chống cháy nổ	Phải có hệ thống báo động chung và ở từng khu vực trong trường hợp khẩn cấp. Có hệ thống dẫn nước phòng chống cháy xung quanh cơ sở, trang bị đủ các phương tiện phòng chống cháy tại mỗi phân xưởng	Có trang bị phương tiện phòng chống cháy nổ nhưng không đầy đủ	Không trang bị phương tiện phòng chống cháy nổ	
19	Hệ thống thoát nước thải, thu gom xử lý chất thải	Cơ sở chế biến rau quả phải có hệ thống thoát nước thải, hệ thống thu gom, xử lý chất thải hợp lý, hiệu quả để tránh nhiễm bẩn cho sản phẩm.	Có hệ thống thu gom, xử lý chất thải nhưng không đầy đủ		Không có hệ thống thu gom, xử lý chất thải
20	Phòng thay trang phục bảo hộ lao động	Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động riêng cho nam và nữ, đảm bảo vệ sinh	Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động nhưng không đảm bảo vệ sinh	Không có phòng thay bảo hộ lao động	
21	Phương tiện rửa tay	Xưởng sản xuất phải có phương tiện rửa tay bố trí ở vị trí thích hợp, có đầy đủ nước sạch, xà phòng, khăn, giấy lau tay sạch hay máy sấy khô tay. Trung bình tối thiểu phải có 01 bồn rửa tay cho 50 công nhân và ít nhất một phân xưởng phải có 01 bồn rửa tay	Có phương tiện rửa tay nhưng không đầy đủ	Không có phương tiện rửa tay	
22	Bể nước sát trùng ứng	Bể nước sát trùng ứng được bố trí tại cửa ra vào bộ phận chế biến, phải có độ ngập nước không dưới 0,15m, có lỗ thoát để thay nước định kỳ, có hàm lượng chlorin dư trong nước sát trùng từ 100-200 ppm	Có bể nước sát trùng ứng nhưng chưa đúng kỹ thuật	Không có	
23	Hệ thống nhà vệ sinh	Không gây ô nhiễm với khu sản xuất, có đầy đủ thiết bị, phương tiện, dụng cụ đảm bảo vệ sinh, có hệ thống chiếu sáng, thông gió, thoát nước, dễ dàng loại bỏ chất thải và dễ làm vệ sinh. Trung bình tối thiểu phải có	Có đủ nhà vệ sinh, không gây ô nhiễm; trang bị chưa đầy đủ phương tiện, dụng cụ đảm bảo vệ sinh	Không có đủ nhà vệ sinh hoặc nhà vệ sinh không đảm bảo yêu cầu	Không có nhà vệ sinh hoặc nhà vệ sinh gây ô nhiễm nghiêm trọng về mùi, chất thải

		01 nhà vệ sinh cho 25 người; tách riêng cho nam và nữ			
	5. Thiết bị, dụng cụ				
24	Vật liệu chế tạo	Không độc, không hấp thụ, không thôi nhiễm, không gây mùi vị lạ hay làm biến đổi màu sắc sản phẩm. Các bộ phận tiếp xúc trực tiếp với rau quả phải được làm bằng vật liệu không gỉ. Phải an toàn, dễ làm vệ sinh và bảo dưỡng	$\leq 50\%$ số thiết bị không đạt yêu cầu	$> 50\%$ số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu	
25	Thiết kế, lắp đặt các thiết bị	Đảm bảo sản phẩm rau quả không bị nhiễm bẩn do dầu mỡ bôi trơn, mảnh vụn kim loại hay bất cứ sự nhiễm bẩn nào khác từ thiết bị	$\leq 50\%$ số thiết bị không đạt yêu cầu	$> 50\%$ số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu	
26	Các thiết bị cấp đông, kho mát, kho lạnh, xe lạnh hoặc các thiết bị gia nhiệt, thanh trùng	Đảm bảo theo dõi và kiểm soát được chế độ nhiệt theo yêu cầu công nghệ	$\leq 50\%$ số thiết bị không đạt yêu cầu	$> 50\%$ số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu	
27	Các thiết bị yêu cầu độ an toàn cao (như nồi hơi, nồi hai vỏ, thiết bị thanh trùng cao áp, bình khí nén áp lực cao, máy nâng hạ...)	Phải đảm bảo an toàn khi hoạt động và phải thực hiện đúng chế độ kiểm định theo Thông tư số 04/2008/TT-BLĐTBXH ngày 27/2/2008 của Bộ Lao động thương binh và Xã hội	Còn một số chi tiết nhỏ chưa đảm bảo an toàn (như thiếu đường thoát hơi của van an toàn nồi hai vỏ, nồi thanh trùng cao áp)		Các thiết bị không thực hiện kiểm định theo Thông tư số 04/2008/TT-BLĐTBXH
28	Các thiết bị, dụng cụ đo lường, giám sát chất lượng	Đảm bảo độ chính xác và được hiệu chuẩn, kiểm định định kì		$\leq 50\%$ số thiết bị không đạt yêu cầu	$> 50\%$ số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu
29	Các dụng cụ và phương tiện cầm tay	Các dụng cụ và phương tiện cầm tay được làm bằng các vật liệu phù hợp, không thôi nhiễm (bàn chế biến bằng nhôm/ inox, dao bằng inox với chuôi dao bằng nhựa, rổ rá, khay chậu bằng nhựa/ inox,...)	$\leq 50\%$ số thiết bị không đạt yêu cầu	$> 50\%$ số thiết bị, dụng cụ không đạt yêu cầu	

30	Thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại	Xưởng sản xuất, các kho nguyên liệu, thành phẩm phải lắp đặt thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại đảm bảo vệ sinh và hiệu quả	Thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại không đầy đủ	Không có thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại	
	6. Yêu cầu về con người				
31	Điều kiện sức khỏe của người tham gia sản xuất chế biến	Người tham gia sản xuất chế biến rau quả có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế và khám sức khỏe định kỳ ít nhất 1 năm một lần.	Có nhưng không đầy đủ	Không có	
32	Kiến thức về VSATTP	Người tham gia sản xuất chế biến được học tập và có giấy chứng nhận đã tham dự tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, hàng năm được học tập bổ sung và cập nhật kiến thức mới	Có nhưng không đầy đủ	Không có	
33	Thực hành vệ sinh cá nhân	Cơ sở phải có nội quy về đảm bảo vệ sinh cá nhân và nơi làm việc. Mỗi cá nhân trước khi vào làm việc phải thay trang phục bảo hộ lao động phù hợp: mặc quần, áo, mũ bảo hộ lao động, đi ủng, găng tay, đeo khẩu trang, không đeo đồng hồ, đồ trang sức,... khi làm việc	Có nhưng không đầy đủ	Không có	
34	Khách tham quan	Khách đến tham quan phải thay trang phục bảo hộ lao động và thực hiện đầy đủ các quy định về vệ sinh cá nhân.	Có nhưng không đầy đủ	Không có	
	7. Kiểm soát quá trình chế biến rau quả				
35	Bộ phận kỹ thuật	Có bộ phận kỹ thuật giám sát quá trình sản xuất, đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và ghi chép đầy đủ kết quả vào hồ sơ theo dõi. Bộ phận Kỹ thuật phải có cán bộ chuyên trách có trình độ chuyên môn từ trung cấp trở lên.	Có nhưng không đầy đủ		Không có

36	Các quy trình công nghệ của từng loại sản phẩm, quy trình vận hành thiết bị, quy trình vệ sinh nhà xưởng	Cơ sở chế biến có ban hành bằng văn bản các quy trình công nghệ của từng loại sản phẩm, quy trình vận hành thiết bị, quy trình vệ sinh nhà xưởng và tất cả mọi hoạt động chế biến rau quả phải tuân thủ các quy trình này		Có nhưng không đầy đủ	Không có
37	Hệ thống kiểm soát chất lượng	Xác định các điểm kiểm soát quan trọng, xây dựng hệ thống kiểm soát chất lượng, VSATTP phù hợp và kiểm soát trong suốt quá trình chế biến một cách hiệu quả		Không có	
38	Kiểm tra chất lượng, nguồn gốc xuất xứ nguyên vật liệu	Tất cả các nguyên vật liệu, bao bì, chất phụ gia thực phẩm phải được kiểm tra chất lượng, nguồn gốc xuất xứ (nơi bán, nơi sản xuất), phải đạt tiêu chuẩn kỹ thuật và đảm bảo VSATTP mới được đưa vào sản xuất	Có kiểm tra nhưng không đầy đủ	Không kiểm tra	
39	Vệ sinh, khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ	Nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ phải được vệ sinh, khử trùng trước khi sản xuất và định kỳ trong ca sản xuất.		Có nhưng không đầy đủ	Không vệ sinh, khử trùng
40	Kiểm soát các công đoạn chế biến	Kiểm soát các công đoạn chế biến tránh nhiễm bẩn chéo giữa nguyên liệu, vật liệu với sản phẩm, đặc biệt là nguy cơ nhiễm bẩn từ phụ phẩm, chất thải		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát
41	Kiểm soát việc phối chế các thành phần và các chất phụ gia thực phẩm	Kiểm soát chặt chẽ việc phối chế các thành phần và các chất phụ gia thực phẩm.		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát
42	Kiểm soát các thông số kỹ thuật trong quá trình chế biến	Kiểm soát các thông số nhiệt độ, thời gian, áp suất trong thanh trùng, ghép mí; các thông số nhiệt độ, thời gian của các quá trình: chần, hấp, đun nóng, làm nguội, làm lạnh, đông lạnh,... theo yêu cầu của quy trình chế biến		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát
43	Kiểm soát các thông số của sản phẩm	Các sản phẩm dễ bị nhiễm vi sinh vật, sản phẩm có độ		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát

Biểu mẫu 1g-1a

	phẩm trong quá trình chế biến, bảo quản	axít thấp, sản phẩm khô phải được kiểm soát, điều chỉnh các thông số về nhiệt độ, pH, độ ẩm,... theo các yêu cầu kỹ thuật của quy trình chế biến. Sản phẩm lạnh đông phải duy trì nhiệt độ tâm sản phẩm không lớn hơn âm 18°C (-18°C)			
44	Kiểm soát các sản phẩm và nguyên vật liệu bị hư hỏng	Trong quá trình chế biến phải kiểm tra và loại bỏ các sản phẩm và nguyên vật liệu bị hư hỏng		Có nhưng không đầy đủ	Không kiểm soát
	8. Sử dụng và bảo quản hóa chất				
45	Các loại chất phụ gia thực phẩm, hóa chất	Các chất phụ gia thực phẩm, hóa chất để khử trùng, tẩy rửa,... phải nằm trong danh mục được phép sử dụng và sử dụng đúng nồng độ theo quy định hiện hành		Sử dụng sai nồng độ, sai hóa chất, phụ gia thực phẩm	Sử dụng các chất phụ gia thực phẩm, hóa chất nằm ngoài danh mục được phép sử dụng
46	Bảo quản hóa chất	Mỗi nhóm hoá chất phải được bảo quản riêng, đựng trong bao bì dễ nhận biết, có đầy đủ nhãn mác, đặc tính sử dụng, cách dùng. Kho bảo quản phải cách biệt với khu chế biến.	Hóa chất được bảo quản riêng, có nhãn mác nhưng không đầy đủ	Hóa chất không được bảo quản riêng, không có nhãn mác	
	9. Ghi nhãn sản phẩm				
47	Ghi nhãn sản phẩm	- Nếu sản phẩm tiêu thụ nội địa: Phải ghi đầy đủ các thông tin theo Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về nhãn hàng hoá. - Nếu sản phẩm xuất khẩu: ghi nhãn theo yêu cầu của khách hàng	Có nhưng không đầy đủ	Sản phẩm không có nhãn hiệu	
	10. Chất lượng sản phẩm				
48	Công bố tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm rau quả	- Nếu sản phẩm tiêu thụ nội địa: Cơ sở phải công bố tiêu chuẩn áp dụng cho sản phẩm rau quả với cơ quan có thẩm quyền và phải đảm bảo chất	Có nhưng không đầy đủ	Không công bố tiêu chuẩn sản phẩm	

		lượng sản phẩm theo đúng tiêu chuẩn đã công bố - Nếu sản phẩm xuất khẩu: chất lượng sản phẩm theo yêu cầu của khách hàng			
49	Chất lượng sản phẩm rau quả	Chất lượng sản phẩm rau quả phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: QCVN 8-1:2011/BYT; QCVN 8-2:2011/BYT; QCVN 8-3:2012/BYT về giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm, kim loại nặng, vi sinh vật trong thực phẩm và giới hạn thuốc bảo vệ thực vật theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế ban hành "Quy định tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm" (Phải có phiếu kết quả phân tích)	Có nhưng không đầy đủ	Không phân tích chất lượng sản phẩm	

III. PHÂN LOẠI:

1. Tổng số chỉ tiêu đánh giá: 49, trong đó:

- Số chỉ tiêu có lỗi nhẹ: 37
- Số chỉ tiêu có lỗi nặng: 43
- Số chỉ tiêu có lỗi nghiêm trọng: 15

2. Phân loại

Loại A: Cơ sở không có chỉ tiêu bị lỗi nặng và lỗi nghiêm trọng; lỗi nhẹ tối đa là 30% trên tổng số chỉ tiêu đánh giá.

Loại B: Cơ sở không có chỉ tiêu bị lỗi nghiêm trọng; lỗi nặng và lỗi nhẹ tối đa là 50% trên tổng số chỉ tiêu đánh giá (trong đó lỗi nặng tối đa là 20%)

Loại C: Không đáp ứng các tiêu chuẩn của loại A và B



(Tên cơ quan kiểm tra)

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

....., ngày tháng năm

BIỂU MẪU

Kiểm tra, đánh giá, phân loại điều kiện đảm bảo chất lượng,
an toàn thực phẩm cơ sở chế biến cá phê nhân

1. Ngày kiểm tra:

2. Tên cơ sở kiểm tra :

- Địa chỉ:

- Điện thoại:

Fax:

Email:

- Người đại diện:

Chức vụ:

3. Đại diện Đoàn kiểm tra:

Chức vụ:

4. Sản phẩm:

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời hạn khắc phục lỗi
		Đạt	Lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
I	Địa điểm xây dựng					
1	Không bị ảnh hưởng của các nguồn ô nhiễm	☐	☐	☐	☐	
2	Nguồn nước sạch và nguồn cung cấp điện	☐	☐	☐		
3	Không bị ẩm thấp, ú nước, ngập lụt	☐	☐	☐		
II	Thiết kế, bố trí nhà xưởng và trang thiết bị					
4	Diện tích nhà xưởng	☐	☐	☐		
5	Thiết kế, bố trí nhà xưởng	☐	☐	☐		
6	Bố trí khu vực sản xuất, chế biến	☐	☐			
7	Sự phân cách cần thiết giữa các khu vực trong cơ sở chế biến	☐	☐	☐		
8	Đường nội bộ	☐	☐	☐		
9	Lắp đặt trang thiết bị	☐	☐	☐		
III	Kết cấu nhà xưởng và vật liệu xây dựng					

✓

10	Kết cấu bao che nhà xưởng	☐	☐	☐	☐	
11	Kết cấu các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm	☐	☐	☐	☐	
IV	Công trình phụ trợ					
12	Khu vực chứa nguyên liệu quả tươi	☐	☐	☐		
13	Sân phơi	☐	☐	☐	☐	
14	Kho và bao bì bảo quản cà phê	☐	☐	☐	☐	
15	Phòng kỹ thuật- KCS	☐	☐	☐		
16	Hệ thống cấp nước	☐	☐	☐		
17	Hệ thống thông gió, hút bụi	☐	☐	☐		
18	Hệ thống chiếu sáng	☐	☐	☐		
19	Hệ thống phòng cháy chữa cháy	☐	☐	☐		
20	Hệ thống xử lý chất thải	☐	☐	☐	☐	
21	Điều kiện vệ sinh cá nhân	☐	☐	☐	☐	
V	Yêu cầu về thiết bị, dụng cụ chế biến cà phê	☐	☐		☐	
VI	Yêu cầu đối với chế biến ướt					
23	Công đoạn xát tươi	☐	☐	☐		
24	Công đoạn ngâm rửa, ủ nhót	☐	☐	☐		
25	Công đoạn làm khô	☐	☐	☐	☐	
VII	Yêu cầu đối với chế biến khô và xay xát cà phê thóc khô					
26	Độ ẩm cà phê quả khô sau khi làm khô	☐	☐	☐	☐	
27	Tách tạp chất	☐	☐	☐		
28	Xát khô	☐	☐	☐		
29	Đánh bóng	☐	☐	☐		
30	Cân, đóng bao cà phê nhân	☐	☐	☐		
31	Bảo quản	☐	☐	☐		
VIII	Yêu cầu về con người					
32	Kiến thức về ATVSTP của công nhân	☐	☐	☐		
33	Sức khỏe người sản xuất	☐	☐	☐		
34	Thực hành vệ sinh người sản xuất	☐	☐			
35	Khách tham quan	☐	☐			
IX	Yêu cầu về quá trình chế biến cà phê và kiểm soát chất lượng, VSATTP					
36	Tổ hoặc nhóm chuyên trách	☐	☐	☐		

	quản lý chất lượng và VSATTP					
37	Quy trình kiểm soát chất lượng nguyên liệu	☐	☐	☐		
38	Quy trình sản xuất và quy phạm vệ sinh để kiểm soát quá trình sản xuất	☐	☐	☐		
39	Tiêu chuẩn cơ sở	☐		☐		
	Tổng hợp					

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

6. Kết luận của đoàn kiểm tra:

6.1. Nhận xét và kiến nghị của đoàn kiểm tra:

6.2. Cơ sở xếp loại:

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(Ký tên, đóng dấu - nếu có)

ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA

(Ký tên)

HƯỚNG DẪN

Kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm cơ sở chế biến cà phê nhân

I. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC ĐÁNH GIÁ

Mức đánh giá	Định nghĩa
Đạt	Đáp ứng hoàn toàn quy định
Lỗi nghiêm trọng	Là sai lệch so với quy định, dẫn đến mất ATTP, làm ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng
Lỗi nặng	Là sai lệch so với quy định, gây trở ngại cho việc làm vệ sinh, có thể ảnh hưởng đến ATTP nhưng chưa tới mức nghiêm trọng.
Lỗi nhẹ	Là sai lệch so với quy định, gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh, có thể ảnh hưởng đến ATTP nhưng chưa đến mức nặng.

II. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ:

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	Lỗi nhẹ (B)	Lỗi nặng (C)	Lỗi nghiêm trọng (D)
I	Địa điểm xây dựng nhà xưởng				
1	Các nguồn ô nhiễm	Không có nguồn ô nhiễm	Có nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nhẹ	Có nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nặng	Có nguồn gây ô nhiễm và bị ảnh hưởng ở mức độ nghiêm trọng
2	Nguồn nước sạch và nguồn điện	Nguồn cung cấp điện, nước độc lập, ổn định.	Nguồn cung cấp điện, nước thiếu ổn định.	(chỉ đối với cơ sở chế biến ướt) Không có nguồn nước sạch phục vụ sản xuất	
3	Khả năng bị ẩm thấp, ú nước, ngập lụt	Nhà xưởng xây dựng theo tiêu chuẩn sản xuất công nghiệp, nền nhà xưởng cao hơn so với mặt bằng ít nhất 20cm, không bị ngập úng khi mưa	Nhà xưởng xây dựng theo tiêu chuẩn sản xuất công nghiệp, nền nhà xưởng cao hơn so với mặt bằng dưới 20cm, có thể bị ngập úng khi mưa	Nền nhà xưởng thấp hơn mặt bằng và không có biện pháp thoát nước hữu hiệu chống ngập nước	
II	Thiết kế, bố trí nhà xưởng và trang thiết bị				

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	Lỗi nhẹ (B)	Lỗi nặng (C)	Lỗi nghiêm trọng (D)
4	Diện tích nhà xưởng	Phù hợp với công suất thiết kế. Mặt bằng đủ để thiết kế các khu vực khác nhau trong cơ sở, đủ để bố trí hợp lý các thiết bị máy móc phục vụ sản xuất	Mặt bằng không đủ để thiết kế các khu vực khác nhau trong cơ sở nhưng diện tích khu vực sản xuất đủ để bố trí phù hợp các thiết bị máy móc	Mặt bằng không đủ để thiết kế các khu vực khác nhau và do chật hẹp nên các thiết bị được bố trí không phù hợp	
5	Thiết kế, bố trí nhà xưởng	Thiết kế, bố trí nhà xưởng, kho phù hợp với công nghệ, chủng loại nguyên liệu và sản phẩm nhằm phòng ngừa lây nhiễm chéo giữa các thao tác, công đoạn chế biến cà phê.	Thiết kế, bố trí nhà xưởng, kho chưa phù hợp với công nghệ, chủng loại sản phẩm, chưa có các khu vực riêng biệt	Thiết kế, bố trí nhà xưởng, kho lộn xộn và khu vực chứa chất thải nằm ngay trong khu sản xuất	
6	Bố trí khu vực sản xuất, chế biến	Theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng, thuận lợi cho quá trình chế biến và vệ sinh	Bố trí lộn xộn không theo quy trình		
7	Sự phân cách cần thiết giữa các khu vực trong cơ sở chế biến	Có tường ngăn cách biệt giữa khu sản xuất và không sản xuất; giữa các khu tiếp nhận nguyên liệu/ sơ chế, chế biến, bao gói / kho bảo quản.	Có tường ngăn cách biệt giữa khu sản xuất và khu không sản xuất nhưng giữa các khu tiếp nhận nguyên liệu- sơ chế/ chế biến, bao gói/ kho bảo quản không có tường ngăn	Hoàn toàn không có tường ngăn giữa các khu vực	
8	Đường nội bộ	Đường nội bộ được xây bằng vật liệu chắc chắn, không gây bụi, không bị sinh lây hay lưu cữu nhiều rác và chất bẩn; có cống rãnh thoát nước tốt và khép kín	Đường nội bộ không được xây dựng bằng vật liệu chắc chắn, có thể gây bụi, ô nhiễm nhưng có hệ thống thoát nước tốt, khép kín	Đường nội bộ bằng đất, có thể gây bụi, ô nhiễm và/hoặc hệ thống thoát nước lộ thiên	
9	Lắp đặt trang thiết bị trong mỗi khu vực sản xuất	Trang thiết bị được lắp đặt theo quy tắc một chiều; khoảng cách giữa các máy móc thiết bị đủ rộng để dễ thao tác và làm vệ sinh, thu gom chất thải	Trang thiết bị được lắp đặt theo quy tắc một chiều nhưng khoảng cách giữa các máy móc thiết bị quá gần nhau gây khó thao tác và thực hành vệ sinh, giám sát;	Trang thiết bị lắp đặt lộn xộn, không theo quy trình, chật chội, khó làm sạch và bảo dưỡng	

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	Lỗi nhẹ (B)	Lỗi nặng (C)	Lỗi nghiêm trọng (D)
			hoặc các trang thiết bị bố trí không theo quy tắc một chiều nhưng khoảng cách vẫn đủ rộng để thao tác và làm vệ sinh		
III. Kết cấu nhà xưởng và vật liệu xây dựng					
10.	Kết cấu bao che nhà xưởng	Nhà xưởng chế biến cà phê (từ giai đoạn chế biến các bán thành phẩm cà phê quả khô, cà phê thóc khô ra cà phê nhân) phải có kết cấu bao che (mái, tường, cửa đi, cửa sổ, cửa kính...). Kết cấu bao che và sàn nhà phải đảm bảo yêu cầu: làm bằng các vật liệu ít thấm nước, không đọng nước, không gây ảnh hưởng đến sản phẩm chế biến, thuận tiện cho việc vệ sinh công nghiệp, tránh sự xâm nhập của côn trùng và các động vật gây hại khác.	Nhà xưởng có kết cấu bao che nhưng một số chi tiết chưa đảm bảo yêu cầu như tiêu chuẩn (A)	Nhà xưởng không đủ kết cấu bao che, hầu hết kết cấu bao che đều không đạt yêu cầu như tiêu chuẩn (A)	Nhà xưởng không có mái, hoặc có nhưng đột nát, cũ hỏng
11.	Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm trong quá trình chế biến	Bền vững, dễ làm sạch, duy tu bảo dưỡng và khử trùng; các vật liệu chế tạo nhẵn, không thấm nước, không thôi nhiễm ra cà phê, không bị bào mòn bởi các chất tẩy rửa và chất tẩy trùng trong điều kiện bình thường.	Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm trong quá trình chế biến dễ lau chùi, dễ duy tu bảo dưỡng, nhẵn, không thấm nước nhưng không tẩy trùng được bằng các hóa chất	Các bề mặt khó lau chùi, vệ sinh	Vật liệu có chứa hóa chất độc hại, dễ thôi nhiễm ra sản phẩm trong quá trình chế biến
IV. Công trình phụ trợ					
12	Khu vực chứa nguyên liệu quá tươi (nếu không chế biến trong vòng 24h)	Có mái che sạch sẽ, vệ sinh, diện tích đủ để rải cà phê với chiều dày không quá 40cm	Có mái che đảm bảo vệ sinh nhưng diện tích không đủ, phải đổ đóng, khối cà phê có hiện tượng bốc nóng	Không có mái che hoặc mái che không đảm bảo, cà phê đổ đóng dày, khối cà phê bốc nóng	
13	Sân phơi (nếu cần phơi)	- Sân phơi đủ diện tích cho phơi cà phê	Sân phơi không đảm bảo một trong bốn	Sân phơi không đảm bảo trên	Sân phơi là sân đất,

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	Lỗi nhẹ (B)	Lỗi nặng (C)	Lỗi nghiêm trọng (D)
		theo thiết kế (độ dày của lớp quả cà phê tươi hoặc cà phê thóc không quá 5cm) - Sân được bố trí ở vị trí không bị ô nhiễm bởi các tác nhân khác, nhận đủ ánh sáng. - Mặt sân khô, bằng phẳng, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho cà phê phơi - Có đủ phương tiện/điều kiện hỗ trợ (bạt che, giá phơi, hệ thống thoát nước...) phòng khi trời mưa	tiêu chí theo cột (A)	hai tiêu chí theo cột (A)	không đủ diện tích và/hoặc ở nơi kém ánh nắng
14.	Kho và bao bì bảo quản	- Nhà kho có kết cấu vững chắc, chống được các tác nhân gây hại xâm nhập và khu trú; cách xa các nguồn gây ô nhiễm. - Nhà kho được quét dọn sạch sẽ; cần có chương trình làm vệ sinh, cả vệ sinh hàng hóa rơi vãi lẫn vệ sinh thông thường để tránh rác và chất bẩn tích tụ lại trên sàn nhà kho; chương trình kiểm tra định kỳ các sinh vật gây hại; kiểm soát được nhiệt độ và độ ẩm. - Bao bì đóng gói cà phê được dẹt và may chắc chắn từ sợi đay, không bị xô dạt, thùng rách, đứt chỉ; phải đồng màu, khô, sạch, không được nhiễm mùi dầu máy, chất xà phòng hóa và các mùi vị lạ khác. Miệng bao được khâu	Không đảm bảo một trong ba tiêu chí ở cột (A)	Không đảm bảo từ hai tiêu chí ở cột (A) trở lên	Từ 1 trọng các lỗi: - Không có nhà kho riêng biệt, cà phê bảo quản chung với các khu vực khác - Nhà kho ở nơi ẩm thấp, mất vệ sinh - Tái sử dụng các loại bao bì chứa phân bón, hóa chất hoặc các chất khác có thể gây ô nhiễm cho sản phẩm

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	Lỗi nhẹ (B)	Lỗi nặng (C)	Lỗi nghiêm trọng (D)
		kín bằng sợi dây xe hoặc bằng các chất liệu không phải là kim loại, đảm bảo bền chắc.			
15.	Phòng kỹ thuật- KCS	Được bố trí riêng biệt gần với khu vực chế biến, trang bị phù hợp với yêu cầu của đơn vị	Có phòng kỹ thuật nhưng không được bố trí riêng biệt và/hoặc trang bị không đầy đủ	Không có phòng kỹ thuật- KCS	
16.	Hệ thống cấp nước	- Được thiết kế đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật chuyên ngành. Số lượng nước đủ cho sản xuất, sinh hoạt và vệ sinh công nghiệp. - Nước sử dụng cho chế biến ướt và vệ sinh công nghiệp là nước sạch, trong, không có mùi vị lạ. - Không dùng nước thải hồi lưu chưa qua xử lý để xả cả phê trong chế biến ướt	Hệ thống cấp nước không đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật nhưng nước sử dụng cho chế biến ướt đảm bảo tiêu chuẩn	Dùng nước hồi lưu chưa qua xử lý để xả cả phê trong chế biến ướt	
17	Hệ thống thông gió, hút bụi (đối với công đoạn chế biến khô)	Hướng của hệ thống thông gió, hút bụi đảm bảo thải được không khí nóng, các khí ngưng tụ, khói bụi ra ngoài; đảm bảo cho dòng khí chuyển động từ nơi có yêu cầu vệ sinh cao sang nơi có yêu cầu vệ sinh thấp hơn.	Có hệ thống thông gió, hút nhưng hoạt động kém hiệu quả	Không có hệ thống thông gió, hút bụi	
18	Hệ thống chiếu sáng	Nguồn ánh sáng tự nhiên hay nhân tạo, cường độ ánh sáng đảm bảo: trong nhà sản xuất trên 220 lux, phòng KCS trên 540 lux, các khu vực khác 100 - 110 lux. Các bóng đèn được che chắn an toàn.	Ánh sáng và hệ thống đèn trong nhà sản xuất đảm bảo nhưng ở các khu vực khác không có hoặc có nhưng không đủ sáng, một số bóng đèn không có bảo vệ, che chắn	Ánh sáng trong khu vực sản xuất không đủ; hoặc đủ nhưng các bóng đèn không được bảo vệ.	
19.	Hệ thống phòng cháy	Có trang bị hệ thống phòng cháy chữa	Có trang bị hệ thống phòng cháy chữa	Không có hệ thống phòng cháy	

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	Lỗi nhẹ (B)	Lỗi nặng (C)	Lỗi nghiêm trọng (D)
	chữa cháy	cháy như bơm vòi nước, bình bột chữa cháy còn trong hạn sử dụng, có bảng chỉ dẫn phòng cháy chữa cháy	cháy nhưng không hoạt động hiệu quả, không có bảng chỉ dẫn	a cháy	
20	Hệ thống xử lý chất thải	- Trong xưởng sản xuất và toàn bộ khu vực cơ sở chế biến phải thiết kế, bố trí hệ thống thu gom chất thải, tránh gây ô nhiễm; có khu vực chứa, xử lý chất thải cách biệt với khu sản xuất; - Các chất thải rắn, lỏng đều phải được xử lý đạt các tiêu chuẩn theo quy định mới được thải ra môi trường.	Có đầy đủ hệ thống thu gom, xử lý chất thải tách biệt với khu sản xuất nhưng hiệu quả xử lý chưa tốt, ảnh hưởng nhẹ đến môi trường khu vực chế biến	Hệ thống thu gom xử lý chất thải tách biệt với khu sản xuất nhưng xử lý chưa tốt, gây ảnh hưởng nặng đến môi trường khu vực chế biến	Nơi xử lý chất thải nằm ngay trong khu vực chế biến và không có biện pháp xử lý hiệu quả
21	Điều kiện vệ sinh cá nhân	- Có khu vực thay trang bị bảo hộ lao động ở khu vực sát khô - Có nơi rửa tay đủ nước sạch, xà phòng, khăn lau tay hay máy sấy khô tay; mỗi phân xưởng có ít nhất một bồn rửa tay; trang bị đủ bồn rửa tay với số lượng ít nhất 01 bồn rửa tay/50 công nhân. - Có đủ nhà vệ sinh với số lượng ít nhất 01 nhà vệ sinh/25 người; Nhà vệ sinh có ánh sáng và thông gió tốt, không gây ô nhiễm về mùi, chất bẩn với khu sản xuất; được trang bị dụng cụ rửa tay, xà phòng, chất tẩy rửa; dễ vệ sinh và thoát nước; có bảng chỉ dẫn "Rửa tay sau khi ra khỏi"	Có nhà vệ sinh đảm bảo nhưng không có nơi rửa tay hay phòng thay trang phục bảo hộ riêng, hoặc có nhưng không đảm bảo, chưa thực hiện đầy đủ	Nhà vệ sinh ở cách biệt khu sản xuất nhưng không đủ, không đảm bảo điều kiện vệ sinh, đồng thời không có nơi rửa tay cho công nhân và không có phòng thay trang phục bảo hộ lao động	Nhà vệ sinh ở ngay trong khu sản xuất và không đảm bảo điều kiện, gây ô nhiễm

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	Lỗi nhẹ (B)	Lỗi nặng (C)	Lỗi nghiêm trọng (D)
		nhà vệ sinh”.			
V	Yêu cầu về thiết bị, dụng cụ chế biến cà phê				
22	Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với cà phê	Được thiết kế và chế tạo an toàn, phù hợp với phương pháp chế biến và yêu cầu của sản phẩm; dễ làm sạch và bảo dưỡng; được làm bằng vật liệu không gây độc hại hay gây ô nhiễm sản phẩm	Khó làm sạch và bảo dưỡng		Có thiết bị được làm bằng vật liệu gây độc có thể thôi nhiễm ra sản phẩm
VI	Đối với chế biến ướt				
23	Công đoạn xát tươi	- Sử dụng máy xát và quy trình xát phù hợp để tránh làm hư hỏng dập nát cà phê quả tươi. - Công suất đảm bảo chế biến hết cà phê thu hoạch trong vòng 24h	Công suất không đảm bảo chế biến hết cà phê thu hoạch ngày cao điểm trong vòng 24h nhưng không quá 48h;	Công suất không đảm bảo chế biến hết cà phê thu hoạch ngày cao điểm trong vòng 48h;	
24	Cộng đoạn ngâm rửa, ủ nhót (nếu có)	Các bể ủ có mái che tránh nắng, mưa	Các bể có mái che nhưng không đảm bảo tránh nắng, mưa hiệu quả	Các bể không có mái che, đồng ủ bị phơi mưa nắng	
25	Công đoạn làm khô	Độ ẩm cà phê thóc đồng đều và không quá 13%	Độ ẩm cà phê thóc từ 13%-14% (trừ một số loại cà phê đặc sản truyền thống như Cà phê chè Đà Lạt)	Độ ẩm cà phê thóc 14%-15%, không đồng đều	Độ ẩm cà phê thóc trên 15%
VII	Đối với chế biến khô và xay xát cà phê thóc khô				
26	Độ ẩm cà phê quả khô, cà phê thóc khô, cà phê nhân thô	Độ ẩm đồng đều và không quá 13%	Độ ẩm từ 13%-14%	Độ ẩm 14%-15%, không đồng đều	Độ ẩm trên 15%
27	Tách tạp chất	Cà phê có qua công đoạn tách tạp chất trước khi đưa vào máy xát khô Thành phẩm còn tối đa 1% tạp chất	Có nhưng thành phẩm còn trên 1% - 3% tạp chất	Có nhưng thành phẩm còn trên 3% tạp chất	
28	Xát khô	Cà phê sau khi xát đảm bảo cà phê nguyên quả không quá 5%	Từ 5-10%	Trên 10%	
29	Đánh bóng	Cà phê đưa vào đánh	Tỷ lệ vỏ trấu từ 5-	Tỷ lệ vỏ trấu	

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	Lỗi nhẹ (B)	Lỗi nặng (C)	Lỗi nghiêm trọng (D)
		bóng có tỷ lệ vỏ trấu lẫn không quá 5%, độ sạch vỏ lụa sau đánh bóng ít nhất 90%	10% và/hoặc độ sạch vỏ lụa từ 80- dưới 90% đối với cả phê chê	trên 10% và/hoặc độ sạch vỏ lụa tương ứng dưới 80%	
30	Cân, đóng bao cả phê nhân	Cả phê sau khi phân cấp và kiểm tra được đóng bao hoặc cho vào dụng cụ chứa phù hợp ngay	Cả phê không được đóng bao/cho vào dụng cụ chứa ngay mà để dưới 8h	Cả phê không được đóng bao ngay/cho vào dụng cụ chứa ngay mà để trên 8h	
31	Bảo quản	Cả phê được cho vào kho, xếp bao thành từng lô gọn gàng, cách tường kho 0,5m, không để trực tiếp dưới nền kho, không để các sản phẩm có mùi khác trong kho	Để chung kho với cả phê thóc khô, cả phê nhân bán thành phẩm... nhưng xếp riêng rẽ	Xếp lẫn lộn với cả phê thóc, cả phê nhân bán thành phẩm; xếp trực tiếp cả phê lên nền kho	
VIII Người chế biến cà phê và khách tham quan					
32	Kiến thức về VSATTP của công nhân.	Trên 90% công nhân dài hạn có giấy chứng nhận tham dự lớp tập huấn và học bổ sung hàng năm	Có tổ chức tập huấn nội bộ cho công nhân nhưng không có chứng chỉ của cơ sở có thẩm quyền	Không tập huấn kiến thức cho công nhân	
33	Sức khỏe người sản xuất	100% người tham gia sản xuất trực tiếp không có bệnh ngoài da, truyền nhiễm; được khám khi tuyển dụng và được kiểm tra định kỳ 1 lần/năm	Người tham gia sản xuất trực tiếp đảm bảo sức khỏe. Công nhân được khám sức khỏe khi tuyển dụng nhưng không đảm bảo khám định kỳ hàng năm	Không khám sức khỏe khi tuyển dụng	
34	Thực hành vệ sinh người sản xuất	100% người trực tiếp sản xuất có mặc trang phục bảo hộ lao động và tuân thủ các nội quy	Người sản xuất chưa thực hiện đầy đủ nội quy về vệ sinh sản xuất		
35	Khách tham quan	Có trang bị sẵn nơi và trang phục bảo hộ cho khách tham quan, có hướng dẫn khách tham quan thực hiện nội quy	Không có trang phục bảo hộ cho khách tham quan		
IX Quá trình chế biến cà phê và kiểm soát VSATTP					
36	Tổ hoặc nhóm phụ trách quản lý chất lượng và VSATTP	Có Tổ/nhóm/người phụ trách công tác quản lý chất lượng và VSATTP, có chương trình giám sát định kỳ	Có Tổ/nhóm/người chuyên trách nhưng không có chương trình giám sát định kỳ hoặc có nhưng thực	Không có Tổ/nhóm/người chuyên trách	

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Mức đánh giá			
		Đạt (A)	Lỗi nhẹ (B)	Lỗi nặng (C)	Lỗi nghiêm trọng (D)
		và thực hiện đầy đủ, có hồ sơ ghi chép	hiện không đầy đủ, không có hồ sơ ghi chép		
37	Quy trình kiểm soát chất lượng nguyên liệu	Có và hồ sơ ghi chép đầy đủ	Có nhưng thực hiện không đầy đủ, không có hồ sơ ghi chép	Không có	
38	Quy trình sản xuất và quy phạm vệ sinh để kiểm soát quá trình sản xuất	Có quy trình, quy phạm sản xuất và phổ biến, tập huấn đầy đủ cho công nhân trực tiếp sản xuất	Có quy trình, quy phạm nhưng phổ biến không đầy đủ	Không có quy trình, quy phạm	
39	Tiêu chuẩn cơ sở	Chất lượng sản phẩm cả phê nhân đảm bảo phù hợp và hài hòa với TCVN 4193:2005 Cả phê nhân (hoặc các tiêu chuẩn tương đương) và các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với thực phẩm		Chất lượng sản phẩm không đáp ứng các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm, không mua bán, phân loại cả phê theo TCVN 4193:2005 hoặc các tiêu chuẩn tương đương	

III. PHÂN LOẠI:

+ Loại A: Cơ sở không có chỉ tiêu mắc lỗi nghiêm trọng và lỗi nặng, lỗi nhẹ tối đa bằng 30% tổng số chỉ tiêu đánh giá.

+ Loại B: Cơ sở không có chỉ tiêu mắc lỗi nghiêm trọng, tổng số lỗi nặng và lỗi nhẹ không quá 50% tổng số chỉ tiêu đánh giá, trong đó lỗi nặng tối đa 20%.

+ Loại C: Không đáp ứng các tiêu chuẩn của Loại A và B.

Đơn vị:.....
.....

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

BIỂU MẪU

**Kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo chất lượng
cơ sở sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói thuốc bảo vệ thực vật**

Căn cứ Quyết định số...../.....ngày...../...../.....của.....

1. Ngày kiểm tra:

2. Tên cơ sở kiểm tra :

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

- Người đại diện : Chức vụ:

3. Thành phần Đoàn kiểm tra:

4. Sản phẩm:

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

Chỉ tiêu		Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục	
			Đạt	Chưa đạt				
				Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng		
I		Nhóm các tiêu chí về địa điểm, nhà xưởng, trang thiết bị						
1		Địa điểm						
1.1	1	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy phép đầu tư	☐		☐			
1.2	2	Địa điểm khu nhà xưởng và kho thuốc BVTV	☐			☐		
1.3	3	Khoảng cách với trường học, bệnh viện, chợ.	☐	☐	☐			
1.4	4	Không bị ngập nước	☐	☐	☐	☐		
2		Nhà xưởng, kho chứa						
2.1	5	Thiết kế xây dựng	☐	☐	☐			
2.2	6	Bố trí nhà xưởng và kho	☐	☐	☐			

		chứa					
2.3	7	Bố trí trong nhà xưởng và kho chứa	☐	☐	☐	☐	
2.4	8	Quy trình công nghệ gia công, sang chai, đóng gói	☐	☐	☐		
2.5	9	Trang thiết bị, dây chuyền sản xuất	☐	☐	☐		
II		Nhóm các tiêu chí về hệ thống phụ trợ: Hệ thống xử lý chất thải, Phòng chống cháy nổ, bảo vệ môi trường, vệ sinh nhà xưởng					
1	10	Hệ thống xử lý chất thải	☐		☐	☐	
2	11	Phòng chống cháy nổ	☐	☐	☐	☐	
3	12	Bảo vệ môi trường	☐		☐	☐	
4	13	An toàn vệ sinh lao động	☐	☐	☐	☐	
III		Nhóm các tiêu chí về nhân lực, trang bị và sử dụng bảo hộ lao động					
1	14	Nhân lực	☐	☐		☐	
3	15	Bảo hộ lao động	☐	☐	☐		
IV		Nhóm các tiêu chí về hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm của cơ sở					
1	16	Hệ thống quản lý chất lượng của cơ sở	☐	☐	☐	☐	
2	17	Hồ sơ theo dõi sản phẩm	☐	☐	☐		
3	18	Phiếu kiểm tra chất lượng từng lô sản phẩm trước khi xuất xưởng	☐	☐	☐		
4	19	Nội dung ghi nhãn	☐	☐	☐		
5	20	Chất lượng của sản phẩm	☐		☐	☐	
		Cộng:					

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

6. Kết luận và kiến nghị của đoàn kiểm tra:

.....

Cơ sở xếp loại:

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:

.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
 (Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu)

**ĐD. LỰC LƯỢNG
 PHỐI HỢP (nếu có)**

**ĐD. ĐOÀN
 KIỂM TRA**
 (Ký, ghi rõ họ tên)

**NGƯỜI LẬP
 BIỂU MẪU**
 (Ký, ghi rõ họ tên)

2

HƯỚNG DẪN

Kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo chất lượng
cơ sở sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói thuốc bảo vệ thực vật

A. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC LỖI

1. **Lỗi nghiêm trọng:** Là sai lệch so với quy định hoặc tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, tác động xấu đến môi trường, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
2. **Lỗi nặng:** Là sai lệch so với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật nếu kéo dài lỗi này sẽ gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm nhưng chưa đến mức nghiêm trọng.
3. **Lỗi nhẹ:** Là sai lệch so với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật có thể gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát chất lượng nhưng chưa đến mức nặng.

B. PHÂN LOẠI:

- Loại A: Không có lỗi nặng và nghiêm trọng, có $\leq 1/3$ kết quả kiểm tra có lỗi nhẹ.
- Loại B: Không có lỗi nghiêm trọng, có $\leq 1/3$ lỗi nặng hoặc $> 1/3$ kết quả kiểm tra có lỗi nhẹ.
- Loại C: Kết quả kiểm tra có $> 1/3$ lỗi nặng hoặc có lỗi nghiêm trọng.

C. KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ:

I. Nhóm các tiêu chí về địa điểm, nhà xưởng và trang thiết bị

1. Địa điểm

1.1 Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy phép đầu tư về hoạt động sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói thuốc BVTV

- Đạt yêu cầu: Có đăng ký ngành nghề sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói thuốc bảo vệ thực vật
- Lỗi nặng: Đăng ký không có ngành nghề sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói thuốc bảo vệ thực vật

1.2 Địa điểm khu nhà xưởng và kho thuốc BVTV:

- Đạt yêu cầu: Nằm trong khu công nghiệp hoặc có văn bản đồng ý của chính quyền về địa điểm nằm ngoài khu công nghiệp; Nhà xưởng và kho chứa có tường bao ngăn cách với bên ngoài.

- Lỗi nghiêm trọng: Nằm ngoài khu công nghiệp nhưng không có hoặc có văn bản không đồng ý của chính quyền mà vẫn hoạt động.

1.3 Khoảng cách với trường học, bệnh viện, chợ:

- Đạt yêu cầu: Cách trường học, bệnh viện, chợ tối thiểu 200 m
- Lỗi nhẹ: Không đảm bảo khoảng cách với một trong các yêu cầu trên
- Lỗi nặng: Gần sát trường học, bệnh viện, chợ

1.4 Không bị ngập nước:

- Đạt yêu cầu: Không bị ngập trong mọi tình huống
- Lỗi nhẹ: Bị ngập trong một vài tình huống
- Lỗi nặng: Ngập trong mùa mưa lũ
- Lỗi nghiêm trọng: Ngập thường xuyên

2. Nhà xưởng và kho chứa

2.1 Thiết kế xây dựng

- Đạt yêu cầu:

+ Nhà xưởng: Đạt tiêu chuẩn thiết kế, xây dựng quy định tại Tiêu chuẩn Việt Nam TCVN: 2622/1995: Phòng cháy, chống cháy cho nhà và công trình - Yêu cầu thiết kế; TCVN 4604/1988: Xí nghiệp công nghiệp, nhà sản xuất - Tiêu chuẩn thiết kế.

+ Vật liệu xây dựng nhà xưởng, kho chứa là vật liệu cách nhiệt, không bắt lửa, không dễ cháy; Khung nhà được làm bằng bê tông hoặc thép. Sàn nhà được làm bằng vật liệu không thấm chất lỏng, bằng phẳng không trơn trượt, không có khe nứt và có gờ hay lề bao quanh chống tràn; Có kệ kê hàng cao ít nhất là 10 cm.

+ Nhà xưởng, kho chứa phải có lối thoát hiểm.

- Lỗi nhẹ: Không có một trong các yêu cầu trên.

- Lỗi nặng: Không có từ hai yêu cầu trở lên.

2.2 Bố trí nhà xưởng và kho chứa

- Đạt yêu cầu: Nhà xưởng sản xuất và kho chứa phải ngăn cách; Kho chứa có khu thành phẩm và khu nguyên liệu riêng biệt.

- Lỗi nhẹ: Nhà xưởng và kho chứa có ngăn cách, nhưng kho chứa không có khu thành phẩm và khu nguyên liệu riêng.

- Lỗi nặng: Không ngăn cách, riêng biệt xưởng sản xuất và kho

2.3 Bố trí hàng hóa trong nhà xưởng, kho chứa

- Đạt yêu cầu: Bố trí, sắp xếp gọn gàng, hợp lý. Thuốc BVTV trong kho phải sắp xếp trên các kệ kê hàng cao ít nhất là 10 cm, cách tường ít nhất 20cm; xếp riêng biệt thuốc nguyên liệu, thuốc thành phẩm; lối đi chính rộng tối thiểu 1,5 m thuận lợi cho đi lại và các hoạt động: phòng cháy, chữa cháy, kiểm tra, giám sát;

- Lỗi nhẹ: Sắp xếp không gọn gàng, hàng hóa không để trên kệ kê hàng.

- Lỗi nặng: Lối đi chính chật hẹp; Kho chứa không có kệ kê hàng.

- Lỗi nghiêm trọng: Không đảm bảo các yêu cầu trên.

2.4 Quy trình công nghệ sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói

- Đạt yêu cầu: Có quy trình công nghệ sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói bảo đảm chất lượng thuốc BVTV, thực hiện theo đúng quy trình.

- Lỗi nhẹ: Có quy trình công nghệ sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói bảo đảm chất lượng thuốc BVTV nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không có quy trình công nghệ sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói bảo đảm chất lượng thuốc BVTV hoặc có quy trình nhưng không phù hợp.

2.5 Trang thiết bị, dây chuyền sản xuất:

- Đạt yêu cầu: Có dây chuyền, công nghệ sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói phù hợp để đảm bảo chất lượng thuốc BVTV của cơ sở, hoạt động tốt.

- Lỗi nhẹ: Có 50% dây chuyền bán tự động.

- Lỗi nặng: 100% thủ công.

II. Nhóm các tiêu chí về hệ thống phụ trợ: Hệ thống xử lý chất thải, phòng chống cháy nổ, bảo vệ môi trường, an toàn vệ sinh lao động.

1. Hệ thống xử lý chất thải

- Đạt yêu cầu: Nhà xưởng có hệ thống xử lý khí thải, nước thải, chất thải rắn theo đúng quy định về xử lý chất thải nguy hại hoặc có hợp đồng thu gom xử lý chất thải rắn nguy hại đối với cơ sở được cấp phép; Kho chứa có hệ thống thông gió; Nhà xưởng và kho chứa có dụng cụ thu gom và vận chuyển chất thải rắn ra khỏi khu vực sản xuất sau mỗi ca sản xuất, có nơi chứa chất thải kín, riêng biệt với khu sản xuất.

- Lỗi nặng: Có nhưng không đầy đủ, hoạt động kém

- Lỗi nghiêm trọng: Không có

2. Phòng chống cháy nổ:

- Đạt yêu cầu: Có phương án phòng chống cháy nổ được phê duyệt; Có nội quy PCCC, tiêu lệnh, biển hiệu "cấm lửa"; Có biển biểu trưng nguy hiểm in đầu lâu, xương

chéo màu đen trên nền trắng trong hình vuông đặt lệch có kích thước như quy định tại thông tư về quản lý thuốc bảo vệ thực vật của Bộ NNN&PTNT; Có các thiết bị, dụng cụ phòng cháy và chữa cháy theo quy định của công an PCCC, để ở nơi thuận tiện khi sử dụng.

- Lỗi nhẹ: Thiếu một trong các yêu cầu trên
- Lỗi nặng: Trang thiết bị PCCC để ở vị trí không phù hợp, không vận hành được
- Lỗi nghiêm trọng: Không có

3. Bảo vệ môi trường

- Đạt yêu cầu: Cơ sở sản xuất phải áp dụng hệ thống quản lý môi trường theo tiêu chuẩn ISO 14001 hoặc tương đương; Có Báo cáo tác động môi trường (ĐTM) hoặc đề án bảo vệ môi trường được cơ quan có thẩm quyền phê duyệt.

- Lỗi nặng: Có nhưng không đầy đủ
- Lỗi nghiêm trọng: Không có

4. An toàn vệ sinh lao động:

- Đạt yêu cầu: Có Quy trình vệ sinh nhà xưởng, thiết bị và được thực hiện theo đúng quy trình; Có bảng nội quy về an toàn hóa chất, hệ thống báo hiệu phù hợp với mức độ nguy hiểm của hóa chất; Có phiếu an toàn hóa chất của tất cả các hóa chất được lưu trữ; Có nội quy an toàn lao động, có khu vực riêng biệt để thay đồ cho công nhân trước và sau ca sản xuất, có khu vực tắm, rửa, có nước sạch và xà phòng.

- Lỗi nhẹ: Không có một trong những yêu cầu trên
- Lỗi nặng: Không có Quy trình vệ sinh nhà xưởng, thiết bị và không có nội quy an toàn lao động.
- Lỗi nghiêm trọng: Không có tất cả những yêu cầu trên

III. Nhóm các tiêu chí về nhân lực, bảo hộ lao động

1. Nhân lực:

- Đạt yêu cầu:
 - + Người trực tiếp điều hành xưởng sản xuất Có Chứng chỉ hành nghề sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói thuốc BVTV do Chi cục BVTV tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương cấp;
 - + Lãnh đạo, người quản lý các bộ phận liên quan trực tiếp đến hoạt động hóa chất, người trực tiếp sản xuất, vận chuyển, bảo quản hóa chất được đào tạo, huấn luyện về kỹ thuật an toàn hóa chất;
 - + Lãnh đạo, nhân viên kỹ thuật và thủ kho được huấn luyện và nắm vững các quy định về quản lý hoạt động hóa chất, phòng cháy, chữa cháy; khoảng cách an toàn; thực hiện Biện pháp, Kế hoạch phòng ngừa, ứng phó sự cố hóa chất.
 - + Người lao động được đào tạo và tập huấn về quy trình sản xuất, an toàn lao động, phòng chống cháy nổ, các biện pháp phòng ngừa, xử lý sự cố đối với thuốc BVTV.
- Lỗi nhẹ: Không có một trong những yêu cầu trên trừ Chứng chỉ hành nghề
- Lỗi nghiêm trọng: Người trực tiếp điều hành sản xuất không có Chứng chỉ hành nghề

2. Bảo hộ lao động

- Đạt yêu cầu: Có trang bị và sử dụng trang thiết bị bảo đảm an toàn lao động (găng tay, khẩu trang, kính bảo hộ mắt, quần áo bảo hộ) khi tiếp xúc với thuốc BVTV.
- Lỗi nhẹ: Có trang bị nhưng không sử dụng (găng tay, khẩu trang)
- Lỗi nặng: Không có các trang bị bảo hộ lao động.

IV. Nhóm các tiêu chí về hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm của cơ sở

1. Hệ thống quản lý chất lượng của cơ sở:

- Đạt yêu cầu: Thực hiện theo tiêu chuẩn ISO, GMP hoặc có phòng kiểm nghiệm kiểm tra chất lượng sản phẩm hoặc có hợp đồng kiểm tra chất lượng với phòng thử

nghiệm có đủ năng lực kiểm tra chất lượng thuốc bảo vệ thực vật, để kiểm tra tất cả các lô thuốc BVTV trước khi xuất xưởng và có hồ sơ lưu kết quả kiểm tra.

- Lỗi nhẹ: Có bộ phận kiểm tra chất lượng sản phẩm (có phòng KCS) hoặc có hợp đồng kiểm tra chất lượng với phòng thử nghiệm có đủ năng lực kiểm tra chất lượng thuốc bảo vệ thực vật để kiểm tra chất lượng các lô thuốc trước khi xuất xưởng nhưng không kiểm tra đầy đủ (hồ sơ lưu kết quả kiểm tra không đầy đủ).

- Lỗi nặng: Có bộ phận kiểm tra chất lượng sản phẩm nhưng không thực hiện kiểm tra chất lượng các lô thuốc trước khi xuất xưởng (không có hồ sơ lưu).

- Lỗi nghiêm trọng: Không có bộ phận kiểm tra chất lượng sản phẩm và không có hợp đồng với phòng thử nghiệm có đủ năng lực kiểm tra chất lượng thuốc bảo vệ thực vật để kiểm tra chất lượng các lô thuốc trước khi xuất xưởng.

2. Hồ sơ theo dõi sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Có hồ sơ lưu cho từng lô sản phẩm, sổ ghi chép theo dõi xuất, nhập thuốc tại cơ sở.

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không có

3. Phiếu kiểm tra chất lượng từng lô sản phẩm trước khi xuất xưởng:

- Đạt yêu cầu: Có đầy đủ phiếu kiểm tra chất lượng từng lô sản phẩm trước khi xuất xưởng.

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không có

4. Nội dung ghi nhãn

- Đạt yêu cầu: Nhãn thuốc bảo vệ thực vật ghi đúng quy định.

- Lỗi nhẹ: Có một số nội dung ghi nhãn không đúng quy định

- Lỗi nặng: Nhãn ghi không đúng quy định hoặc không ghi đủ, đúng các nội dung bắt buộc trên nhãn chính. Hoặc nhãn chính ghi không đủ thông tin bắt buộc mà không có nhãn phụ kèm theo.

5. Chất lượng của sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Thuốc trong danh mục, thuốc đạt chất lượng theo quy định (nếu có lấy mẫu kiểm tra chất lượng).

- Lỗi nặng: Có thuốc không đạt chất lượng.

- Lỗi nghiêm trọng: Sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói thuốc ngoài danh mục hoặc thuốc cấm sử dụng tại Việt Nam. 

Đơn vị:.....
.....

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

BIỂU MẪU

**Kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo chất lượng
cơ sở kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật**

Căn cứ Quyết định số...../.....ngày...../...../.....của.....

1. Ngày kiểm tra:

2. Tên cơ sở kiểm tra :

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

- Người đại diện : Chức vụ:

3. Thành phần Đoàn kiểm tra:

4. Sản phẩm:

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

Chỉ tiêu		Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi chưa đạt hoặc hành động khắc phục	
			Đạt	Chưa đạt				
				Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng		
I		Nhóm các tiêu chí về địa điểm, cửa hàng kinh doanh và kho chứa thuốc BVTN						
1		Địa điểm						
1.1	1	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	☐		☐			
1.2	2	Văn bản đồng ý của chính quyền cấp xã, phường về địa điểm	☐		☐			
1.3	3	Khoảng cách với nguồn nước.	☐	☐	☐			
1.4	4	Không bị ngập nước	☐	☐		☐		
2		Yêu cầu đối với cửa hàng kinh doanh, kho chứa						
2.1	5	Yêu cầu đối với cửa hàng kinh doanh, kho	☐	☐	☐	☐		

		chứa					
2.2	6	Bố trí trong cửa hàng kinh doanh và kho chứa	☐	☐	☐	☐	
II		Nhóm các tiêu chí về hệ thống phụ trợ: Phòng chống cháy nổ, bảo vệ môi trường và xử lý chất thải					
1	7	Phòng chống cháy nổ	☐	☐	☐		
2	8	Bảo vệ môi trường	☐	☐	☐		
3	9	Xử lý chất thải	☐	☐	☐		
III		Nhóm các tiêu chí về nhân lực, sử dụng bảo hộ lao động					
1	10	Người trực tiếp quản lý cửa hàng, người bán hàng	☐	☐	☐	☐	
2	11	Sử dụng bảo hộ lao động	☐	☐	☐		
IV		Nhóm các tiêu chí về hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm của cơ sở					
1		Hệ thống quản lý ISO, GMP ... (Khuyến khích đối với các Công ty, doanh nghiệp kinh doanh)					Ghi Có hay Không (Tiêu chuẩn nào?) (Không áp dụng đối với cửa hàng, đại lý)
2	12	Sổ ghi chép và các giấy tờ theo dõi hàng hóa	☐	☐	☐		
3	13	Hợp đồng và các cam kết bảo đảm chất lượng sản phẩm kinh doanh	☐	☐	☐		(Chỉ đánh giá đối với Công ty; Doanh nghiệp kinh doanh)
4	14	Có bảng niêm yết giá tại cửa hàng	☐	☐	☐		
5	15	Phiếu kiểm tra chất lượng các lô hàng nhập khẩu	☐	☐	☐		(Chỉ đánh giá đối với Công ty nhập khẩu sản phẩm)
6	16	Chất lượng sản phẩm, nguồn gốc và các yêu cầu khác đối với sản phẩm	☐	☐	☐	☐	
		Cộng					

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

6. Kết luận và kiến nghị của đoàn kiểm tra:

.....

.....

.....

Cơ sở xếp loại:

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:

.....

.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký, ghi rõ họ tên)ĐD. LỰC LƯỢNG
PHỐI HỢP (nếu có)ĐD. ĐOÀN
KIỂM TRA
(Ký, ghi rõ họ tên)NGƯỜI LẬP
BIỂU MẪU
(Ký, ghi rõ họ tên)

2

HƯỚNG DẪN

Kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo chất lượng cơ sở kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật

A. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC LỖI

1. **Lỗi nghiêm trọng:** Là sai lệch so với quy định hoặc tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, tác động xấu đến môi trường, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
2. **Lỗi nặng:** Là sai lệch so với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật nếu kéo dài lỗi này sẽ gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm nhưng chưa đến mức nghiêm trọng.
3. **Lỗi nhẹ:** Là sai lệch so với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật có thể gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát chất lượng nhưng chưa đến mức nặng.

B. PHÂN LOẠI:

- Loại A: Không có lỗi nặng và nghiêm trọng, có $\leq 1/3$ kết quả kiểm tra có lỗi nhẹ.
- Loại B: Không có lỗi nghiêm trọng, có $\leq 1/3$ lỗi nặng hoặc $> 1/3$ kết quả kiểm tra có lỗi nhẹ.
- Loại C: Kết quả kiểm tra có $> 1/3$ lỗi nặng hoặc có lỗi nghiêm trọng.

C. KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ:

I. Nhóm các tiêu chí về địa điểm, cửa hàng kinh doanh và kho chứa thuốc bảo vệ thực vật

1. Địa điểm

1.1 Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh

- Đạt yêu cầu: Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có đăng ký kinh doanh đúng ngành nghề
- Lỗi nặng: Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh không đăng ký ngành nghề kinh doanh vật tư nông nghiệp hoặc thuốc BVTV

1.2 Văn bản đồng ý của chính quyền cấp xã, phường về địa điểm

- Đạt yêu cầu: Có và được đồng ý
- Lỗi nặng: Không có hoặc có văn bản không đồng ý.

1.3 Khoảng cách với nguồn nước:

- Đạt yêu cầu: Cách xa nguồn nước (sông, hồ, kênh, rạch) ít nhất khoảng 20m, (riêng đồng bằng sông Cửu Long cách xa nguồn nước ít nhất là 10m kể từ mép bờ sông, kênh, rạch) và cửa hàng được gia cố bờ kè chắc chắn.
- Lỗi nhẹ: Không đảm bảo khoảng cách, nhưng được gia cố bờ kè chắc chắn. 4

- Lỗi nặng: Sát sông, kênh, rạch và không được gia cố bờ kè chắc chắn

1.4 Không bị ngập nước:

- Đạt yêu cầu: Không bị ngập nước trong mọi tình huống
- Lỗi nhẹ: Ngập trong mùa mưa lũ.
- Lỗi nghiêm trọng: Ngập thường xuyên

2. Yêu cầu đối với cửa hàng kinh doanh, kho chứa

2.1 Yêu cầu đối với cửa hàng và kho chứa:

- Đạt yêu cầu:

+ Cửa hàng kinh doanh: Có biển hiệu ghi rõ ràng bằng tiếng Việt: tên chủ cơ sở hoặc tên doanh nghiệp, địa chỉ kinh doanh (Đối với công ty kinh doanh có biển Công ty theo quy định), phải là nhà cấp 4 trở lên, có diện tích phù hợp; Có tủ trưng bày thuốc BVTV.

+ Nơi chứa thuốc của cửa hàng và kho chứa thuốc BVTV dưới 5000 kg: Là nhà cấp 4 trở lên, có diện tích phù hợp; Tường và mái nhà phải xây dựng bằng vật liệu không bén lửa; nền cao ráo; thông thoáng, không ẩm, dột; thiết bị chiếu sáng đảm bảo an toàn và nhận diện được thuốc; có kệ kê hàng cách mặt đất ít nhất 10cm;

+ Đối với kho chứa thuốc BVTV từ 5000 kg trở lên: Bố trí, sắp xếp gọn gàng, hợp lý. Hàng hóa được kê trên kệ kê hàng cao ít nhất 10 centimet (cm), cách tường ít nhất 20 centimet (cm). Lối đi chính rộng tối thiểu 1,5 mét (m), thuận tiện cho các hoạt động phòng cháy, chữa cháy, kiểm tra, giám sát; Vật liệu xây dựng kho không bắt lửa, không dễ cháy; khung nhà được làm bằng bê tông hoặc thép. Sàn được làm bằng vật liệu không thấm chất lỏng, bằng phẳng không trơn trượt, không có khe nứt và có các gờ hay lề bao quanh; Có lối thoát hiểm, được chỉ dẫn rõ ràng (bằng bảng hiệu, sơ đồ) và dễ mở khi xảy ra sự cố.

- Lỗi nhẹ: Không phù hợp với một trong các yêu cầu trên.
- Lỗi nặng: Cửa hàng kinh doanh không có tủ trưng bày thuốc BVTV hoặc kho chứa không đảm bảo các yêu cầu trên.
- Lỗi nghiêm trọng: Cửa hàng và kho chứa không có các yêu cầu trên

2.2 Bố trí trong cửa hàng kinh doanh, kho chứa

- Đạt yêu cầu: Thuốc BVTV phải được sắp xếp gọn gàng trong tủ trưng bày và trên các kệ kê hàng, cách tường ít nhất 20cm; xếp riêng biệt thuốc BVTV và phân bón; đảm bảo thông thoáng, sạch sẽ; có lối đi vào đủ rộng. Có nơi chứa riêng biệt thuốc quá hạn sử dụng chờ trả lại nơi sản xuất.

- Lỗi nhẹ: Sắp xếp không gọn gàng hoặc thuốc BVTV sắp xếp lẫn lộn với phân bón, vật tư nông nghiệp khác (nếu có).

- Lỗi nặng: Kinh doanh cùng các hàng hóa vật tư tiêu dùng khác trừ phân bón hoặc thuốc quá hạn sử dụng để lẫn lộn với thuốc BVTV đang kinh doanh.

- Lỗi nghiêm trọng: Kinh doanh cùng các hàng hóa thực phẩm (hàng ăn, uống) *g*

II. Nhóm các tiêu chí về hệ thống phụ trợ: Phòng chống cháy nổ, bảo vệ môi trường và xử lý chất thải

1. Phòng chống cháy nổ:

- Đạt yêu cầu: Có nội quy PCCC, có các trang thiết bị phòng cháy và chữa cháy theo quy định và được để ở nơi dễ nhìn thấy, dễ sử dụng.

- Lỗi nhẹ: Trang thiết bị, dụng cụ PCCC không đầy đủ hoặc để ở vị trí không thuận tiện khi sử dụng.

- Lỗi nặng: Không có

2. Bảo vệ môi trường:

- Đạt yêu cầu: Cơ sở kinh doanh phải có đầy đủ các văn bản về bảo vệ môi trường theo quy định.

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

3. Xử lý chất thải (bao bì thuốc bị rách, thuốc đổ vỡ)

- Đạt yêu cầu: Có nơi chứa chất thải riêng biệt; có dụng cụ, vật liệu để xử lý kịp thời khi thuốc BVTV đổ, vỡ, rách rơi vãi (xô, xẻng, cát, vôi bột,...);

- Lỗi nhẹ: Không có đầy đủ các yêu cầu nêu trên

- Lỗi nặng: Không có

III. Nhóm các tiêu chí về nhân lực, sử dụng bảo hộ lao động

1. Nhân lực: Người trực tiếp quản lý cửa hàng và người trực tiếp bán hàng

- Đạt yêu cầu: Người quản lý trực tiếp của cửa hàng phải có Chứng chỉ hành nghề buôn bán thuốc BVTV do Chi cục BVTV tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương cấp và tham gia đầy đủ lớp tập huấn định kỳ hàng năm do Chi cục tổ chức; Người trực tiếp bán hàng được huấn luyện về thuốc bảo vệ thực vật do Chi cục BVTV tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương tổ chức hoặc có bằng tốt nghiệp từ trung cấp chuyên ngành trồng trọt, bảo vệ thực vật, sinh học, sư phạm nông nghiệp trở lên.

- Lỗi nhẹ: Có CCHN, nhưng tham gia tập huấn không đầy đủ hoặc người trực tiếp bán hàng không được huấn luyện về thuốc bảo vệ thực vật và không có các văn bằng trên.

- Lỗi nặng: Không có Chứng chỉ hành nghề

- Lỗi nghiêm trọng: Không có Chứng chỉ hành nghề và người kinh doanh thuốc BVTV chưa đủ 18 tuổi.

2. Sử dụng bảo hộ lao động

- Đạt yêu cầu: Có trang bị và có sử dụng găng tay, khẩu trang, nước sạch, xà phòng.

- Lỗi nhẹ: Có trang bị nhưng không đầy đủ hoặc không sử dụng (găng tay, khẩu trang). 2

- Lỗi nặng: Không có

IV. Nhóm các tiêu chí về hệ thống quản lý chất lượng sản phẩm của cơ sở

1. Hệ thống quản lý chất lượng của cơ sở: ISO, GMP: Khuyến khích đối với công ty, doanh nghiệp kinh doanh (không bắt buộc phải áp dụng)

2. Sổ ghi chép và các giấy tờ theo dõi hàng hóa

- Đạt yêu cầu: Có lưu các loại giấy tờ liên quan đến hoạt động kinh doanh thuốc BVTV; có sổ ghi chép theo dõi xuất, nhập, buôn bán thuốc BVTV.

- Lỗi nhẹ: Không có sổ ghi chép theo dõi xuất, nhập, buôn bán thuốc BVTV.

- Lỗi nặng: Không có các yêu cầu trên

3. Hợp đồng và các cam kết bảo đảm chất lượng sản phẩm kinh doanh (chỉ tiêu này đánh giá đối với các công ty, doanh nghiệp kinh doanh):

- Đạt yêu cầu: Có Hợp đồng với đơn vị cung ứng ghi các điều khoản cam kết bảo đảm chất lượng và đảm bảo các quy định pháp luật khác đối với các sản phẩm kinh doanh.

- Lỗi nhẹ: Có hợp đồng nhưng không ghi điều khoản cam kết bảo đảm chất lượng.

- Lỗi nặng: Không có hợp đồng

4. Có bảng niêm yết giá tại cửa hàng:

- Đạt yêu cầu: Có bảng niêm yết giá tại cửa hàng

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không có

5. Phiếu kiểm tra chất lượng các lô hàng nhập khẩu (chỉ tiêu này đánh giá đối với Công ty nhập khẩu sản phẩm)

- Đạt yêu cầu: Có đầy đủ Phiếu kiểm tra chất lượng các lô hàng nhập khẩu

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không có

6. Chất lượng sản phẩm, nguồn gốc và các yêu cầu khác đối với sản phẩm

- Đạt yêu cầu: Thuốc trong danh mục thuốc BVTV được phép sử dụng, hạn chế sử dụng ở Việt Nam; thuốc đang trong thời hạn sử dụng; có nhãn đúng quy định.

- Lỗi nhẹ: Kinh doanh thuốc có nhãn không đúng quy định.

- Lỗi nặng: Đang kinh doanh thuốc quá hạn sử dụng hoặc có thuốc không đạt chất lượng (nếu lấy mẫu kiểm tra chất lượng).

- Lỗi nghiêm trọng: Kinh doanh thuốc ngoài danh mục, không rõ nguồn gốc xuất xứ hoặc thuốc không có nhãn hoặc thuốc cấm sử dụng ở Việt Nam. 4

BIỂU MẪU
Thống kê điều kiện cơ sở nuôi trồng thủy sản thâm canh, bán thâm canh
đảm bảo an toàn thực phẩm

Thời điểm lập hồ sơ:

I- THÔNG TIN CHUNG VỀ CƠ SỞ

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Điện thoại: Fax: Email:
4. Hình thức nuôi:

Thâm canh	☐	Quảng canh	☐
Bán thâm canh	☐		
Quảng canh cải tiến	☐	Khác ☐	

(ghi rõ hình thức nuôi)
5. Đối tượng nuôi:
6. Số lượng ao nuôi:
7. Tổng diện tích cơ sở (m²):
8. Năng suất trung bình của 3 năm gần nhất (tấn/ha):

III. THÔNG TIN VỀ ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ

1. Hệ thống cơ sở nuôi

Tổng diện tích cơ sở: m², trong đó:

+ Diện tích ao nuôi : m²

+ Diện tích ao chứa, lắng : m²

+ Diện tích ao nước thải: m²

+ Khác:
2. Các hệ thống công trình phụ trợ: bao gồm nhà ở, nơi làm việc, kho chứa thức ăn, kho chứa và bảo quản máy móc, dụng cụ, nguyên vật liệu và công trình phụ trợ khác tùy theo từng cơ sở, vùng nuôi

- Diện tích,

+ Khu vực nhà kho: m²

+ Khu vực nhà ở, sinh hoạt cho lao động : m²

+ Khu vực sơ chế : m²

+ Khu vực khác: m²

- Mô tả hiện trạng

3. Trang thiết bị, dụng cụ sử dụng tại cơ sở:

TT	Tên thiết bị	Đơn vị	Số lượng	Mục đích sử dụng	Ghi chú
1					
2					
3					
...					

4. Danh mục các thức ăn, thuốc, hóa chất, chế phẩm sinh học, sản phẩm xử lý và cải tạo môi trường sử dụng:

TT	Tên sản phẩm	Nguồn gốc	Mục đích sử dụng	Ghi chú
1				
2				
3				
...				

5. Xử lý ao trước khi nuôi

- Mô tả các hoạt động xử lý ao trước khi nuôi tại cơ sở

6. Việc sử dụng con giống

- Nguồn gốc con giống

- Kết quả xét nghiệm bệnh

- Số lượng thả

- Mật độ thả

- Tình trạng sức khỏe con giống trước khi thả nuôi

7. Quản lý và chăm sóc

- Mô tả việc quản lý và chăm sóc thủy sản nuôi (theo dõi môi trường nước, tốc độ sinh trưởng, cho ăn, xử lý môi trường nước ao nuôi, ...)

8. Hệ thống xử lý chất thải

- Nước thải: (Mô tả tóm tắt hệ thống thoát, xử lý nước thải,)

- Chất thải rắn: Cách thức bảo quản, vận chuyển, xử lý

9. Tổng số lao động: người, trong đó:

- Trình độ lao động:

+ Đại học: người trong đó:

Chuyên môn về Nuôi trồng thủy sản: người.

Chuyên môn khác: người.

+ Trung học và công nhân kỹ thuật: người.

+ Lao động phổ thông: người.

+ Tổng số lao động tham gia Bảo hiểm xã hội: người.

10. Những thông tin khác:

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN KIỂM TRA

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT

(Ký ghi rõ họ tên - đóng dấu nếu có)

BIỂU MẪU
Thông kê cơ sở sản xuất, kinh doanh giống thủy sản

Thời điểm lập hồ sơ:

Đơn vị lập hồ sơ:

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh:

2. Địa chỉ:

3. Điện thoại: Fax: Email:

4. Đối tượng sản xuất:

5. Loại hình doanh nghiệp:

DN nhà nước ☐ DN 100% vốn nước ngoài ☐

DN liên doanh với nước ngoài ☐ DN Cổ phần ☐

DN tư nhân ☐ Khác ☐

(ghi rõ loại hình)

6. Năm bắt đầu hoạt động:

7. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh:

8. Công suất thiết kế: (triệu con/năm)

II. THÔNG TIN VỀ ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT

1. Mặt bằng:

Tổng diện tích các khu vực sản xuất: m², trong đó:

- Khu vực nhà hành chính và nhà ở công nhân: m²

- Khu vực nuôi vỗ: m².

- Khu vực cho đẻ: m².

- Khu vực ương giống: m².

- Khu vực nuôi cách ly (nếu có): m².

- Khu vực nuôi thức ăn tươi sống (nếu có): m².

2. Hệ thống bể phục vụ sản xuất giống:

TT	Hệ thống sản xuất	Số lượng bể (cái)	Thể tích bể (m ³)	Tổng thể tích (m ³)
1	Bể lắng lọc			
2	Bể nuôi cách ly (nếu có)			
3	Bể nuôi vỗ đàn bố mẹ			
4	Bể đẻ			
5	Bể ương nuôi ấu trùng			
6	Bể/túi nuôi tảo (nếu có)			
7	Bể xử lý nước thải			

3. Trang thiết bị (các loại thiết bị chính):

Tên thiết bị	Số lượng	Nước sản xuất	Tổng công suất	Năm bắt đầu sử dụng

4. Cán bộ kỹ thuật:

Trình độ kỹ thuật viên	Số lượng
Sau Đại học	
Đại học	
Cao đẳng	
Trung cấp	
Tập huấn	
Lao động phổ thông	
Tổng cộng	

III. THÔNG TIN VỀ SẢN XUẤT VÀ TIÊU THỤ**1. Đàn thủy sản bố mẹ:**

Nơi cung cấp	Thời gian	ĐVT	Số lượng
Trong nước từ:			
1.....			
2.....			
Nhập khẩu từ:			
1.....			
2.....			
3.....			

2. Số lượng giống sản xuất được (thống kê 3 năm trở lại đây):

- Năm 20 (triệu con)
- Năm 20 (triệu con)
- Năm 20 (triệu con)

3. Quy trình sản xuất đang áp dụng theo tiêu chuẩn:

- Global GAP ☐
- SQF 1000 MC ☐
- ASC ☐
- Khác (ghi rõ):.....

4. Hình thức tiêu thụ con giống hiện nay:**4.1. Thị trường tiêu thụ chính:**

- Miền Bắc: Số lượng: (triệu con); chiếm %
- Miền Trung: Số lượng: (triệu con); chiếm %
- Miền Nam: Số lượng: (triệu con; chiếm) %

4.2. Hợp đồng mua bán:

Hình thức	Chiếm tỷ lệ (%)
- Đã có hợp đồng mua giống ☐	
- Mua bán tự do ☐	
- Hình thức khác (ghi rõ) ☐	

4.3. Giá trung bình bán tôm giống (thống kê 3 năm trở lại đây):

Năm 2010: (đồng/con)

Năm 2011: (đồng/con)

Năm 2012: (đồng/con)

5. Những thông tin khác:

.....

.....

.....

Ghi chú: Đánh dấu x vào ☐ và ghi đầy đủ các thông tin theo đề mục yêu cầu

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN KIỂM TRA**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT**

(Ký tên - đóng dấu-nếu có)



BIỂU MẪU**Thông kê cơ sở sản xuất sản phẩm xử lý, cải tạo môi trường dùng trong nuôi trồng thủy sản**

Thời điểm lập hồ sơ:.....

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở sản xuất:
2. Địa chỉ:
3. Điện thoại: Fax: E mail:
4. Loại hình doanh nghiệp:

DN nhà nước	☐	DN 100% vốn nước ngoài	☐
DN liên doanh với nước ngoài	☐	DN Cổ phần	☐
DN tư nhân	☐	Khác ☐	

 (ghi rõ loại hình)
5. Năm bắt đầu hoạt động:
6. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh:
7. Phụ rtách kỹ thuật có bằng cấp tối thiểu đại học các ngành: sinh học, hóa sinh học và nuôi trồng thủy sản: Có ☐ Không ☐
 Nếu có, ghi rõ ngành nghề, ngày cấp:.....
8. Các giấy chứng nhận hiện có :

- GMP ASIAN	☐	Cấp ngày	tháng	năm
- GMP WHO	☐	Cấp ngày	tháng	năm
- GMP EU	☐	Cấp ngày	tháng	năm
- ISO 9001-2000	☐	Cấp ngày	tháng	năm
- ISO 17025	☐	Cấp ngày	tháng	năm
- Các giấy chứng nhận khác(nếu có)	☐			
9. Các dây chuyền sản xuất hiện đang hoạt động

- Chế phẩm sinh học	☐	- Thuốc thú y	☐
- Hóa chất	☐	- Các dạng khác	☐
- Khoáng chất	☐		
10. Số lượng sản phẩm đã được cấp phép lưu hành :.....sản phẩm

Trong đó :

- Số lượng sản phẩm hiện đang sản xuất, lưu hành :	sản phẩm
- Số sản phẩm đã dừng sản xuất 2-3 năm :	sản phẩm
- Số lượng sản phẩm không sản xuất hoặc dừng sản xuất >3 năm:	sản phẩm

11. Doanh số kinh doanh (thống kê 3 năm trở lại đây):

- Năm..... :(triệu đồng)
- Năm :(triệu đồng)
- Năm : (triệu đồng)

12. Thị trường tiêu thụ sản phẩm:

- Trong nước :
 - + Miền Bắc : tỉnh, thành phố trực thuộc TW.
 - + Miền Trung : tỉnh, thành phố trực thuộc TW.
 - + Miền Nam: tỉnh, thành phố trực thuộc TW.
- Xuất khẩu ☐ Số nước xuất khẩu:.....nước, gồm (Kèm theo tên các nước) :

II. Tóm tắt hiện trạng điều kiện cơ sở sản xuất

1. Địa điểm sản xuất

- Trong Khu công nghiệp hoặc trong khu quy hoạch của địa phương : Có ☐ Không ☐
- Trong khu dân cư, công trình công cộng: Có ☐ Không ☐

2. Nhà xưởng sản xuất

2.1. Tổng diện tích các khu vực sản xuất : m², trong đó :

- a) Kho nguyên liệu, phụ liệu, bao bì, thành phẩm.....m²
- b) Khu vực xử lý tiết trùng.....m²
- c) Khu vực cân, cấp phát nguyên liệu.....m²
- d) Khu vực chuẩn bị sản xuất.....m²
- d) Khu vực pha chế, bảo quản bán thành phẩm.....m²
- e) Khu vực hoàn thiện sản phẩm..... m²
- f) Khu vực kiểm tra sản phẩm trước khi xuất xưởng.....m²
- g) Khu vực để các sản phẩm không đạt tiêu chuẩn chất lượng.....m²
- h) Khu vực vệ sinh cá nhân và các khu vực khác phục vụ sản xuất.....m²
- i) Khu vực xử lý tiết trùng..... m²
- k, Khu vực để giữ giống vi sinh vật..... m²

2.2. Thiết kế, xây dựng theo nguyên tắc tiêu chuẩn GMP: Có ☐ Không ☐

3. Công nghệ áp dụng và trang thiết bị, dụng cụ dùng trong sản xuất.

- 3.1. Dây truyền công nghệ áp dụng của nước.....
- 3.2. Thiết bị, dụng cụ nhập khẩu gồm:.....
- 3.3. Thiết bị, dụng cụ sản xuất trong nước :
- 3.4. Quy định về vận hành, điều chỉnh, kiểm tra, bảo dưỡng. Có ☐ Không ☐

4. Điều kiện vệ sinh nhà xưởng, xử lý rác thải, nước thải và nguồn nước phục vụ sản xuất:

- Quy định bằng văn bản về vệ sinh nhà xưởng, thu gom xử lý rác thải:

- Hệ thống xử lý nước thải:

Có ☐Không ☐

- Kiểm tra nước thải định kỳ:.....lần/năm

Có ☐Không ☐

- Kiểm tra nước phục vụ sản xuất: lần/năm

Có ☐Không ☐Có ☐Không ☐

5. Thực hiện quản lý chất lượng

- Nguyên liệu:

+ Trong nước:

+ Nguyên liệu nhập khẩu:.....

- Người phụ trách kỹ thuật đủ trình độ

Có ☐Không ☐

- Quy định về quản lý chất lượng sản phẩm

Có ☐Không ☐

- Quy định về theo dõi quá trình sản xuất từng lô sản phẩm

Có ☐Không ☐

- Phòng quản lý chất lượng (KCS)

Có ☐Không ☐

- Hợp đồng phân tích mẫu với phòng kiểm nghiệm khác:

Có ☐Không ☐

- Kiểm nghiệm sản phẩm theo từng lô khi hoàn thiện

Có ☐Không ☐

6. Nhân sự tham gia sản xuất

6.1. Cán bộ chuyên môn: số lượng.....người

- Trên đại học:.....người

- Đại học.....người, trong đó:

+ Hóa học.....người

+ Sinh học.....người

+ Nuôi trồng thủy sản..... người

+ Chuyên ngành khác:.....người

6.2. Công nhân sản xuất:

- Tổng số công nhân sản xuất:

người, trong đó:

+ Công nhân dài hạn:

người.

+ Công nhân mùa vụ:

người.

7. Phòng chống cháy nổ

- Quy định về phòng cháy chữa cháy

Có ☐Không ☐

- Thiết bị phòng cháy chữa cháy

Có ☐Không ☐

8. Những thông tin khác:

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN KIỂM TRA

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT

(Ký tên - đóng dấu nếu có)



BIỂU MẪU
Thông kê điều kiện kinh doanh sản phẩm xử lý, cải tạo môi trường dùng
trong nuôi trồng thủy sản.

Thời điểm lập hồ sơ:

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở kinh doanh:

2. Địa chỉ:

3. Điện thoại:

Fax:

E mail:

4. Loại hình doanh nghiệp:

DN nhà nước

☐

DN 100% vốn nước ngoài

☐

DN liên doanh với nước ngoài

☐

DN Cổ phần

☐

DN tư nhân

☐

Khác ☐

(ghi rõ loại hình)

5. Năm bắt đầu hoạt động:

6. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh:

7. Chủ cơ sở hoặc nhân viên tiếp bán có trình độ từ trung cấp trở lên:

Có ☐

Không ☐

Nếu có, ghi chuyên ngành đào tạo, ngày cấp.....

8. Thị trường kinh doanh:

Số tỉnh tiêu thụ:..... tỉnh, thành phố trực thuộc TW.

9. Các loại sản phẩm kinh doanh:

☐ Nguyên liệu ☐ Khoáng chất ☐ Chế phẩm sinh học

☐ Hoá chất

☐ Các loại khác:.....

10. Số lượng sản phẩm kinh doanh : sản phẩm. Trong đó:

- Số sản phẩm sản xuất trong nước.....sản phẩm; số nhà sản xuất.....

- Số sản phẩm nhập khẩu.....sản phẩm; số nhà sản xuất.....

II. THÔNG TIN VỀ ĐIỀU KIỆN KINH DOANH

1.Địa điểm sản xuất

a) Địa điểm cố định, riêng biệt: Có ☐

Không ☐

b) Bố trí nơi cao ráo, thoáng mát, an toàn, cách xa nguồn ô nhiễm: Có ☐
Không ☐

2. Kho bảo quản

a) Diện tích phù hợp với quy mô kinh doanh Có ☐ Không ☐

b) Tổng diện tích các khu vực kho bảo quản :..... m², trong đó:

Kho bảo quản.....m²

Khu hành chính.....m²

3. Trang thiết bị phục vụ bảo quản:

a) Cơ sở có thiết bị bảo quản để đáp ứng với yêu cầu bảo quản ghi trên nhãn:

Có ☐ Không ☐

b) Thiết bị theo dõi điều kiện bảo quản: Có ☐ Không ☐

4. Những thông tin khác:

.....

.....

.....

.....

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN KIỂM TRA

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ KINH DOANH
(Ký ghi rõ họ tên - đóng dấu nếu có)



BIỂU MẪU
Thống kê điều kiện đảm bảo chất lượng
cơ sở sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói thuốc bảo vệ thực vật

Thời điểm lập hồ sơ:

I. THÔNG TIN VỀ DOANH NGHIỆP

1. Tên cơ sở kinh doanh:

2. Địa chỉ:

3. Điện thoại: Fax: Email:

4. Loại hình sản xuất, kinh doanh:

- | | | | |
|------------------------------|--------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| DN nhà nước | ☐ | DN 100% vốn nước ngoài | ☐ |
| DN liên doanh với nước ngoài | ☐ | DN Cổ phần | ☐ |
| DN tư nhân | ☐ | Khác ☐ | |
- (ghi rõ loại hình)

5. Loại hình hoạt động:

- | | | | |
|---------------------|--------------------------|----------|--------------------------|
| Sản xuất | ☐ | Gia công | ☐ |
| Sang chai, đóng gói | ☐ | | |

6. Năm bắt đầu hoạt động:

7. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh:

8. Chứng chỉ hành nghề, số Giấy chứng chỉ hành nghề, ngày cấp, cơ quan cấp, người được cấp:

9. Công suất thiết kế:

10. Sản lượng sản xuất, gia công, sang chai, đóng gói (thống kê 3 năm trở lại đây):

- Năm 20....: (tấn) hoặc: (VNĐ)
- Năm 20....: (tấn) hoặc: (VNĐ)
- Năm 20....: (tấn) hoặc: (VNĐ)

11. Thị trường tiêu thụ chính:

II. MÔ TẢ VỀ SẢN PHẨM

TT	Tên sản phẩm sản xuất	Tên nhà sản xuất/Nước sản xuất	Cách thức đóng gói (Bao bì)

III. TÓM TẮT HIỆN TRẠNG ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT**1. Nhà xưởng, trang thiết bị**

- Tổng diện tích các khu vực sản xuất: m², trong đó:
- + Khu vực tiếp nhận nguyên liệu : m²
- + Khu vực sản xuất : m²
- + Khu vực đóng gói thành phẩm : m²
- + Khu vực kho bảo quản thành phẩm: ... m²
- + Khu vực sản xuất khác : m²

2. Quy trình công nghệ sản xuất, gia công, sang chai đóng gói thuốc BVTV:.....**3. Trang thiết bị chính:**

Tên thiết bị	Số lượng	Nước sản xuất	Tổng công suất	Năm bắt đầu sử dụng

4. Hệ thống phụ trợ:.....**- Nguồn nước đang sử dụng:**Nước công cộng ☐Nước giếng khoan ☐Hệ thống xử lý: Có ☐Không ☐

Phương pháp xử lý:

5. Hệ thống xử lý chất thải:- Nước thải: Có hệ thống thu gom, xử lý: Có ☐ Không ☐

- Chất thải rắn: Cách thức thu gom, vận chuyển, xử lý:

- Khí thải:

6. Lao động:

- Tổng số lao động: người, trong đó:

+ Lao động trực tiếp: người.

+ Lao động gián tiếp: người.

- Trình độ lao động:

- + Đại học: người
- + Cao đẳng: người
- + Trung học và công nhân kỹ thuật: người.
- + Lao động phổ thông: người.
- + Tổng số lao động tham gia bảo hiểm xã hội: người.

7. Trang thiết bị bảo hộ lao động:.....

.....

.....

.....

8. Trang thiết bị phòng chống cháy nổ:.....

.....

.....

.....

9. Hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng (ISO,....)

- Số cán bộ quản lý chất lượng (QC): người

- Số lượng khóa tập huấn về quản lý chất lượng (ISO,...):

10. Phòng kiểm nghiệm:

- Của doanh nghiệp, các chỉ tiêu có thể phân tích:

- Thuê ngoài, tên những đơn vị gửi phân tích:

.....

.....

11. Những thông tin khác

.....

.....

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN KIỂM TRA

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT

(Ký tên - đóng dấu nếu có) 1

BIỂU MẪU**Thống kê điều kiện đảm bảo chất lượng cơ sở kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật**

Thời điểm lập hồ sơ:

I- THÔNG TIN VỀ DOANH NGHIỆP

1. Tên cơ sở kinh doanh:

2. Địa chỉ:

3. Điện thoại:

Fax:

Email:

4. Loại hình kinh doanh

DN nhà nước

☐DN 100% vốn nước ngoài ☐

DN liên doanh với nước ngoài

☐

DN Cổ phần

☐

DN tư nhân

☐Khác ☐

(ghi rõ loại hình)

5. Năm bắt đầu hoạt động:.....

6. Số đăng ký/ngày cấp/cơ quan cấp chứng nhận đăng ký kinh doanh:.....

7. Chứng chỉ hành nghề buôn bán thuốc BVTV, ngày cấp, cơ quan cấp:.....

8. Khối lượng kinh doanh (thống kê 3 năm liên tục trở lại đây):

- Năm 20..... (tấn)

- Năm 20..... (tấn)

- Năm 20.....(tấn)

9. Thị trường tiêu thụ chính:

II. MÔ TẢ VỀ SẢN PHẨM

TT	Tên sản phẩm kinh doanh	Tên nhà sản xuất/Tên đơn vị gia công, cung ứng	Cách thức bao gói và ghi nhãn

III. THÔNG TIN VỀ HIỆN TRẠNG ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ KINH DOANH

- Diện tích cửa hàng:.....

- Diện tích/công suất khu vực chứa/kho chứa:.....m² hoặc tấn

- Danh mục các trang thiết bị bảo đảm an toàn lao động, phòng chống cháy nổ:

- Nhân lực: số lượng, trình độ chuyên môn, chứng chỉ hành nghề buôn bán thuốc BVTV

- Những thông tin khác:.....

XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN KIỂM TRA**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ KINH DOANH**

(Ký tên, đóng dấu- nếu có)

