

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**

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

Số: 26/2016/QĐ-UBND

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 21 tháng 7 năm 2016

## **QUYẾT ĐỊNH**

**Ban hành Quy chế cấp và thu hồi Giấy chứng nhận  
đủ điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn”  
của Thành phố Hồ Chí Minh**

### **ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**

*Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 19 tháng 6 năm 2015;*

*Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;*

*Căn cứ Công văn số 1325/TTg-KGVX ngày 04 tháng 8 năm 2011 của Văn phòng Chính phủ về ý kiến chỉ đạo của Thủ tướng Chính phủ về Đề án xây dựng mô hình thí điểm quản lý thực phẩm theo “chuỗi thực phẩm an toàn” tại Thành phố Hồ Chí Minh;*

*Theo đề nghị của Trưởng ban Ban Quản lý Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn” (Chi Cục An toàn thực phẩm - Sở Y tế) tại Tờ trình số 46/TTr-BQLĐA ngày 21 tháng 6 năm 2016; ý kiến thẩm định của Sở Tư pháp tại Công văn số 6121/STP-VB ngày 12 tháng 11 năm 2015.*

### **QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Quyết định này Quy chế cấp và thu hồi Giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” của Thành phố Hồ Chí Minh.

**Điều 2.** Quyết định này có hiệu lực thi hành sau 10 ngày kể từ ngày ký.

**Điều 3.** Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân thành phố, Giám đốc Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công Thương, Sở Tư pháp, Thủ trưởng các sở - ngành liên quan, các thành viên Ban Quản lý và Tổ công tác thực hiện Đề án xây dựng mô hình thí điểm quản lý thực phẩm theo “chuỗi thực phẩm an toàn” tại Thành

phố Hồ Chí Minh và Ủy ban nhân dân các quận - huyện có trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN**  
**KT. CHỦ TỊCH**  
**PHÓ CHỦ TỊCH**

**Nguyễn Thị Thu**

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**

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

## **QUY CHẾ**

**Cấp và thu hồi Giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia  
“chuỗi thực phẩm an toàn” của Thành phố Hồ Chí Minh**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 26/2016/QĐ-UBND  
ngày 21 tháng 7 năm 2016 của Ủy ban nhân dân thành phố Hồ Chí Minh)*

### **Chương I**

#### **NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG**

##### **Điều 1. Phạm vi áp dụng**

Quy chế này quy định về điều kiện, hồ sơ, thủ tục, thẩm quyền cấp và thu hồi Giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” (sau đây gọi tắt là Giấy chứng nhận) đối với các cơ sở chăn nuôi, trồng trọt, nuôi trồng, đánh bắt giết mổ, sơ chế, chế biến, sản xuất, kinh doanh nông sản (hay nông lâm thủy sản), thực phẩm; cơ sở kinh doanh thực phẩm tổng hợp (sau đây gọi tắt là cơ sở).

Đề án xây dựng mô hình thí điểm quản lý thực phẩm theo “chuỗi thực phẩm an toàn” (sau đây gọi tắt là chuỗi) được triển khai trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh và các tỉnh, thành có nguồn nông sản, thực phẩm cung ứng cho Thành phố Hồ Chí Minh.

##### **Điều 2. Đối tượng điều chỉnh**

Cơ sở chăn nuôi, trồng trọt, nuôi trồng, đánh bắt, giết mổ, sơ chế, chế biến, sản xuất, kinh doanh nông sản thực phẩm đặc biệt các loại nông sản thực phẩm có nhu cầu tiêu thụ lớn trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh.

## Chương II

### ĐIỀU KIỆN THAM GIA “CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN”

#### Điều 3. Điều kiện đối với cơ sở chăn nuôi, trồng trọt, nuôi trồng

##### 1. Điều kiện đối với cơ sở chăn nuôi gia súc, gia cầm

a) Cơ sở được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (sau đây viết tắt là ATTP) theo quy định hiện hành của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (sau đây viết tắt là Bộ NN&PTNT) hoặc cơ sở phải xếp loại A theo các văn bản sau; Nếu loại B phải có hướng khắc phục để đạt loại A trong vòng 06 tháng (theo biên bản kiểm tra):

- Đối với cơ sở chăn nuôi gia súc: Theo Quyết định số 1506/QĐ-BNN-KHCN ngày 15 tháng 5 năm 2008 của Bộ NN&PTNT ban hành quy trình chăn nuôi tốt cho chăn nuôi lợn an toàn; Quyết định số 1947/QĐ-BNN-KHCN ngày 23 tháng 8 năm 2011 của Bộ NN&PTNT về Quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi lợn an toàn trong nông hộ.

- Đối với cơ sở chăn nuôi gia cầm: Theo Quyết định số 1504/QĐ-BNN-KHCN ngày 15 tháng 5 năm 2008 của Bộ NN&PTNT ban hành quy trình chăn nuôi tốt cho chăn nuôi gia cầm an toàn; Quyết định số 1948/QĐ-BNN-KHCN ngày 23 tháng 8 năm 2011 của Bộ NN&PTNT về Quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi gà an toàn trong nông hộ.

- Ngoài ra, cơ sở chăn nuôi gia súc, gia cầm phải áp dụng Thông tư số 45/2014/TT-BNNPTNT ngày 03 tháng 12 năm 2014 của Bộ NN&PTNT về việc quy định việc kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và kiểm tra, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

##### b) Quy mô

- Đối với cơ sở chăn nuôi gia súc: Quy mô trại từ 500 con trở lên.

- Đối với cơ sở chăn nuôi gia cầm: Quy mô trại từ 20.000 con trở lên.

##### 2. Điều kiện đối với cơ sở sản xuất rau, quả

a) Cơ sở được cấp Giấy chứng nhận VietGAP hoặc Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01-

132:2013/BNNPTNT đối với rau, quả, chè búp tươi đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, sơ chế.

b) Quy mô: Cơ sở có sản lượng cung cấp rau, quả từ 10 tấn/tháng trở lên.

### 3. Điều kiện đối với cơ sở nuôi trồng thủy sản

a) Cơ sở nuôi trồng thủy sản được kiểm tra, đánh giá, phân loại đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 45/2014/TT-BNNPTNT ngày 03 tháng 12 năm 2014 của Bộ NN&PTNT về việc quy định việc kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và kiểm tra, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm và Thông tư số 51/2014/TT-BNNPTNT ngày 27 tháng 12 năm 2014 của Bộ NN&PTNT quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và phương thức quản lý đối với các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ hoặc được cấp chứng nhận/chứng chỉ VietGAP, GlobalGAP.

b) Quy mô: Có sản lượng 30 tấn/năm trở lên.

### **Điều 4. Điều kiện đối với cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến**

1. Điều kiện đối với cơ sở sơ chế, chế biến, giết mổ gia súc, gia cầm; sơ chế trứng gia cầm

a) Cơ sở phải xếp loại A theo các văn bản sau; Nếu loại B phải có hướng khắc phục để đạt loại A trong vòng 06 tháng (theo biên bản kiểm tra).

- Đối với cơ sở sơ chế, chế biến: Theo Thông tư số 66/2009/TT-BNNPTNT ngày 13 tháng 10 năm 2009 của Bộ NN&PTNT về việc ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia lĩnh vực Thú y; Thông tư số 45/2014/TT-BNNPTNT ngày 03 tháng 12 năm 2014 của Bộ NN&PTNT về việc quy định việc kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và kiểm tra, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm; Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 2012 của Bộ Y tế về việc quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Đối với cơ sở giết mổ gia súc: Theo Thông tư số 60/2010/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 10 năm 2010 của Bộ NN&PTNT về quy định điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ lợn; Thông tư số 45/2014/TT-BNNPTNT ngày 03 tháng 12 năm 2014 của Bộ NN&PTNT về việc quy định việc kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông

ng nghiệp và kiểm tra, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Đối với cơ sở giết mổ gia cầm: Theo Thông tư số 61/2010/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 10 năm 2010 của Bộ NN&PTNT về quy định điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ gia cầm; Thông tư số 45/2014/TT-BNNPTNT ngày 03 tháng 12 năm 2014 của Bộ NN&PTNT về việc quy định việc kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và kiểm tra, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Ngoài ra, cơ sở sơ chế, chế biến, giết mổ gia súc, gia cầm phải áp dụng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01-100:2012/BNNPTNT yêu cầu chung về vệ sinh thú y trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện vận chuyển động vật, sản phẩm động vật tươi sống và sơ chế.

#### b) Quy mô

- Đối với cơ sở giết mổ gia súc: Dây chuyền giết mổ công nghiệp hoặc bán công nghiệp, quy mô giết mổ từ 100 con/ngày trở lên.

- Đối với cơ sở giết mổ gia cầm: Dây chuyền giết mổ công nghiệp hoặc bán công nghiệp, quy mô giết mổ từ 1.000 con/ngày trở lên.

- Đối với cơ sở sơ chế trứng gia cầm: Dây chuyền sơ chế công nghiệp hoặc bán công nghiệp, quy mô sơ chế từ 10.000 trứng/ngày trở lên.

c) Nguồn nguyên liệu đầu vào phải là sản phẩm thuộc chuỗi.

#### 2. Điều kiện đối với cơ sở sơ chế, chế biến rau, quả

a) Cơ sở được cấp Giấy chứng nhận VietGAP hoặc Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định tùy loại hình

- Đối với cơ sở sơ chế rau, quả: theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01-132:2013/BNNPTNT đối với rau, quả, chè búp tươi đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, sơ chế.

- Đối với cơ sở chế biến rau, quả: theo Quy chuẩn Việt Nam QCVN 01-09:2009/BNNPTNT về cơ sở chế biến rau, quả - điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

b) Quy mô: Cơ sở sơ chế, chế biến từ 01 tấn rau, quả/ngày trở lên.

c) Nguồn nguyên liệu đầu vào phải là sản phẩm thuộc chuỗi.

3. Điều kiện đối với tàu cá, cơ sở thu mua, sơ chế, chế biến thủy hải sản

a) Cơ sở được kiểm tra đánh giá, phân loại cấp giấy “Chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm” theo quy định tại Thông tư số 45/2014/TT-BNNPTNT ngày 03 tháng 12 năm 2014 của Bộ NN&PTNT về việc quy định việc kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và kiểm tra, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

b) Năng suất: 30 tấn/năm trở lên.

c) Nguồn nguyên liệu đầu vào phải là sản phẩm thuộc chuỗi.

4. Điều kiện đối với cơ sở sản xuất thực phẩm (Thuộc trách nhiệm quản lý của ngành Công Thương)

Cơ sở được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Công Thương và đáp ứng điều kiện theo các văn bản sau:

a) Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09 tháng 4 năm 2014 do Bộ Y tế, Bộ NN&PTNT và Bộ Công Thương ban hành hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

b) Quyết định số 6409/QĐ-BCT ngày 21 tháng 7 năm 2014 của Bộ Công Thương về việc ban hành danh mục tài liệu, bộ câu hỏi kiểm tra kèm theo đáp án trả lời và chỉ định cơ quan có thẩm quyền tổ chức kiểm tra, cấp Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm đối với chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương.

c) Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 2012 của Bộ Y tế về việc quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

d) Thông tư số 54/2014/TT-BCT ngày 18 tháng 12 năm 2014 của Bộ Công Thương quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh sửa chế biến.

đ) Thông tư số 59/2014/TT-BCT ngày 22 tháng 12 năm 2014 của Bộ Công Thương quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh dầu thực vật.

**Điều 5. Điều kiện đối với cơ sở kinh doanh sản phẩm thuộc chuỗi**

1. Đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của ngành Nông nghiệp.

Cơ sở phải xếp loại A theo các văn bản sau; Nếu loại B phải có hướng khắc phục để đạt loại A trong vòng 06 tháng (theo biên bản kiểm tra):

a) Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09 tháng 4 năm 2014 do Bộ Y tế, Bộ NN&PTNT và Bộ Công Thương ban hành hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

b) Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 2012 của Bộ Y tế về việc Quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

c) Thông tư số 45/2014/TT-BNNPTNT ngày 03 tháng 12 năm 2014 của Bộ NN&PTNT về việc quy định việc kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và kiểm tra, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

d) Riêng đối với cơ sở kinh doanh thịt gia súc, gia cầm, trứng gà: Áp dụng thêm Thông tư số 66/2009/TT-BNNPTNT ngày 13 tháng 10 năm 2009 của Bộ NN&PTNT về việc Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia lĩnh vực Thú y.

2. Đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của ngành Công thương: cơ sở được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Công Thương và đáp ứng điều kiện theo các văn bản sau:

a) Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09 tháng 4 năm 2014 do Bộ Y tế, Bộ NN&PTNT và Bộ Công Thương ban hành hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

b) Quyết định số 6409/QĐ-BCT ngày 21 tháng 7 năm 2014 của Bộ Công Thương về việc ban hành danh mục tài liệu, bộ câu hỏi kiểm tra kèm theo đáp án trả lời và chỉ định cơ quan có thẩm quyền tổ chức kiểm tra, cấp Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm đối với chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương.



c) Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 2012 của Bộ Y tế về việc quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

d) Thông tư số 54/2014/TT-BCT ngày 18 tháng 12 năm 2014 của Bộ Công Thương quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh sửa chế biến.

đ) Thông tư số 59/2014/TT-BCT ngày 22 tháng 12 năm 2014 của Bộ Công Thương quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh dầu thực vật.

3. Nguồn nguyên liệu đầu vào phải là sản phẩm thuộc chuỗi.

### **Chương III**

## **HỒ SƠ, TRÌNH TỰ, THỦ TỤC VÀ THẨM QUYỀN CẤP, CẤP ĐỔI, CẤP LẠI GIẤY CHỨNG NHẬN ĐỦ ĐIỀU KIỆN THAM GIA “CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN”**

### **Điều 6. Hồ sơ đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn”**

1. Hồ sơ đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” đối với gia súc, gia cầm và trứng gia cầm

a) Đối với cơ sở chăn nuôi gia súc, gia cầm

- Giấy đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” (theo Phụ lục I - Mẫu 1.1 - ĐKTY).

- Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

- Giấy chứng nhận cơ sở an toàn dịch bệnh (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực) hoặc các giấy chứng nhận khác tương đương.

- Sơ đồ mặt bằng cơ sở (từ lúc nhập gia súc, gia cầm vào trại đến khi xuất bán) (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

- Bản mô tả quy trình chăn nuôi (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

- Giấy chứng nhận áp dụng hệ thống quản lý chất lượng (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực, nếu có).

b) Đối với cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm; cơ sở sơ chế, chế biến sản phẩm động vật; cơ sở sơ chế trứng gia cầm

- Giấy đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” (theo Phụ lục I - Mẫu 1.2 - ĐKTY hoặc theo Phụ lục I - Mẫu 1.3 - ĐKTY).

- Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

- Giấy công bố hợp quy; hoặc Giấy công bố phù hợp quy định; hoặc Giấy công bố tiêu chuẩn sản phẩm (còn thời hạn) đối với sản phẩm là thành phẩm (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực, nếu có).

- Sơ đồ mặt bằng cơ sở (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

- Bản mô tả quy trình giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật, sơ chế trứng gia cầm (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

- Giấy chứng nhận áp dụng hệ thống quản lý chất lượng (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực, nếu có).

- Hồ sơ chứng minh nguồn nguyên liệu đầu vào là sản phẩm thuộc chuỗi (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

2. Hồ sơ đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” đối với rau, quả

a) Đối với cơ sở sản xuất rau, quả

- Giấy đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” (theo Phụ lục I - Mẫu 2.1 - ĐKBVTV).

- Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Quyết định thành lập hoặc Giấy chứng nhận đầu tư (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

- Giấy chứng nhận VietGAP hoặc Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

- Bản đồ giải thửa và phân lô khu vực sản xuất (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

- Bản thuyết minh về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở (theo Phụ lục I - Mẫu 2.3 - TMBVTV).

- Danh sách thành viên hợp tác xã: Họ tên, địa chỉ, địa điểm sản xuất, diện tích sản xuất, năng suất cung cấp, mã số (nếu có).

- Biên bản kiểm tra, đánh giá định kỳ của Tổ chức chứng nhận VietGAP hoặc của các cơ quan chức năng theo quy định của Bộ NN&PTNT (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

- Quy trình sản xuất rau, quả đã chứng nhận VietGAP (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

b) Đối với cơ sở sơ chế, chế biến rau, quả

- Giấy đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” (theo Phụ lục I - Mẫu 2.2 - ĐKBVTV).

- Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Quyết định thành lập hoặc Giấy chứng nhận đầu tư (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

- Bản thuyết minh điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở (theo Phụ lục I - Mẫu 2.3 - TMBVTV).

- Chứng chỉ tập huấn về an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả, chè của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp (Bản sao có xác nhận của cơ sở)

- Giấy chứng nhận sức khỏe của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp do cơ sở y tế cấp quận/huyện trở lên cấp (Bản sao có xác nhận của cơ sở)

- Giấy chứng nhận GMP, HACCP hoặc tương đương (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực, nếu có).

- Hồ sơ chứng minh nguồn nguyên liệu đầu vào là sản phẩm thuộc chuỗi (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

3. Hồ sơ đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” đối với thủy sản

a) Đối với cơ sở nuôi trồng thủy sản

- Giấy đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” (theo Phụ lục I - Mẫu 3.1 - ĐKTS).

- Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Giấy phép thành lập (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực, nếu có).

- Biên bản kiểm tra, đánh giá phân loại cơ sở nuôi trồng thủy sản do cơ quan có thẩm quyền thực hiện hoặc giấy chứng nhận/chứng chỉ VietGAP hoặc tương đương (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

- Hợp đồng nguyên tắc mua bán thủy sản và sản phẩm thủy sản giữa các đối tác tham gia "chuỗi thực phẩm an toàn" (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

b) Đối với tàu cá, cơ sở thu mua, sơ chế, chế biến thủy hải sản

- Giấy đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” (theo Phụ lục I - Mẫu 3.1 - ĐKTS).

- Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Giấy phép thành lập (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

- Giấy chứng nhận hay chứng chỉ đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

- Giấy công bố hợp quy; hoặc Giấy công bố phù hợp quy định; hoặc Giấy công bố tiêu chuẩn sản phẩm (còn thời hạn) đối với sản phẩm là thành phẩm (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực, nếu có).

- Hợp đồng nguyên tắc mua bán thủy sản và sản phẩm thủy sản giữa các đối tác tham gia "chuỗi thực phẩm an toàn" (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

- Hồ sơ chứng minh nguồn nguyên liệu đầu vào là sản phẩm thuộc chuỗi (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

4. Hồ sơ đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” đối với cơ sở sản xuất thực phẩm (Thuộc trách nhiệm quản lý của ngành Công Thương)

a) Giấy đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” (theo Phụ lục 1 - Mẫu 4.1 - ĐKCT).

b) Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

c) Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

d) Giấy công bố hợp quy; hoặc Giấy công bố phù hợp quy định; hoặc Giấy công bố tiêu chuẩn sản phẩm (còn thời hạn) đối với sản phẩm là thành phẩm (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực, nếu có).

đ) Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm (còn thời hạn) trong sản xuất của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

e) Giấy chứng nhận sức khỏe (còn thời hạn) của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp do cơ sở y tế cấp quận - huyện trở lên cấp (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

g) Bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị và dụng cụ sản xuất thực phẩm (theo Phụ lục I - Mẫu 4.2 - TMCT).

h) Sơ đồ mặt bằng cơ sở (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

i) Bản mô tả quy trình sản xuất (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

k) Giấy chứng nhận áp dụng hệ thống quản lý chất lượng (nếu có) (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

5. Hồ sơ đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” đối với cơ sở kinh doanh

a) Giấy đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” (theo Phụ lục I - Mẫu 5.1 - ĐKKD).

b) Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

c) Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

d) Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm (còn thời hạn) trong sản xuất của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

đ) Giấy chứng nhận sức khỏe (còn thời hạn) của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp do cơ sở y tế cấp quận - huyện trở lên cấp (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

e) Bản vẽ chứng minh có khu vực, bảo quản, kinh doanh riêng cho sản phẩm chuỗi (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

g) Giấy chứng nhận áp dụng hệ thống quản lý chất lượng (nếu có) (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

h) Hồ sơ chứng minh nguồn nguyên liệu đầu vào là sản phẩm thuộc chuỗi (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

i) Đối với cơ sở kinh doanh rau, quả thuộc trách nhiệm quản lý của ngành Nông nghiệp cần bổ sung thêm “Bản thuyết minh điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở” (theo Phụ lục I - Mẫu 2.3 - TMBVTV).

k) Đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của ngành Công Thương cần bổ sung thêm “Bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị và dụng cụ kinh doanh thực phẩm” (theo Phụ lục I - Mẫu 5.2 - TMCT).

### **Điều 7. Trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận lần đầu**

1. Cơ sở đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” nộp 01 (một) bộ hồ sơ theo quy định tại Điều 6 của Quy chế này đến cơ quan thường trực của Ban Quản lý Đề án theo quy định tại Điều 15 của Quy chế này. Hồ sơ có thể được nộp theo một trong các hình thức sau: trực tiếp hoặc gửi theo đường bưu điện. Đối với các trường hợp hồ sơ gửi theo đường bưu điện: nộp bản sao có chứng thực.

2. Trong thời hạn 02 (hai) ngày làm việc kể từ ngày nhận được hồ sơ đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn”, cơ quan tiếp nhận chuyển hồ sơ đến Đoàn thẩm định để kiểm tra tính hợp lệ của hồ sơ. Đoàn thẩm định do Trưởng ban Ban Quản lý Đề án ra quyết định thành lập với các thành viên được cử từ các cơ quan: cơ quan quản lý chuyên ngành, cơ quan thường trực của Ban Quản lý Đề án và các cơ quan phối hợp. Thành viên của cơ quan quản lý chuyên ngành làm Trưởng đoàn. Trong trường hợp cơ sở đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” thuộc địa bàn ngoài Thành phố Hồ Chí Minh, Đoàn thẩm định còn có thành viên của cơ quan quản lý chuyên ngành cấp tỉnh.

3. Trong thời hạn 07 (bảy) ngày làm việc kể từ nhận đủ hồ sơ, Đoàn thẩm định thẩm xét tính hợp lệ của hồ sơ và thông báo bằng văn bản cho cơ sở. Nếu hồ sơ hợp lệ, Đoàn thẩm định thông báo cho cơ sở thời gian kiểm tra thực tế cơ sở. Nếu hồ sơ không hợp lệ hoặc cần bổ sung, Đoàn thẩm định thông báo bằng văn bản cho cơ sở bổ sung hồ sơ. Quá 30 (ba mươi) ngày làm việc kể từ ngày gửi thông báo yêu cầu bổ

sung mà cơ sở không có phản hồi, Đoàn thẩm định đề nghị Ban Quản lý Đề án kết thúc hồ sơ.

4. Trong thời hạn 30 (ba mươi) ngày làm việc kể từ ngày có kết quả thẩm xét hồ sơ hợp lệ, Đoàn thẩm định sẽ tiến hành kiểm tra thực tế điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” tại cơ sở. Trưởng đoàn chịu trách nhiệm về kết quả thẩm định thực tế tại cơ sở và tùy theo loại hình, lĩnh vực ghi nhận vào biên bản theo mẫu quy định tại Phụ lục II của Quy chế này. Kết quả thẩm định phải ghi rõ “Đạt” hoặc “Không đạt” hoặc “Chờ hoàn thiện” vào biên bản. Trường hợp “Chờ hoàn thiện”, thời hạn khắc phục tối đa là 60 (sáu mươi) ngày làm việc. Sau khi đã khắc phục theo yêu cầu của Đoàn thẩm định, cơ sở nộp báo cáo kết quả khắc phục để đề nghị Đoàn thẩm định kiểm tra thực tế lại. Thời hạn thẩm định lại tối đa là 20 (hai mươi) ngày làm việc tính từ khi Đoàn thẩm định nhận được báo cáo khắc phục của cơ sở.

5. Trong thời hạn 02 (hai) ngày làm việc kể từ ngày xác định kết quả thẩm định, Đoàn thẩm định chuyển hồ sơ đến cơ quan thường trực của Ban Quản lý Đề án đề nghị cấp Giấy chứng nhận cho cơ sở đối với trường hợp “Đạt” hoặc đề nghị kết thúc hồ sơ trong trường hợp “Không đạt”.

6. Trong thời gian 09 (chín) ngày làm việc kể từ ngày nhận đủ hồ sơ “Đạt” từ Đoàn thẩm định, Ban Quản lý Đề án cấp Giấy chứng nhận cho cơ sở theo mẫu quy định trong Phụ lục IV của Quy chế này. Đối với hồ sơ “Không đạt” thì tiến hành kết thúc hồ sơ.

Tổng thời gian thực hiện thủ tục không bao gồm thời gian hoàn thiện, bổ sung hồ sơ của cơ sở là 50 (năm mươi) ngày làm việc.

### **Điều 8. Trình tự, thủ tục cấp đổi, cấp lại Giấy chứng nhận**

#### **1. Cấp đổi Giấy chứng nhận**

##### **a) Yêu cầu, điều kiện khi đề nghị cấp đổi Giấy chứng nhận**

- Khi cơ sở thay đổi tên của cơ sở hoặc/và đổi chủ cơ sở, thay đổi địa chỉ nhưng không thay đổi vị trí, quy mô và toàn bộ quy trình chăn nuôi, trồng trọt, nuôi trồng, đánh bắt, giết mổ, sơ chế, chế biến, sản xuất, kinh doanh nông sản, thực phẩm thì cơ sở phải thực hiện cấp đổi Giấy chứng nhận.

- Giấy chứng nhận chỉ được đổi khi còn hiệu lực.

##### **b) Hồ sơ đề nghị cấp đổi (01 bộ) gồm**

- Đơn đề nghị cấp đổi/cấp lại Giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” (theo Phụ lục I - Mẫu 6).

- Giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” đã cấp.

- Tài liệu hợp lệ thể hiện sự thay đổi tại điểm a, khoản 1 của điều này (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

c) Trong thời gian 09 (chín) ngày làm việc kể từ ngày tiếp nhận hồ sơ đề nghị cấp đổi Giấy chứng nhận, cơ quan tiếp nhận hồ sơ cấp Giấy chứng nhận có trách nhiệm cấp đổi Giấy chứng nhận cho cơ sở. Thời hạn hết hiệu lực của Giấy chứng nhận khi cấp đổi trùng với thời hạn hết hiệu lực của Giấy chứng nhận đã được cấp trước đó; trường hợp từ chối phải thông báo bằng văn bản cho cơ sở nêu rõ lý do.

d) Trưởng ban Ban Quản lý Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn” có thẩm quyền cấp đổi Giấy chứng nhận.

## 2. Cấp lại Giấy chứng nhận

a) Yêu cầu, điều kiện khi đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận

- Khi Giấy chứng nhận của cơ sở bị rách, hư hỏng hoặc mất, thất lạc thì cơ sở thực hiện cấp lại Giấy chứng nhận.

- Giấy chứng nhận chỉ được cấp lại khi còn hiệu lực.

b) Hồ sơ đề nghị cấp lại (01 bộ) gồm

- Đơn đề nghị đổi/cấp lại Giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” (theo Phụ lục 1 - Mẫu 6).

c) Trong thời gian 09 (chín) ngày làm việc kể từ ngày tiếp nhận hồ sơ đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận, cơ quan tiếp nhận hồ sơ cấp Giấy chứng nhận có trách nhiệm cấp lại Giấy chứng nhận cho cơ sở. Thời hạn hết hiệu lực của Giấy chứng nhận khi cấp lại trùng với thời hạn hết hiệu lực của Giấy chứng nhận đã được cấp trước đó; trường hợp từ chối phải thông báo bằng văn bản cho cơ sở nêu rõ lý do.

d) Trưởng ban Ban Quản lý Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn” có thẩm quyền cấp lại Giấy chứng nhận.



**Điều 9. Thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận**

Trường ban Ban Quản lý Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn” có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” đối với các cơ sở đạt yêu cầu và sử dụng con dấu của Sở Y tế.

**Điều 10. Hiệu lực của Giấy chứng nhận**

1. Giấy chứng nhận có hiệu lực trong thời gian 03 (ba) năm kể từ ngày ký ban hành.

2. Trước 06 (sáu) tháng tính đến ngày Giấy chứng nhận hết hạn, cơ sở phải nộp hồ sơ đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” trong trường hợp tiếp tục sản xuất, kinh doanh sản phẩm thuộc chuỗi. Hồ sơ, trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận được thực hiện theo quy định tại Điều 6, Điều 7 của Quy chế này.

**Chương IV****KIỂM TRA VÀ THU HỒI GIẤY CHỨNG NHẬN  
ĐỦ ĐIỀU KIỆN THAM GIA “CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN”****Điều 11. Công tác kiểm tra, giám sát**

1. Cơ quan kiểm tra, giám sát: cơ quan quản lý chuỗi, các đoàn kiểm tra chuyên ngành ở các tỉnh và các Bộ quản lý chuyên ngành liên quan.

2. Hình thức kiểm tra: Kiểm tra theo quyết định thành lập đoàn kiểm tra của Ban Quản lý Đề án, định kỳ không quá 02 (hai) lần/năm hoặc đột xuất khi xảy ra vi phạm về an toàn thực phẩm, sự cố an toàn thực phẩm liên quan.

**Điều 12. Thu hồi Giấy chứng nhận**

1. Giấy chứng nhận sẽ bị thu hồi trong các trường hợp sau

a) Vi phạm quy định pháp luật về an toàn thực phẩm và các quy định của chuỗi khi Ban Quản lý Đề án đề nghị khắc phục mà không khắc phục trong thời gian quy định.

b) Sử dụng nhãn hiệu chuỗi cho những sản phẩm không thuộc chuỗi.

c) Cơ sở không tiếp tục tham gia chuỗi.

d) Khi có kiến nghị hợp lý của các cơ quan quản lý liên quan.

2. Thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận Trưởng ban Ban Quản lý Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn” có quyền thu hồi Giấy chứng nhận.

## **Chương V**

### **TRÁCH NHIỆM CỦA BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN VÀ CƠ SỞ THAM GIA “CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN”**

#### **Điều 13. Trách nhiệm của Ban Quản lý Đề án**

1. Cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” đối với các cơ sở đăng ký tham gia chuỗi và đáp ứng đúng quy định của Quy chế này.

2. Hướng dẫn cơ sở về chuyên môn, kỹ thuật và hỗ trợ tạo điều kiện thuận lợi để cơ sở tham gia chuỗi.

3. Giới thiệu các cơ sở tham gia chuỗi trên các phương tiện thông tin truyền thông.

4. Tạo mọi điều kiện thuận lợi để sản phẩm thuộc chuỗi vào các cơ sở sản xuất, kinh doanh.

5. Hướng dẫn cơ sở đã được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” thực hiện các quy định về việc sử dụng nhãn hiệu.

6. Thu hồi Giấy chứng nhận khi cơ sở vi phạm các quy định về chuỗi.

7. Công khai trên các phương tiện thông tin đại chúng đối với các cơ sở bị thu hồi Giấy chứng nhận.

8. Phối hợp với các cơ quan liên quan tổ chức kiểm tra khi có đơn khiếu nại, tố cáo hoặc có dấu hiệu vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm và các quy định về điều kiện tham gia chuỗi.

#### **Điều 14. Trách nhiệm của cơ sở tham gia chuỗi**

1. Thực hiện đúng quy trình, thủ tục đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” quy định tại Quy chế này.

2. Cung cấp thông tin và đảm bảo tính xác thực của hồ sơ, số liệu có liên quan đến việc thẩm định cấp Giấy chứng nhận và kiểm tra định kỳ, đột xuất của cơ quan quản lý chuỗi.

3. Tạo điều kiện thuận lợi cho các cơ quan quản lý trong công tác kiểm tra.
4. Tuân thủ đầy đủ các quy định của chuỗi, duy trì các điều kiện trong chăn nuôi, trồng trọt, nuôi trồng, đánh bắt, giết mổ, sơ chế, chế biến, sản xuất, kinh doanh nông sản, thực phẩm.
5. Định kỳ 06 tháng/lần cơ sở tham gia chuỗi có báo cáo, cung cấp các kết quả kiểm tra của các cơ quan chuyên ngành liên quan cho cơ quan quản lý chuỗi.
6. Có chế độ tự kiểm tra giám sát chất lượng sản phẩm và đảm bảo khắc phục đúng tiến độ các tồn tại mà Đoàn kiểm tra khuyến cáo nhằm đảm bảo chất lượng sản phẩm tham gia chuỗi.
7. Chịu trách nhiệm trước người tiêu dùng, cơ quan quản lý chuỗi đối với chất lượng sản phẩm của cơ sở mình.
8. Được phép dùng danh nghĩa, nhãn hiệu chuỗi trong việc quảng bá các sản phẩm thuộc chuỗi.
9. Được quyền từ chối không tham gia chuỗi nếu thấy không phù hợp.
10. Không được phép tiếp tục sử dụng nhãn hiệu chuỗi để quảng bá sản phẩm khi bị thu hồi Giấy chứng nhận.

## **Chương VI**

### **TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

**Điều 15.** Ủy ban nhân dân thành phố giao Ban Quản lý Đề án tổ chức thực hiện, đơn đốc triển khai thực hiện Quy chế này; giao Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm là cơ quan thường trực của Ban Quản lý Đề án, có trách nhiệm trong việc tiếp nhận, trả hồ sơ đề nghị tham gia chuỗi, hồ sơ cấp đổi Giấy chứng nhận, hồ sơ cấp lại Giấy chứng nhận và Giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn”.

**Điều 16.** Các đơn vị liên quan, các thành viên Ban Quản lý Đề án và Tổ Công tác “chuỗi thực phẩm an toàn” chịu trách nhiệm thực hiện Quy chế này.

**Điều 17.** Trưởng đoàn thẩm định có trách nhiệm đề xuất cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn”. Cơ quan chuyên ngành đề xuất việc thu hồi Giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” trong trường hợp các cơ sở đã được cấp Giấy chứng nhận vi phạm quy chế này.

**Điều 18.** Trong quá trình thực hiện nếu có phát sinh vướng mắc, Ban Quản lý Đề án trao đổi thống nhất với các Sở - ngành có liên quan tổng hợp trình Ủy ban nhân dân thành phố xem xét, quyết định sửa đổi, bổ sung Quy chế cho phù hợp.

**Điều 19.** Trong quá trình thực hiện, nếu các văn bản được dẫn chiếu để áp dụng trong quy chế này được sửa đổi, bổ sung hay thay thế bằng các văn bản mới thì các nội dung được dẫn chiếu áp dụng theo các văn bản mới đó./.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN  
KT. CHỦ TỊCH  
PHÓ CHỦ TỊCH**

**Nguyễn Thị Thu**

**Phụ lục I**  
**DANH MỤC CÁC BIỂU MẪU GIẤY ĐĂNG KÝ THAM GIA CHUỖI**  
*(Ban hành kèm theo Quyết định số 26/2016/QĐ-UBND*  
*ngày 21 tháng 7 năm 2016 của Ủy ban nhân dân thành phố Hồ Chí Minh)*

STT	Tên biểu mẫu	Số hiệu	Loại biểu mẫu	
			BB	HD
1	2	3	4	5
<b>I. Giấy đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” - Chuỗi thịt gia súc, gia cầm và trứng gia cầm</b>				
1	Giấy đăng ký tham gia chuỗi trứng gia cầm, thịt gia súc, gia cầm (Đối với cơ sở chăn nuôi)	Mẫu 1.1 - ĐKTY		x
2	Giấy đăng ký tham gia chuỗi thịt gia súc, gia cầm (Đối với cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm)	Mẫu 1.2 - ĐKTY		x
3	Giấy đăng ký tham gia chuỗi trứng gia cầm, thịt gia súc, thịt gia cầm (đối với cơ sở sơ chế, chế biến sản phẩm động vật; cơ sở sơ chế trứng gia cầm)	Mẫu 1.3 - ĐKTY		x
<b>II. Giấy đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” - Chuỗi rau, quả</b>				
1	Giấy đăng ký tham gia chuỗi rau, quả (Đối với cơ sở sản xuất)	Mẫu 2.1 - ĐKBVTV		x
2	Giấy đăng ký tham gia chuỗi rau, quả (Đối với cơ sở sơ chế, chế biến)	Mẫu 2.2 - ĐKBVTV		x
3	Bản thuyết minh điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở	Mẫu 2.3 - TMBVTV		x
<b>III. Giấy đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” - Chuỗi Thủy sản</b>				
	Giấy đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” - Thủy sản	Mẫu 3.1 - ĐKTS		x
<b>IV. Giấy đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” - Chuỗi sản xuất thực phẩm (thuộc trách nhiệm quản lý của ngành Công Thương)</b>				
1	Giấy đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” (Đối với cơ sở sản xuất thực phẩm thuộc Công thương)	Mẫu 4.1 - ĐKCT		x
2	Bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị và dụng cụ sản xuất thực phẩm.	Mẫu 4.2 - TMCT		x

<b>V. Giấy đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” - Kinh doanh</b>				
1	Giấy đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” (Đối với cơ sở kinh doanh)	Mẫu 5.1 - ĐKKD		X
2	Bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị và dụng cụ kinh doanh thực phẩm.	Mẫu 5.2- TMCT		X
<b>VI. Đơn đề nghị đổi/cấp lại Giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn”</b>				
	Đơn đề nghị cấp đổi/cấp lại Giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn”	Mẫu 6		X

Mẫu 1.1 - ĐKTY

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

**GIẤY ĐĂNG KÝ THAM GIA CHUỖI TRỨNG GIA CẦM,  
THỊT GIA SÚC, GIA CẦM  
(ĐỐI VỚI CƠ SỞ CHĂN NUÔI)**

**Kính gửi: Ban Quản lý Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn”**

Cơ sở: .....

Địa chỉ: .....

Số điện thoại: ..... Fax: .....

Đại diện cơ sở: ..... Chức vụ .....

Sản phẩm đăng ký tham gia chuỗi .....

Địa điểm: .....

Quy mô: .....

**Chúng tôi tự nguyện đăng ký tham gia chuỗi trứng gia cầm, thịt gia súc, gia cầm và cam kết thực hiện đúng các yêu cầu sau:**

1. Đảm bảo thực hành đúng và đầy đủ các điều kiện vệ sinh, an toàn trong chăn nuôi theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

2. Không lấy trứng gà, gia súc, gia cầm của cơ sở khác vào kinh doanh.

3. Chỉ nhập gia súc, gia cầm để chăn nuôi từ các cơ sở chăn nuôi đạt an toàn dịch bệnh hoặc cơ sở đã được công nhận tham gia chuỗi.

4. Thực hiện ghi chép nhật ký chăn nuôi theo quy định của chuỗi.

5. Chịu sự giám sát thường xuyên của Ban Quản lý Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn”. Cơ sở tự kiểm tra chất lượng sản phẩm và chịu toàn bộ chi phí kiểm nghiệm khi có kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất của cơ quan quản lý chuỗi.

6. Thực hiện báo cáo định kỳ 6 tháng/lần hoạt động của cơ sở cho cơ quan quản lý chuỗi.

7. Hoàn toàn chịu trách nhiệm trước người tiêu dùng, cơ quan quản lý nhà nước, Ban Quản lý Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn” về gia súc, gia cầm của cơ sở. Nếu vi phạm các quy định của chuỗi sẽ bị đưa ra khỏi chuỗi và thông báo rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng.

**Hồ sơ gửi kèm gồm:**

1. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

2. Giấy chứng nhận cơ sở an toàn dịch bệnh (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực) hoặc các giấy chứng nhận khác tương đương.

3. Sơ đồ mặt bằng cơ sở (từ lúc nhập gia súc, gia cầm vào trại đến khi xuất bán) (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

4. Bản mô tả quy trình chăn nuôi (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

5. Giấy chứng nhận áp dụng hệ thống quản lý chất lượng (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực, nếu có).

....., ngày ..... tháng ..... năm .....

**CHỦ CƠ SỞ**

(Ký tên & đóng dấu)

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

Mẫu 1.2 - ĐKTY

**GIẤY ĐĂNG KÝ THAM GIA CHUỖI THỊT GIA SÚC, GIA CẦM**  
**(ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỔ GIA SÚC, GIA CẦM)**

**Kính gửi: Ban Quản lý Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn”**

Cơ sở: .....

Địa chỉ: .....

Số điện thoại: ..... Fax: .....

Đại diện cơ sở: ..... Chức vụ .....

Sản phẩm đăng ký tham gia chuỗi .....

Địa điểm: .....

Quy mô: .....

**Chúng tôi tự nguyện đăng ký tham gia chuỗi thịt gia súc, gia cầm và cam kết thực hiện đúng các yêu cầu sau:**

1. Chỉ nhập gia súc, gia cầm từ cơ sở chăn nuôi thuộc chuỗi.
  2. Đảm bảo thực hành đúng và đầy đủ các quy định về vệ sinh thú y và vệ sinh an toàn thực phẩm.
  3. Thực hiện ghi chép đầy đủ nhật ký sản xuất của cơ sở theo quy định của chuỗi.
  4. Chịu sự giám sát thường xuyên của Ban Quản lý Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn”.
- Cơ sở tự kiểm tra chất lượng sản phẩm và chịu toàn bộ chi phí kiểm nghiệm khi có kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất của cơ quan quản lý chuỗi.
5. Thực hiện báo cáo định kỳ 6 tháng/lần hoạt động của cơ sở cho cơ quan quản lý chuỗi.
  6. Hoàn toàn chịu trách nhiệm trước người tiêu dùng, cơ quan quản lý nhà nước và Ban Quản lý Đề án về sản phẩm của cơ sở. Nếu vi phạm các quy định của chuỗi sẽ bị đưa ra khỏi chuỗi và thông báo rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng.

**Hồ sơ gửi kèm gồm:**

1. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).
2. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).
3. Giấy công bố hợp quy; hoặc Giấy công bố phù hợp quy định; hoặc Giấy công bố tiêu chuẩn sản phẩm (còn thời hạn) đối với sản phẩm là thành phẩm (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực, nếu có).
4. Sơ đồ mặt bằng cơ sở (Bản sao có xác nhận của cơ sở).
5. Bản mô tả quy trình giết mổ gia súc, gia cầm (Bản sao có xác nhận của cơ sở).
6. Giấy chứng nhận áp dụng hệ thống quản lý chất lượng (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực, nếu có).
7. Hồ sơ chứng minh nguồn nguyên liệu đầu vào là sản phẩm thuộc chuỗi (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

....., ngày ..... tháng ..... năm .....

**CHỦ CƠ SỞ**  
(Ký tên & đóng dấu)



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

**GIẤY ĐĂNG KÝ THAM GIA CHUỖI TRỨNG GIA CẦM,  
THỊT GIA SÚC, THỊT GIA CẦM**  
(ĐỐI VỚI CƠ SỞ SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT;  
CƠ SỞ SƠ CHẾ TRỨNG GIA CẦM)

**Kính gửi: Ban Quản lý Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn”**

Cơ sở: .....

Địa chỉ: .....

Số điện thoại: ..... Fax: .....

Đại diện cơ sở: ..... Chức vụ .....

Sản phẩm đăng ký tham gia chuỗi .....

Địa điểm: .....

Quy mô: .....

**Chúng tôi tự nguyện đăng ký tham gia chuỗi thịt gia súc, gia cầm, trứng gia cầm và cam kết thực hiện đúng các yêu cầu sau:**

1. Chỉ nhập gia súc, gia cầm; sản phẩm gia súc, gia cầm từ những cơ sở được chứng nhận chuỗi.

2. Thực hiện đúng quy trình về sơ chế, chế biến các sản phẩm có nguồn gốc từ gia súc, gia cầm; xử lý trứng gia cầm.

3. Có hồ sơ, sổ sách quản lý. Thực hiện ghi chép về quản lý chất lượng sản phẩm để dễ dàng truy xuất nguồn gốc.

4. Chịu sự giám sát thường xuyên của Ban Quản lý Đề án. Cơ sở tự kiểm tra chất lượng sản phẩm và chịu toàn bộ chi phí kiểm nghiệm khi có kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất của cơ quan quản lý chuỗi.

5. Thực hiện báo cáo định kỳ 6 tháng/lần hoạt động của cơ sở cho cơ quan quản lý chuỗi.

6. Hoàn toàn chịu trách nhiệm trước người tiêu dùng, cơ quan quản lý nhà nước và Ban Quản lý Đề án về sản phẩm gia súc, gia cầm. Nếu vi phạm các quy định của chuỗi sẽ bị đưa ra khỏi chuỗi và thông báo rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng.

**Hồ sơ gửi kèm gồm:**

1. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

2. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

3. Giấy công bố hợp quy; hoặc Giấy công bố phù hợp quy định; hoặc Giấy công bố tiêu chuẩn sản phẩm (còn thời hạn) đối với sản phẩm là thành phẩm (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực, nếu có).

4. Sơ đồ mặt bằng cơ sở (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

5. Bản mô tả quy trình sơ chế, chế biến sản phẩm động vật, sơ chế trứng gia cầm (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

6. Giấy chứng nhận áp dụng hệ thống quản lý chất lượng (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực, nếu có).

7. Hồ sơ chứng minh nguồn nguyên liệu đầu vào là sản phẩm thuộc chuỗi (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

....., ngày ..... tháng ..... năm .....

**CHỦ CƠ SỞ**

(Ký tên & đóng dấu)

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

**GIẤY ĐĂNG KÝ THAM GIA CHUỖI RAU, QUẢ**  
**(ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT)**

**Kính gửi: Ban Quản lý Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn”**

Cơ sở: .....

Địa chỉ: .....

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

Đại diện cơ sở: ..... Chức vụ: .....

Giấy phép kinh doanh số ..... Ngày cấp: ..... Đơn vị cấp: .....

Địa điểm: .....

.....

Sản phẩm đăng ký tham gia chuỗi .....

Diện tích sản xuất:..... m<sup>2</sup> hoặc .....ha. Sản lượng dự kiến:..... tấn/tháng.

**Chúng tôi tự nguyện đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” và cam kết thực hiện đúng các yêu cầu sau:**

1. Đảm bảo thực hiện đúng các quy định theo Giấy chứng nhận VietGAP, GlobalGAP, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

2. Không sử dụng các hóa chất cấm theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn trong sản xuất.

3. Có đầy đủ hồ sơ, sổ sách quản lý trong sản xuất, lưu thông.

4. Cơ sở tự kiểm tra chất lượng sản phẩm và chịu toàn bộ chi phí kiểm nghiệm khi có kiểm tra đột xuất hoặc định kỳ của cơ quan quản lý chuỗi.

5. Thực hiện báo cáo định kỳ 6 tháng/lần hoạt động của cơ sở cho cơ quan quản lý chuỗi.

6. Hoàn toàn chịu trách nhiệm trước người tiêu dùng, cơ quan quản lý nhà nước và cơ quan quản lý chuỗi về sản phẩm của cơ sở. Không đưa các sản phẩm ngoài phạm vi chứng nhận vào lưu thông chung với sản phẩm của chuỗi. Nếu vi phạm các cam kết trên sẽ bị đưa ra khỏi chuỗi và thông báo rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng.

**Hồ sơ gửi kèm:**

....., ngày ..... tháng ..... năm .....

**CHỦ CƠ SỞ**

(ký tên & đóng dấu)

1. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Quyết định thành lập hoặc Giấy chứng nhận đầu tư (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

2. Giấy chứng nhận VietGAP hoặc Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

3. Bản đồ giải thửa và phân lô khu vực sản xuất (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

4. Bản thuyết minh điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở (theo Phụ lục I - Mẫu 2.3 - TMBVTV).

5. Danh sách thành viên hợp tác xã: họ tên, địa chỉ, địa điểm sản xuất, diện tích sản xuất, năng suất cung cấp, mã số (nếu có).

6. Biên bản kiểm tra, đánh giá định kỳ của Tổ chức chứng nhận VietGAP hoặc của các cơ quan chức năng theo quy định của Bộ NN&PTNT (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

7. Quy trình sản xuất rau, quả đã chứng nhận VietGAP (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

Mẫu 2.2 - ĐKBVTV

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

**GIẤY ĐĂNG KÝ THAM GIA CHUỖI RAU, QUẢ**  
**(ĐỐI VỚI CƠ SỞ SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN)**

**Kính gửi: Ban Quản lý Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn”**

Cơ sở: .....  
Địa chỉ: .....  
Số điện thoại: ..... Fax: .....  
Đại diện cơ sở: ..... Chức vụ .....  
Giấy phép kinh doanh số: ..... Ngày cấp: ..... Đơn vị cấp: .....

Loại hình:

Sơ chế

Chế biến

Sản phẩm đăng ký tham gia chuỗi .....

Sản lượng: ..... /ngày

**Chúng tôi tự nguyện đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” và cam kết thực hiện đúng các yêu cầu sau:**

1. Chỉ nhập sản phẩm từ các cơ sở sản xuất đã được chứng nhận tham gia chuỗi.
2. Không sử dụng các hóa chất cấm theo quy định pháp luật.
3. Có hồ sơ, sổ sách quản lý trong sơ chế và lưu thông.
4. Có Giấy công bố hợp quy; hoặc Giấy công bố phù hợp quy định; hoặc Giấy công bố tiêu chuẩn sản phẩm (còn thời hạn).
5. Cơ sở tự kiểm tra chất lượng sản phẩm và chịu toàn bộ chi phí kiểm nghiệm khi có kiểm tra đột xuất hoặc định kỳ của cơ quan quản lý chuỗi.
6. Báo cáo định kỳ 6 tháng/lần hoạt động của cơ sở cho cơ quan quản lý chuỗi.
7. Hoàn toàn chịu trách nhiệm trước người tiêu dùng, cơ quan quản lý nhà nước và cơ quan quản lý chuỗi về sản phẩm của cơ sở. Nếu vi phạm các cam kết trên sẽ bị đưa ra khỏi chuỗi và thông báo rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng cho người tiêu dùng.

**Hồ sơ gửi kèm:**

1. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Quyết định thành lập hoặc Giấy chứng nhận đầu tư (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).
2. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).
3. Bản thuyết minh điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở (theo Phụ lục I - Mẫu 2.3 - TMBVTV).
4. Chứng chỉ tập huấn về an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả, chè của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp (Bản sao có xác nhận của cơ sở)
5. Giấy chứng nhận sức khỏe của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp (Bản sao có xác nhận của cơ sở)
6. Giấy chứng nhận GMP, HACCP hoặc tương đương (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực, nếu có).
7. Hồ sơ chứng minh nguồn nguyên liệu đầu vào là sản phẩm thuộc chuỗi (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

....., ngày ..... tháng ..... năm .....

**CHỦ CƠ SỞ**

(Ký tên & đóng dấu)

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

**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. Mã số (nếu có): .....
3. Địa chỉ: .....
4. Điện thoại: ..... Fax: ..... Email: .....
5. 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)
6. Năm bắt đầu hoạt động: .....
7. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh: .....
8. Công suất thiết kế: .....
9. Sản lượng sản xuất, kinh doanh (thống kê 3 năm trở lại đây): .....
10. Thị trường tiêu thụ chính: .....

**II. MÔ TẢ VỀ SẢN PHẨM**

T	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..... m<sup>2</sup>, trong đó:  
 + Khu vực tiếp nhận nguyên liệu/ sản phẩm : ..... m<sup>2</sup>  
 + Khu vực sản xuất, kinh doanh : ..... m<sup>2</sup>  
 + Khu vực đóng gói thành phẩm : ..... m<sup>2</sup>  
 + Khu vực / kho bảo quản thành phẩm: ..... m<sup>2</sup>  
 + Khu vực sản xuất, kinh doanh khác : ..... m<sup>2</sup>  
 - 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

- Cửa 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)

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

**GIẤY ĐĂNG KÝ THAM GIA**  
**CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN - THỦY SẢN**

**Kính gửi: Ban Quản lý Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn”**

Cơ sở: .....

Địa chỉ: .....

Điện thoại: ..... Fax: ..... Email: .....

Đại diện cơ sở: ..... Chức vụ: .....

Giấy phép kinh doanh số ..... Ngày cấp: ..... Đơn vị cấp: .....

Địa điểm: .....

Loại hình:

+ Khai thác, nuôi trồng  + Thu gom, bán buôn

+ Sơ chế, chế biến  + Bán lẻ

Sản phẩm đăng ký tham gia: .....

Năng lực sản xuất: ..... tấn/ngày

**Chúng tôi tự nguyện đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” đối với sản phẩm - thủy sản qua các công đoạn sau:**

Chúng tôi cam kết tuân thủ các quy định của chuỗi, tiêu chí tham gia chuỗi cụ thể: Cơ sở được cấp Giấy chứng nhận/ chứng chỉ bảo đảm đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định và chỉ thu mua nguyên liệu hoặc bán sản phẩm cho các cơ sở nằm trong danh sách được công nhận đủ điều kiện tham gia chuỗi thực phẩm an toàn. Nếu vi phạm quy định hay tiêu chí tham gia chuỗi sẽ bị loại ra khỏi danh sách chuỗi.

**Hồ sơ gửi kèm gồm:**

1. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Giấy phép thành lập (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực, nếu có).

**A. Cơ sở nuôi trồng:**

2. Biên bản kiểm tra, đánh giá phân loại cơ sở nuôi trồng thủy sản do cơ quan có thẩm quyền thực hiện hoặc giấy chứng nhận/chứng chỉ VietGAP hoặc tương đương (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

3. Hợp đồng nguyên tắc mua bán thủy sản và sản phẩm thủy sản giữa các đối tác tham gia "chuỗi thực phẩm an toàn" (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

**B. Tàu cá, cơ sở thu mua, sơ chế, chế biến:**

2. Giấy chứng nhận hay chứng chỉ đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

3. Giấy công bố hợp quy; hoặc Giấy công bố phù hợp quy định; hoặc Giấy công bố tiêu chuẩn sản phẩm (còn thời hạn) đối với sản phẩm là thành phẩm (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực, nếu có).

4. Hợp đồng nguyên tắc mua bán thủy sản và sản phẩm thủy sản giữa các đối tác tham gia "chuỗi thực phẩm an toàn" (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

5. Hồ sơ chứng minh nguồn nguyên liệu đầu vào là sản phẩm thuộc chuỗi (Bản sao có xác nhận của cơ sở).

....., ngày ..... tháng ..... năm

.....  
**CHỦ CƠ SỞ**  
(Ký tên & đóng dấu)

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

**GIẤY ĐĂNG KÝ THAM GIA CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN**  
**(ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM THUỘC CÔNG THƯƠNG)**

**Kính gửi: Ban Quản lý Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn”**

Cơ sở: .....

Địa chỉ: .....

Số điện thoại:..... Fax:.....

Đại diện cơ sở:..... Chức vụ .....

Giấy phép kinh doanh số.....Ngày cấp:.....Đơn vị cấp:.....

Sản phẩm đăng ký tham gia chuỗi .....

Sản lượng:..... /năm

**Chúng tôi tự nguyện đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” và cam kết thực hiện đúng các yêu cầu sau:**

1. Sử dụng nguồn nguyên liệu đầu vào có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, phù hợp quy định.
2. Chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm trong danh mục và giới hạn cho phép theo quy định.
3. Có hồ sơ, sổ sách quản lý trong sản xuất và lưu thông.
4. Có Giấy công bố hợp quy; hoặc Giấy công bố phù hợp quy định; hoặc Giấy công bố tiêu chuẩn sản phẩm (còn thời hạn).
5. Cơ sở tự kiểm tra chất lượng sản phẩm và chịu toàn bộ chi phí kiểm nghiệm khi có kiểm tra đột xuất hoặc định kỳ của cơ quan quản lý chuỗi.
6. Báo cáo định kỳ 6 tháng/lần hoạt động của cơ sở cho cơ quan quản lý chuỗi.
7. Hoàn toàn chịu trách nhiệm trước người tiêu dùng, cơ quan quản lý nhà nước và cơ quan quản lý chuỗi về sản phẩm của cơ sở. Nếu vi phạm các cam kết trên sẽ bị đưa ra khỏi chuỗi và thông báo rộng rãi trên các phương tiện thông tin đại chúng cho người tiêu dùng.

**Hồ sơ gửi kèm:**

1. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).
2. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).
3. Giấy công bố hợp quy; hoặc Giấy công bố phù hợp quy định; hoặc Giấy công bố tiêu chuẩn sản phẩm (còn thời hạn) đối với sản phẩm là thành phẩm (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực, nếu có).
4. Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm (còn thời hạn) trong sản xuất của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp (Bản sao có xác nhận của cơ sở).
5. Giấy chứng nhận sức khỏe (còn thời hạn) của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp do cơ sở y tế cấp quận - huyện trở lên cấp (Bản sao có xác nhận của cơ sở).
6. Bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị và dụng cụ sản xuất thực phẩm (Theo Phụ lục I - Mẫu 4.2 - TMCT).
7. Sơ đồ mặt bằng cơ sở (Bản sao có xác nhận của cơ sở).
8. Bản mô tả quy trình sản xuất (Bản sao có xác nhận của cơ sở).
9. Giấy chứng nhận áp dụng hệ thống quản lý chất lượng (nếu có) (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).

....., ngày ..... tháng ..... năm .....

**CHỦ CƠ SỞ**  
(Ký tên & đóng dấu)

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

**BẢN THUYẾT MINH**  
**CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ**  
**VÀ DỤNG CỤ SẢN XUẤT THỰC PHẨM**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

- Cơ sở: .....
- Đại diện cơ sở: .....
- Địa chỉ văn phòng: .....
- Địa chỉ cơ sở sản xuất: .....
- Địa chỉ kho: .....
- Điện thoại: ..... Fax: .....
- Giấy phép kinh doanh số: .....
- Ngày cấp..... Nơi cấp.....
- Mặt hàng sản xuất: .....
- Công suất thiết kế: .....
- Tổng số công nhân viên: .....
- Tổng số công nhân viên trực tiếp sản xuất: .....
- Tổng số công nhân viên đã được xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm: .....
- Tổng số công nhân viên đã khám sức khoẻ định kỳ theo quy định: .....

**II. THỰC TRẠNG CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ:**

**1. Cơ sở vật chất:**

- Diện tích mặt bằng sản xuất: .....m<sup>2</sup>, trong đó diện tích nhà xưởng sản xuất: .....m<sup>2</sup>.
- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất: .....
- Kết cấu nhà xưởng: .....
- Nguồn nước phục vụ sản xuất đạt TCCL: .....
- Nguồn điện cung cấp và hệ thống đèn chiếu sáng: .....
- Hệ thống vệ sinh nhà xưởng: .....
- Hệ thống xử lý môi trường: .....
- Hệ thống phòng cháy, chữa cháy:.....

**2. Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất:**

TT	Tên trang thiết bị (ghi theo thứ tự quy trình công nghệ)	Số lượng	Năm sản xuất	Thực trạng hoạt động của trang thiết bị			Ghi chú
				Tốt	Trung bình	kém	
<b>I</b>	<b>Trang thiết bị, dụng cụ hiện có</b>						
1	Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất						
2	Dụng cụ bao gói sản phẩm						
3	Trang thiết bị vận chuyển sản phẩm						



4	Thiết bị bảo quản thực phẩm						
5	Thiết bị khử trùng, thanh trùng						
6	Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ						
7	Thiết bị giám sát						
8	Phương tiện rửa và khử trùng tay						
9	Dụng cụ lưu mẫu và bảo quản mẫu						
10	Phương tiện, thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại						
11	Trang phục vệ sinh khi tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, thực phẩm						
12	Hệ thống cung cấp khí nén						
13	Hệ thống cung cấp hơi nước						
14	Hệ thống thông gió						
<b>II</b>	<b>Trang thiết bị, dụng cụ dự kiến bổ sung</b>						
1							
2							
3							
4							
5							

**III. CAM KẾT CỦA CƠ SỞ:**

Cơ sở cam đoan các thông tin nêu trong bản thuyết minh là đúng sự thật và chịu trách nhiệm hoàn toàn về những thông tin đã đăng ký.

....., ngày.....tháng.....năm 20.....

**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ**

(Ký tên, đóng dấu)

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

**GIẤY ĐĂNG KÝ THAM GIA CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN**  
**(ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH)**

**Kính gửi: Ban Quản lý Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn”**

Cơ sở: .....

Địa chỉ: .....

Số điện thoại: ..... Fax: .....

Đại diện cơ sở: ..... Chức vụ .....

Giấy phép kinh doanh số..... Ngày cấp:..... Nơi cấp:.....

Sản phẩm kinh doanh tham gia chuỗi: .....

Năng lực kinh doanh:...../ngày.

**Chúng tôi tự nguyện đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” với loại hình kinh doanh và cam kết thực hiện đúng các yêu cầu sau:**

1. Ưu tiên kinh doanh sản phẩm thực phẩm từ các cơ sở đã được chứng nhận tham gia chuỗi.
2. Ưu tiên bố trí khu vực riêng để kinh doanh các sản phẩm thuộc chuỗi.
3. Có hồ sơ, sổ sách quản lý trong kinh doanh. Thực hiện ghi chép về quản lý chất lượng sản phẩm của cơ sở để dễ dàng truy xuất nguồn gốc.
4. Lưu giữ hóa đơn chứng từ đầu vào và bản sao Giấy công bố hợp quy; hoặc Giấy công bố phù hợp quy định; hoặc Giấy công bố tiêu chuẩn sản phẩm của sản phẩm thuộc chuỗi.
5. Chịu sự giám sát thường xuyên của Ban Quản lý Đề án. Cơ sở tự kiểm tra chất lượng sản phẩm và chịu toàn bộ chi phí kiểm nghiệm khi có kiểm tra đột xuất hoặc định kỳ của cơ quan quản lý chuỗi.
6. Báo cáo định kỳ 6 tháng/lần hoạt động của cơ sở cho Ban Quản lý Đề án.
7. Hoàn toàn chịu trách nhiệm trước người tiêu dùng, cơ quan quản lý nhà nước và Ban Quản lý Đề án về sản phẩm của cơ sở. Nếu vi phạm các cam kết trên sẽ được đưa ra khỏi chuỗi và thông báo rộng rãi trên các phương tiện đại chúng.

**Hồ sơ gửi kèm gồm:**

1. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).
2. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).
3. Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm (còn thời hạn) trong sản xuất của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp (Bản sao có xác nhận của cơ sở).
4. Giấy chứng nhận sức khỏe (còn thời hạn) của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp do cơ sở y tế cấp quận - huyện trở lên cấp (Bản sao có xác nhận của cơ sở).
5. Bản vẽ chứng minh có khu vực, bảo quản, kinh doanh riêng cho sản phẩm chuỗi (Bản sao có xác nhận của cơ sở).
6. Giấy chứng nhận áp dụng hệ thống quản lý chất lượng (nếu có) (Bản sao kèm bản chính để đối chiếu hoặc bản sao có chứng thực).
7. Hồ sơ chứng minh nguồn nguyên liệu đầu vào là sản phẩm thuộc chuỗi (Bản sao có xác nhận của cơ sở).
8. Đối với cơ sở kinh doanh rau, quả thuộc trách nhiệm quản lý của ngành Nông nghiệp cần bổ sung thêm “Bản thuyết minh điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở” (theo Phụ lục 1 - Mẫu 2.3 - TMBVTV).
9. Đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của ngành Công Thương cần bổ sung thêm “Bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị và dụng cụ kinh doanh thực phẩm” (theo Phụ lục 1 - Mẫu 5.2 - TMCT).

....., ngày ..... tháng ..... năm .....

**CHỦ CƠ SỞ**  
**(Ký tên & đóng dấu)**

Mẫu 5.2 - TMCT

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

**BẢN THUYẾT MINH**  
**CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ**  
**VÀ DỤNG CỤ SẢN XUẤT THỰC PHẨM**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

- Cơ sở: .....
- Đại diện cơ sở: .....
- Địa chỉ văn phòng: .....
- Địa chỉ cơ sở sản xuất: .....
- Địa chỉ kho: .....
- Điện thoại: ..... Fax: .....
- Giấy phép kinh doanh số: .....
- Ngày cấp..... Nơi cấp.....
- Mặt hàng sản xuất: .....
- Công suất thiết kế: .....
- Tổng số công nhân viên: .....
- Tổng số công nhân viên trực tiếp sản xuất: .....
- Tổng số công nhân viên đã được xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm: .....
- Tổng số công nhân viên đã khám sức khỏe định kỳ theo quy định: .....

**II. THỰC TRẠNG CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ:**

**1. Cơ sở vật chất:**

- Diện tích mặt bằng sản xuất: .....m<sup>2</sup>, trong đó diện tích nhà xưởng sản xuất: .....m<sup>2</sup>.
- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất: .....
- Kết cấu nhà xưởng: .....
- Nguồn nước phục vụ sản xuất đạt TCCL: .....
- Nguồn điện cung cấp và hệ thống đèn chiếu sáng: .....
- Hệ thống vệ sinh nhà xưởng: .....
- Hệ thống xử lý môi trường: .....
- Hệ thống phòng cháy, chữa cháy: .....

**2. Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất:**

TT	Tên trang thiết bị (ghi theo thứ tự quy trình công nghệ)	Số lượng	Năm sản xuất	Thực trạng hoạt động của trang thiết bị			Ghi chú
				Tốt	Trung bình	Kém	
I	Trang thiết bị, dụng cụ hiện có						

1	Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất						
2	Dụng cụ bao gói sản phẩm						
3	Trang thiết bị vận chuyển sản phẩm						
4	Thiết bị bảo quản thực phẩm						
5	Thiết bị khử trùng, thanh trùng						
6	Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ						
7	Thiết bị giám sát						
8	Phương tiện rửa và khử trùng tay						
9	Dụng cụ lưu mẫu và bảo quản mẫu						
10	Phương tiện, thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại						
11	Trang phục vệ sinh khi tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, thực phẩm						
12	Hệ thống cung cấp khí nén						
13	Hệ thống cung cấp hơi nước						
14	Hệ thống thông gió						
<b>II</b>	<b>Trang thiết bị, dụng cụ dự kiến bổ sung</b>						
1							
2							
3							
4							
5							

### III. CAM KẾT CỦA CƠ SỞ:

Cơ sở cam đoan các thông tin nêu trong bản thuyết minh là đúng sự thật và chịu trách nhiệm hoàn toàn về những thông tin đã đăng ký.

....., ngày.....tháng.....năm 20.....

**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ**

(Ký tên, đóng dấu)

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

Mẫu 6
-------

**ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP ĐỔI/CẤP LẠI**  
**Giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn”**

**Kính gửi: Ban Quản lý Đề án “chuỗi thực phẩm an toàn”**

Tên cơ sở: .....

Địa chỉ văn phòng: .....

Địa chỉ sản xuất, kinh doanh: .....

Điện thoại: ..... Fax: .....

Email: .....

Giấy đăng ký kinh doanh/Giấy chứng nhận đầu tư số: .....

Ngày cấp: ..... Nơi cấp: .....

Giấy chứng nhận đủ điều kiện tham gia “chuỗi an toàn thực phẩm” số: .....

Ngày cấp: .....

Đề nghị:	<input type="checkbox"/> Cấp đổi	<input type="checkbox"/> Cấp lại
Lý do đề nghị:	<input type="checkbox"/> Đổi tên cơ sở <input type="checkbox"/> Đổi chủ cơ sở <input type="checkbox"/> Đổi địa chỉ nhưng không thay đổi vị trí, quy mô, quy trình <input type="checkbox"/> Khác: ..... ..... .....	<input type="checkbox"/> Bị rách, hư hỏng <input type="checkbox"/> Bị mất, thất lạc <input type="checkbox"/> Khác: ..... ..... .....

Hồ sơ đính kèm bao gồm:

1. ....

2. ....

3. ....

4. ....

Chúng tôi cam kết thực hiện các quy định điều kiện theo “chuỗi thực phẩm an toàn” tại cơ sở trong quá trình sản xuất, kinh doanh của mình và chịu hoàn toàn trách nhiệm về những vi phạm theo quy định của pháp luật.

....., ngày ..... tháng ..... năm .....

**CHỦ CƠ SỞ**

(Ký tên, đóng dấu)

**PHỤ LỤC II**  
**DANH MỤC CÁC BIỂU MẪU BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH**  
**“CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN”**

(Ban hành kèm theo Quyết định số 26/2016/QĐ-UBND  
ngày 21 tháng 7 năm 2016 của Ủy ban nhân dân thành phố Hồ Chí Minh)

STT	TÊN BIỂU MẪU	SỐ HIỆU
1	2	3
<b>VII. Biên bản kiểm tra, thẩm định cơ sở tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” - Chuỗi thịt gia súc, gia cầm và trứng gia cầm</b>		
1	Biểu mẫu kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất ban đầu nông sản thực phẩm có nguồn gốc động vật	
1.1	Biên bản kiểm tra điều kiện trại chăn nuôi gia cầm	Mẫu 1.4 - KTTY
1.2	Biên bản kiểm tra điều kiện trại chăn nuôi lợn	Mẫu 1.5 - KTTY
1.3	<b>Biên bản kiểm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất ban đầu sản phẩm có nguồn gốc động vật (bao gồm cả thủy sản)</b>	Mẫu 1.6 - KTTY
2	Biểu mẫu kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sơ chế, giết mổ, chế biến, bảo quản nông sản	
2.1	Biên bản kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm đối với cơ sở giết mổ gia cầm	Mẫu 1.7 - KTTY
2.2	Biên bản kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm đối với cơ sở giết mổ gia súc	Mẫu 1.8 - KTTY
2.3	<b>Biên bản kiểm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm cơ sở thu gom, sơ chế, giết mổ, chế biến nông lâm thủy sản</b>	Mẫu 1.9 - KTTY
3	Biểu mẫu kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh nông sản (chợ đầu mối, chợ đầu giá)	
3.1	<b>Biên bản kiểm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm chợ đầu mối, đầu giá nông lâm thủy sản</b>	Mẫu 1.10 - KTTY
3.2	<b>Biên bản kiểm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm cơ sở kinh doanh sản phẩm nông lâm thủy sản (cơ sở chuyên doanh)</b>	Mẫu 1.11 - KTTY
<b>VIII. Biên bản kiểm tra, thẩm định cơ sở tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” - Chuỗi rau, quả</b>		
1	Biên bản kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất rau, quả	Mẫu 2.4 - KTBVTV
2	Biên bản kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở sơ chế rau, quả	Mẫu 2.5 - KTBVTV

<b>IX. Biên bản kiểm tra, thẩm định cơ sở tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” - Chuỗi thủy sản</b>		
1	Biên bản thẩm định cơ sở đăng ký tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” đối với Ngành Thủy sản	Mẫu 3.2 - KTTS
2	Biên bản kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tàu cá	Mẫu 3.3 - KTTS
3	Biên bản kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở thu mua thủy sản	Mẫu 3.4 - KTTS
4	Biên bản kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản đăng ký hộ kinh doanh (cơ sở nhỏ, lẻ)	Mẫu 3.5 - KTTS
5	Biên bản kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản đăng ký doanh nghiệp (cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản quy mô doanh nghiệp)	Mẫu 3.6 - KTTS
6	Biên bản kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất thủy sản khô đăng ký hộ kinh doanh (cơ sở sản xuất thủy sản khô nhỏ, lẻ)	Mẫu 3.7 - KTTS
7	Biên bản kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất thủy sản khô quy mô doanh nghiệp	Mẫu 3.8 - KTTS
8	Biên bản kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất nước mắm và sản phẩm dạng mắm đăng ký hộ kinh doanh (cơ sở sản xuất nước mắm và sản phẩm dạng mắm nhỏ, lẻ)	Mẫu 3.9 - KTTS
9	Biên bản kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất nước mắm và sản phẩm dạng mắm đăng ký doanh nghiệp (cơ sở sản xuất nước mắm và sản phẩm dạng mắm quy mô doanh nghiệp)	Mẫu 3.10 - KTTS
10	Biên bản kiểm tra cơ sở nuôi trồng thủy sản	<b>Mẫu 3.11 - KTTS</b>
11	Biên bản kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở kinh doanh sản phẩm nông lâm thủy sản (cơ sở chuyên doanh)	Mẫu 3.12 - KTTS
<b>X. Biên bản kiểm tra, thẩm định cơ sở tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” - Sản xuất (thuộc trách nhiệm quản lý của ngành Công Thương)</b>		
1	Biên bản kiểm tra, đánh giá điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm (thuộc trách nhiệm quản lý của Ngành Công thương)	Mẫu 4.3 - KTCT
<b>XI. Biên bản kiểm tra, thẩm định cơ sở tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn” - Kinh doanh</b>		
1	Biên bản kiểm tra, đánh giá điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm	Mẫu 5.3 - KTKD

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN

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

Số: /BB-KTTY

**BIÊN BẢN**  
**KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN TRẠI CHĂN NUÔI GIA CẦM**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
2. Địa chỉ: .....
3. Giấy đăng ký kinh doanh (nếu có): số..... ngày cấp ..... nơi cấp .....
4. Số điện thoại: .....Số Fax (nếu có): .....
5. Mã số (nếu có): .....
6. Mặt hàng kinh doanh: .....
7. Ngày kiểm tra: .....
8. Hình thức kiểm tra: .....
9. Thành phần Đoàn kiểm tra:
  - 1) .....
  - 2) .....
  - 3) .....
  - 4) .....
  - 5) .....
  - 6) .....
  - 7) .....
  - 8) .....
  - 9) .....
  - 10) .....
10. Đại diện cơ sở:
  - 1) .....
  - 2) .....



**II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ**

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	<b>1. Địa điểm</b>					
1	Vị trí xây dựng trang trại có phù hợp với quy hoạch sử dụng đất của địa phương hay không? hoặc có được cơ quan có thẩm quyền cho phép hay không?	[ ]	[ ]			
2	Vị trí của trại chăn nuôi có cách xa ít nhất 100m đối với bệnh viện, trường học, chợ, công sở, khu dân cư và đường liên tỉnh hay không?	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
	<b>2. Yêu cầu đối với trại chăn nuôi</b>					
3	Có hàng rào hoặc tường bao quanh hoặc khu biệt lập với bên ngoài để bảo đảm hạn chế người và động vật từ bên ngoài xâm nhập vào trại hay không?	[ ]	[ ]			
4	Trước cổng có hố khử trùng/thảm khử trùng hoặc nơi thay quần áo, giày dép trước khi vào trại hay không?	[ ]	[ ]			
5	Có thiết bị khử trùng tiêu độc, biển báo một số điều cấm hoặc hạn chế đối với khách ra vào trại hay không?	[ ]	[ ]			
6	Có phòng làm việc của các cán bộ chuyên môn, nơi mổ khám bệnh tích và lấy bệnh phẩm (đối với trại có quy mô lớn) hay không?	[ ]	[ ]			
7	Có nơi để dụng cụ, thuốc thú y, sổ sách ghi chép tình hình sản xuất, dịch bệnh và sử dụng vắc xin, thuốc của đàn gia cầm hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		
8	Có mặc bảo hộ lao động, khử trùng, tiêu độc trước khi vào khu chăn nuôi hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		
9	Có thực hiện biện pháp tẩy uế khử trùng các loại phương tiện vận chuyển và vật dụng khi vào hoặc ra trại, khu chăn nuôi hay không?	[ ]		[ ]		
10	Kho chứa thức ăn đảm bảo khô ráo, thông thoáng hay không?	[ ]	[ ]			
11	Có thực hiện biện pháp diệt chuột, mối mọt, gián và các loại côn trùng gây hại khác hay	[ ]	[ ]			

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá			Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)		
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	
	không?				
12	Kho chứa thức ăn có để các loại thuốc sát trùng, hoá chất độc hại hay không?	[ ]	[ ]		
	<b>3. Yêu cầu đối với chuồng nuôi</b>				
13	Chuồng trại có bảo đảm thông thoáng, ánh sáng, nhiệt độ, ẩm độ phù hợp với các giai đoạn nuôi dưỡng gia cầm (gia cầm con, hậu bị, sinh sản) hay không?	[ ]	[ ]		
14	Có biện pháp khử trùng ở lối ra vào chuồng nuôi hay không?	[ ]	[ ]		
15	Có ngăn cách giữa các khu chăn nuôi hay không? Hoặc nuôi riêng biệt từng loại gia cầm hay không? (Khu nuôi gia cầm con; khu nuôi gia cầm hậu bị; khu nuôi gia cầm sinh sản)? Hoặc có áp dụng biện pháp cùng vào cùng ra hay không?	[ ]	[ ]		
16	Có cống rãnh thoát nước thải để không bị ứ đọng nước hay không?	[ ]	[ ]		
17	Mật độ chăn nuôi có phù hợp hay không?	[ ]	[ ]		
18	Máng ăn, máng uống có được làm bằng vật liệu dễ vệ sinh, tiêu độc khử trùng hay không?	[ ]	[ ]		
19	Hệ thống đèn chiếu sáng, đèn chụp sưởi và các dụng cụ khác có bảo đảm an toàn cho người chăn nuôi và gia cầm hay không?	[ ]	[ ]		
	<b>4. Yêu cầu đối với nơi ấp nở:</b> Đối với các trại chăn nuôi gia cầm giống, có khu vực ấp trứng gia cầm thì tuân theo các điều kiện sau đây:				
20	Có nhà ấp riêng biệt với các khu vực khác trong trại hay không?	[ ]	[ ]		
21	Nhà ấp trứng có bố trí phù hợp và bảo đảm nguyên tắc một chiều từ nơi nhận trứng, bảo quản trứng >> phòng ấp trứng >> phòng nở >> đóng hộp gia cầm con và phòng xuất sản phẩm để bảo đảm tránh ô nhiễm chéo hay không?	[ ]	[ ]		

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá			Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)		
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	
22	Trứng đưa vào ấp có được khử trùng hay không?	[ ]	[ ]		
	<b>5. Yêu cầu chất lượng con giống</b>				
23	Gia cầm giống mua về nuôi phải có nguồn gốc rõ ràng, khỏe mạnh, có bản công bố tiêu chuẩn chất lượng kèm theo hay không?	[ ]	[ ]		
24	Gia cầm giống mua về nuôi có giấy kiểm dịch theo quy định hay không?	[ ]	[ ]		
25	Gia cầm giống sản xuất tại cơ sở có thực hiện công bố tiêu chuẩn hay không?	[ ]	[ ]		
26	Chất lượng con giống có phù hợp với tiêu chuẩn đã công bố hay không?	[ ]	[ ]		
27	Con giống khi lưu thông trong thị trường có khỏe mạnh, không nhiễm bệnh, có ghi rõ nguồn gốc hay không?	[ ]	[ ]		
	<b>6. Yêu cầu thức ăn và nước uống</b>				
28	Thức ăn có chứa các chất gây tồn dư, độc tố nấm mốc và các vi sinh vật có hại vượt quá quy định hiện hành làm ảnh hưởng đến sức khỏe vật nuôi và sức khỏe người tiêu dùng hay không?	[ ]	[ ]	[ ]	
29	Nước uống cho gia cầm có đạt các chỉ tiêu vệ sinh thú y quy định ở phụ lục (bảng 1) của Quy chuẩn không?	[ ]	[ ]	[ ]	
	<b>7. Yêu cầu chăm sóc nuôi dưỡng</b>				
30	Cơ sở chăn nuôi gia cầm có quy trình chăm sóc nuôi dưỡng phù hợp với giống, lứa tuổi, tính biệt và mục đích sản xuất hay không?	[ ]	[ ]	[ ]	
31	Gia cầm nuôi sinh sản có được nuôi riêng biệt theo từng giai đoạn: gia cầm con, gia cầm hậu bị và gia cầm sinh sản hay không?	[ ]	[ ]		
32	Gia cầm nuôi thương phẩm (nuôi thịt) có thực hiện theo nguyên tắc cùng vào cùng ra hay không?	[ ]	[ ]		
	<b>8. Yêu cầu điều kiện vệ sinh thú y: Các biện pháp bảo đảm an toàn sinh học trong chăn nuôi gia cầm</b>				

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá			Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)		
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	
33	Có hạn chế khách thăm quan khu chăn nuôi hay không? Khách tham quan có chấp hành quy trình bảo hộ, tiêu độc khử trùng của cơ sở hay không?	[ ]	[ ]	[ ]	
34	Cơ sở chăn nuôi gia cầm sản xuất con giống có thực hiện đầy đủ quy trình tiêm phòng vắc xin theo quy định hiện hành hay không?	[ ]		[ ]	
35	Có quy trình vệ sinh tiêu độc đối với dụng cụ, chuồng trại chăn nuôi hay không?	[ ]		[ ]	
36	Gia cầm nghi mắc bệnh, mắc bệnh có được nuôi cách ly để tiến hành theo dõi kiểm tra nghiêm ngặt, lấy mẫu kiểm tra (nếu cần thiết), gửi đến phòng thí nghiệm thú y hoặc báo với cơ quan thú y để xác định điều tra nguyên nhân hay không?	[ ]		[ ]	
37	Có biện pháp xử lý hoặc làm sạch chuồng trại sau khi chuyển gia cầm đi nơi khác không? Chuồng nuôi có được làm sạch, tẩy uế, khử trùng và để trống trong thời gian ít nhất 15 ngày trước khi nuôi gia cầm mới hay không?	[ ]		[ ]	
38	Không khí chuồng nuôi có đảm bảo các điều kiện theo các chỉ tiêu quy định ở phụ lục (bảng 2) của Quy chuẩn hay không?	[ ]	[ ]	[ ]	
39	Không khí trạm ấp có đảm bảo các điều kiện theo các chỉ tiêu quy định ở phụ lục (bảng 2) của Quy chuẩn hay không?	[ ]	[ ]	[ ]	
	<b>9. Yêu cầu về xử lý chất thải và bảo vệ môi trường</b>				
	<b>9.1. Xử lý chất thải rắn</b>				
40	Có đủ điều kiện xử lý chất thải rắn, nước thải và gia cầm bệnh, chết hay không?	[ ]	[ ]	[ ]	
41	Khu xử lý chất thải ở phía cuối trại, chăn nuôi hay không?	[ ]	[ ]		
42	Có thực hiện việc xử lý chất thải rắn hay không?	[ ]		[ ]	
	<b>9.2. Xử lý chất thải lỏng</b>				

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá			Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)		
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	
43	Nước thải trong quá trình chăn nuôi có đạt các chỉ tiêu quy định ở phụ lục (bảng 4) của Quy chuẩn hay không.	[ ]	[ ]	[ ]	
	<b>Tổng hợp</b>				

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

**III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:**

.....  
.....  
.....  
.....

**IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):**

**1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...):**

.....  
.....  
.....  
.....

**2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:**

.....  
.....  
.....  
.....

**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:**

**1. Nhận xét của đoàn kiểm tra:**

.....  
.....  
.....  
.....

**2. Đề xuất xếp loại cơ sở:**

.....  
.....  
.....  
.....

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

.....  
.....  
.....  
.....

....., ngày tháng năm  
**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
(Ký tên)

Mẫu 1.5 – KTTY

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
**BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN**  
**CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN**

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

Số: /BB-KTTY

**BIÊN BẢN**  
**KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN TRẠI CHĂN NUÔI LỢN**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
2. Địa chỉ: .....
3. Giấy đăng ký kinh doanh (nếu có): số..... ngày cấp ..... nơi cấp .....
4. Số điện thoại: ..... Số Fax (nếu có): .....
5. Mã số (nếu có): .....
6. Mặt hàng kinh doanh: .....
7. Ngày kiểm tra: .....
8. Hình thức kiểm tra: .....
9. Thành phần Đoàn kiểm tra:
  - 1) .....
  - 2) .....
  - 3) .....
  - 4) .....
  - 5) .....
  - 6) .....
  - 7) .....
  - 8) .....
  - 9) .....
  - 10) .....
10. Đại diện cơ sở:
  - 1) .....
  - 2) .....

**II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ**

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	<b>1. Vị trí, địa điểm</b>					
1	Vị trí xây dựng trang trại có phù hợp với quy hoạch sử dụng đất của địa phương hoặc đã được cơ quan có thẩm quyền cho phép không?	[ ]	[ ]	[ ]		
2	Vị trí của trại chăn nuôi có cách xa ít nhất 100m đối với bệnh viện, trường học, chợ, công sở, khu dân cư và đường liên tỉnh hay không?	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
3	Có cách nhà máy chế biến, giết mổ lợn, chợ buôn bán lợn tối thiểu 01 km hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		
4	Có nguồn nước sạch và đủ trữ lượng cho chăn nuôi hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		
	<b>2. Yêu cầu chuồng trại</b>					
5	Có hàng rào hoặc tường bao quanh hoặc khu biệt lập với bên ngoài để bảo đảm hạn chế người và động vật từ bên ngoài xâm nhập vào trại hay không?	[ ]		[ ]		
6	Trại chăn nuôi có bố trí riêng biệt các khu: khu chăn nuôi; khu vệ sinh, sát trùng thiết bị chăn nuôi; khu tắm rửa, khử trùng, thay quần áo cho công nhân và khách thăm quan; khu cách ly lợn ốm; khu mổ khám và lấy bệnh phẩm; khu tập kết và xử lý chất thải; khu làm việc của cán bộ chuyên môn hay không?	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
7	Trước cổng có hệ thống khử trùng trước khi vào trại hay không?	[ ]		[ ]		



TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá			Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)		
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	
8	Trước mỗi khu chuồng nuôi và tại lối vào mỗi dãy chuồng nuôi có bố trí biện pháp khử trùng không?	[ ]		[ ]	
9	Chuồng nuôi lợn có bố trí hợp lý về vị trí, hướng, kích thước, khoảng cách giữa các dãy chuồng hay không?	[ ]	[ ]	[ ]	
10	Nền chuồng có đảm bảo không trơn trượt, có rãnh thoát nước, có độ dốc phù hợp (3-5%) hay không?	[ ]	[ ]	[ ]	
11	Vách chuồng có đảm bảo nhẵn, phẳng, không gây trầy xước cho lợn khi cọ sát vào vách chuồng hay không?	[ ]	[ ]		
12	Mái chuồng có đảm bảo chống bị dột nước mưa hay không?	[ ]	[ ]		
13	Đường thoát nước thải từ chuồng nuôi đến khu xử lý chất thải có đảm bảo an toàn, dễ thoát nước hay không?	[ ]		[ ]	
14	Các thiết bị, dụng cụ chứa thức ăn, nước uống có đảm bảo không gây độc, dễ vệ sinh tẩy rửa hay không?	[ ]	[ ]		
15	Các dụng cụ trong các chuồng trại (xẻng, xô, ...) có đảm bảo dễ vệ sinh, tẩy rửa sau mỗi lần sử dụng hay không?	[ ]	[ ]	[ ]	
16	Kho thức ăn, kho thuốc thú y, kho hoá chất và thuốc sát trùng, kho thiết bị, ... có đảm bảo thông thoáng, khô ráo và dễ vệ sinh, tiêu độc khử trùng hay không?	[ ]	[ ]	[ ]	
	<b>3. Yêu cầu con giống</b>				

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
17	Lợn giống mua về nuôi có đảm bảo khỏe mạnh, có nguồn gốc rõ ràng, có bản công bố tiêu chuẩn chất lượng kèm theo hay không?	[ ]		[ ]		
18	Lợn giống mua về nuôi có giấy kiểm dịch theo quy định hay không?	[ ]		[ ]		
19	Lợn giống sản xuất tại cơ sở có thực hiện công bố tiêu chuẩn hay không?	[ ]		[ ]		
20	Chất lượng con giống có phù hợp với tiêu chuẩn đã công bố hay không?	[ ]		[ ]		
21	Lợn giống có được quản lý và sử dụng phù hợp theo quy định hiện hành của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hay không?	[ ]		[ ]		
<b>4. Thức ăn, nước uống</b>						
22	Thức ăn cho lợn có đảm bảo theo quy trình của cơ sở hay không?	[ ]	[ ]			
23	Có sử dụng lại thức ăn thừa của đàn lợn đã bị dịch để chăn nuôi hay không?	[ ]			[ ]	
24	Bao bì, dụng cụ đựng thức ăn của đàn lợn bị dịch bệnh có được tiêu độc, khử trùng hay không?	[ ]			[ ]	
25	Nước dùng cho lợn uống có đảm bảo tiêu chuẩn chất lượng theo quy định hay không?	[ ]		[ ]		
26	Có tuân thủ thời gian ngừng thuốc, ngừng hoá chất theo	[ ]			[ ]	

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt ( <i>Fail</i> )			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	hướng dẫn của nhà sản xuất hoặc quy định của nhà nước hay không?					
27	Có sử dụng kháng sinh, hoá chất trong danh mục cấm theo quy định hiện hành hay không?	[ ]			[ ]	
	<b>5. Chăm sóc, nuôi dưỡng</b>					
28	Có quy trình chăm sóc, nuôi dưỡng phù hợp với từng loại lợn theo các giai đoạn sinh trưởng phát triển không?	[ ]		[ ]		
29	Có đảm bảo mật độ chăn nuôi hay không?	[ ]		[ ]		
30	Có đảm bảo điều kiện vệ sinh thú y trong chuồng nuôi hay không?	[ ]		[ ]		
	<b>6. Vệ sinh thú y</b>					
31	Sử dụng chất sát trùng trong chăn nuôi có phù hợp, đúng cách hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		
32	Các phương tiện vận chuyển khi vào trại chăn nuôi hoặc khu chăn nuôi có được sát trùng không?	[ ]		[ ]	[ ]	
33	Người ra vào trại có thay quần áo, giày dép và mặc quần áo bảo hộ của trại hay không?	[ ]		[ ]	[ ]	
34	Khi vào các chuồng nuôi có nhúng ủng hoặc giày dép vào hồ khử trùng hay không?	[ ]		[ ]		
35	Có định kỳ phun thuốc sát trùng xung quanh khu chăn nuôi, các chuồng nuôi ít nhất 1 lần/2 tuần hay không?	[ ]		[ ]		
36	Có phun thuốc sát trùng trên lợn 01 lần/tuần khi có dịch	[ ]		[ ]		

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	bệnh bằng các dung dịch sát trùng thích hợp theo hướng dẫn của nhà sản xuất hay không?					
37	Có định kỳ phát quang bụi rậm, khơi thông và vệ sinh cống rãnh trong khu chăn nuôi ít nhất 1 lần/tháng hay không?	[ ]	[ ]			
38	Có đảm bảo không vận chuyển lợn, thức ăn, chất thải chung một phương tiện hay không?	[ ]		[ ]		
39	Có thực hiện sát trùng phương tiện vận chuyển trước và sau khi vận chuyển hay không?	[ ]		[ ]		
40	Có vệ sinh máng ăn, máng uống hàng ngày hay không?	[ ]	[ ]			
41	Có biện pháp để kiểm soát côn trùng, loài gặm nhấm và động vật khác (nếu có) trong khu chăn nuôi hay không? Khi sử dụng bẫy, bả phải có biển thông báo và ghi sơ đồ chi tiết vị trí đặt bẫy, bả và thường xuyên kiểm tra thu gom để xử lý hay không?	[ ]	[ ]	[ ]		
42	Có thực hiện các quy định về tiêm phòng cho đàn lợn theo quy định hay không?	[ ]		[ ]		
43	Có thực hiện đầy đủ các quy định hiện hành về chống dịch trong trường hợp trại có dịch hay không?	[ ]		[ ]		
44	Có áp dụng phương thức chăn nuôi “cùng vào cùng ra” theo thứ tự ưu tiên cả	[ ]	[ ]	[ ]		

TT	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt (Fail)			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	khu, từng dãy, từng chuồng, từng ô hay không?					
45	Sau mỗi đợt nuôi có làm vệ sinh, tiêu độc khử trùng chuồng, dụng cụ chăn nuôi không?	[ ]		[ ]		
46	Có để trống chuồng ít nhất 7 ngày sau mỗi đợt nuôi, để trống chuồng ít nhất 21 ngày sau mỗi đợt dịch không?	[ ]		[ ]		
	<b>7. Xử lý chất thải và bảo vệ môi trường</b>					
47	Có hệ thống xử lý chất thải hay không?	[ ]		[ ]	[ ]	
48	Chất thải rắn được thu gom và xử lý bằng nhiệt, hoặc bằng hoá chất, hoặc bằng chế phẩm sinh học phù hợp. Chất thải rắn trước khi đưa ra ngoài có được xử lý đảm bảo vệ sinh dịch tễ theo quy định hiện hành hay không?	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
49	Các chất thải lỏng đảm bảo được dẫn trực tiếp từ các chuồng nuôi đến khu xử lý bằng đường thoát riêng. Chất thải lỏng đảm bảo được xử lý bằng hoá chất hoặc bằng phương pháp xử lý sinh học phù hợp.	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
50	Nước thải phải đảm bảo được xử lý đạt tiêu chuẩn tại bảng 2, phần phụ lục Quy chuẩn trước khi thải ra môi trường hay không?	[ ]		[ ]		
	<b>Tổng hợp</b>					

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

**III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:**

.....  
.....  
.....  
.....

**IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):**

**1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...):**

.....  
.....  
.....

**2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:**

.....  
.....  
.....

**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:**

**1. Nhận xét của đoàn kiểm tra:**

.....  
.....  
.....  
.....

**2. Đề xuất xếp loại cơ sở:**

.....  
.....

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

.....  
.....

....., ngày tháng năm  
**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
(Ký tên)

Mẫu 1.6 – KTTY

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
**CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN**

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

Số: /BB-KTTY

**BIÊN BẢN KIỂM TRA**  
**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU SẢN PHẨM**  
**CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT (BAO GỒM CẢ THỦY SẢN)**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
2. Địa chỉ: .....
3. Giấy đăng ký kinh doanh (nếu có): số..... ngày cấp ..... nơi cấp .....
4. Số điện thoại: ..... Số Fax (nếu có): .....
5. Mã số (nếu có): .....
6. Mặt hàng sản xuất (chăn nuôi, đánh bắt...): .....
7. Ngày kiểm tra: .....
8. Hình thức kiểm tra: .....
9. Thành phần Đoàn kiểm tra:
  - 1) .....
  - 2) .....
  - 3) .....
  - 4) .....
  - 5) .....
  - 6) .....
  - 7) .....
  - 8) .....
  - 9) .....
  - 10) .....
10. Đại diện cơ sở:
  - 1) .....

2) .....

**II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a;	<b>Địa điểm sản xuất</b> (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, các lò giết mổ tập trung, nghĩa trang, khu công nghiệp... tránh gây ô nhiễm cho người...)		[ ]	[ ]		
2	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a;	<b>Kết cấu, bố trí trại nuôi</b> (đủ diện tích; kết cấu hợp lý; dễ làm vệ sinh; các khu vực nuôi khác nhau có tường rào ngăn cách; có hệ thống vệ sinh sát trùng...)		[ ]	[ ]		
3	<b>Luật ATTP:</b> Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	<b>Con giống</b> (có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng bảo đảm; tuân thủ đúng quy trình nhập đàn: nuôi cách ly, tiêm phòng, sát trùng chuồng trại, ao nuôi, lồng bè...)		[ ]	[ ]		
4	<b>Luật ATTP:</b> Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	<b>Thức ăn</b> (thức ăn có trong danh mục được phép sử dụng; việc trộn thức ăn, sử dụng thức ăn theo đúng quy định, phù hợp giai đoạn chăn nuôi; kho chứa, bảo quản đúng cách...)		[ ]	[ ]	[ ]	
5	<b>Luật ATTP:</b> Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	<b>Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, sinh trưởng...</b> (có trong danh mục được phép sử dụng; sử dụng đúng quy		[ ]	[ ]	[ ]	



Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
		định; bảo quản đúng cách; tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất...)					
6	<b>Luật ATTP:</b> Điều 11, Khoản 3; Điều 23, Khoản 1, Điểm b,c;	<b>Vật nuôi</b> (tuân thủ quy định về kiểm dịch, có chứng nhận vệ sinh thú y; tiêm phòng; phòng chống dịch bệnh; cách ly khi vật nuôi có dấu hiệu bị bệnh; xuất bán...)		[ ]	[ ]	[ ]	
7	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm c,d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d,đ;	<b>Phòng, chống động vật gây hại; vệ sinh chuồng trại và xử lý chất thải, nước thải</b> (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp vệ sinh chăn nuôi, sát trùng chuồng trại; sử dụng chất tẩy rửa, khử trùng nằm trong danh mục được phép sử dụng; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)		[ ]	[ ]		
8	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm c;	<b>Nước uống, nước cấp, thiết bị chăn nuôi</b> (nước uống cho vật nuôi đáp ứng quy định QCVN 01-39:2011/BNNPTNT; hệ thống nước cấp cho ao nuôi phù hợp; hệ thống xử lý nước đối với ao nuôi tôm phù hợp; thiết bị phù hợp, không gỉ sét; không		[ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
		gây độc cho vật nuôi; dễ làm vệ sinh...)					
9	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm e.	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất bảo đảm sức khỏe để sản xuất; được cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP theo quy định; được trang bị bảo hộ lao động; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý...)		[ ]	[ ]		
10	<b>Luật ATTP:</b> Điều 11, Khoản 2 Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e.	<b>Ghi chép, truy xuất nguồn gốc</b> (có quy định về vệ sinh chuồng trại, ao nuôi, lồng bè...; có ghi chép việc sử dụng thuốc hóa chất, thuốc thú y, thức ăn, thời gian xuất chuồng...)		[ ]	[ ]		
<b>Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu</b>							<b>Xếp loại:</b>

\* Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm cần tham chiếu quy định trong quy chuẩn kỹ thuật tương ứng đối với sản phẩm cụ thể để kiểm tra, đánh giá.

### III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....  
 .....  
 .....  
 .....

### IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...):

.....

.....  
.....  
.....

**2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:**

.....  
.....  
.....

**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:**

**1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được kiểm tra:**

.....  
.....  
.....

**2. Đề xuất xếp loại cơ sở:**

.....  
.....

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

.....  
.....  
.....  
.....

....., ngày tháng năm  
**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
(Ký tên)

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
**CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN**

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

Số: /BB-KTTY

**BIÊN BẢN KIỂM TRA**  
**ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y, AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỔ GIA CẦM**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
2. Địa chỉ: .....
3. Giấy đăng ký kinh doanh (nếu có): số..... ngày cấp ..... nơi cấp .....
4. Số điện thoại: ..... Số Fax (nếu có): .....
5. Mã số (nếu có): .....
6. Động vật giết mổ: .....
7. Ngày kiểm tra: .....
8. Hình thức kiểm tra: .....
9. Thành phần Đoàn kiểm tra:
  - 1) .....
  - 2) .....
  - 3) .....
  - 4) .....
  - 5) .....
  - 6) .....
  - 7) .....
  - 8) .....
  - 9) .....
  - 10) .....
10. Đại diện cơ sở:
  - 1) .....
  - 2) .....

**II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
<b>1.</b>	<b>Cơ sở hạ tầng và trang thiết bị</b>					
<b>1.1</b>	<b>Địa điểm</b>					
1	Vị trí của cơ sở có tuân thủ kế hoạch sử dụng đất của địa phương, được cơ quan có thẩm quyền cấp phép không?	[ ]			[ ]	
2	Vị trí cơ sở có giết mổ có xa khu dân cư, xa các nguồn gây ô nhiễm không?	[ ]		[ ]		
3	Cơ sở có được xây dựng ở nơi có nguồn cung cấp điện, nước ổn định?	[ ]		[ ]		
<b>1.2</b>	<b>Thiết kế và bố trí chung</b>					
4	Có tường rào bao quanh hoặc cách biệt với khu vực xung quanh, có phương tiện khử trùng tại mỗi công không? Lối ra vào để nhập gia cầm sống và xuất thịt gia cầm có riêng biệt không?	[ ]	[ ]	[ ]		
5	Trong khu sản xuất có các khu vực tồn trữ, giết mổ và xử lý chất thải không?	[ ]		[ ]		
<b>1.3</b>	<b>Khu vực giết mổ</b>					
6	Khu vực giết mổ có được chia thành 2 khu riêng biệt và thứ tự hoạt động có theo 1 chiều từ bẩn đến sạch không?	[ ]		[ ]	[ ]	
7	Tường phía trong khu giết mổ có được lát bằng vật liệu nhẵn, không thấm nước, dễ vệ sinh khử trùng không?	[ ]		[ ]		
8	Trần/ mái của khu giết mổ có được làm bằng vật liệu bền, không độc hại không?	[ ]	[ ]	[ ]		

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
9	Sàn của khu giết mổ có được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, không trơn trượt, dễ làm sạch, dốc về hệ thống thu gom chất thải bảo đảm không gây đọng nước, chất thải không?	[ ]		[ ]		
<b>2.</b>	<b>Chiếu sáng và thông khí</b>					
10	Khu giết mổ có được trang bị đủ ánh sáng theo yêu cầu không?	[ ]	[ ]	[ ]		
11	Bóng đèn trong cơ sở giết mổ gia cầm có chụp bảo vệ để ngăn ngừa ảnh hưởng khi đèn vỡ không?	[ ]	[ ]			
12	Hệ thống thông khí có bảo đảm không khí chỉ lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn không?	[ ]		[ ]		
<b>3</b>	<b>Tiện nghi và nhà vệ sinh</b>					
13	Cơ sở có đủ phòng vệ sinh và phòng thay quần áo cho công nhân không? Phòng vệ sinh có theo yêu cầu không?	[ ]	[ ]	[ ]		
14	Có hệ thống bồn rửa tay cho công nhân, rửa ủng và dụng cụ bảo hộ tại vị trí thuận tiện trong khu vực giết mổ không?	[ ]	[ ]	[ ]		
15	Tiện nghi và nhà vệ sinh có ở trong tình trạng hoạt động tốt, sạch sẽ, được khử trùng và đạt yêu cầu vệ sinh không?	[ ]	[ ]			
<b>4</b>	<b>Nước dùng và nước đá</b>					
16	Nguồn nước cung cấp cho các hoạt động giết mổ có đủ về số lượng, nhiệt độ và áp suất không?	[ ]	[ ]	[ ]		
17	Nước và nước đá sử dụng cho các hoạt động giết mổ, làm sạch, làm lạnh có phù hợp với quy	[ ]		[ ]	[ ]	

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	định hiện hành không?					
18	Nước và nước đá có được phân tích ít nhất 6 tháng/lần không? Hồ sơ có được lưu lại không?	[ ]		[ ]		
19	Có quy trình bảo dưỡng và làm sạch hệ thống cung cấp nước không?	[ ]	[ ]			
<b>5</b>	<b>Nơi nhập gia cầm chờ giết mổ</b>					
20	Nơi nhập gia cầm chờ giết mổ có trang thiết bị đảm bảo việc bốc dỡ gia cầm được thuận tiện, an toàn không?	[ ]	[ ]			
21	Nơi nhốt gia cầm trước khi giết mổ có mái che, sàn, tường có lát bằng chất liệu chống trơn trượt, dễ thoát nước, dễ vệ sinh không?	[ ]	[ ]			
<b>6</b>	<b>Thiết bị và bảo dưỡng</b>					
22	Trang thiết bị, dụng cụ sử dụng cho giết mổ có được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không ăn mòn, không độc và dễ vệ sinh khử trùng không?	[ ]		[ ]		
23	Dụng cụ và đồ dùng cho mỗi khu vực giết mổ, chứa sản phẩm ăn được và các sản phẩm kém vệ sinh để xử lý có được sử dụng riêng không?	[ ]		[ ]		
24	Dao và dụng cụ cắt thịt có được bảo quản ở nơi quy định trong lò mổ và có được vệ sinh trước và sau khi sử dụng không?	[ ]	[ ]	[ ]		
25	Cơ sở có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị tiếp xúc với thịt không?	[ ]		[ ]		
26	Việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc có được tiến hành sau ca sản xuất (khi thịt đã được chuyên đi hết để tránh ô	[ ]		[ ]		

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá			Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt		
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	
	nhiễm) không?				
27	Có khu vực bảo quản dự trữ dụng cụ giết mổ, hóa chất dùng vệ sinh cơ sở không?	[ ]	[ ]	[ ]	
7	<b>Vệ sinh và khử trùng</b>				
28	Có quy trình tiêu độc khử trùng trong lò mổ không?	[ ]		[ ]	
29	Trước mỗi ca sản xuất có kiểm tra lại việc làm sạch, vệ sinh khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ và có biện pháp khắc phục không?	[ ]		[ ]	
30	Có duy trì quy trình tiêu độc khử trùng trong lò mổ không?	[ ]		[ ]	
8	<b>Kiểm soát côn trùng và động vật gây hại</b>				
31	Cơ sở có chương trình và biện pháp hữu hiệu chống côn trùng và động vật gây hại không?	[ ]		[ ]	
32	Có nuôi chim, chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác trong khu giết mổ không?	[ ]		[ ]	
33	Cơ sở có qui định về sức khỏe đối với công nhân liên quan trực tiếp đến quá trình sản xuất thực phẩm và các văn bản qui phạm về vệ sinh cá nhân không?	[ ]	[ ]		
34	Những người bị bệnh truyền nhiễm có tiếp xúc trực tiếp với thịt không?	[ ]		[ ]	
35	Những người có vết thương hở có được băng bó bằng vật liệu chống thấm không?	[ ]		[ ]	
36	Công nhân tiếp xúc trực tiếp với thịt có được trang bị bảo hộ lao động theo quy định không?	[ ]		[ ]	
37	Công nhân làm việc có duy trì vệ sinh cá nhân trong suốt quá trình	[ ]		[ ]	



TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá			Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt		
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	
	làm việc không?				
38	Có chương trình tập huấn đảm bảo cho công nhân trong cơ sở phải thực hành đúng quy trình không?	[ ]		[ ]	
39	Xe vận chuyển gia cầm đến lò mổ có theo quy định không?	[ ]	[ ]		
40	Xe và thùng xe chứa thịt có được làm sạch, khử trùng trước và sau khi vận chuyển theo quy trình không?	[ ]		[ ]	
41	Tiếp nhận gia cầm có theo quy định không?	[ ]	[ ]		
42	Có kiểm tra gia cầm trước khi giết mổ gia cầm theo quy định không?	[ ]		[ ]	
43	Có quy trình hướng dẫn chi tiết và duy trì quy trình giết mổ gia cầm không?	[ ]	[ ]	[ ]	
44	Việc lột phủ tạng có được thực hiện trên giá treo hay trên bàn cao hơn mặt sàn ít nhất 80 cm không?	[ ]		[ ]	
45	Tất cả thân thịt có được kiểm tra bởi Thú y viên không?	[ ]		[ ]	
46	Gia cầm không đạt tiêu chuẩn vệ sinh làm thực phẩm có được xử lý theo quy định của Pháp lệnh thú y không?	[ ]		[ ]	
47	Trước khi vận chuyển thịt gia cầm đến nơi tiêu thụ, người lái xe có chịu trách nhiệm cung cấp thông tin pháp lý từ người bán hàng tới người mua hàng không?	[ ]	[ ]	[ ]	
48	Hệ thống thoát nước thải của cơ sở giết mổ có đủ công suất và hiệu quả không?	[ ]		[ ]	
49	Nước thải trước khi thải ra môi trường có đảm bảo quy chuẩn kỹ	[ ]		[ ]	

TT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	thuật theo quy định hiện hành không?					
50	Cơ sở có duy trì hoạt động quản lý phế phụ phẩm trong lò mổ theo quy chuẩn số QCVN 01-25:2009/BNNPTNT không?	[ ]		[ ]		
51	Cơ sở giết mổ có thành lập đội hoặc người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình thực hành sản xuất tốt GMP không?	[ ]		[ ]		
52	Tất cả tài liệu liên quan có được lưu giữ theo yêu cầu của nhà chức trách tối thiểu là 2 năm không?	[ ]	[ ]			
53	Cơ sở giết mổ có ghi chép tất cả các khiếu nại của khách hàng và có hành động thu hồi sản phẩm không?	[ ]	[ ]			
	<b>Tổng số</b>					

### III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....  
 .....  
 .....

### IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...):

.....  
 .....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....  
 .....

**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:**

**1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được kiểm tra:**

.....  
.....  
.....  
.....

**2. Đề xuất xếp loại cơ sở:**

.....  
.....  
.....

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

.....  
.....

....., ngày tháng năm  
**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
(Ký tên)

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN

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

Số: /BB-KTTY

**BIÊN BẢN KIỂM TRA**  
**ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y, AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỔ GIA SÚC**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

- 1. Tên cơ sở: .....
- 2. Địa chỉ: .....
- 3. Giấy đăng ký kinh doanh (nếu có): số..... ngày cấp ..... nơi cấp .....
- 4. Số điện thoại: ..... Số Fax (nếu có): .....
- 5. Mã số (nếu có): .....
- 6. Động vật giết mổ: .....
- 7. Ngày kiểm tra: .....
- 8. Hình thức kiểm tra: .....
- 9. Thành phần Đoàn kiểm tra:
  - 1) .....
  - 2) .....
  - 3) .....
  - 4) .....
  - 5) .....
  - 6) .....
  - 7) .....
  - 8) .....
  - 9) .....
  - 10) .....
- 10. Đại diện cơ sở:
  - 1) .....
  - 2) .....

**II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

TT	Chi tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá			Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt		
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	
<b>1.</b>	<b>Cơ sở hạ tầng và trang thiết bị</b>				
<b>1.1</b>	<b>Vị trí</b>				
1	Vị trí của cơ sở có phù hợp với mục đích sử dụng đất theo quy định của cơ quan có thẩm quyền không?	[ ]		[ ]	
2	Vị trí của cơ sở có xa khu dân cư, xa các nguồn gây ô nhiễm không?	[ ]		[ ]	
3	Cơ sở có được xây dựng ở nơi có nguồn cung cấp điện, nước ổn định, cách xa sông suối là nguồn cung cấp nước sinh hoạt không?	[ ]		[ ]	
<b>1.2</b>	<b>Thiết kế và bố trí</b>				
4	Có phương tiện khử trùng tại cổng ra vào không? Lối nhập gia súc sống và xuất thịt gia súc có riêng biệt không?	[ ]	[ ]	[ ]	
5	Trong khu vực sản xuất có đủ các khu tồn trữ, giết mổ và xử lý chất thải không?	[ ]		[ ]	
6	Thứ tự các hoạt động trong khu giết mổ có lưu thông theo một chiều từ khu bẩn đến khu sạch không?	[ ]		[ ]	
<b>1.3</b>	<b>Khu giết mổ</b>				
7	Tường phía trong, trần/mái có được làm bằng vật liệu bền, chống thấm, dễ vệ sinh, khử trùng không? trần có cao hơn thiết bị giết mổ treo ít nhất là 1m và cao hơn mặt sàn ít nhất 0,3m không?	[ ]	[ ]	[ ]	
8	Sàn của khu giết mổ gia súc có được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, nhẵn, chống trơn trượt, dễ vệ sinh, có độ dốc phù hợp không?	[ ]		[ ]	

TT	Chi tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
9	Khu giết mổ có được trang bị đủ ánh sáng theo yêu cầu và bóng đèn có chụp bảo vệ không?	[ ]	[ ]	[ ]		
10	Có hệ thống công thu gom nước thải tại khu vực bốc dỡ và chuồng nuôi nhốt gia súc. Hệ thống công thu gom nước thải có nắp đậy không?	[ ]	[ ]			
11	Thông khí có bảo đảm chỉ lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn không?	[ ]		[ ]		
12	Hệ thống thoát nước thải của cơ sở giết mổ có đủ công suất và hiệu quả không?	[ ]		[ ]		
13	Nước thải trước khi thải ra môi trường có đảm bảo các tiêu chuẩn kỹ thuật theo quy định hiện hành không?	[ ]		[ ]	[ ]	
14	Nơi nhập động vật và nhốt động vật chờ giết mổ có theo quy định không?	[ ]	[ ]	[ ]		
15	Có bố trí hệ thống bồn rửa tay, khử trùng dụng cụ giết mổ tại những vị trí thuận tiện cho công nhân không?	[ ]	[ ]	[ ]		
16	Cơ sở giết mổ gia súc có đủ phòng vệ sinh và phòng thay quần áo, bảo quản thiết bị cá nhân cho công nhân không? Phòng vệ sinh và phòng thay quần áo có đạt yêu cầu không?	[ ]	[ ]	[ ]		
17	Có khu vực bảo quản dự trữ dụng cụ giết mổ, hóa chất dùng vệ sinh cơ sở không?	[ ]	[ ]	[ ]		
18	Nguồn nước cung cấp nước cho tất cả các hoạt động sản xuất như làm sạch và vệ sinh có đủ về số lượng, nhiệt độ và áp suất không?	[ ]		[ ]		

TT	Chi tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
19	Nước sử dụng cho các hoạt động giết mổ và làm sạch có phù hợp với quy định hiện hành không?	[ ]		[ ]	[ ]	
20	Nước có được phân tích ít nhất 6 tháng/ lần không? Hồ sơ có được lưu lại không?	[ ]	[ ]	[ ]		
21	Bàn, dụng cụ và đồ dùng sử dụng cho giết mổ có được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không ăn mòn, không độc?	[ ]		[ ]		
22	Dụng cụ và đồ dùng có được sử dụng riêng cho mỗi khu vực giết mổ và các loại sản phẩm kém vệ sinh để xử lý không?	[ ]		[ ]		
23	Dao và dụng cụ cắt thịt có được bảo quản ở nơi quy định trong lò mổ và được vệ sinh trước và sau khi sử dụng không?	[ ]		[ ]		
24	Cơ sở có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị tiếp xúc với thịt và duy trì chương trình này để bảo đảm các thiết bị không bị ô nhiễm không?	[ ]		[ ]		
25	Có quy trình tiêu độc khử trùng trong lò mổ và duy trì quy trình hàng ngày không?	[ ]		[ ]		
26	Trước mỗi ca sản xuất có kiểm tra lại việc làm sạch, vệ sinh khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ theo quy định không?	[ ]		[ ]		
27	Cơ sở giết mổ có chương trình và biện pháp hữu hiệu chống côn trùng và động vật gây hại không?	[ ]		[ ]		
28	Có nuôi chim, chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác trong khu giết mổ không?	[ ]		[ ]		

TT	Chi tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
29	Cơ sở giết mổ có văn bản qui định về sức khỏe đối với công nhân liên quan trực tiếp đến quá trình sản xuất thực phẩm và các văn bản qui phạm về vệ sinh cá nhân không?	[ ]	[ ]			
30	Những người có vết thương hở có được băng bó bằng vật liệu chống thấm không?	[ ]		[ ]		
31	Công nhân tiếp xúc trực tiếp với thịt có được trang bị bảo hộ lao động theo quy định không?	[ ]		[ ]		
32	Công nhân làm việc có duy trì vệ sinh cá nhân trong suốt quá trình làm việc không?	[ ]		[ ]		
33	Có chương trình tập huấn và chương trình tập huấn có đảm bảo cho tất cả các công nhân trong cơ sở giết mổ gia súc phải hoạt động và vận hành đúng quy trình không?	[ ]	[ ]			
34	Gia súc có được chuyển đến cơ sở giết mổ ít nhất 6 giờ trước khi giết mổ không?	[ ]	[ ]			
35	Tất cả gia súc có được tắm rửa trước khi giết mổ không?	[ ]		[ ]		
36	Có gây ngắt gia súc trước khi giết mổ, thời gian lấy tiết có đúng kỹ thuật không? (Thời gian lấy tiết không quá 2 phút)	[ ]	[ ]	[ ]		
37	Việc lấy phủ tạng có được thực hiện trên giá treo hay trên giá đỡ cao hơn mặt sàn ít nhất 30 cm không?	[ ]		[ ]		
38	Quá trình lột phủ tạng có được thực hiện và kiểm soát nhằm đảm bảo mức độ ô nhiễm nằm trong giới hạn kiểm soát hay không?	[ ]		[ ]		



TT	Chi tiêu kiểm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
39	Tất cả thân thịt, đầu và phủ tạng có được kiểm tra bởi Thú y viên không?	[ ]		[ ]		
40	Tất cả thân thịt, phủ tạng đạt tiêu chuẩn vệ sinh có được đóng dấu kiểm soát giết mổ và các sản phẩm không đạt vệ sinh có được xử lý cấp giấy chứng nhận kiểm dịch theo quy định không?	[ ]		[ ]	[ ]	
41	Xe và thùng xe chứa thịt có được làm sạch, khử trùng trước và sau khi vận chuyển theo quy trình không?	[ ]		[ ]		
42	Trước khi khởi hành, sản phẩm có được Thú y kiểm tra theo quy định và người lái xe có chịu trách nhiệm cung cấp thông tin pháp lý từ người bán hàng tới người mua hàng không?	[ ]	[ ]			
43	Cơ sở giết mổ có thành lập đội hoặc người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình kiểm soát vệ sinh thú y không?	[ ]		[ ]		
44	Tất cả tài liệu liên quan có được lưu giữ theo yêu cầu của nhà chức trách tối thiểu là 2 năm không?	[ ]	[ ]			
45	Cơ sở giết mổ có thực hiện việc tự kiểm tra hàng năm không?	[ ]		[ ]		

**III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:**

.....  
 .....  
 .....

**IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):**

**1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...):**

.....

.....  
.....  
**2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:**

.....  
.....  
**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:**

**1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được kiểm tra:**

.....  
.....  
**2. Đề xuất xếp loại cơ sở:**

.....  
.....  
**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

....., ngày tháng năm  
**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
(Ký tên)

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN

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

Số: /BB-KTTY

**BIÊN BẢN KIỂM TRA**  
**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**CƠ SỞ THU GOM, SƠ CHẾ, GIẾT MỎ, CHẾ BIẾN NÔNG LÂM THỦY SẢN**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
2. Địa chỉ: .....
3. Giấy đăng ký kinh doanh (nếu có): số..... ngày cấp ..... nơi cấp .....
4. Số điện thoại: ..... Số Fax (nếu có): .....
5. Mã số (nếu có): .....
6. Mặt hàng thu gom, sơ chế, giết mổ, chế biến: .....
7. Ngày kiểm tra: .....
8. Hình thức kiểm tra: .....
9. Thành phần Đoàn kiểm tra:
  - 1) .....
  - 2) .....
  - 3) .....
  - 4) .....
  - 5) .....
  - 6) .....
  - 7) .....
  - 8) .....
  - 9) .....
  - 10) .....
10. Đại diện cơ sở:
  - 1) .....
  - 2) .....

**II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a;	<b>Địa điểm sản xuất</b> (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)		[ ]	[ ]		
2	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2;	<b>Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất</b> (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)		[ ]	[ ]		
3	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm c;	<b>Trang thiết bị sản xuất</b> (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).		[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ;	<b>Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị</b> (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)		[ ]	[ ]		
5	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm e;	<b>Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân</b> (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ; được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân...)		[ ]	[ ]	[ ] (nếu phát hiện người trực tiếp SX có dấu hiệu bệnh)	
6	<b>Luật ATTP:</b> Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b;	<b>Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm</b> (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)		[ ]	[ ]	[ ]	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b;	<b>Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải</b> (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)		[ ]	[ ]		
8	<b>Luật ATTP:</b> Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b,c Điều 19, Khoản 1, Điểm c,d Điều 20, Khoản 1, Điểm a,c;	<b>Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển</b> (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	
9	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm đ;	<b>Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL</b> (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000...)		[ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ;	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)		[ ]	[ ]		
<b>Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu</b>							<b>Xếp loại:</b>

\* Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm cần tham chiếu quy định trong quy chuẩn kỹ thuật tương ứng đối với sản phẩm cụ thể để kiểm tra, đánh giá.

**III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:**

.....  
 .....  
 .....  
 .....

**IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):**

**1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...):**

.....  
 .....  
 .....

**2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:**

.....  
 .....  
 .....

**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:**

**1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được kiểm tra:**

.....  
.....  
.....  
.....

**2. Đề xuất xếp loại cơ sở:**

.....  
.....  
.....  
.....

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

.....  
.....  
.....  
.....

....., ngày tháng năm  
**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
(Ký tên)



ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN

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

Số: /BB-KTTS

**BIÊN BẢN KIỂM TRA**  
**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**CHỢ ĐẦU MỐI, ĐẤU GIÁ NÔNG LÂM THỦY SẢN**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
2. Địa chỉ: .....
3. Giấy đăng ký kinh doanh (nếu có): số..... ngày cấp ..... nơi cấp .....
4. Số điện thoại: .....Số Fax (nếu có): .....
5. Mã số (nếu có): .....
6. Mặt hàng kinh doanh: .....
7. Ngày kiểm tra: .....
8. Hình thức kiểm tra: .....
9. Thành phần Đoàn kiểm tra:
  - 1) .....
  - 2) .....
  - 3) .....
  - 4) .....
  - 5) .....
  - 6) .....
  - 7) .....
  - 8) .....
  - 9) .....
  - 10) .....
10. Đại diện cơ sở:
  - 1) .....
  - 2) .....

**II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm a;	<b>Địa điểm kinh doanh</b> (phù hợp với quy hoạch của địa phương; khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)		[ ]	[ ]		
2	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b; Điều 27, Khoản 1, Điểm c;	<b>Bố trí các khu vực kinh doanh</b> (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín/ đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau ...)		[ ]	[ ]		
3	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b;	<b>Vật dụng, dụng cụ</b> (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4	<b>Luật ATTP:</b> Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3;	<b>Thực phẩm kinh doanh tại chợ</b> (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/ bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)		[ ]	[ ]	[ ]	
5	<b>Luật ATTP:</b> Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b;	<b>Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm</b> (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định... )		[ ]	[ ]		
6	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b;	<b>Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải</b> (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)		[ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm e;	<b>Người trực tiếp bán hàng</b> (đảm bảo sức khỏe để KD; được cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP ...)		[ ]	[ ]		
8	<b>Luật ATTP:</b> Điều 18, Khoản 1, 2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21;	<b>Bao gói, bảo quản, vận chuyển</b> (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	
<b>Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu</b>							<b>Xếp loại:</b>

\* Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm cần tham chiếu quy định trong quy chuẩn kỹ thuật tương ứng đối với sản phẩm cụ thể để kiểm tra, đánh giá.

### III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....  
 .....  
 .....

### IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...):

.....

.....  
.....  
**2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:**

.....  
.....  
**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:**

**1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được kiểm tra:**

.....  
.....  
**2. Đề xuất xếp loại cơ sở:**

.....  
.....  
**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

....., ngày tháng năm  
**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
(Ký tên)

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN

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

Số: /BB-KTTS

**BIÊN BẢN KIỂM TRA**  
**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**CƠ SỞ KINH DOANH SẢN PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN**  
**(Cơ sở chuyên doanh)**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
2. Địa chỉ: .....
3. Giấy đăng ký kinh doanh (nếu có): số..... ngày cấp ..... nơi cấp .....
4. Số điện thoại: ..... Số Fax (nếu có): .....
5. Mã số (nếu có): .....
6. Mặt hàng kinh doanh: .....
7. Ngày kiểm tra: .....
8. Hình thức kiểm tra: .....
9. Thành phần Đoàn kiểm tra:
  - 1) .....
  - 2) .....
  - 3) .....
  - 4) .....
  - 5) .....
  - 6) .....
  - 7) .....
  - 8) .....
  - 9) .....
  - 10) .....
10. Đại diện cơ sở:
  - 1) .....

2) .....

**II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a;	<b>Địa điểm kinh doanh</b> (phù hợp; đủ diện tích để bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...)		[ ]	[ ]		
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b; Điều 27, Khoản 1, Điểm c;	<b>Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh</b> (nền, tường, trần, cửa...phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín hoặc đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau...)		[ ]	[ ]		
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1,	<b>Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh</b> (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	Điểm b;						
4	<b>Luật ATTP:</b> Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3;	<b>Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở</b> (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/ bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)		[ ]	[ ]	[ ]	
5	<b>Luật ATTP:</b> Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b;	<b>Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm</b> (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)		[ ]	[ ]		
6	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b;	<b>Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải</b> (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với		[ ]	[ ]		



Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
		khu vực kinh doanh)					
7	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm e;	<b>Người trực tiếp bán hàng</b> (đảm bảo sức khỏe để KD; được cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP ...)		[ ]	[ ]		
8	<b>Luật ATTP:</b> Điều 18, Khoản 1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21;	<b>Bao gói, bảo quản, vận chuyển</b> (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	
<b>Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu</b>							<b>Xếp loại:</b>

\* Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm cần tham chiếu quy định trong quy chuẩn kỹ thuật tương ứng đối với sản phẩm cụ thể để kiểm tra, đánh giá.

**III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:**

.....  
 .....  
 .....

**IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):**

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...):

.....  
.....  
.....

**2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:**

.....  
.....  
.....

**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:**

**1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được kiểm tra:**

.....  
.....  
.....  
.....

**2. Đề xuất xếp loại cơ sở:**

.....  
.....

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

.....  
.....  
.....

....., ngày tháng năm  
**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
(Ký tên)

Mẫu 2.4 –

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
**BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN**  
**CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN**

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

Số: /BB-KTBVTV

**BIÊN BẢN KIỂM TRA**  
**ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**CƠ SỞ SẢN XUẤT RAU, QUẢ, CHÈ**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
2. Địa chỉ: .....
3. Địa điểm sản xuất: .....
4. Diện tích sản xuất: .....ha
5. Giấy đăng ký kinh doanh: số ..... ngày cấp ..... nơi cấp .....
6. Số điện thoại: ..... Số Fax (nếu có): .....
7. Mã số (nếu có): .....
8. Sản phẩm: .....
9. Ngày kiểm tra: .....
10. Hình thức kiểm tra: .....
11. Thành phần Đoàn kiểm tra:
  - 1) .....
  - 2) .....
  - 3) .....
  - 4) .....
  - 5) .....
  - 6) .....
  - 7) .....
  - 8) .....
  - 9) .....
  - 10) .....

12. Đại diện cơ sở:

1) .....

2) .....

## II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ

STT	Chỉ tiêu kiểm tra, đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời gian khắc phục
		Đạt (Ac)	Mức lỗi			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	<b>A. Địa điểm, giao thông, thiết bị, dụng cụ</b>					
1	Địa điểm sản xuất	[ ]		[ ]		
2	Bố trí ở nơi không bị ảnh hưởng bởi các yếu tố gây ô nhiễm sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
3	Hệ thống giao thông	[ ]	[ ]	[ ]		
4	Nơi bảo quản vật tư sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]		
5	Khu vực sản xuất rau mầm	[ ]	[ ]	[ ]		<i>(Chỉ đánh giá với sản xuất rau mầm)</i>
6	Thiết bị, dụng cụ thu hoạch, bao bì, phương tiện vận chuyển hoặc vật tư tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		
7	Quy định về vệ sinh cá nhân	[ ]	[ ]	[ ]		
	<b>B. Đất canh tác và giá thể</b>					
8	Hàm lượng các kim loại nặng; Biện pháp khắc phục trong trường hợp đất có chứa kim loại nặng vượt giá trị tối đa cho phép.	[ ]	[ ]	[ ]		
	<b>C. Nước tưới</b>					
9	Có hệ thống tưới tiêu chủ động	[ ]	[ ]	[ ]		
10	Hàm lượng các kim loại nặng, vi sinh vật gây hại trong nước tưới; Biện pháp khắc phục mỗi nguy trong trường hợp nước có chứa kim loại nặng vượt giá trị tối đa cho phép	[ ]	[ ]	[ ]		

11	Sử dụng nước trong sản xuất rau mầm, rau thủy canh	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	(chỉ áp dụng với sản xuất rau mầm, rau thủy canh)
<b>D. Giống, gốc ghép; Phân bón; Thuốc bảo vệ thực vật</b>						
12	Giống, gốc ghép	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
13	Phân bón	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
14	Thuốc bảo vệ thực vật	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
<b>Đ. Yêu cầu về lao động</b>						
15	Chủ cơ sở và người lao động trực tiếp có Giấy chứng nhận tập huấn về an toàn thực phẩm hoặc Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm.	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
<b>E. Quy trình sản xuất và xử lý chất thải</b>						
16	Có quy trình sản xuất với các biện pháp kỹ thuật cụ thể.	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
17	Thu hoạch sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
18	Xử lý chất thải	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
<b>G. Ghi chép, lưu giữ hồ sơ và truy xuất nguồn gốc</b>						
19	Hồ sơ ghi chép, lưu giữ để truy xuất nguồn gốc.	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
20	Thông tin về giống, gốc ghép: hoá chất xử lý và mục đích xử lý (nếu có).	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
21	Thông tin về phân bón và sử dụng phân bón.	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
22	Thông tin về thuốc bảo vệ thực vật và sử dụng thuốc	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
23	Thông tin về sản phẩm: Tên sản phẩm, ngày thu hoạch, mã số lô, khối lượng; tên cơ sở sản xuất, khách hàng.	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
24	Có quy định kiểm soát, đánh giá nội bộ.	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

	<b>H. Kết quả phân tích mẫu (nếu có)</b>					
25	Mẫu do đoàn kiểm tra lấy tại cơ sở sản xuất để kiểm tra các chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo qui định	[ ]			[ ]	

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

### III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....  
 .....  
 .....

### IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...):

.....  
 .....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....  
 .....

### V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được kiểm tra:

.....  
 .....  
 .....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....  
 .....

### VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....  
 .....

....., ngày tháng năm  
**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  
 (Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
 (Ký tên)

Mẫu 2.5 – KTBVTV

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN

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

Số: /BB-KTBVTV

**BIÊN BẢN**  
**KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**CƠ SỞ SƠ CHẾ RAU, QUẢ**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
2. Địa chỉ: .....
3. Địa điểm sơ chế: .....
4. Diện tích sơ chế: ..... m<sup>2</sup>
5. Giấy đăng ký kinh doanh: số..... ngày cấp ..... nơi cấp .....
6. Số điện thoại: .....Số Fax (nếu có): .....
7. Mã số (nếu có): .....
8. Sản phẩm: .....
9. Ngày kiểm tra: .....
10. Hình thức kiểm tra: .....
11. Thành phần Đoàn kiểm tra:
  - 1) .....
  - 2) .....
  - 3) .....
  - 4) .....
  - 5) .....
  - 6) .....
  - 7) .....
  - 8) .....
  - 9) .....
  - 10) .....

12. Đại diện cơ sở:

1) .....

2) .....

**II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ**

STT	Chỉ tiêu kiểm tra, đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các sai lỗi và hành động, thời gian khắc phục
		Đạt (Ac)	Mức lỗi			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	<b>A. Địa điểm khu vực sơ chế</b>					
1	Địa điểm sơ chế	[ ]	[ ]	[ ]		
2	Nhà xưởng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
	<b>B. Nước</b>					
3	Hệ thống cấp nước, các vật dụng để chứa nước	[ ]		[ ]		
4	Chất lượng nước để sơ chế	[ ]		[ ]		
	<b>C. Thiết bị, dụng cụ sơ chế; thu gom và xử lý chất thải; vệ sinh cá nhân</b>					
5	Thiết bị, dụng cụ sơ chế	[ ]	[ ]	[ ]		
6	Thu gom, xử lý chất thải	[ ]	[ ]	[ ]		
7	Vệ sinh cá nhân	[ ]	[ ]	[ ]		
	<b>D. Trong quá trình sơ chế</b>					
8	+ Có biện pháp cách ly gia súc, gia cầm, các loại sinh vật khác khỏi khu vực sơ chế, nhà bảo quản sản phẩm. + Sơ chế sản phẩm theo nguyên tắc một chiều không gây nhiễm bẩn. + Sử dụng hóa chất, màng sập được phép sử dụng để xử lý sản phẩm sau thu hoạch. + Có ghi chú bẫy để phòng trừ	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	



	dịch hại (nếu có dùng).					
9	Vật liệu bao gói, chứa đựng rau, quả	[ ]	[ ]	[ ]		
10	Quy trình sơ chế	[ ]	[ ]	[ ]		
11	Phương tiện vận chuyển	[ ]	[ ]	[ ]		
<b>Đ. Tổ chức và nhân lực</b>						
12	Kiểm soát, đánh giá nội bộ	[ ]	[ ]	[ ]		
13	Chủ cơ sở và người lao động trực tiếp có Giấy chứng nhận tập huấn về an toàn thực phẩm hoặc Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm.	[ ]	[ ]	[ ]		
14	Chủ cơ sở và người lao động trực tiếp có giấy xác nhận sức khỏe	[ ]	[ ]	[ ]		
<b>E. Ghi chép, lưu giữ hồ sơ và truy xuất nguồn gốc</b>						
15	Thông tin về sản phẩm (ghi chép lưu giữ tối thiểu 01 năm	[ ]	[ ]	[ ]		
<b>G. Kết quả thử nghiệm mẫu (nếu có)</b>						
16	Mẫu do đoàn kiểm tra lấy tại cơ sở sơ chế để kiểm tra các chỉ tiêu an toàn thực phẩm	[ ]			[ ]	

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

**III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:**

.....  
 .....  
 .....

**IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):**

**1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...):**

.....  
 .....

.....  
**2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:**

.....  
.....  
.....

**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:**

**1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được kiểm tra:**

.....  
.....  
.....  
.....

**2. Đề xuất xếp loại cơ sở:**

.....  
.....

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

.....  
.....

....., ngày tháng năm  
**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
(Ký tên)

Mẫu 3.2 – KTTS

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
**CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN**

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

Số: /BB-KTTS

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 20

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH**  
**CƠ SỞ ĐĂNG KÝ THAM GIA “CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN”**  
**ĐỐI VỚI NGÀNH THỦY SẢN**

- Căn cứ Giấy đăng ký tham gia chuỗi thực phẩm an toàn- thủy sản của .....

.....

- Hôm nay, lúc .... giờ .... ngày .... tháng .... năm ....., Đoàn thẩm định “chuỗi thực phẩm an toàn” gồm các thành viên:

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....
6. ....
7. ....
8. ....
9. ....
10. ....

Tiến hành thẩm định cơ sở:

- Cơ sở: .....

- Địa chỉ: .....

- Số điện thoại: ..... Fax: .....

Email: ..... Sản lượng: .....

- Người đại diện cơ sở:

1. .... Chức vụ: .....

2. .... Chức vụ: .....

3. .... Chức vụ: .....

**I. Nội dung thẩm định:**

- 1. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh/ Giấy phép đầu tư số: .....  
Có  Không
- 2. Sản phẩm đăng ký tham gia chuỗi theo đăng ký: .....  
Phù hợp  Không phù hợp
- 3. Giấy chứng nhận/chứng chỉ đảm bảo đủ điều kiện tham gia chuỗi: .....  
Phù hợp  Không phù hợp
- 4. Công bố tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm theo quy định:.....  
Phù hợp  Không phù hợp
- 5. Mua nguyên liệu và bán sản phẩm đúng theo cam kết:.....  
Phù hợp  Không phù hợp
- 6. Có hồ sơ truy xuất nguồn gốc: Có  Không
- 7. Kiểm tra đánh giá thực tế phù hợp theo biểu mẫu Thông tư số 45/2014/TT-BNNPTNT ngày 03/12/2014 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

**II. Nhận xét, kết luận và đề xuất:**

1. Nhận xét:

.....  
.....  
.....

2. Kết luận:

.....  
.....  
.....

3. Đề xuất:

.....  
.....

**III. Ý kiến của đại diện cơ sở:**

.....  
.....

- Biên bản thẩm định kết thúc lúc ..... giờ ..... phút cùng ngày và được lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau, mỗi bên giữ 01 bản.

**Đại diện cơ sở**

**Đại diện Đoàn thẩm định**

Mẫu 3.3 – KTTS

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN

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

Số: /BB-KTTS                      Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 20

**BIÊN BẢN KIỂM TRA**  
**ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TÀU CÁ**

**I. THÔNG TIN CHUNG**

1. Tên tàu cá: .....

Địa chỉ: .....

Số điện thoại: ..... Số Fax: .....

2. Mã số (nếu có): .....

3. Số đăng ký, đăng kiểm tàu: .....

4. Thời điểm kiểm tra: .....

5. Hình thức kiểm tra: .....

6. Thành phần Đoàn kiểm tra:

1) .....

2) .....

3) .....

4) .....

5) .....

6) .....

7) .....

8) .....

9) .....

10).....

Đại diện cơ sở:

1) .....

2) .....

3) .....

**II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục		
			Mức đánh giá				Đạt (Ac)			Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)					
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)			
	QCVN 02-13:2009 2.1.1.a 2.1.1.b	<b>1. Kết cấu và bố trí trên tàu cá</b> a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận tiện cho việc bốc dỡ, xử lý, chế biến, bảo quản, làm vệ sinh và khử trùng		[ ] [ ]	[ ] [ ]						
	QCVN 02-13:2009 2.1.2.a 2.2.5.b 2.2.6.a 2.2.2.c	<b>2. Cấu trúc, vật liệu của bề mặt tiếp xúc với thủy sản</b> a. Kết cấu phù hợp b. Dễ làm vệ sinh, khử trùng c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ]						
	QCVN 02-13:2009 2.1.3.a,b,d 2.1.2.b	<b>3. Trang thiết bị bảo quản sản phẩm</b> <b>3.1. Thiết bị cấp đông, làm lạnh (đối với những tàu có thiết bị cấp đông)</b> a. Đủ công suất để duy trì nhiệt độ phù hợp b. Sử dụng các tác nhân lạnh phù hợp <b>3.2. Kho bảo quản lạnh</b> a. Vật liệu phù hợp b. Có nhiệt kế được lắp đặt đúng cách để giám sát nhiệt độ <b>3.3. Hàm chứa và thùng bảo quản</b> a. Vật liệu phù hợp và cấu trúc dễ làm vệ sinh b. Cách nhiệt tốt c. Được bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]						

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	QCVN 02-13:2009 2.1.3.đ	<b>4. Dụng cụ, hoá chất làm vệ sinh, khử trùng</b> a. Dụng cụ có kết cấu phù hợp b. Hoá chất rõ nguồn gốc, bảo quản đúng cách		[ ] [ ]	[ ]			
	QCVN 02-13:2009 2.2.1.đ	<b>5. Hóa chất bảo quản</b> a. Được phép và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ] [ ]	[ ]	[ ]		
	QCVN 02-13:2009 2.1.4 2.2.1.b 2.1.3.c	<b>6. Hệ thống cung cấp nước và nước đá</b> a. Sử dụng nước và nước đá an toàn b. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển, xay nước đá hợp vệ sinh c. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ]	[ ]		
	QCVN 02-13:2009 2.1.5 2.1.6.b 2.2.3.b	<b>7.1 Hệ thống thoát nước thải</b> a. Kết cấu dễ làm vệ sinh, khử trùng b. Bố trí phù hợp <b>7.2 Chất thải</b> a. Chất thải phòng vệ sinh được xử lý phù hợp b. Chất thải thủy sản được bảo quản riêng		[ ] [ ]	[ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	QCVN 02-13:2009 2.3.1	<b>8. Vệ sinh cá nhân và sức khỏe công nhân</b> a. Được khám sức khỏe định kỳ b. Người tham gia xử lý, chế biến, bảo quản thủy sản được trang bị bảo hộ lao động phù hợp. c. Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp. d. Khu vực vệ sinh được bố trí cách ly với các khu vực xử lý, bảo quản thủy sản		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
	QCVN 02-13:2009 2.2.1.a 2.3.2.a,b,c	<b>9. Điều kiện đảm bảo quản lý chất lượng</b> a. Có qui định đầy đủ và phù hợp b. Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất c. Công nhân xử lý, bảo quản, bốc dỡ thủy sản được phổ biến kiến thức về an toàn vệ sinh		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
	QCVN 02-13:2009 2.2.1.a,c,d 2.2.2 2.2.3 2.2.4 2.2.5.a,c,d,đ 2.2.6.b,c,d 2.3.2.d	<b>10. Thực hiện quản lý chất lượng</b> a. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả b. Thực hiện làm vệ sinh đúng qui định c. Thực hiện hoạt động xử lý, bảo quản, bốc dỡ thủy sản đúng qui định d. Hồ sơ ghi chép đầy đủ			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		



Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10								Xếp loại:

**III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:**

.....  
 .....  
 .....

**IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):**

.....  
 .....  
 .....

**1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...):**

.....  
 .....

**2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:**

.....  
 .....

**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:**

**1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được kiểm tra:**

.....  
 .....  
 .....  
 .....

**2. Đề xuất xếp loại cơ sở:**

.....  
 .....

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

.....  
.....

....., ngày tháng năm  
**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
(Ký tên)

Mẫu 3.4 – KTTS

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
**CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN**

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

Số: /BB-KTTS

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 20

**BIÊN BẢN KIỂM TRA**  
**ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**CƠ SỞ THU MUA THỦY SẢN**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
2. Địa chỉ: .....
3. Số điện thoại: ..... Số Fax (nếu có): .....
4. Giấy đăng ký kinh doanh (nếu có): số ..... ngày cấp..... nơi cấp .....
5. Mã số (nếu có): .....
6. Mặt hàng: .....
7. Ngày kiểm tra: .....
8. Hình thức kiểm tra: .....
9. Thành phần Đoàn kiểm tra:
  - 1).....
  - 2).....
  - 3).....
  - 4).....
  - 5).....
  - 6).....
  - 7).....
  - 8).....
  - 9).....
  - 10).....
10. Đại diện cơ sở:
  - 1).....
  - 2).....

**II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	
1	QCVN 02-10:2009 2.1 2.2.1 2.2.3	<b>1. Địa điểm và bố trí mặt bằng:</b> a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển và làm vệ sinh		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		
2	QCVN 02-10:2009 2.2.2 2.2.3 2.3.4 2.3.5 2.4	<b>2. Khu vực thu mua bảo quản thủy sản:</b> a. Nền làm bằng vật liệu và kết cấu phù hợp. b. Có tường/ vách ngăn phù hợp c. Trần/mái che kín d. Thoát nước thải tốt, không có mùi hôi e. Đủ sáng f. Dễ làm vệ sinh khử trùng g. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		
3	QCVN 02-10:2009 2.5.1 2.5.2 2.5.3 2.9.1.c	<b>3. Thiết bị, dụng cụ sản xuất, bảo quản và vận chuyển thủy sản</b> a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Sử dụng và bảo quản đúng cách c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		
4	QCVN 02-10:2009 2.5.4 2.9.1.c	<b>4. Dụng cụ làm vệ sinh</b> a. Làm bằng vật liệu phù hợp b. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
5	<p><b>QCVN 02-10:2009</b></p> <p>2.2.5</p> <p>2.2.6</p> <p>2.9.2</p>	<p><b>5. Vệ sinh cá nhân</b></p> <p>a. Có phương tiện rửa và khử trùng tay đầy đủ, phù hợp</p> <p>b. Người tiếp xúc với thủy sản có bảo hộ lao động phù hợp</p> <p>c. Có nhà vệ sinh phù hợp</p> <p>d. Bảo trì tốt</p>			[ ]	[ ]		
6	<p><b>QCVN 02-01: 2009</b></p> <p>2.6.2</p> <p><b>QCVN 02-01: 2009</b></p> <p>2.1.5.5</p>	<p><b>6.1. Cấp đông</b></p> <p>a. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo qui định</p> <p><b>6.2 Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh</b></p> <p>a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp</p> <p>b. Có nhiệt kế</p> <p>c. Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách</p> <p>d. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh không phù hợp</p>		[ ]	[ ]			
7	<p><b>QCVN 02-10:2009</b></p> <p>2.6; 2.7</p>	<p><b>7. Chất bảo quản, tẩy rửa, khử trùng</b></p> <p>a.Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc</p> <p>b.Sử dụng, bảo quản đúng cách</p>			[ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
8	QCVN02-01:2009 2.1.12.3 2.1.4.5.b 2.1.3.3. 2.1.12.1.e QCVN02-10:2009 2.9.1.a	<b>8. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại</b> a. Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả. b. Không phát hiện sự hiện diện của động vật gây hại trong khu vực sản xuất		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
9	QCVN 02-10:2009 2.3.1;2.3.2 2.8.2.b QCVN 02-02:2009 2.3.7	<b>9. Hệ thống cung cấp nước, nước đá</b> a. Nước và nước đá an toàn b. Kiểm soát chất lượng nước, nước đá đúng cách c. Bảo quản, vận chuyển, sử dụng nước đá hợp vệ sinh		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
10	QCVN 02-10:2009 2.9.2.h 2.9.3 2.9.4.a QCVN 02-02:2009 2.3.6 2.3.7	<b>10. Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng</b> a. Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng b. Thiết lập GMP, SSOP và qui định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp c. Người tiếp xúc với thủy sản được tập huấn kiến thức về ATTP d. Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
11	QCVN 02-10:2009 2.8 2.9.1 2.9.2.b 2.9.4.b 2.9.4.c	<b>11. Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng</b> a. Có khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất b. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung. c. Bóc dỡ, xử lý, bảo quản thủy sản đúng quy định d. Có hồ sơ giám sát và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp		[ ]	[ ]			
<b>Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:</b> /11								<b>Xếp loại:</b>

**III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:**

.....  
 .....

**IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):**

**1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...)**

.....  
 .....

**2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:**

.....  
 .....

**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:**

**1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được kiểm tra:**

.....  
 .....

.....  
.....  
**2. Đề xuất xếp loại cơ sở:**

.....  
.....  
**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

....., ngày tháng năm  
**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
(Ký tên)



Mẫu 3.5 – KTTS

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
**CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN**

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

Số: /BB-KTTS

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 20

**BIÊN BẢN KIỂM TRA**  
**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**CƠ SỞ SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỦY SẢN ĐĂNG KÝ HỘ KINH DOANH**  
**(CƠ SỞ SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN NHỎ LẺ)**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
2. Địa chỉ: .....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số (nếu có):..... ngày cấp.....nơi  
ấp.....
4. Số điện thoại:.....Số Fax (nếu có):.....
5. Mã số (nếu có):.....
6. Mặt hàng sản xuất: .....
7. Ngày kiểm tra: .....
8. Hình thức kiểm tra: .....
9. Thành phần Đoàn kiểm tra:
  - 1) .....
  - 2) .....
  - 3) .....
  - 4) .....
  - 5) .....
  - 6) .....
  - 7) .....
  - 8) .....
  - 9) .....
  - 10) .....
10. Đại diện cơ sở:
  - 1) .....
  - 2) .....

3) .....

**II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	<b>QCVN02-01:2009</b> 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3	<b>1. Địa điểm và bố trí mặt bằng</b> a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển, sơ chế và làm vệ sinh			[ ]	[ ]		
	<b>QCVN02-01:2009</b> 2.1.4.1. 2.1.4.2.a.i 2.1.4.3; 2.1.4.4. 2.1.4.5; 2.1.4.6 2.1.12.2.	<b>2. Kết cấu nhà xưởng</b> a. Vật liệu và kết cấu phù hợp. b. Nền phẳng, không bị đọng nước c. Tường, cửa không bị thấm nước d. Tường, trần, cửa kín e. Dễ làm vệ sinh khử trùng		[ ]	[ ]			
	<b>QCVN02-01:2009</b> 2.1.5.1; 2.1.5.2 2.1.5.3; 2.1.5.4 2.1.12.2	<b>3. Thiết bị, dụng cụ sản xuất, bảo quản và vận chuyển thủy sản</b> a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Sử dụng và bảo quản đúng cách c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	<p><b>QCVN02-01:2009</b> 2.1.13;2.1.12.4.d 2.1.12.3.b; 2.1.11.5.đ; 2.1.5.1.c</p>	<p><b>4. Hóa chất bảo quản, phụ gia; chất tẩy rửa khử trùng</b> a. Được phép sử dụng và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách</p>			[ ]	[ ]		
	<p><b>QCVN02-01:2009</b> 2.1.12.3 2.1.4.5.b 2.1.3.3. 2.1.12.1.e</p>	<p><b>5. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại</b> a. Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả. b. Không phát hiện sự hiện diện của động vật gây hại trong khu vực sản xuất</p>		[ ]	[ ]	[ ]		
	<p><b>QCVN02-01:2009</b> 2.1.6.2; 2.1.6.3 2.1.6.4;2.1.7 <b>QCVN02-02:2009</b> 2.3.7</p>	<p><b>6. Hệ thống cung cấp nước, nước đá</b> a. An toàn vệ sinh. b. Cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước b. Đủ nước để sử dụng c. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh</p>		[ ]	[ ]	[ ]		
	<p><b>QCVN 02-01</b> 2.1.11.1 2.1.11.3.a 2.1.11.3.b.i, iii, iv 2.1.14.2.a</p>	<p><b>7. Vệ sinh cá nhân</b> a. Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp b. Có trang bị BHLĐ cho người</p>		[ ]	[ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	2.1.11.4 2.1.12.2	trực tiếp sản xuất c. Có nhà vệ sinh phù hợp d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]			
	QCVN 02 – 01: 2009 2.6.2  QCVN 02 – 01: 2009 2.1.5.5	<b>8.1. Cấp đông</b> Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo qui định <b>8.2 Kho lạnh và phương tiện vận chuyển lạnh</b> a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế c. Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách d. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh không phù hợp		[ ]	[ ]			
	QCVN02- 01:2009 2.6.4	<b>9. Bao gói, ghi nhãn</b> a. Vật liệu phù hợp b. Bao gói, bảo quản sản phẩm trong điều kiện hợp vệ sinh c. Ghi nhãn đúng quy định		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
	QCVN02- 01:2009 2.1.14.1.c 2.4.1; 2.4.2.1 2.4.2.2	<b>10. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL):</b> a. Có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về QLCL. b. Xây dựng chương			[ ] [ ]	[ ] [ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của NCT	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
		trình QLCL phù hợp c. Người QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL d. Có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho kiểm soát chất lượng e. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP.			[ ]	[ ]		
	QCVN02-02:2009 2.2.7 2.3.6.4 2.3.7.5 2.3.11.1	<b>11. Thực hiện chương trình quản lý chất lượng:</b> a. Kiểm tra sức khỏe công nhân đúng tần suất quy định b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng qui định và hiệu quả c. Giám sát các thông số CCP (nếu có) đúng cách d. Có hồ sơ giám sát và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp		[ ]	[ ]	[ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /11								Xếp loại:

**III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:**

.....

.....

.....

.....

**IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):**

**1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...)**

.....

.....

**2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:**

.....

.....

**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:**

**1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được kiểm tra:**

.....

.....

.....

**2. Đề xuất xếp loại cơ sở:**

.....

.....

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

.....

.....

....., ngày tháng năm  
**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  
 (Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
 (Ký tên)

Mẫu 3.6 – KTTS

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN**

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

Số: /BB-KTTS

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 20

**BIÊN BẢN KIỂM TRA  
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ  
SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỦY SẢN ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP  
(CƠ SỞ SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỦY SẢN QUY MÔ DOANH NGHIỆP)**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở:.....
  2. Tên tiếng Anh, tên giao dịch thương mại (nếu có): .....
  3. Địa chỉ: .....
  4. Giấy đăng ký kinh doanh số:.....ngày cấp.....nơi cấp .....
  5. Số điện thoại: .....Số Fax (nếu có): .....
  6. Mã số (nếu có): .....
  7. Mặt hàng :
  8. Ngày kiểm tra: .....
  9. Hình thức kiểm tra: .....
  10. Thành phần đoàn kiểm tra: .....
    - 1).....
    - 2).....
    - 3).....
    - 4).....
    - 5).....
    - 6).....
    - 7).....
    - 8).....
    - 9).....
    - 10).....
11. Đại diện cơ sở:
    - 1) .....
    - 2) .....

**II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	<b>QCVN02-01</b> 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3	<b>1. Địa điểm và bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị</b> a. Không có khả năng hiện thực lấy nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh			[ ] [ ]	[ ] [ ]		
2	<b>QCVN 02-01</b> 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2	<b>2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ</b> a. Bề mặt vật liệu phù hợp, không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, không bị đọng nước, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ]		
3	<b>QCVN 02-01</b> 2.1.4.3,4 2.1.4.5.g 2.1.12.2	<b>3. Trần, tường</b> a. Được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Kín c. Trần khu vực bao gói, các kho chứa màu sáng d. Tường không bị thấm nước e. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		
4	<b>QCVN 02-01</b> 2.1.4.7.a,b,c 2.1.11.3.v;2.1.0.3 2.1.11.4.a.iii <b>QCVN 02-03</b> 2.1.1.2; 2.1.12.2	<b>4. Thông thoáng</b> a. Không có hơi nước bảo hòa, khói trong phân xưởng b. Không có mùi hôi trong khu vực kho chứa, bao gói, khu phụ trợ			[ ] [ ]			
5	<b>QCVN 02-01</b> 2.1.4.8; 2.1.5.1.đ 2.1.11.3.v;2.1.2.2 2.1.11.4.a.iii	<b>5. Hệ thống chiếu sáng</b> a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở khu vực cần thiết c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		
6	<b>QCVN 02-01</b> 2.1.11.1,2 2.1.12.2 <b>QCVN 02-03</b> 2.1.2.2,3	<b>6. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:</b> <b>6.1. Đối với công nhân</b> a. Đủ số lượng và phù hợp b. Vị trí lắp đặt phù hợp c. Bảo trì tốt			[ ] [ ]	[ ] [ ]		
	<b>QCVN 02-01</b> 2.1.11.5.a,b,c, d 2.1.11.6; 2.1.5.4.b 2.1.8.1; 2.1.12.4.d <b>QCVN 02-03</b> 2.1.6.1.b	<b>6.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến</b> a. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp			[ ] [ ]	[ ] [ ]		



Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
7	<p><b>QCVN 02-01</b> 2.1.5.1;2.1.5.2 .a 2.1.5.3;2.1.5.4 .a 2.1.12.2;2.3.1. 3</p> <p><b>QCVN 02-03</b> 2.1.2.1</p>	<p><b>7. Các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm</b> a. Vật liệu phù hợp b. Bề mặt, mối ghép nhẵn, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt</p>				<p>[ ] [ ]</p>		
8	<p><b>QCVN 02-01</b> 2.1.5.2.b 2.1.10</p>	<p><b>8. Chất thải:</b> <b>8.1. Hệ thống thu gom chất thải rắn (Phế liệu)</b> a. Đầy đủ, chuyên dùng, cấu trúc dễ làm vệ sinh b. Nơi chứa đựng phế liệu kín, cách biệt với khu sản xuất c. Bảo trì tốt</p>				<p>[ ] [ ] [ ]</p>		
	<p><b>QCVN 02-01</b> 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d,đ 2.1.12.2</p>	<p><b>8.2. Hệ thống thu gom chất thải lỏng</b> a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hố ga đúng cách c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước d. Bảo trì tốt</p>				<p>[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]</p>		
9	<p><b>QCVN 02-01</b> 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6;2.1.6; 2.1.7</p>	<p><b>9. Hệ thống cung cấp nước:</b> a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước phù hợp và thực hiện đúng kế hoạch d. Bảo trì tốt</p>				<p>[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]</p>		
10	<p><b>QCVN 02-01</b> 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,đ 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2</p>	<p><b>10. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại</b> <b>10.1. Ngăn chặn</b> a. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng chế biến c. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ở các khu vực khác</p>				<p>[ ] [ ] [ ] [ ]</p>		
		<p><b>10.2. Tiêu diệt</b> a. Có kế hoạch kiểm soát động vật gây hại phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại</p>				<p>[ ] [ ] [ ] [ ]</p>		
11	<p><b>QCVN 02-01</b> 2.1.11.4 2.1.12.2</p>	<p><b>11. Khu vực vệ sinh công nhân</b> a. Không có b. Đủ số lượng, trang thiết bị và bố trí thích hợp c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt</p>				<p>[ ] [ ] [ ]</p>		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
12	QCVN 02-01 2.1.11.3 2.1.14.2 QCVN 02-03 2.1.6.2.a,b,c	<b>12. Bảo hộ lao động (BHLĐ)</b> <b>12.1. Trang bị BHLĐ</b> a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp c. BHLĐ sạch sẽ, không rách <b>12.2. Phòng thay BHLĐ</b> a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		
13	QCVN 02-01 2.6.4	<b>13. Bao gói, ghi nhãn</b> a. Có khu vực phòng bao gói riêng biệt b. Vật liệu chứa đựng phù hợp c. Ghi nhãn đầy đủ thông tin và đúng quy định			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		
14	QCVN 02-01 2.6.2	<b>14. Cấp đông</b> a. Thiết bị cấp đông đủ công suất để hạ nhiệt độ theo qui định b. Thủy sản ăn liền chưa được bao gói kín không được cấp đông đồng thời với sản phẩm khác		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
15	QCVN 02-01 2.6.2 2.1.5.5	<b>15.1. Kho lạnh</b> a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế c. Có biểu đồ nhiệt độ hoặc theo dõi đúng cách d. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp <b>15.2. Phương tiện vận chuyển lạnh</b> a. Phương tiện vận chuyển lạnh đảm bảo vệ sinh		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
16	QCVN 02-01 2.1.13 2.1.11.5.đ 2.1.12.3.b 2.1.12.4.d	<b>16. Hóa chất, phụ gia</b> <b>16.1 Dùng cho chế biến</b> a. Được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách <b>16.2. Dùng tẩy rửa, khử trùng, tiêu diệt ĐVGH</b> a. Được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[ ] [ ]	[ ] [ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
17	<p><b>QCVN 02-01</b> 2.1.14.1.c 2.4</p> <p><b>QCVN 02-02</b> 2.3.2,3 2.3.10 2.3.12</p>	<p><b>17. Điều kiện đảm bảo của hệ thống QLCL</b></p> <p><b>17.1. Cơ cấu tổ chức</b></p> <p>a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách</p> <p>b. Được giao đủ thẩm quyền</p> <p><b>17.2. Các điều kiện đảm bảo</b></p> <p>a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL</p> <p>b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp</p> <p>c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL</p> <p>d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP.</p>			[ ]	[ ]		
18	<p><b>QCVN 02-02</b> <b>QCVN 02-01</b> <b>QCVN 02-03</b></p>	<p><b>18. Xây dựng chương trình QLCL</b></p> <p>a. Có đầy đủ chương trình QLCL</p> <p>b. Phù hợp với qui định và thực tế</p>				[ ]	[ ]	
19	<p><b>QCVN 02-01</b> <b>QCVN 02-02</b> <b>QCVN 02-03</b></p>	<p><b>19. Thực hiện chương trình QLCL</b></p> <p>a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý</p> <p>b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được qui định trong GMP, SSOP</p> <p>c. Thao tác của công nhân đúng cách</p> <p>d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách</p> <p>đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung</p> <p>e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách</p> <p>g. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách sức khỏe công nhân</p> <p>h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn</p> <p>i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm</p> <p>j. Thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát</p> <p>k. Thực hiện thăm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết</p>			[ ]	[ ]		
20	<p><b>QCVN 02-02</b> 2.2.8, 2.2.5.4, 2.2.6.5, 2.2.7.4, 2.3.3.5, 2.3.6.3, 2.3.7.4, 2.3.10.5</p>	<p><b>20. Hồ sơ quản lý chất lượng:</b></p> <p>a. Hồ sơ đầy đủ</p> <p>b. Đủ độ tin cậy</p> <p>c. Khó truy cập</p> <p>d. Thời gian lưu trữ đúng qui định</p>			[ ]	[ ]		
<p><b>Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /20 nhóm chỉ tiêu</b></p>								<b>Xếp loại:</b>

**III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:**

.....  
 .....

**IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):**

**1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...)**

.....  
 .....

**2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:**

.....  
 .....

**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:**

**1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được kiểm tra:**

.....  
 .....

.....  
 .....

**2. Đề xuất xếp loại cơ sở:**

.....  
 .....

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

.....  
 .....

....., ngày tháng năm  
**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  
 (Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
 (Ký tên)

Mẫu 3.7 – KTTS

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN**

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

Số: /BB-KTTS

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 20

**BIÊN BẢN KIỂM TRA  
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM  
CƠ SỞ SẢN XUẤT THỦY SẢN KHÔ ĐĂNG KÝ HỘ KINH DOANH  
(CƠ SỞ SẢN XUẤT THỦY SẢN KHÔ NHỎ LẺ)**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
2. Địa chỉ: .....
3. Số điện thoại: .....Số Fax(nếu có): .....
4. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... Ngày cấp.....Nơi cấp .....
5. Mã số (nếu có): .....
6. Sản phẩm sản xuất: .....
7. Ngày kiểm tra: .....
8. Hình thức kiểm tra: .....
9. Thành phần Đoàn kiểm tra:
  - 1) .....
  - 2) .....
  - 3) .....
  - 4) .....
  - 5) .....
  - 6) .....
  - 7) .....
  - 8) .....
  - 9) .....
  - 10) .....
10. Đại diện cơ sở:

- 1) .....
- 2) .....

**II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	<p><b>QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT</b> 2.1.3.2; 2.1.3.4 2.1.3.5; 2.1.4.2.e 2.1.12.1.b</p> <p><b>QCVN 02-05: 2009/BNNPTNT</b> 2.1.1; 2.1.2.a,c,d 2.1.3</p>	<p><b>Bố trí khu vực sản xuất chung</b></p> <p>a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm</p> <p>b. Thuận lợi cho sản xuất và làm vệ sinh</p>		[ ]	[ ]			
2	<p><b>QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT</b> 2.1.4.1.a; 2.1.4.2 2.1.4.3.a 2.1.4.4 2.1.5.2.a 2.1.5.2.b 2.1.12.2</p> <p><b>QCVN 02-05: 2009/BNNPTNT</b> 2.1.2.b,c 2.2.1</p>	<p><b>Khu vực ướ</b></p> <p>2.1. Nền, tường, mái che</p> <p>a. Vật liệu, kết cấu phù hợp</p> <p>b. Dễ làm vệ sinh</p> <p>c. Bảo trì tốt</p> <p>2.2. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (Thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn...)</p> <p>a. Vật liệu phù hợp</p> <p>b. Dễ làm vệ sinh.</p> <p>c. Bảo trì tốt</p> <p>2.3. Thoát nước tốt, không có mùi hôi.</p> <p>2.4. Có dụng cụ thu gom, chứa đựng chất thải rắn phù hợp</p>		[ ]	[ ]			
3	<p><b>QCVN 02-05: 2009/BNNPTNT</b> 2.1.3.b 2.2.2</p>	<p><b>Khu vực khô</b></p> <p>3.1. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm</p> <p>a. Vật liệu phù hợp</p> <p>b. Dễ làm vệ sinh</p>		[ ]	[ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
		c. Bảo trì tốt 3.2. Giàn phơi/sấy a. Vật liệu phù hợp b. Giàn phơi đặt cách mặt đất phù hợp 3.3. Khu vực phơi và sân phơi a. Thoáng gió, không đọng nước		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			
4	QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT 2.1.11.1 2.1.11.3.a 2.1.11.3.b.i, iii, iv 2.1.14.2.a 2.1.11.4 2.1.12.2	<b>Vệ sinh cá nhân</b> a. Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp b. Có trang bị BHLĐ cho người trực tiếp sản xuất và có nơi thay BHLĐ c. Có nhà vệ sinh và trang bị phù hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			
5	QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT 1.3.11; 1.3.12 2.1.6.1; 2.1.6.2 2.1.6.3; 2.1.7.1 QCVN 01:2009/BYT	<b>Nước và nước đá</b> a. Đủ dùng và đảm bảo an toàn b. Kiểm soát chất lượng phù hợp c. Bảo quản, sử dụng nước đá đúng cách		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		
6	QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT 2.1.13; 2.1.11.5.d 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b QĐ 46/2007/QĐ-	<b>Hóa chất, phụ gia</b> a. Được phép và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	<b>BYT</b>							
7	<p><b>QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT</b> 2.6.4</p> <p><b>QCVN 02-05: 2009/BNNPTNT</b> 2.5.1</p>	<p><b>Bao gói, ghi nhãn</b></p> <p>a. Vật liệu phù hợp</p> <p>b. Bao gói, bảo quản sản phẩm trong điều kiện hợp vệ sinh</p> <p>c. Ghi nhãn đúng quy định</p>		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
8	<p><b>QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT</b> 2.1.14.1.c 2.4.2.</p> <p><b>QCVN 02-02:2009/BNNPTNT</b> 2.1.2; 2.1.3 2.3.6; 2.3.7</p>	<p><b>Các điều kiện đảm bảo hoạt động quản lý chất lượng</b></p> <p>a. Người trực tiếp sản xuất được tập huấn về kiến thức ATTP.</p> <p>b. Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất</p> <p>c. Có quy định về làm vệ sinh và theo dõi sản xuất</p>		[ ]	[ ] [ ] [ ]			
9	<p><b>QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT</b> 2.1.12.4.a, b, c 2.1.14.1.a, b 2.1.3.3 2.1.12.3.a</p> <p><b>QCVN 02-02: 2009/BNNPTNT</b> 2.2.8.3, 4, 5, 6, 7</p>	<p><b>Thực hiện qui định làm vệ sinh và theo dõi sản xuất:</b></p> <p>a. Kiểm tra sức khỏe công nhân đúng tần suất quy định</p> <p>b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng qui định và hiệu quả</p> <p>c. Ngăn chặn, tiêu diệt động vật gây hại hữu hiệu</p> <p>d. Có ghi chép và lưu trữ đầy đủ hồ sơ theo dõi sản xuất, phân phối và làm vệ sinh</p>		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]		



Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /9								Xếp loại:

**III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:**

.....  
 .....  
 .....

**IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):**

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

.....  
 .....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....  
 .....

**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:**

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được kiểm tra:

.....  
 .....  
 .....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....  
 .....

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

.....  
 .....

....., ngày tháng năm  
**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  
 (Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
 (Ký tên)

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN**

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

Số: /BB-KTTS

*Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 20*

**BIÊN BẢN KIỂM TRA  
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ CHẾ BIẾN  
THỦY SẢN KHÔ ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP  
(CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỦY SẢN KHÔ QUY MÔ DOANH NGHIỆP)**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ: .....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số:.....ngày cấp.....nơi cấp.....
4. Số điện thoại: .....Số Fax (nếu có): .....
5. Mã số (nếu có): .....
6. Mặt hàng : .....
7. Ngày kiểm tra: .....
8. Hình thức kiểm tra: .....
9. Thành phần Đoàn kiểm tra:
  - 1) .....
  - 2) .....
  - 3) .....
  - 4) .....
  - 5) .....
  - 6) .....
  - 7) .....
  - 8) .....
  - 9) .....
  - 10) .....
10. Đại diện cơ sở:
  - 1) .....
  - 2) .....

**II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
	<p><b>QCVN 02-01</b> 2.1.1, 2.1.3; 2.1.4. 2.1.4.6.b,c 2.1.4.7.d 2.1.5.1.d,đ 2.1.11.5.b 2.1.12.1.b</p> <p><b>QCVN 02-17</b> 2.1.1; 2.1.2; 2.1.3; 2.2.1; 2.2.2</p>	<p><b>1. Bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị:</b> a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho việc chế biến và làm vệ sinh</p>			[ ]	[ ]		
	<p><b>QCVN 02-01</b> 2.1.4.1 2.1.4.2.a.i 2.1.4.6.a 2.1.12.2</p> <p><b>QCVN 02-17</b> 2.1.2; 2.1.3</p>	<p><b>2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ</b> <i>2.1. Khu vực sản xuất ướt</i> a. Không bị thấm nước b. Có độ dốc thích hợp, nhãn, phẳng c. Nơi tiếp giáp giữa tường và nền có độ cong. d. Bảo trì tốt <i>2.2. Khu vực sản xuất khô</i> a. Không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh. b. Bảo trì tốt.</p>		[ ] [ ] [ ]	[ ]	[ ]		
	<p><b>QCVN02- 01</b> 2.1.4.3, 4 2.1.4.5.g 2.1.12.2</p> <p><b>QCVN 02-17</b> 2.1.2; 2.1.3</p>	<p><b>3. Tường, trần/mái che</b> <i>3.1. Khu vực sản xuất ướt</i> a. Kín b. Tường không bị thấm nước c. Màu sáng d. Dễ làm vệ sinh đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt <i>3.2. Khu vực sản xuất khô</i> a. Trần kín b. Tường bao phù hợp c. Trần màu sáng d. Dễ làm vệ sinh đ. Bảo trì tốt</p>		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ] [ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
	<b>QCVN 02-01</b> 2.1.4.5 2.1.5.4.b 2.1.12.2	<b>4. Cửa</b> a. Bề mặt vật liệu bền, không bị thấm nước b. Kín c. Dễ làm vệ sinh d. Gờ cửa sổ có độ nghiêng đ. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			
	<b>QCVN 02-01</b> 2.1.4.7.a,b,c 2.1.10.3 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii	<b>5. Hệ thống thông gió</b> a. Không có sự ngưng tụ hơi nước trong phân xưởng ( <i>khu vực sản xuất ướt</i> ) b. Không có mùi hôi, hơi nước bão hoà, khói trong phân xưởng. c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			
	<b>QCVN 02-01</b> 2.1.4.8; 2.1.5.1.đ 2.1.11.3.v 2.1.11.4.a.iii 2.1.12.2	<b>6. Hệ thống chiếu sáng</b> a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở những nơi cần thiết c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ]			
	<b>QCVN 02-01</b> 2.1.11.1 2.1.11.2 2.1.12.2	<b>7. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:</b> <b>7.1. Đối với công nhân</b> a. Đủ số lượng b. Không dùng vòi nước vận hành bằng tay c. Có xà phòng nước d. Dụng cụ làm khô tay phù hợp đ. Bồn chlorine nhúng ụng trước khi vào phân xưởng phù hợp e. Vị trí lắp đặt phù hợp g. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ]		
	<b>QCVN 02-01</b> 2.1.11.5.a,b,c, d 2.1.11.6 2.1.5.4.b 2.1.12.4.d	<b>7.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến</b> a. Phương tiện làm vệ sinh đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
	<p><b>QCVN 02-01</b> 2.1.5.1 2.1.5.2.a 2.1.5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2 2.3.1.3 <b>QCVN 02-17</b> 2.2.1</p>	<p><b>8. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm</b> (Thớt, dao, thùng chứa, thau, rổ, mặt bàn...) <i> khu vực sản xuất ướt.</i> a. Vật liệu phù hợp b. Cấu trúc, các mối nối, bề mặt nhẵn, kín, dễ làm vệ sinh. c. Bảo trì tốt</p>						
	<p><b>QCVN 02-01</b> 2.1.5.1 2.1.5.2.a 2.1.5.3 2.1.5.4.a 2.1.12.2 <b>QCVN 02-17</b> 2.2.2</p>	<p><b>9. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm khu vực sản xuất khô</b> <b>9.1. Thiết bị, dụng cụ</b> a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp b. Các mối nối, bề mặt nhẵn, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt <b>9.2. Giàn phơi</b> a. Cấu trúc và vật liệu giàn phơi phù hợp b. Giàn phơi đặt cách mặt đất phù hợp</p>						
	<p><b>QCVN 02-01</b> 2.1.4.6; 2.1.5.1 2.1.5.4.b,c; 2.1.12.2</p>	<p><b>10. Các bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm</b> (chân bàn, giá đỡ, bộ máy...) a. Cấu trúc và vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Bảo trì tốt</p>						

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
	<b>QCVN 02-01</b> 2.1.4.2.a.ii 2.1.4.2.b,c,d, d 2.1.5.2.b 2.1.10 2.1.12.2	<b>11. Chất thải</b> <b>11.1 Chất thải rắn (Phế liệu)</b> 11.1.1. Dụng cụ thu gom phế liệu trong phân xưởng; a. Vật liệu và cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng 11.1.2. Phương tiện chuyên phế liệu ra ngoài phân xưởng: a. Kín nước, có nắp đậy b. Cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh c. Chuyên dùng 11.1.3. Thùng, nhà chứa phế liệu ngoài phân xưởng a. Kín, dễ làm vệ sinh b. Chuyên dùng		[ ]	[ ]			
		<b>11.2. Thoát nước nền</b> a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hố ga đúng cách c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước d. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không nối thông với hệ thống thoát nước khu vệ sinh đ. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
	<b>QCVN 02-01</b> 2.1.1.3.a; 2.1.5.4.a 2.1.5.6;2.1.6; 2.1.7	<b>12. Hệ thống cung cấp nước, nước đá:</b> a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước, nước đá và thực hiện đúng kế hoạch, phù hợp d. Thiết lập và cập nhật sơ đồ hệ thống cung cấp nước đ. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển nước đá hợp vệ sinh e. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
	QCVN 02-01 2.1.9 2.1.8 2.7.3	<b>13. Hệ thống cung cấp hơi nước, khí nén</b> a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Hệ thống cung cấp hơi nước và khí nén phù hợp c. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		
	QCVN 02-01 2.1.3.3 2.1.4.5.a,b,d 2.1.12.3.a 2.1.12.1.e 2.1.12.2	<b>14. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại</b> <b>14.1. Ngăn chặn</b> a. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phân xưởng b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ngoài phân xưởng c. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại <b>14.2. Tiêu diệt</b> a. Xây dựng kế hoạch phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		
	QCVN 02-01 2.1.11.4 2.1.12.2	<b>15. Khu vực vệ sinh công nhân</b> a. Đủ số lượng b. Trang thiết bị và bố trí thích hợp (bố trí các phòng, thiết bị, xô nước, giấy vệ sinh...) c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
	QCVN 02-01 2.1.11.3 2.1.14.2 QCVN 02-17 2.4	<b>16. Bảo hộ lao động (BHLĐ)</b> <b>16.1. Trang bị BHLĐ</b> a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp c. Bảo hộ lao động sạch sẽ, không rách <b>16.2. Phòng thay BHLĐ</b> a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
	QCVN 02-01 2.1.5.5 2.1.5.7 2.3.1 QCVN 02-17 2.5.2	<b>17. Kho bảo quản và phương tiện vận chuyên:</b> <b>17.1. Kho lạnh</b> a. Duy trì ở nhiệt độ thích hợp b. Có nhiệt kế tự ghi c. Có biểu đồ nhiệt độ đúng cách d. Đầu cảm nhiệt đặt đúng vị trí e. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp <b>17.2. Kho bảo quản thành phẩm khô</b> Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp <b>17.3. Phương tiện vận chuyển đảm bảo vệ sinh</b>		[ ]	[ ]	[ ]		
	QCVN 02 01 2.1.5.8 2.1.12.1.b	<b>18. Bao gói, bảo quản bao bì</b> <b>18.1. Bao gói</b> a. Có khu vực bao gói riêng biệt b. Vật liệu bao gói phù hợp <b>18.2. Bảo quản bao bì</b> a. Có kho riêng để chứa bao bì b. Phương pháp bảo quản, vận chuyển phù hợp		[ ]	[ ]	[ ]		
	QCVN 02-01 2.6.4; 2.2.2 QCVN 02-17 2.5.1, 2.6.2 QCVN 02-02 2.3.9	<b>19. Ghi nhãn và truy xuất</b> a. Có đầy đủ thông tin b. Ghi nhãn đúng cách c. Thiết lập và thực hiện đầy đủ các thủ tục về truy xuất, thu hồi/xử lý sản phẩm		[ ]	[ ]	[ ]		



Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
	<p><b>QCVN 02-01</b> 2.1.13 2.1.11.5.d 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b</p>	<p><b>20. Hóa chất, phụ gia</b> <b>20.1. Hoá chất, phụ gia dùng cho chế biến</b> a. Được phép sử dụng, rõ nguồn gốc và nằm trong giới hạn cho phép sử dụng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách <b>20.2. Hoá chất tẩy rửa, khử trùng và diệt động vật gây hại</b> a. Được phép sử dụng và có nguồn gốc rõ ràng b. Sử dụng, bảo quản đúng cách</p>			[ ]	[ ]		
	<p><b>QCVN 02-01</b> 2.1.1.1 2.1.2 2.1.3.1 <b>QCVN 02-17</b> 2.1.3.b</p>	<p><b>21. Môi trường xung quanh</b> a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến</p>		[ ]		[ ]		
	<p><b>QCVN 02-01</b> 2.1.14.1.c 2.4 <b>QCVN 02-17</b> 2.4.2 2.6.3</p>	<p><b>22. Điều kiện đảm bảo của hệ thống quản lý chất lượng (QLCL)</b> <b>22.1. Cơ cấu tổ chức</b> a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách b. Được giao đủ thẩm quyền <b>22.2. Các điều kiện đảm bảo</b> a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP.</p>		[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
	QCVN 02-02 QCVN 02-01 QCVN 02-17 2.6.1	<b>23. Xây dựng chương trình QLCL</b> a. Có đầy đủ chương trình QLCL b. Phù hợp với qui định và thực tế			[ ] [ ]	[ ] [ ]		
	QCVN 02-01 QCVN02-02 QCVN 02-17 2.6.1	<b>24. Thực hiện chương trình GMP, SSOP và kế hoạch HACCP</b> a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được qui định trong GMP, SSOP c. Thao tác của công nhân đúng cách d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách g. Kiểm soát đúng chế độ sức khỏe công nhân h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm j. Thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát k. Thực hiện thăm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết		[ ] [ ]	[ ] [ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
	QCVN 02-02 2.1 2.2.8 QCVN 02-01 2.2Đ.5.4	<b>25. Hồ sơ</b> <b>25.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu</b> a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ đủ độ tin cậy <b>25.2. Hồ sơ chương trình QLCL</b> a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng qui định			[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /25 nhóm chỉ tiêu								Xếp loại:

**III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO**

.....  
 .....

**IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu)**

**1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...)**

.....  
 .....

**2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích**

.....  
 .....

**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA**

**1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được kiểm tra**

.....  
 .....  
 .....

**2. Đề xuất xếp loại cơ sở**

.....  
.....

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ**

.....  
.....

....., ngày tháng năm  
**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
(Ký tên)

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN**

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

Số: /BB-KTTS

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 20

**BIÊN BẢN KIỂM TRA  
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT  
NƯỚC MẮM VÀ SẢN PHẨM DẠNG MẮM ĐĂNG KÝ HỘ KINH DOANH  
(CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC MẮM VÀ SẢN PHẨM DẠNG MẮM NHỎ LẺ)**

**I. THÔNG TIN CHUNG**

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ: .....
3. Số điện thoại: .....Số Fax (nếu có): .....
4. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... Ngày cấp.....Nơi cấp.....
5. Mã số (nếu có): .....
6. Sản phẩm sản xuất: .....
7. Ngày kiểm tra: .....
8. Hình thức kiểm tra: .....
9. Thành phần Đoàn kiểm tra:
  - 1).....
  - 2).....
  - 3).....
  - 4).....
  - 5).....
  - 6).....
  - 7).....
  - 8).....
  - 9).....
  - 10).....
10. Đại diện cơ sở:
  - 1).....
  - 2).....

**II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	<b>QCVN 02-01:</b> <b>2009/BNNPTNT</b> 2.1.3.2; 2.1.3.4 2.1.3.5; 2.1.4.2.e 2.1.12.1.b <b>QCVN 02 -06:</b> <b>2009/BNNPTNT</b> 2.2	<b>Bố trí khu vực sản xuất</b> a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho sản xuất và làm vệ sinh			[ ]			
2	<b>QCVN 02-01:</b> <b>2009/BNNPTNT</b> 2.1.4.1.a; 2.1.4.2 2.1.4.3.a 2.1.4.4 2.1.5.2.b 2.1.12.2 <b>QCVN 02-06:</b> <b>2009/BNNPTNT</b> 2.2.2.a, b c; 2.2.3	<b>2.1 Nền, tường trần/mái            che:</b> a. Vật liệu, kết cấu phù hợp b. Dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt <b>2.2 Nước thải, chất thải            rắn</b> a. Thoát nước tốt, không có mùi hôi b. Có dụng cụ chứa chất thải rắn phù hợp		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
3	<b>QCVN 02-01:</b> <b>2009/BNNPTNT</b> 2.1.11.5 2.1.5.2.a 2.1.12.2 <b>QCVN 02-06:</b> <b>2009/BNNPTNT</b> 2.5	<b>Trang thiết bị, dụng cụ            sản xuất và làm vệ sinh</b> a. Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Sử dụng, bảo quản đúng cách c. Bảo trì tốt		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
4	<b>QCVN 02-01:</b> <b>2009/BNNPTNT</b> 2.1.11.1 2.1.11.3.a 2.1.11.3.b.i,iii,iv 2.1.14.2.a 2.1.11.4 2.1.12.2	<b>Vệ sinh cá nhân</b> a. Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp b. Trang bị BHLĐ đầy đủ cho người trực tiếp sản xuất c. Có nhà vệ sinh và trang bị phù hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
5	<p><b>QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT</b> 1.3.11; 1.3.12 2.1.6.1; 2.1.6.2 2.1.6.3</p> <p><b>QCVN 01:2009/BYT</b></p>	<p><b>Nước dùng trong sản xuất</b> a.Đủ dùng và đảm bảo an toàn b.Kiểm soát chất lượng nước phù hợp</p>		[ ]	[ ]	[ ]		
6	<p><b>QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT</b> 2.1.13; 2.1.11.5.d 2.1.12.4.d 2.1.12.3.b</p> <p><b>QĐ 46/2007/QĐ-BYT</b></p>	<p><b>Bảo quản, sử dụng muối, hóa chất, phụ gia</b> a. Được phép và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách</p>		[ ]	[ ]	[ ]		
7	<p><b>QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT</b> 2.6.4</p> <p><b>QCVN 02-06: 2009/BNNPTNT</b> 2.8</p>	<p><b>Bao gói, ghi nhãn và bảo quản sản phẩm;</b> a. Dụng cụ chứa đựng phù hợp b. Ghi nhãn đúng quy định c. Cách bảo quản và chế độ vệ sinh phù hợp</p>		[ ]	[ ]	[ ]		
8	<p><b>QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT</b> 2.1.14.1.c 2.4.2.</p> <p><b>QCVN 02-02:2009/BNNPTNT</b> 2.1.2; 2.1.3 2.3.6; 2.3.7</p>	<p><b>Các điều kiện đảm bảo hoạt động QLCL:</b> a. Người trực tiếp sản xuất được tập huấn về kiến thức ATTP b. Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất c. Có quy định về làm vệ sinh và theo dõi sản xuất</p>		[ ]	[ ]	[ ]		
9	<p><b>QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT</b> 2.1.12.4.a, b, c 2.1.14.1.a, b 2.1.3.3 2.1.12.3.a</p> <p><b>QCVN 02-02: 2009/BNNPTNT</b> 2.2.8.3,4,5,6,7</p>	<p><b>Thực hiện qui định làm vệ sinh và theo dõi sản xuất</b> a. Kiểm tra sức khỏe công nhân đúng tần suất quy định b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng qui định và hiệu quả c. Ngăn chặn, tiêu diệt động vật gây hại hữu hiệu</p>		[ ]	[ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của nhóm chỉ tiêu	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
		d. Có ghi chép và lưu trữ đầy đủ hồ sơ theo dõi sản xuất, phân phối và làm vệ sinh						
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /9								Xếp loại:

### III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO

.....

.....

.....

.....

### IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...).

.....

.....

### 2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích

.....

.....

### V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được kiểm tra

.....

.....

.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở

.....

.....



**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ**

.....  
.....

....., ngày tháng năm  
**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
(Ký tên)

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN**

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

Số: /BB-KTTS

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 20

**BIÊN BẢN KIỂM TRA  
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT  
NƯỚC MẮM VÀ SẢN PHẨM DẠNG MẮM ĐĂNG KÝ DOANH NGHIỆP (CƠ  
SỞ SẢN XUẤT NƯỚC MẮM VÀ SẢN PHẨM DẠNG MẮM QUY MÔ DOANH  
NGHIỆP)**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
2. Địa chỉ: .....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp.....nơi cấp.....
4. Số điện thoại: .....Số Fax (nếu có): .....
5. Mã số (nếu có): .....
6. Mặt hàng : .....
7. Ngày kiểm tra: .....
8. Hình thức kiểm tra: .....
9. Thành phần Đoàn kiểm tra:
  - 1).....
  - 2).....
  - 3).....
  - 4).....
  - 5).....
  - 6).....
  - 7).....
  - 8).....
  - 9).....
  - 10).....
10. Đại diện cơ sở:
  - 1).....
  - 2).....

**II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
1	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.1.1, 2.2.1, 2.2.2	<b>1. Địa điểm và bố trí mặt bằng nhà xưởng, trang thiết bị</b> a. Không có khả năng hiện thực lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh		[ ]	[ ]	[ ]		
2	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.3.c	<b>2. Nền phân xưởng chế biến và các khu vực phụ trợ</b> a. Bề mặt vật liệu phù hợp, không bị thấm nước b. Nhẵn, phẳng, không bị đọng nước, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]			
3	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.3.a, 2.2.3.b, 2.5.2	<b>3. Trần, tường, mái che, tấm đệm</b> a. Được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh b. Kín c. Trần khu vực bao gói, các kho chứa màu sáng d. Tường không bị thấm nước đ. Mặt trên của vách lửng có độ nghiêng phù hợp e. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]			
4	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.1, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.6	<b>4. Thông thoáng</b> a. Không có hơi nước bão hòa, khói trong phân xưởng b. Không có mùi hôi trong khu vực kho chứa, bao gói, khu phụ trợ		[ ]	[ ]			
5	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.4	<b>5. Hệ thống chiếu sáng</b> a. Đủ ánh sáng b. Có chụp đèn ở khu vực bao gói, pha đầu sản phẩm c. Dễ làm vệ sinh d. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]			
6	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.10, 2.7.4.b	<b>6. Phương tiện rửa, vệ sinh và khử trùng:</b> <b>6.1. Đối với công nhân</b> a. Đủ số lượng và phù hợp b. Vị trí lắp đặt phù hợp c. Bảo trì tốt		[ ]	[ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.7.1, 2.7.2, 2.7.3	<b>6.2. Đối với nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ chế biến</b> a. Đầy đủ, chuyên dùng, bảo quản đúng cách b. Vật liệu và cấu trúc thích hợp		[ ] [ ]	[ ] [ ]			
7	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.5.1, 2.5.4	<b>7. Các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm</b> a. Vật liệu phù hợp b. Bề mặt, mối ghép nhẵn, dễ làm vệ sinh c. Bảo trì tốt			[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		
8	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.7, 2.5.3	<b>8. Chất thải</b> <b>8.1. Hệ thống thu gom chất thải rắn (Phế liệu)</b> a. Đầy đủ, chuyên dùng, cấu trúc dễ làm vệ sinh b. Nơi chứa đựng phế liệu kín, cách biệt với khu sản xuất c. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			
	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.3.4, 2.3.5, 2.3.6	<b>8.2. Hệ thống thu gom chất thải lỏng</b> a. Đủ khả năng thoát nước b. Có hố ga đúng cách c. Nhẵn, phẳng, không thấm nước d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]			
9	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.3.1, 2.3.2	<b>9. Hệ thống cung cấp nước</b> a. Đảm bảo an toàn vệ sinh b. Đủ nước để sử dụng c. Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước phù hợp và thực hiện đúng kế hoạch d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		
10	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.1, 2.2.4, 2.3.4, 2.5.2, 2.6.3.b, 2.7.2.b, 2.8.3	<b>10. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại</b> <b>10.1. Ngăn chặn</b> a. Có biện pháp ngăn chặn động vật gây hại b. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại trong phòng bao gói, kho chứa bán thành phẩm, phụ gia c. Không có nơi ẩn náu của động vật gây hại ở các khu vực khác		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		
		<b>10.2. Tiêu diệt</b> a. Có kế hoạch kiểm soát động vật gây hại phù hợp b. Không có sự hiện diện của động vật gây hại		[ ] [ ]	[ ] [ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
11	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.9	<b>11. Khu vực vệ sinh công nhân</b> a. Không có b. Đủ số lượng, trang thiết bị và bố trí thích hợp c. Vị trí khu vực vệ sinh thích hợp d. Bảo trì tốt			[ ] [ ]			
12	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.8	<b>12. Bảo hộ lao động (BHLĐ)</b> <b>12.1. Trang bị BHLĐ</b> a. Đủ số lượng và chủng loại b. Tổ chức giặt BHLĐ phù hợp c. BHLĐ sạch sẽ, không rách <b>12.2. Phòng thay BHLĐ</b> a. Có phòng thay BHLĐ b. Có phân biệt khu vực thay BHLĐ cho công nhân làm việc tại các khu vực có độ rủi ro khác nhau c. Bố trí, vị trí thích hợp d. Bảo trì tốt		[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ]			
13	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.8.2	<b>13. Bao gói, ghi nhãn và truy xuất</b> a. Có phòng bao gói riêng biệt b. Vật liệu chứa đựng phù hợp c. Ghi nhãn đúng quy định d. Thiết lập và thực hiện đầy đủ các thủ tục về truy xuất, thu hồi/xử lý sản phẩm		[ ]	[ ] [ ] [ ]	[ ] [ ]		
14	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.1.1, 2.2.1	<b>14. Môi trường xung quanh:</b> a. Môi trường bên ngoài không ảnh hưởng vào nhà máy b. Môi trường xung quanh nhà máy không ảnh hưởng vào phân xưởng chế biến		[ ] [ ]				
15	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.4, 2.2.5, 2.6.3.b, 2.6.4.a, 2.6.4.b, 2.8.1, 2.8.3, 2.8.4	<b>15. Kho chứa và phương tiện vận chuyển</b> <b>15.1. Kho chứa sản phẩm, bao bì, hóa chất, phụ gia</b> a. Có kho chứa sản phẩm, bao bì, hoá chất, phụ gia riêng b. Phương pháp bảo quản bao bì và chế độ vệ sinh phù hợp <b>15.2. Phương tiện vận chuyển</b> Phương tiện vận chuyển đảm bảo vệ sinh			[ ] [ ] [ ]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT	
16	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.2.5, 2.6.2, 2.6.3, 2.6.4	<p><b>16. Hóa chất, men, phụ gia và phẩm màu</b></p> <p><b>16.1. Dùng trong chế biến</b></p> <p>a. Được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng</p> <p>b. Sử dụng, bảo quản đúng cách</p> <p><b>16.2. Dùng tẩy rửa, khử trùng, tiêu diệt ĐVGH</b></p> <p>a. Được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng</p> <p>b. Sử dụng, bảo quản đúng cách</p>			[ ]	[ ]		
17	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.7.4.d, 2.9.3	<p><b>17. Điều kiện đảm bảo của hệ thống QLCL</b></p> <p><b>17.1. Cơ cấu tổ chức</b></p> <p>a. Có lực lượng đủ năng lực và chuyên trách</p> <p>b. Được giao đủ thẩm quyền</p> <p><b>17.2. Các điều kiện đảm bảo</b></p> <p>a. Đủ căn cứ pháp lý để triển khai hệ thống QLCL</p> <p>b. Có trang thiết bị cần thiết để thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp</p> <p>c. Cán bộ QLCL được cập nhật thường xuyên kiến thức về QLCL</p> <p>d. Người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về ATTP.</p>		[ ]	[ ]	[ ]		
18	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.9.1, 2.7.2.a	<p><b>18. Xây dựng chương trình QLCL</b></p> <p>a. Có đầy đủ chương trình QLCL</p> <p>b. Phù hợp với qui định và thực tế</p>			[ ]	[ ]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của NCT		
19	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.7.4.c, 2.9.1	<b>19. Thực hiện chương trình QLCL</b> a. Bố trí điều hành sản xuất hợp lý b. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách các thông số kỹ thuật được qui định trong GMP, SSOP c. Thao tác của công nhân đúng cách d. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị đúng cách đ. Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung e. Thực hiện vệ sinh cá nhân đúng cách g. Kiểm soát đầy đủ, đúng cách sức khỏe công nhân h. Thực hiện đúng cách việc giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn i. Thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa khi thông số giám sát bị vi phạm j. Thực hiện đúng cách việc hiệu chuẩn thiết bị giám sát k. Thực hiện thăm tra định kỳ và đột xuất khi cần thiết		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]		[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]		
20	QCVN 02-16 QCVN 02-18 2.6.1, 2.6.2, 2.9.1	<b>20. Hồ sơ</b> <b>20.1. Hồ sơ Quản lý nguyên liệu, muối</b> a. Có đầy đủ hồ sơ các đơn vị cung cấp nguyên liệu b. Hồ sơ phù hợp, đủ độ tin cậy <b>20.2. Hồ sơ chương trình QLCL</b> a. Có thiết lập hồ sơ b. Hồ sơ đầy đủ c. Hồ sơ đủ độ tin cậy d. Dễ truy cập đ. Thời gian lưu trữ đúng qui định			[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	[ ] [ ] [ ] [ ] [ ]			
<b>Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /</b>									<b>Xếp loại:</b>

**III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:**

.....

.....

.....

**IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):**

**1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...)**

.....  
.....  
.....

**2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:**

.....  
.....  
.....

**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:**

**1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được kiểm tra:**

.....  
.....  
.....  
.....

**2. Đề xuất xếp loại cơ sở:**

.....  
.....

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

.....  
.....

....., ngày tháng năm  
**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
(Ký tên)



Mẫu 3.11 –

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN**

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

Số: /BB-KTTS

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 20

**BIÊN BẢN  
KIỂM TRA CƠ SỞ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN**

**I. THÔNG TIN CHUNG**

1. Ngày kiểm tra: .....

2. Tên cơ sở kiểm tra: .....

- Địa chỉ: .....

- Điện thoại:.....Fax: ..... Email: .....

- Tên và 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:

1) ..... Chức vụ: .....

2) ..... Chức vụ: .....

- Mã số cơ sở (nếu có): .....

**3. Địa điểm kiểm tra:**

- Địa chỉ: .....

- Điện thoại:.....Fax: ..... Email: .....

**4. Thành phần Đoàn kiểm tra:**

1) ..... Chức vụ: .....

2) ..... Chức vụ: .....

3) ..... Chức vụ: .....

4) ..... Chức vụ: .....

5) ..... Chức vụ: .....

6) ..... Chức vụ: .....

7) ..... Chức vụ: .....

8) ..... Chức vụ: .....

9) ..... Chức vụ: .....

10) ..... Chức vụ: .....

5. **Đối tượng nuôi:** .....; diện tích nuôi: .....; Hình thức nuôi:

.....

## II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

**Phần 1. Biểu mẫu kiểm tra cơ sở nuôi trồng thủy sản thâm canh, bán thâm canh trong ao**

TT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi, hành động và thời gian khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
<b>I</b>	<b>Nhóm các tiêu chí về hồ sơ quản lý của cơ sở nuôi</b>					
1	Giấy tờ hợp lệ của cơ sở nuôi	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
2	Giấy chứng nhận mã số nhận diện ao/cơ sở nuôi (áp dụng với các đối tượng nuôi phải đăng ký)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
3	Giấy đăng ký nuôi thương phẩm (áp dụng với các đối tượng nuôi phải đăng ký)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	Ghi nhật ký trong quá trình nuôi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
5	Lưu giữ nhật ký tại cơ sở	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6	Lưu giữ các chứng từ liên quan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>II</b>	<b>Nhóm các tiêu chí về địa điểm, cơ sở hạ tầng và công trình phụ trợ</b>					
7	Địa điểm của cơ sở nuôi	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	
8	Đối với ao nuôi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
9	Hệ thống xử lý nước cấp (chỉ áp dụng với cơ sở nuôi tôm)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
10	Hệ thống cấp và thoát nước	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
11	Khu xử lý bùn thải	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
12	Khu xử lý rác thải và động vật thủy sản chết	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
13	Kho chứa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
14	Quy định về nhà vệ sinh	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>III</b>	<b>Nhóm các tiêu chí về máy móc, dụng cụ chuyên dùng</b>					
15	Thiết bị dùng trong nuôi trồng thủy sản: Máy sục khí, quạt nước, bơm nước	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
16	Dụng cụ (vợt vớt bần, thuyền, thau nhựa, xô nhựa) chuyên dùng trong quá trình sản xuất (chỉ áp dụng với cơ sở	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

	nuôi tôm)					
<b>IV</b>	<b>Nhóm các tiêu chí về công tác quản lý hoạt động nuôi tại cơ sở</b>					
17	Cải tạo ao	[ ]		[ ]		
18	Sử dụng con giống	[ ]		[ ]		
19	Sử dụng thức ăn và chất bổ sung thức ăn	[ ]		[ ]	[ ]	
20	Sử dụng thuốc thú y thủy sản	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
21	Sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học, sản phẩm xử lý và cải tạo môi trường trong nuôi trồng thủy sản	[ ]		[ ]	[ ]	
22	Công tác quản lý ao nuôi	[ ]	[ ]	[ ]		
23	Quy định về bảo hộ lao động	[ ]	[ ]	[ ]		
	<b>Tổng số chỉ tiêu</b>	<b>23</b>	<b>11</b>	<b>21</b>	<b>5</b>	
	<b>Số chỉ tiêu đánh giá thực tế (A)</b>	....				
	<b>Số chỉ tiêu không đạt (B)</b>		...	...	...	
	<b>Tỷ lệ % số chỉ tiêu không đạt trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế [(B/A)* 100]</b>		...%	...%	...%	

**Phần 2. Biểu mẫu kiểm tra đối với cơ sở nuôi trồng thủy sản lồng/bè**

TT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá			Diễn giải các lỗi, hành động và thời gian khắc phục
		Đạt	Mức lỗi		
			Nhẹ	Nặng	
<b>I</b>	<b>Nhóm các tiêu chí về hồ sơ quản lý của cơ sở</b>				
1	Giấy tờ hợp lệ của cơ sở nuôi	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
2	Ghi nhật ký trong quá trình nuôi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	Lưu giữ nhật ký tại cơ sở nuôi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	Lưu giữ các chứng từ liên quan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>II</b>	<b>Nhóm các tiêu chí về địa điểm, cơ sở hạ tầng và công trình phụ trợ</b>				
5	Địa điểm của cơ sở nuôi	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
6	Lồng/bè nuôi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
7	Kho chứa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	Quy định về nhà vệ sinh	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
9	Quy định về việc sử dụng các dụng cụ, thiết bị trong quá trình nuôi	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<b>III</b>	<b>Nhóm các tiêu chí về công tác quản lý hoạt động nuôi tại cơ sở</b>				
10	Vệ sinh lồng/bè	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
11	Sử dụng con giống	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
12	Sử dụng thức ăn thủy sản	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Sử dụng thuốc thú y thủy sản	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Xử lý chất thải, động vật thủy sản chết	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
16	Công tác chăm sóc thủy sản nuôi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17	Quy định về bảo hộ lao động	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

	<b>Tổng số chỉ tiêu</b>	<b>17</b>	<b>9</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	
	<b>Số chỉ tiêu đánh giá thực tế (A)</b>					
	<b>Số chỉ tiêu không đạt (B)</b>		...	...	...	
	<b>Tỷ lệ % số chỉ tiêu không đạt trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế [(B/A)* 100]</b>		...%	...%	...%	

**III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:**

.....  
.....  
.....

**IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):**

**1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...)**

.....  
.....  
.....

**2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:**

.....  
.....

**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:**

**1. Nhận xét của đoàn kiểm tra:**

.....  
.....  
.....  
.....

**2. Đề xuất xếp loại cơ sở:**

.....  
.....

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ**

.....  
.....

....., ngày tháng năm .....

**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**

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

....., ngày tháng năm .....

**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**

(Ký, ghi rõ họ tên)

Mẫu 3.12 –

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN

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

Số: /BB-KTTS

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm 20

**BIÊN BẢN KIỂM TRA**  
**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**CƠ SỞ KINH DOANH SẢN PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN**  
**(CƠ SỞ CHUYÊN DOANH)**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở: .....
2. Địa chỉ: .....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số: ..... ngày cấp ..... nơi cấp .....
4. Số điện thoại: Số Fax (nếu có): .....
5. Mã số (nếu có): .....
6. Mặt hàng kinh doanh: .....
7. Ngày kiểm tra: .....
8. Hình thức kiểm tra: .....
9. Thành phần Đoàn kiểm tra:
  - 1) .....
  - 2).....
  - 3).....
  - 4).....
  - 5).....
  - 6).....
  - 7).....
  - 8).....
  - 9).....
  - 10).....
10. Đại diện cơ sở:
  - 1) .....
  - 2).....

**II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

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



Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
7	<b>Luật ATTP:</b> Điều 19, Khoản 1, Điểm e;	<b>Người trực tiếp bán hàng</b> (đảm bảo sức khỏe để KD; được cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP ...)		[ ]	[ ]		
8	<b>Luật ATTP:</b> Điều 18, Khoản 1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21;	<b>Bao gói, bảo quản, vận chuyển</b> (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)		[ ]	[ ]	[ ] (đối với bao gói trực tiếp)	
<b>Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:</b>		<b>/8 nhóm chỉ tiêu</b>					<b>Xếp loại:</b>

\* Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm cần tham chiếu quy định trong quy chuẩn kỹ thuật tương ứng đối với sản phẩm cụ thể để kiểm tra, đánh giá.

**III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO**

.....  
 .....

**IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):**

**1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...)**

.....  
 .....

**2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:**

.....  
 .....

**V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:**

**1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được kiểm tra:**

.....  
 .....  
 .....

**2. Đề xuất xếp loại cơ sở:**

.....  
 .....

**VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

.....  
.....  
.....

....., ngày tháng năm  
**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm  
**TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA**  
(Ký tên)

Mẫu 4.3 – KTCT

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN

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

Số: /BB-KTSX

**BIÊN BẢN**  
**KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM**  
**(THUỘC TRÁCH NHIỆM QUẢN LÝ CỦA NGÀNH CÔNG THƯƠNG)**

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

1. Ngày kiểm tra: .....

2. Cơ sở kiểm tra: .....

- Địa chỉ sản xuất: .....

- Điện thoại: ..... Fax: .....

- Đại diện cơ sở:

1) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....

2) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....

- Giấy CNĐKKD/CNĐT số: ..... ngày cấp..... nơi cấp: ...

- Mặt hàng sản xuất: .....

- Công suất thiết kế: .....

- Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm số: .....

- Diện tích mặt bằng: ..... m<sup>2</sup>

- Tổng số công nhân viên: ..... Trong đó: Trực tiếp..... Gián tiếp .....

3. Thành phần Đoàn kiểm tra:

1) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....

- 2) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....
- 3) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....
- 4) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....
- 5) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....
- 6) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....
- 7) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....
- 8) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....
- 9) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....
- 10) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....

#### 4. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

##### 4.1 Đánh giá điều kiện về địa điểm, cơ sở:

Số TT	Nội dung	Mức độ kiểm tra (A/B)	Đánh giá		Ghi chú
			Đạt	Không đạt	
1	Địa điểm cơ sở	B			..... ..... .....
2	Môi trường cơ sở	B			..... ..... .....
3	Thiết kế, bố trí và kết cấu nhà xưởng				
	- Kho nguyên liệu	A			..... ..... .....
	- Kho bao bì	A			..... ..... .....
	- Kho sản phẩm	A			..... ..... .....
	- Khu vực sản xuất	A			..... ..... .....

	- Khu vực đóng gói	A			..... ..... .....
	- Khu vực rửa tay	A			..... ..... .....
	- Phòng thay đồ bảo hộ	B			..... ..... .....
	- Nhà vệ sinh	B			..... ..... .....
4	Nguyên liệu; phụ gia	A			..... ..... .....
5	Nguồn nước sản xuất, vệ sinh	A			..... ..... .....
6	Hệ thống chiếu sáng	B			..... ..... .....
7	Hệ thống thông gió	B			..... ..... .....
8	Hệ thống cung cấp khí nén	B			..... ..... .....
9	Hệ thống cung cấp hơi nước	B			..... ..... .....
10	Hệ thống thu gom, xử lý rác thải	B			..... ..... .....
11	Hệ thống thoát nước thải	B			..... ..... .....

4.2 Đánh giá điều kiện về trang thiết bị dụng cụ:

1	Thiết bị, dụng cụ sản xuất	A			..... ..... .....
2	Thiết bị, dụng cụ bao gói sản phẩm	A			..... ..... .....
3	Trang thiết bị vận chuyển sản phẩm	A			..... ..... .....
4	Thiết bị bảo quản thực phẩm	A			..... ..... .....
5	Thiết bị khử trùng, thanh trùng	A			..... ..... .....
6	Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ	B			..... ..... .....
7	Thiết bị giám sát	B			..... ..... .....
8	Phương tiện rửa và khử trùng tay	A			..... ..... .....
9	Dụng cụ lưu mẫu và bảo quản mẫu	A			..... ..... .....
10	Phương tiện, thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại	A			..... ..... .....
11	Trang phục bảo hộ lao động khi tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, thực phẩm	A			..... ..... .....

#### 4.3 Đánh giá điều kiện con người:

1	Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm	A			..... ..... .....
2	Giấy xác nhận đủ sức khỏe	A			..... ..... .....

5. Đánh giá các điều kiện khác:

.....  
.....

6. Đề nghị của Đoàn kiểm tra:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:

.....  
.....

8. Kết luận:

Kết quả kiểm tra, đánh giá cơ sở: Đạt   
 Không đạt   
 Chờ hoàn thiện

*(Cơ sở “Đạt” khi 100% các tiêu chí mức độ A và > 60% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở “Chờ hoàn thiện” khi 100% các tiêu chí mức độ A và từ 40% - 60% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở “Không đạt” khi có 1 tiêu chí mức độ A hoặc > 60% các tiêu chí mức độ B đánh giá không đạt).*

**Biên bản kết thúc lúc: .....giờ ..... phút cùng ngày, lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau.**

**Đại diện cơ sở**

**Trưởng đoàn kiểm tra**

**Thành viên đoàn kiểm tra**

ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN

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

Số: /BB-KTKD

**BIÊN BẢN**  
**KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM**

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

1. Ngày kiểm tra: .....

2. Cơ sở kiểm tra: .....

- Địa chỉ kinh doanh: .....

- Điện thoại: ..... Fax: .....

- Đại diện cơ sở:

1) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....

2) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....

- Giấy CNĐKKD/CNĐT số: ..... ngày cấp..... nơi cấp: ..

- Mặt hàng kinh doanh: .....

- Hồ sơ công bố chất lượng sản phẩm số: .....

- Diện tích mặt bằng: ..... m<sup>2</sup>; Diện tích kho: ..... m<sup>2</sup>

- Tổng số công nhân viên: ..... Trong đó: Trực tiếp..... Gián tiếp .....

3. Thành phần Đoàn kiểm tra:

1) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....

2) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....

3) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....

4) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....

5) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....

6) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....



- 7) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....  
 8) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....  
 9) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....  
 10) Ông/bà: ..... Chức vụ: .....

4. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

4.1.Đánh giá điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất:

Số TT	Nội dung	Mức độ kiểm tra (A/B)	Đánh giá		Ghi chú
			Đạt	Không đạt	
1	Địa điểm cơ sở	B			..... ..... .....
2	Môi trường cơ sở	B			..... ..... .....
3	Thiết kế, bố trí, kết cấu các khu vực cơ sở	A			..... ..... .....
4	- Kho sản phẩm	A			..... ..... .....
	- Khu trưng bày sản phẩm	A			..... ..... .....
	- Khu vực rửa tay	A			..... ..... .....
	- Phòng thay đồ bảo hộ	B			..... ..... .....
	- Nhà vệ sinh	B			..... ..... .....

5	Nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm kinh doanh	A			..... ..... .....
6	Nguồn nước dùng để vệ sinh dụng cụ đối với sản phẩm bao gói đơn giản, không bao gói	A			..... ..... .....
7	Hệ thống nước đá bảo quản (nếu sử dụng)	B			..... ..... .....
8	Hệ thống thu gom, xử lý rác thải	B			..... ..... .....
9	Hệ thống thoát nước thải	B			..... ..... .....

#### 4.2. Đánh giá điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ:

1	Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản sản phẩm	A			..... ..... .....
2	Trang thiết bị, dụng cụ trưng bày sản phẩm	A			..... ..... .....
3	Trang thiết bị vận chuyển sản phẩm	A			..... ..... .....
4	Dụng cụ rửa và sát trùng tay	B			..... ..... .....
5	Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ (nếu sử dụng).	B			..... ..... .....
6	Dụng cụ, thiết bị giám sát	B			..... ..... .....

7	Dụng cụ, phương tiện phòng chống côn trùng, động vật gây hại	B			..... ..... .....
8	Trang phục bảo hộ (nếu sử dụng).	B			..... ..... .....

4.3. Đánh giá điều kiện con người:

(1)	Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm.	A			..... ..... .....
(2)	Giấy xác nhận đủ sức khỏe	A			..... ..... .....

5. Đánh giá các điều kiện khác:

.....  
.....

6. Đề nghị của Đoàn kiểm tra:

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:

.....  
.....

## 8. Kết luận:

Kết quả kiểm tra, đánh giá cơ sở: Đạt  
Không đạt  
Chờ hoàn thiện

  
  

*(Cơ sở “Đạt” khi 100% các tiêu chí mức độ A và > 60% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở “Chờ hoàn thiện” khi 100% các tiêu chí mức độ A và từ 40% - 60% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở “Không đạt” khi có 1 tiêu chí mức độ A hoặc > 60% các tiêu chí mức độ B đánh giá không đạt).*

**Biên bản kết thúc lúc: .....giờ ..... phút cùng ngày, lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau.**

**Đại diện cơ sở**

**Trưởng đoàn kiểm tra**

**Thành viên đoàn kiểm tra**

**PHỤ LỤC III**  
**MẪU GIẤY CHỨNG NHẬN ĐỦ ĐIỀU KIỆN THAM GIA**  
**“CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN”**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 26/2016/QĐ-UBND ngày 21 tháng 7 năm 2016 của Ủy ban nhân dân thành phố Hồ Chí Minh)*

ỦY BAN NHÂN DÂN  
 THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH  
 BAN QUẢN LÝ ĐỀ ÁN  
 CHUỖI THỰC PHẨM AN TOÀN

PEOPLE'S COMMITTEE OF  
 HO CHI MINH CITY  
 MANAGEMENT BOARD OF  
 SAFE FOOD CHAIN PROJECT



**GIẤY CHỨNG NHẬN**  
**CERTIFICATE**

Số (No.):        /        /CTPAT-HCM

Doanh nghiệp (Company): .....

Địa chỉ (Address): .....

Điện thoại (Tel): ..... Fax:

***Đủ điều kiện tham gia “chuỗi thực phẩm an toàn”***

***Has had enough conditions to participate in “Safe food chain”***

Cho sản phẩm (For the product): .....

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

***The Certificate is valid in three (03) years from the date of its signing.***

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm

Ho Chi Minh City, date month year

**TRƯỞNG BAN**  
**HEAD OF DEPARTMENT**