

(Tiếp theo Công báo số 399 + 400)

**BM 04 -
BB 1.1**

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH

**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU
THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC THỰC VẬT**

I. THÔNG TIN CHUNG:

- Tên cơ sở:
- Địa chỉ:
- Giấy đăng ký kinh doanh số:.....ngày cấp.....nơi cấp.....
- Số điện thoại:Số Fax (nếu có):.....
- Mã số (nếu có):
- Mặt hàng sản xuất (trồng trọt, thu hái...):
- Ngày thẩm định:
- Hình thức thẩm định:
- Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3).....
- 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,	Địa điểm sản xuất (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các		[]	[]		

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)	
	Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, các lò giết mổ tập trung, nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)					
2	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Đất trồng và giá thể (có kết quả kiểm nghiệm hóa học, sinh học đạt yêu cầu; không chôn thả vật nuôi...)		[]	[]		
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Nước tưới (đáp ứng quy định về nước tưới tiêu; trong sản xuất rau mầm phải đạt tiêu chuẩn nước sinh hoạt)		[]	[]	[] (với sản xuất rau mầm)	
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Cây giống (trong danh mục được phép sử dụng trong SXKD nông nghiệp tại VN; giống cây không có khả năng chứa độc tố...)		[]	[]		
5	Luật ATTP: Điều 23,	Phân bón (có trong danh mục được phép sử dụng; phân chuồng được xử lý		[]	[]	[]	

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)	
	Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	(ủ) trước khi sử dụng; bảo quản phân bón, phối trộn, sử dụng phân bón không gây ô nhiễm cho sản phẩm...)					
6	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thuốc bảo vệ thực vật (có trong danh mục được phép sản xuất kinh doanh, sử dụng 4 đúng...; lưu giữ, bảo quản thuốc BVTV, hoá chất đảm bảo an toàn cho người sử dụng và sản phẩm...)		[]	[]	[]	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d; QCKT tương ứng (nếu có);	Thu gom, xử lý bao bì thuốc BVTV, chất thải, nước thải (Có biện pháp thu gom, xử lý đối với bao bì thuốc bảo vệ thực vật sau khi sử dụng; biện pháp xử lý chất thải, nước thải không gây ô nhiễm cho sản phẩm và môi trường...)		[]	[]		
8	Luật ATTP: Điều 18; Điều 19, Khoản 1, Điểm b,c; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Thu gom, sơ chế (nước dùng cho thu gom, sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt; vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; tuân thủ quy định về vệ sinh công nhân, vệ sinh nhà xưởng trang thiết bị - nếu có cơ sở sơ chế gắn liền; ...)		[]	[]	[] (với sản phẩm ăn sống, ăn liền)	
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1,	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất đảm bảo sức khỏe để sản		[]	[]		

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 e; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	xuất; có kiến thức ATTP; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý ...)					
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Ghi chép, truy xuất nguồn gốc (có ghi chép việc sử dụng thuốc BVTV, phân bón, thời gian thu hoạch và nơi tiêu thụ sản phẩm...)		[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

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

.....

.....

.....

.....

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

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

.....

.....

.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....

.....

.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

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

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

**BM 04 -
BB 1.2**

**ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM**

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU
THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT TRÊN CẠN

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 sản xuất (chăn nuôi, bắt...):
7. Ngày thẩm định:
8. Hình thức thẩm định:
9. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
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; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm sản xuất (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	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu, bố trí trại nuôi (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	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Con giống (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...)		[]	[]		
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng	Thức ăn (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)		[]	[]	[]	

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)	
	ứng (nếu có);	cách...)					
5	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, sinh trưởng... (có trong danh mục được phép sử dụng; sử dụng đúng quy định; bảo quản đúng cách; tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất...)		[]	[]	[]	
6	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 3; Điều 23, Khoản 1, Điểm b,c; QCKT tương ứng (nếu có);	Vật nuôi (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	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c,d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d,đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại; vệ sinh chuồng trại và xử lý chất thải, nước thải (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		[]	[]		

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)	
		môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)					
8	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Nước uống, nước cấp, thiết bị chăn nuôi (nước uống cho vật nuôi đáp ứng quy định QCVN 01-39:2011/BNNPTNT; thiết bị chăn nuôi phù hợp, không gỉ sét; không gây độc cho vật nuôi; dễ làm vệ sinh...)		[]	[]		
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e. QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất bảo đảm sức khỏe để sản xuất; có 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	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2 Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e. QCKT tương ứng (nếu có);	Ghi chép, truy xuất nguồn gốc (có quy định về vệ sinh chuồng trại...; có ghi chép việc sử dụng thuốc hóa chất, thuốc thú y, thức ăn, thời gian xuất chuồng...)		[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

* 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 thẩm định, 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 THẨM ĐỊNH:

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

.....
.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....
.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....
.....

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BM 04 - BB 1.3

**ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM**

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

....., ngày ... tháng ... năm

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Ngày thẩm định:

2. Tên cơ sở thẩm định:

- Địa chỉ:

- Điện thoại:..... Fax: Email:

- Người đại diện của cơ sở: Chức vụ:

- Mã số cơ sở (nếu có):.....

3. Địa điểm thẩm định:

- Địa chỉ:

- Điện thoại:..... Fax: Email:

4. Thành phần Đoàn thẩm định: Chức vụ:

.....

.....

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

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; Điều 23, Khoản 1, Điểm a;	Địa điểm của cơ sở nuôi trồng thủy sản	[]		[]	[]	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm b;	Nước cấp	[]		[]		
3	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	Con giống	[]		[]	[]	
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	Thức ăn, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản	[]		[]	[]	
5	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	Thuốc thú y thủy sản	[]		[]	[]	
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d;	Xử lý chất thải	[]		[]		
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e.	Người trực tiếp sản xuất	[]	[]			
8	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm e.	Ghi chép, truy xuất nguồn gốc	[]	[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

(Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm cần tham chiếu các quy định hiện hành 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 THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét của đoàn thẩm định:

.....
.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....
.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

.....
.....

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, ghi rõ họ tên, đóng dấu-nếu có)

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký, ghi rõ họ tên)

BM 04 -
BB 1.4ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨMCỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH****ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TÀU CÁ***(Đối với tàu cá có chiều dài lớn nhất từ 15 mét trở lên)***I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên tàu cá (nếu có):.....
2. Số đăng ký tàu:.....
3. Họ và tên chủ tàu:
.....
Địa chỉ chủ tàu:
Số điện thoại:Số
Fax:.....
4. Mã số (nếu có):.....
5. Thời điểm thẩm định:
6. Hình thức thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định:
1)
2)
3)
8. Đại diện cơ sở (tàu cá):
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)

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	QCVN 02-13:2009 2.1.1.a 2.1.1.b	<p>1. Kết cấu và bố trí trên tàu cá</p> <p>a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm</p> <p>b. Thuận tiện cho việc bốc dỡ, xử lý, chế biến, bảo quản, làm vệ sinh và khử trùng</p>		[] []	[] []			
2	QCVN 02-13:2009 2.1.2.a 2.2.5.b 2.2.6.a 2.2.2.c	<p>2. Cấu trúc, vật liệu của bề mặt tiếp xúc với thủy sản</p> <p>a. Kết cấu phù hợp</p> <p>b. Dễ làm vệ sinh, khử trùng</p> <p>c. Bảo trì tốt</p>		[] [] []	[]			
3	QCVN 02-13:2009 2.1.3.a,b,d 2.1.2.b	<p>3. Trang thiết bị bảo quản sản phẩm:</p> <p>3.1. Thiết bị cấp đông, làm lạnh (đối với những tàu có thiết bị cấp đông):</p> <p>a. Đủ công suất để duy trì nhiệt độ phù hợp</p> <p>b. Sử dụng các tác nhân lạnh phù hợp</p> <p>3.2. Kho bảo quản lạnh:</p> <p>a. Vật liệu phù hợp</p> <p>b. Có nhiệt kế được lắp đặt đúng cách để giám sát nhiệt độ</p> <p>3.3. Hầm chứa và thùng bảo quản:</p> <p>a. Vật liệu phù hợp và cấu trúc để làm vệ sinh</p> <p>b. Cách nhiệt tốt</p> <p>c. Được bảo trì tốt</p>		[] [] [] []	[] [] [] []			

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)
4	QCVN 02-13:2009 2.1.3.đ	4. Dụng cụ, hoá chất làm vệ sinh, khử trùng a. Dụng cụ có kết cấu phù hợp b. Hoá chất rõ nguồn gốc, bảo quản đúng cách		[] []	[]			
5	QCVN 02-13:2009 2.2.1.đ	5. Hóa chất bảo quản a. Được phép và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[]	[] []	[]		
6	QCVN 02-13:2009 2.1.4 2.2.1.b 2.1.3.c	6. Hệ thống cung cấp nước và nước đá a. Sử dụng nước và nước đá an toàn b. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển, xây nước đá hợp vệ sinh c. Bảo trì tốt		[]	[]	[]		
7	QCVN 02-13:2009 2.1.5 2.1.6.b 2.2.3.b	7.1 Hệ thống thoát nước thải a. Kết cấu dễ làm vệ sinh, khử trùng b. Bố trí phù hợp 7.2 Chất thải 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				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)
8	QCVN 02-13:2009 2.3.1	<p>8. Vệ sinh cá nhân và sức khỏe công nhân</p> <p>a. Được khám sức khỏe định kỳ</p> <p>b. Người tham gia xử lý, chế biến, bảo quản thủy sản được trang bị bảo hộ lao động phù hợp.</p> <p>c. Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp.</p> <p>d. Khu vực vệ sinh được bố trí cách ly với các khu vực xử lý, bảo quản thủy sản</p>		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
9	QCVN 02-13:2009 2.2.1.a 2.3.2.a,b,c	<p>9. Điều kiện đảm bảo quản lý chất lượng</p> <p>a. Có qui định đầy đủ và phù hợp</p> <p>b. Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất</p> <p>c. Công nhân xử lý, bảo quản, bốc dỡ thủy sản được phổ biến kiến thức về an toàn vệ sinh</p>		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
10	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,d 2.2.6.b,c,d 2.3.2.d	<p>10. Thực hiện quản lý chất lượng</p> <p>a. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả</p> <p>b. Thực hiện làm vệ sinh đúng qui định</p> <p>c. Thực hiện hoạt động xử lý, bảo quản, bốc dỡ thủy sản đúng qui định</p> <p>d. Hồ sơ ghi chép đầy đủ</p>		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		

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 THẨM ĐỊNH:

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

.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

.....

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

**BM 04 -
BB 1.5**

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CẢNG CÁ

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cảng cá:
2. Địa chỉ:
3. Số điện thoại:Số Fax (nếu có):.....
4. Mã số (nếu có):
5. Thời điểm thẩm định:
6. Hình thức thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
8. Đại diện cảng:
 - 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	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.1. 2.2. 2.4.3.a,b	1. Địa điểm và bố trí mặt bằng		[]	[]	[]		
2	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.3.1. 2.3.2. 2.3.10.	2. Cầu tàu, đường nội bộ, bãi xe		[]	[]			
3	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.3.3.a,b 2.3.11.	3. Khu tập kết, phân loại thủy sản		[]	[]			
4	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.5.4.	4. Phương tiện vận chuyển		[]	[]			
5	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.5.3. 2.3.5.a	5. Dụng cụ chứa đựng, xử lý thủy sản		[]	[]			
6	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.5.1. 2.3.5.b	6. Dụng cụ, hoá chất làm vệ sinh, khử trùng		[]	[]			
7	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.3.4.a 2.3.4.b	7. Kho bảo quản thủy sản		[]	[]			

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)		
8	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.3.3.c 2.3.4.c 2.4.1. QCVN 01:2009/BYT	8. Hệ thống cung cấp nước, nước đá		[]	[]	[]		
9	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.3.3.d 2.3.8. 2.3.6.	9. Chất thải (rắn, lỏng) 9.1. Chất thải rắn 9.2. Nước thải		[]	[]			
10	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.5.2. 2.6.1.d 2.3.9.	10. Vệ sinh cá nhân		[]	[]			
11	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.6.1.c 2.6.2. 2.7.	11. Điều kiện đảm bảo QLCL:		[]	[]	[]		
12	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.4.3.c 2.6.1.a 2.6.1.b 2.6.1.d	12. Thực hiện QLCL:		[]	[]			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /12								Xếp loại:

III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....

.....

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

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

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

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

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

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

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

**BM 04 -
BB 1.6**

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH

**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC ĐÁ
PHỤC VỤ SẢN XUẤT VÀ BẢO QUẢN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN**

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
- Địa chỉ:
- Số điện thoại:Số Fax (nếu có):
2. Tên thương mại:
3. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... Ngày cấp.....
Nơi cấp.....
4. Mã số (nếu có):.....
5. Ngày thẩm định:
6. Hình thức thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
8. Đại diện cơ sở: 1)

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

STT	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm và bố trí mặt bằng			[]	[]	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu nhà xưởng		[]	[]		
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Hệ thống cung cấp nước			[]	[]	
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ sản xuất		[]	[]		
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất, bốc dỡ và vận chuyển nước đá		[]	[]		
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh cá nhân		[]	[]		

7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện bảo đảm ATTP		[]	[]		
8	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực hiện chương trình bảo đảm ATTP			[]	[]	
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 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 THẨM ĐỊNH:

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

.....
.

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

**BM 04 -
BB 2.1**

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y, AN TOÀN THỰC PHẨM
ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỒ ĐỘNG VẬT TẬP TRUNG**

I. THÔNG TIN CHUNG:

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

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
I	Địa điểm và cơ sở vật chất					
1.1	Địa điểm					
1	<ul style="list-style-type: none"> - Có nằm trong quy hoạch được Ủy ban nhân dân cấp tỉnh phê duyệt và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép không? - Cơ sở có cách biệt với khu dân cư, trường học, bệnh viện, nơi thường xuyên tập trung đông người, đường quốc lộ, sông, suối, nguồn cung cấp nước sinh hoạt không? - Cơ sở có cách biệt với trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc, gia cầm và các nguồn gây ô nhiễm như bãi rác, nghĩa trang, nhà máy thải bụi và hóa chất độc hại không? 	[]	[]	[]		
1.2	Bố trí mặt bằng					
2	<ul style="list-style-type: none"> - Có tường rào bao quanh, cách biệt với khu vực xung quanh không? - Có hồ sát trùng hoặc có phương tiện khử trùng người và xe tại cổng cơ sở giết mổ không? - Đường nhập động vật sống và xuất thịt động vật sau khi giết mổ riêng biệt không? - Có 2 khu vực riêng biệt gồm khu vực hành chính và khu vực sản xuất không? - Có bố trí phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc không? - Nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ có tách biệt với khu cách ly động vật nghi mắc bệnh, xử lý động vật chết không? - Có bố trí khu bẩn và khu sạch tại khu vực giết mổ tách biệt nhau để bảo đảm không nhiễm chéo giữa hai khu và bảo đảm quá trình giết 	[]	[]	[]		

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	<p>mở theo nguyên tắc một chiều từ khu bẩn đến khu sạch không?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nhà vệ sinh có cách biệt với khu vực giết mổ; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực giết mổ không? - Nơi xử lý động vật chết, nội tạng không ăn được có đảm bảo không có sự lây nhiễm với các sản phẩm ăn được không? - Có các kho riêng biệt: kho chứa dụng cụ giết mổ; kho để hóa chất; kho bao bì và vật liệu bao gói không? - Kho lạnh (nếu có) có nhiệt kế và bộ phận kiểm soát nhiệt độ không? 					
1.3	Nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ					
3	<ul style="list-style-type: none"> - Mái che, nền được có được làm bằng các vật liệu bền, không trơn trượt, dễ thoát nước, dễ làm sạch, khử trùng và được chia thành các ô chuồng không? - Có chuồng hoặc lồng với diện tích tối thiểu đủ để nhốt giữ số lượng động vật gấp đôi công suất giết mổ của cơ sở, bảo đảm động vật không bị sốc nhiệt không? - Có hệ thống cung cấp nước cho tất cả động vật uống trước khi giết mổ không; động vật có tiếp cận nước dễ dàng bất kỳ lúc nào chúng muốn trong nơi nhốt giữ không? - Có đường dẫn liền với nơi nhốt động vật để việc lừa dẫn và di chuyển của động vật được dễ dàng, thoải mái không? 	[]	[]	[]		
1.4	Khu vực giết mổ					
4	<ul style="list-style-type: none"> - Mái hoặc trần của khu vực giết mổ có kín, được làm bằng vật liệu bền, không bị dột, không thấm nước không? 	[]	[]	[]		

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	<ul style="list-style-type: none"> - Tường phía trong khu vực giết mổ có được làm bằng vật liệu chắc chắn, bền, nhẵn, chống ẩm mốc, dễ làm sạch; xây nghiêng hoặc ốp lòng máng nơi tiếp giáp giữa mặt sàn và tường không? - Khoảng cách từ sàn đến mái hoặc trần tối thiểu có theo quy định không? - Sàn có được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ làm sạch và khử trùng; mặt sàn phẳng, dốc về phía hệ thống thu gom chất thải, bảo đảm thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn không? có lắp đặt các lưới chắn hoặc dụng cụ tương tự trên sàn nhà để bảo đảm không lọt chất thải rắn trong quá trình sản xuất xuống đường thoát nước thải không? - Khu vực giết mổ có đặt dụng cụ chứa đựng chất thải rắn phù hợp tại nơi phát sinh chất thải không?; các thùng đựng phế phụ phẩm có nắp đậy và ghi nhãn theo chức năng sử dụng (màu sắc, ký hiệu) không? - Khu vực giết mổ có thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại được làm bằng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp, đảm bảo phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại không? - Có giá treo hoặc giá đỡ; bàn hoặc bệ lấy phủ tạng không? - Nơi làm sạch lòng, dạ dày có tách biệt với nơi để tim, gan, thận và thịt, bảo đảm không làm vấy nhiễm chéo không? - Đối với cơ sở giết mổ gia cầm: Nơi làm sạch và khám thân thịt có thoáng mát, hợp vệ sinh, có lưới chống côn trùng và động vật gây 					

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	<p>hại; có vật dụng chứa thân thịt chưa sạch lông, dính dị vật, bị trầy xước hoặc không đáp ứng yêu cầu, chờ xử lý; có bàn để kiểm tra thân thịt hoặc bố trí nơi khám thân thịt tại cuối dây chuyền giết mổ treo không?</p> <p>- Sử dụng thuốc hoặc động vật để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực giết mổ không?</p> <p>- Có hệ thống bồn rửa tay cho công nhân không? bồn rửa và khử trùng dụng cụ giết mổ phù hợp với quy trình giết mổ không?</p>					
1.5	Chiếu sáng và thông khí					
6	<p>- Bóng đèn có lưới hoặc chụp bảo vệ không?</p> <p>- Khu giết mổ có được trang bị đủ ánh sáng không?</p> <p>- Hệ thống thông khí có bảo đảm không khí lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn không?</p> <p>- Cửa thông gió có lưới bảo vệ chống côn trùng và động vật gây hại không?</p>	[]	[]	[]		
1.6	Trang thiết bị, dụng cụ					
6	<p>- Trang thiết bị, dụng cụ có được làm bằng vật liệu bền, không gỉ, không bị ăn mòn, không độc, dễ làm sạch, khử trùng và không gây chấn thương cho động vật không?</p> <p>- Dụng cụ và đồ dùng cho từng khu vực có được sử dụng riêng không?</p> <p>- Dao và dụng cụ cắt thịt có được làm sạch, khử trùng trước và sau khi sử dụng, bảo quản đúng nơi quy định không?</p> <p>- Có các thùng chứa nước nóng đạt nhiệt độ tối thiểu 82^oC hoặc dung dịch khử trùng đặt tại các vị trí thích hợp để sát trùng dụng cụ</p>	[]	[]	[]		

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	không? - Có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị không?; việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc có tiến hành sau ca giết mổ, khi thịt đã được chuyển đi hết; có lưu giữ đầy đủ hồ sơ bảo dưỡng không?					
1.7	Nhà vệ sinh					
7	- Có đủ nhà vệ sinh cho công nhân theo quy định không? - Có đủ nước, giấy vệ sinh và xà phòng rửa tay phục vụ vệ sinh cá nhân; duy trì nhà vệ sinh trong tình trạng hoạt động tốt, thông thoáng, sạch sẽ không?	[]	[]	[]		
II	Vệ sinh và an toàn thực phẩm					
2.1	Nước dùng và nước đá					
8	- Có quy định về giám sát chất lượng nước và bảo trì hệ thống cung cấp nước dùng cho hoạt động giết mổ không?; hồ sơ về kết quả phân tích nước có được lưu tại cơ sở không? - Nước cho hoạt động giết mổ có đạt yêu cầu theo quy định tại QCVN 01:2009/BYT; việc phân tích về các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa có được thực hiện 6 tháng một lần không? - Nước nóng sử dụng để làm lông tại cơ sở giết mổ có bảo đảm đủ và được duy trì từ 60 ⁰ C đến 70 ⁰ C không? - Nước đá sử dụng có nguồn gốc rõ ràng không? Nước đá có được phân tích về các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa 6 tháng một lần không? - Việc vận chuyển, bảo quản nước đá có đảm bảo không bị vấy nhiễm từ bên ngoài không?	[]	[]	[]	[]	

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
2.2	Người tham gia giết mổ					
9	<ul style="list-style-type: none"> - Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia giết mổ có được tập huấn và cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm do đơn vị có chức năng, nhiệm vụ cấp theo quy định hiện hành không? - Có được định kỳ khám lại sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế; không được mắc các bệnh thuộc danh mục các bệnh truyền nhiễm theo quy định của Bộ Y tế và được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe trước khi hành nghề không? - Có tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh cá nhân (mang bảo hộ lao động; Không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực giết mổ; rửa tay bằng xà phòng trước khi giết mổ...) không? - Có được đào tạo về quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y và đối xử nhân đạo với động vật theo quy định của pháp luật thú y không? 	[]	[]	[]		
2.3	Làm sạch và khử trùng					
10	<ul style="list-style-type: none"> - Có quy trình làm sạch và khử trùng bao gồm: danh sách thiết bị, máy móc, các bước và tần suất làm sạch và khử trùng, loại hóa chất, nồng độ hóa chất được sử dụng không? - Sử dụng hóa chất để tẩy rửa, sát trùng có theo quy định của Bộ Y tế; sử dụng nồng độ thuốc sát trùng theo hướng dẫn của nhà sản xuất không? - Tình trạng vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ trước khi bắt đầu mỗi ca giết mổ có được kiểm tra lại không? - Có sổ nhật ký theo dõi hoạt động làm sạch và khử trùng không? 	[]	[]	[]		

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
2.4	Thu gom và quản lý chất thải					
11	<ul style="list-style-type: none"> - Hệ thống thoát nước thải, thu gom và xử lý chất thải có bảo đảm dòng chảy của cống thoát nước thải trong khu vực giết mổ chảy từ khu sạch đến khu bẩn không? Đường thu gom nước thải nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật có đảm bảo không chảy qua khu vực giết mổ không? - Công suất hệ thống thu gom và xử lý nước thải có phù hợp với lượng nước thải phát sinh của cơ sở không? - Cống thoát nước thải có nắp bảo vệ và kích thước phải đủ công suất thoát nước, có gây tình trạng bị ứ đọng hoặc tắc không? - Cửa xả nước thải có thuận lợi cho việc kiểm tra, giám sát, lấy mẫu không? - Lưới chắn rác, bể tách mỡ và bể lắng cặn có được đặt ở các vị trí phù hợp của hệ thống thu gom nước thải không? - Cơ sở có quy trình thu gom chất thải rắn thông thường, quy trình phải quy định tần suất thực hiện để đảm bảo không lưu giữ trong cơ sở giết mổ quá 24 giờ và được xử lý như rác thải sinh hoạt không? - Hàng ngày, có làm sạch dụng cụ chứa đựng, thu gom lông, biểu bì, phủ tạng, mỡ vụn, chất chứa trong đường tiêu hóa; quét dọn và xử lý phân, chất thải hàng ngày trong chuồng nhốt giữ động vật không? - Cơ sở giết mổ có quy trình thu gom chất thải rắn, chất thải nguy hại không?; xác gia súc, gia cầm chết do bệnh hay nghi bệnh, các loại thịt, phủ tạng có bệnh tích có được đưa vào bao bì màu vàng, 	[]	[]	[]		

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	<p>bên ngoài có dán biểu tượng chỉ chất thải nguy hại không?</p> <p>- Chủ cơ sở có ký hợp đồng với tổ chức được cấp phép hành nghề xử lý chất thải để xử lý chất thải rắn nguy hại không?</p> <p>- Chất thải rắn nguy hại lưu trữ tại cơ sở giết mổ quá 8 giờ không?; Chủ cơ sở có mang chất thải nguy hại đi xử lý theo quy định ngay sau khi có quyết định xử lý của cơ quan hoặc người có thẩm quyền không?</p> <p>- Nước thải trước khi thải ra môi trường có đạt yêu cầu quy định tại QCVN 62-MT:2016/BTNMT mức độ B không?</p> <p>- Việc xử lý nước thải có được giám sát định kỳ và lưu giữ hồ sơ theo quy định không?</p>					
2.5	Hoạt động giết mổ và kiểm soát giết mổ					
12	<p>- Cơ sở giết mổ có quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm không?</p> <p>- Hoạt động giết mổ có được kiểm soát bởi nhân viên thú y theo quy định tại Thông tư 09/2016/TT-BNNPTNT không?</p> <p>- Cơ sở giết mổ có bố trí một người chịu trách nhiệm về vệ sinh thú y, bảo đảm an toàn thực phẩm trong hoạt động giết mổ hoặc chủ cơ sở phải thành lập và quản lý đội ngũ công nhân giết mổ không?</p> <p>- Cơ sở giết mổ có hồ sơ ghi chép việc kiểm soát hoạt động giết mổ và lưu tại cơ sở giết mổ không?</p> <p>- Đối với cơ sở giết mổ thủy cầm: Hóa chất sử dụng để nhổ lông con có nằm trong danh mục các chất phụ gia do Bộ Y tế quy định</p>	[]	[]	[]		

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	không?					
2.6	Hệ thống quản lý chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm					
13	- Cơ sở có thành lập đội hoặc người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm; thực hiện việc tự kiểm tra chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm hằng năm không? - Có lưu giữ tối thiểu là 3 năm tất cả hồ sơ, tài liệu liên quan không?	[]	[]	[]		
	Tổng số					

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

.....

.....

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

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

.....

.....

.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....

.....

.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

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

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BM 04 - BB 2.2

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ THU GOM, SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG:

10. Tên cơ sở:.....
11. Địa chỉ:
12. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp.....
13. Số điện thoại:Số Fax (nếu có):.....
14. Mã số (nếu có):.....
15. Mặt hàng thu gom, sơ chế, chế biến:.....
16. Ngày thẩm định:
17. Hình thức thẩm định:
18. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
- 2)
- 3)
19. Đại diện cơ sở: 1)

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; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm sản xuất (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	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất (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	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị sản xuất (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	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (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	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ; có 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	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm (nước, nước đá đập 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		[]	[]	[]	

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)	
		đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)					
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có 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	Luật ATTP: Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b,c Điều 19, Khoản 1, Điểm c,đ Điều 20, Khoản 1, Điểm a,c; QCKT tương ứng (nếu có);	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (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	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng	Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt		[]	[]		

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)	
	(nếu có);	(GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000; riêng cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP)					
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có);	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...)		[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

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

.....

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

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 thẩm định:

.....

.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

.....

TP.Hồ Chí Minh, ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

TP.Hồ Chí Minh, ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

**BM 04 -
BB 2.3**

**ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM**

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

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP
KHO LẠNH BẢO QUẢN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN**

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:

Địa chỉ:

Số điện thoại:Số Fax (nếu có):

2. Tên thương mại:

3. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... Ngày cấp.....Nơi cấp.....

4. Mã số (nếu có):.....

5. Ngày thẩm định:

6. Hình thức thẩm định:

7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)

2)

3)

8. Đại diện cơ sở: 1)

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	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm và bố trí mặt bằng (Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm; thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản sản phẩm)		[]	[]			
2	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng (có phòng đệm, có thiết kế, cấu tạo phù hợp; hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng)		[]	[]			
3	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Tường, trần, nền (kết cấu, vật liệu phù hợp; tường, trần, nền không có màu tối; dễ làm vệ sinh và khử trùng; bảo trì tốt và có hệ thống chiếu sáng đảm bảo)		[]	[]			
4	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Cửa kho lạnh, cửa phòng đệm (Được làm bằng vật liệu phù hợp; cửa kín; dễ làm vệ sinh và khử trùng và 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					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
5	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển (thiết bị làm lạnh đủ công suất; không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng; có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm; bảo trì tốt; Xe lạnh chuyên dùng và đảm bảo yêu cầu duy trì nhiệt độ)			[]	[]		
6	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh cá nhân (phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp; công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động)		[]	[]			
7	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế tự ghi và lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp;			[]	[]		

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	
		không khí lạnh lưu thông tốt						
8	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng (phương tiện làm vệ sinh đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và bảo quản đúng nơi quy định; hóa chất tẩy rửa, khử trùng trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế)			[]	[]		
9	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng (có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng; thiết lập chương trình quản lý chất lượng và qui định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp; người tiếp xúc với thủy sản có kiến thức về ATTP; có thiết bị, dụng cụ cần thiết cho hoạt động quản lý chất lượng và thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn theo đúng tần suất			[]	[]		

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	
		quy định)						
10	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng (khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất; thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định; bóc dỡ, bảo quản sản phẩm đúng quy định; thiết lập, lưu trữ hồ sơ chương trình quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp)			[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 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 THẨM ĐỊNH:

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

.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN KHO LẠNH:.....

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BM 04 - BB 2.4

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

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

I. THÔNG TIN CHUNG:

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

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; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm kinh doanh (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	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b; Điều 27, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	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/ đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau ...)		[]	[]		
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Vật dụng, dụng cụ (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).		[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực phẩm kinh doanh tại chợ (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		[]	[]	[]	

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)	
		phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)					
5	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước sinh hoạt; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)		[]	[]		
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)		[]	[]		
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe đề KD; có kiến thức ATTP ...)		[]	[]		
8	Luật ATTP: Điều 18, Khoản 1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1;	Bao gói, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh		[]	[]	[] (đối với bao gói trực tiếp)	

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)	
	Điều 21; QCKT tương ứng (nếu có);	sạch sẽ; ...)					
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 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 THẨM ĐỊNH:

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

.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH

(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

**BM 04 -
BB 2.5**

**ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM**

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

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN
(cơ sở chuyên doanh)**

I. THÔNG TIN CHUNG:

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

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; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm kinh doanh (phù hợp; đủ diện tích để bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...)		[]	[]		
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b; Điều 27, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh (nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín hoặc đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau...)		[]	[]		
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)		[]	[]	[]	(đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 11;	Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/ bán hàng đảm bảo truy xuất được		[]	[]	[]	

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)	
	Điều 12, Khoản 2, 3; QCKT tương ứng (nếu có);	nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)					
5	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, Điểm a, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)		[]	[]		
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)		[]	[]		
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP ...)		[]	[]		
8	Luật ATTP: Điều 18, Khoản 1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c;	Bao gói, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận		[]	[]	[] (đối với bao gói trực tiếp)	

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)	
	Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; QCKT tương ứng (nếu có);	chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)					
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

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

.....

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

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

.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

TP.Hồ Chí Minh, ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

TP.Hồ Chí Minh, ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BM 04 - BB 2.6

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ CHẾ BIẾN MUỐI, MUỐI I-ÓT (MUỐI THỰC PHẨM)**

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): Email:
5. Mã số (nếu có):
6. Mặt hàng thu gom, sơ chế, chế biến:
7. Ngày thẩm định:
8. Hình thức thẩm định:
9. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
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	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b;</p> <p>NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 1, Khoản 2.</p>	<p>Địa điểm cơ sở chế biến (Có địa điểm, diện tích thích hợp, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố; các khu tập trung xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp bệnh viện; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT)</p>	[]	[]	[]		
2	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b Điều 25, Khoản 2;</p> <p>NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 3, điểm a, điểm b, điểm c và điểm d;</p>	<p>Kết cấu nhà xưởng, bố trí dây chuyền chế biến (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)</p>	[]	[]	[]		
3	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c;</p> <p>NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 4, điểm b, điểm d và điểm đ;</p>	<p>Trang thiết bị chế biến (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...).</p>	[]	[]	[]	[]	(đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)
4	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, d;</p> <p>NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:</p>	<p>Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy</p>	[]	[]	[]		

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)	
	Điều 21, Khoản 3, điểm h và điểm i;	trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)					
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 1.	Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh (người trực tiếp chế biến được khám sức khỏe định kỳ; được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh...)	[]	[]	[]	[] (nếu phát hiện người trực tiếp chế biến có dấu hiệu bệnh)	
6	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 33	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào trong quá trình chế biến (nước đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia trong danh mục được phép sử dụng, và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để chế biến muối và các sản phẩm muối; kim loại nặng trong giới hạn cho phép)	[]	[]	[]	[]	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm c, điểm d; Điều 20, Khoản 1, điểm b;	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (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	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2,	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển	[]	[]	[]	[]	

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,c Điều 18; Điều 19, Khoản 1, điểm c và điểm đ Điều 20, Khoản 1, điểm a và điểm c. NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm 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	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 11, Khoản 1; Điều 28, Khoản 1, điểm a.	Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL (Có Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn; duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định về kiểm tra, giám sát chất lượng và thực hành vệ sinh tốt (SOP) trong quá trình sản xuất và lưu thông sản phẩm đảm bảo chất lượng theo tiêu chuẩn đã công bố)	[]	[]	[]		
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 35 khoản 1	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...)	[]	[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

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 THẨM ĐỊNH:

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

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....
.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....
.....

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BM 04 - BB 2.7

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ KINH DOANH MUỐI, MUỐI I-ÔT (MUỐI THỰC PHẨM)

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): Email:
5. Mã số (nếu có):
6. Mặt hàng thu gom, sơ chế, chế biến:
7. Ngày thẩm định:
8. Hình thức thẩm định:
9. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
- 2)
- 3)
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	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 1, Khoản 2. Điều 23, Khoản 2</p>	<p>Địa điểm kinh doanh (phù hợp; đủ diện tích để bày bán muối và các sản phẩm muối, 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; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT)</p>	[]	[]	[]		
2	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm đ; Điều 27, Khoản 1, điểm c;</p>	<p>Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh (nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh với các loại sản phẩm khác...)</p>	[]	[]	[]		
3	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b Điều 27, Khoản 1, điểm b. NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 23, Khoản 3</p>	<p>Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)</p>	[]	[]	[]	[]	(đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)
4	<p>Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 12, Khoản 2, Khoản 3;</p>	<p>Muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối kinh doanh tại cơ sở (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/ bán</p>	[]	[]	[]	[]	

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)	
	NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 35, Khoản 1.	hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc; muối và các sản phẩm muối bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)					
5	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, điểm a, điểm c; Điều 19, Khoản 1, điểm b; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 33.	Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối (nước đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)	[]	[]	[]		
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm c; Điều 20, Khoản 1, điểm b, điểm d.	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)	[]	[]	[]		
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm e; NĐ 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 Điều 23, Khoản 1	Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe để KD, được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm)	[]	[]	[]		
8	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, điểm b, điểm c; Điều 18, Khoản 1,	Bao gói, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm	[]	[]	[]	[] (đối với bao gói	

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)	
	Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, điểm c, điểm đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm b	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; ...)				trực tiếp)	
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

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

.....

.....

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

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

.....

.....

.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....

.....

.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

.....

.....

.....
2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....
VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....
.....

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

**BM 04 -
BB 2.8**

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

....., ngày ... tháng ... năm

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ SẢN XUẤT MUỐI**

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Ngày thẩm định:

2. Tên cơ sở thẩm định:

- Địa chỉ:

- Điện thoại:.....Fax: Email:

- Người đại diện của cơ sở: Chức vụ:

- Mã số cơ sở (nếu có):

3. Địa điểm thẩm định:

- Địa chỉ:

- Điện thoại:.....Fax: Email:

4. Thành phần Đoàn thẩm định: Chức vụ:

.....

.....

.....

5. Đối tượng sản xuất muối:; diện tích sản xuất:; Hình thức sản xuất muối:

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; Điều 23, Khoản 1, Điểm a;	Địa điểm cơ sở sản xuất muối (Có địa điểm, diện tích thích hợp, phù hợp với kế hoạch sử dụng đất của địa phương, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố; các khu tập trung xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp bệnh viện;	[]		[]	[]	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để sản xuất, 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)	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm b;	Nước cấp đảm bảo phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước biển QCVN 10-MT:2015/BTNMT	[]		[]		
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d;	Xử lý chất thải	[]		[]		

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)	
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e.	Người trực tiếp sản xuất muối, điều kiện vệ sinh “Người trực tiếp sản xuất muối, điều kiện vệ sinh bảo đảm sức khỏe để sản xuất; được tập huấn kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh...”	[]	[]	[]		
6	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 35 khoản 1	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc	[]	[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /6 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

(Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm cần tham chiếu các quy định hiện hành 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 THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét của đoàn thẩm định:

.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

.....

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH

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

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký, ghi rõ họ tên)

BM 05

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

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

OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS

SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
Food Safety Management Authority of Ho Chi Minh City

CHỨNG NHẬN / CERTIFICATION

Cơ sở/ *Establishment*:

Mã số/ *Approval number*:

Địa chỉ/ *Address*:

Điện thoại/ *Tel*: Fax:

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

Has been found to be in compliance with food safety regulations for following products:

.....

Số cấp/ *Number*: // SATTP-HCM

Có hiệu lực đến ngày tháng năm

Valid until (date/month/year)

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày . tháng ... năm...
Ho Chi Minh City, day/month/year

GIÁM ĐỐC
(ký tên, đóng dấu)

QUY TRÌNH NỘI BỘ ĐÃ ĐƯỢC TÁI CẤU TRÚC
QUY TRÌNH SỐ 04

Cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản (trường hợp trước 06 tháng tính đến ngày Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hết hạn)

I. THÀNH PHẦN HỒ SƠ

TT	Tên hồ sơ	Số lượng	Ghi chú
1.	Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.	01	- Nộp trực tiếp: Bản chính. - Nộp trực tuyến: Bản chính điện tử.
2.	Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.	01	- Nộp trực tiếp: Bản sao. - Nộp trực tuyến: Bản sao điện tử.
3.	Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.	01	- Nộp trực tiếp: Bản chính. - Nộp trực tuyến: Bản chính điện tử.
4.	Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp.	01	- Nộp trực tiếp: Bản sao. - Nộp trực tuyến: Bản sao điện tử.
5.	Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực	01	- Nộp trực tiếp: Bản chính. - Nộp trực tuyến:

phẩm do chủ cơ sở xác nhận.	Bản chính điện tử.
-----------------------------	--------------------

Đối với thành phần hồ sơ quy định tại các số thứ tự 2, 4 và 5 cơ sở gửi khi nộp hồ sơ hoặc cung cấp cho Đoàn thẩm định khi đến thẩm định thực tế tại cơ sở.

II. NƠI TIẾP NHẬN, TRẢ KẾT QUẢ, THỜI GIAN VÀ LỆ PHÍ

Nơi tiếp nhận và trả kết quả	Thời gian xử lý	Lệ phí/Phí
Bộ phận tiếp nhận và trả kết quả tại Sở An toàn thực phẩm, địa chỉ: Số 18 đường Cách Mạng Tháng Tám, phường Bến Thành, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh hoặc Cổng Dịch vụ công: https://dichvucong.hochiminhcity.gov.vn	Mười một (11) ngày làm việc kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ.	700.000 đồng/cơ sở (Bảy trăm ngàn đồng).

III. TRÌNH TỰ XỬ LÝ CÔNG VIỆC

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
B1	Nộp hồ sơ	Tổ chức, cá nhân	Giờ hành chính	Theo mục I	Thành phần hồ sơ theo mục I.
	Kiểm tra hồ sơ	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả	Giờ hành chính	BM 01 BM 02 BM 03	<p>Tiếp nhận trực tiếp:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trường hợp hồ sơ đầy đủ, hợp lệ: Hướng dẫn cơ sở nộp phí; lập Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả; trao cho người nộp hồ sơ theo BM 01; thực hiện tiếp bước B2. - Trường hợp hồ sơ chưa đầy đủ, hợp lệ: Hướng dẫn bổ sung, hoàn thiện hồ sơ đến người nộp hồ sơ và ghi rõ lý do theo BM 02.

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>- Trường hợp từ chối tiếp nhận hồ sơ: Lập Phiếu từ chối tiếp nhận giải quyết hồ sơ theo BM 03.</p> <p>Tiếp nhận qua Cổng Dịch vụ công trực tuyến</p> <p>- Kiểm tra tính chính xác, đầy đủ, hợp lệ của hồ sơ; kiểm tra thông tin chữ ký số để đảm bảo tính xác thực, hợp lệ (nếu có).</p> <p>- Sau khi kiểm tra, nếu bảo đảm các điều kiện để tiếp nhận, Công chức Một cửa thông báo có sở nộp phí, sau khi cơ sở nộp phí Công chức Một cửa tiếp nhận, cấp mã hồ sơ và xử lý hồ sơ theo quy trình.</p> <p>- Trường hợp hồ sơ chưa đầy đủ, đúng quy định thì thông báo cho tổ chức, cá nhân qua tài khoản của tổ chức, cá nhân qua Cổng Dịch vụ công và hướng dẫn đầy đủ, cụ thể để tổ chức, cá nhân bổ sung hồ sơ theo yêu cầu.</p> <p>=> Thời gian tiếp nhận chính thức hoặc yêu cầu chỉnh sửa, bổ sung không muộn hơn 08 giờ làm việc kể từ khi hệ thống tiếp nhận, trừ thứ</p>

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
					7, chủ nhật.
B2	Tiếp nhận hồ sơ	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả	0,5 ngày làm việc	Theo mục I BM 01	Tiếp nhận hồ sơ, chuyển Công chức thụ lý hồ sơ Phòng Cấp phép
B3	Thẩm định hồ sơ, đề xuất kết quả giải quyết TTHC	Công chức Phòng Cấp phép	7,5 ngày làm việc	Theo mục I BM 01 BM 04 Phiếu trình BM 05 Dự thảo văn bản thông báo kết quả thẩm định	<ul style="list-style-type: none"> - Công chức thụ lý hồ sơ cập nhật thông tin cơ sở vào dữ liệu địa bàn thụ lý hồ sơ. - Đoàn thẩm định căn cứ các văn bản quy phạm pháp luật, tiến hành thẩm định điều kiện thực tế tại cơ sở, lập biên bản thẩm định, xếp loại cơ sở; tiếp nhận thành phần hồ sơ quy định tại các số thứ tự 2, 4 và 5 mà cơ sở cung cấp (trường hợp cơ sở chưa gửi khi nộp hồ sơ). - Công chức thụ lý hồ sơ sao chụp biên bản thẩm định và thành phần hồ sơ quy định tại các số thứ tự 2, 4 và 5 (nếu có), đính file lên Hệ thống Dịch vụ công. - Công chức thụ lý hồ sơ thẩm tra biên bản thẩm định của Đoàn thẩm định (có thể tiến hành thẩm tra thực tế tại cơ sở nếu cần). - Căn cứ vào kết quả thẩm định và thẩm tra biên bản, Công chức

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>thụ lý hồ sơ lập phiếu trình, dự thảo kết quả giải quyết hồ sơ:</p> <p>+ Trường hợp kết quả thẩm định xếp loại A hoặc B: dự thảo Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, trình Lãnh đạo Phòng Cấp phép.</p> <p>+ Trường hợp kết quả thẩm định xếp loại C: dự thảo và ký nháy văn bản thông báo kết quả thẩm định, trình Lãnh đạo Phòng Cấp phép</p>
B4	<p>Xem xét, trình ký Giấy chứng nhận/ký duyệt văn bản thông báo kết quả thẩm định</p>	<p>Lãnh đạo phòng Cấp phép</p>	<p>01 ngày làm việc</p>	<p>Hồ sơ trình BM 05 Văn bản thông báo kết quả thẩm định</p>	<p>+ Trường hợp cấp Giấy chứng nhận: Lãnh đạo Phòng xem xét hồ sơ, phê duyệt phiếu trình, ký nháy dự thảo Giấy chứng nhận, trình Ban Giám đốc Sở chuyển B5.</p> <p>+ Trường hợp không cấp Giấy chứng nhận: Lãnh đạo Phòng xem xét hồ sơ, phê duyệt phiếu trình, ký ban hành văn bản thông báo kết quả thẩm định, chuyển B6.</p>
B5	<p>Ký duyệt</p>	<p>Ban Giám đốc Sở</p>	<p>01 ngày làm việc</p>	<p>Hồ sơ trình BM 05</p>	<p>Ban Giám đốc Sở xem xét hồ sơ, ký ban hành Giấy chứng nhận.</p>

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
B6	Ban hành văn bản	Văn thư Sở	01 ngày làm việc	Hồ sơ đã được phê duyệt	Cho số, vào sổ, đóng dấu, ban hành văn bản và chuyển hồ sơ cho Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả.
B7	Trả kết quả, lưu hồ sơ, thống kê và theo dõi	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả	Theo giấy hẹn	Kết quả	- Trả kết quả cho tổ chức, cá nhân. - Thống kê, theo dõi.

IV. BIỂU MẪU

TT	Mã hiệu	Tên Biểu mẫu
1.	BM 01	Mẫu Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả.
2.	BM 02	Mẫu Phiếu yêu cầu bổ sung và hoàn thiện hồ sơ.
3.	BM 03	Mẫu Phiếu từ chối giải quyết tiếp nhận hồ sơ.
4.	BM 04	Biên bản thẩm định theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT và Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT
5.	BM 05	Giấy chứng nhận theo Phụ lục IV kèm theo TT 38/2018/TT-BNNPTNT Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT.

V. HỒ SƠ CẦN LƯU

TT	Mã hiệu	Hồ sơ lưu
1.		Thành phần hồ sơ theo mục I
2.	BM 01	Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả (lưu tại Bộ phận Một cửa)
3.	BM 02	Phiếu yêu cầu bổ sung và hoàn thiện hồ sơ (nếu có - lưu tại Bộ phận Một cửa)
4.	BM 03	Phiếu từ chối giải quyết tiếp nhận hồ sơ (nếu có - lưu tại Bộ phận Một cửa)
5.	BM 04	Biên bản thẩm định theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT và Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.
6.	BM 05	Giấy chứng nhận theo Phụ lục IV kèm theo TT 38/2018/TT-

		BNNPTNT Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT.
7.		Phiếu trình
8.	/	Các hồ sơ khác nếu có theo văn bản pháp quy hiện hành.

VI. CƠ SỞ PHÁP LÝ

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
- Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 12 năm 2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định việc thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
- Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số thông tư quy định thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của bộ nông nghiệp và phát triển nông thôn;
- Thông tư số 44/2018/TT-BTC ngày 07/5/2018 của Bộ Tài chính, Sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 285/2016/TT-BTC ngày 14/11/2016 Quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý phí, lệ phí trong công tác thú y; Thông tư số 286/2016/TT-BTC ngày 14/11/2016 của Bộ trưởng Bộ Tài chính Quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí thẩm định quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực nông nghiệp;
- Thông tư số 67/2021/TT-BTC ngày 05 tháng 8 năm 2021 của Bộ Tài chính về Quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí trong công tác an toàn thực phẩm;
- Thông tư số 01/2018/TT-VPCP ngày 23 tháng 11 năm 2018 của Văn phòng Chính phủ hướng dẫn thi hành một số quy định của Nghị định số 61/2018/NĐ-CP ngày 23 tháng 4 năm 2018 của Chính phủ về thực hiện cơ chế một cửa, một cửa liên thông trong giải quyết thủ tục hành chính;
- Nghị Quyết số 24/2023/NQ-HĐND ngày 08 tháng 12 năm 2023 của Hội đồng nhân dân Thành phố về quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn, tổ chức bộ máy của Sở An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh;

- Quyết định số 39/2024/QĐ-UBND ngày 15 tháng 7 năm 2024 của Ủy ban nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh ban hành Quy chế hoạt động của Hệ thống thông tin giải quyết TTHC Thành phố Hồ Chí Minh;

- Quyết định số 563/QĐ-SATTP ngày 14 tháng 6 năm 2024 của Sở An toàn thực phẩm về việc ủy quyền Trưởng phòng Cấp phép Sở An toàn thực phẩm.

BM 04 - BB 1.1

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU
THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC THỰC VẬT

I. THÔNG TIN CHUNG:

11. Tên cơ sở:
12. Địa chỉ:
13. Giấy đăng ký kinh doanh số:.....ngày cấp.....nơi cấp.....
14. Số điện thoại:Số Fax (nếu có):.....
15. Mã số (nếu có):.....
16. Mặt hàng sản xuất (trồng trọt, thu hái...):.....
.....
17. Ngày thẩm định:
18. Hình thức thẩm định:
19. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
20. 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; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm sản xuất (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... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)		[]	[]		
2	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Đất trồng và giá thể (có kết quả kiểm nghiệm hóa học, sinh học đạt yêu cầu; không chôn thả vật nuôi...)		[]	[]		
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Nước tưới (đáp ứng quy định về nước tưới tiêu; trong sản xuất rau mầm phải đạt tiêu chuẩn nước sinh hoạt)		[]	[]	[] (với sản xuất rau mầm)	
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT	Cây giống (trong danh mục được phép sử dụng trong SXKD nông nghiệp tại VN; giống cây không có khả năng chứa độc		[]	[]		

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)	
	trương ứng (nếu có);	tổ...)					
5	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT trương ứng (nếu có);	Phân bón (có trong danh mục được phép sử dụng; phân chuồng được xử lý (ủ) trước khi sử dụng; bảo quản phân bón, phối trộn, sử dụng phân bón không gây ô nhiễm cho sản phẩm...)		[]	[]	[]	
6	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT trương ứng (nếu có);	Thuốc bảo vệ thực vật (có trong danh mục được phép sản xuất kinh doanh, sử dụng 4 đúng...; lưu giữ, bảo quản thuốc BVTV, hoá chất đảm bảo an toàn cho người sử dụng và sản phẩm...)		[]	[]	[]	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d; QCKT trương ứng (nếu có);	Thu gom, xử lý bao bì thuốc BVTV, chất thải, nước thải (Có biện pháp thu gom, xử lý đối với bao bì thuốc bảo vệ thực vật sau khi sử dụng; biện pháp xử lý chất thải, nước thải không gây ô nhiễm cho sản phẩm và môi trường...)		[]	[]		
8	Luật ATTP: Điều 18; Điều 19, Khoản 1, Điểm b,c; Điều 23,	Thu gom, sơ chế (nước dùng cho thu gom, sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt; vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; tuân thủ quy định về vệ sinh công nhân, vệ sinh nhà		[]	[]	[] (với sản phẩm ăn sống, ăn liền)	

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)	
	Khoản 1, Điều e; QCKT tương ứng (nếu có);	xưởng trang thiết bị - nếu có cơ sở sơ chế gắn liền; ...)					
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điều e; Điều 23, Khoản 1, Điều e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất đảm bảo sức khỏe để sản xuất; có kiến thức ATTP; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý ...)		[]	[]		
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điều đ; Điều 23, Khoản 1, Điều e; QCKT tương ứng (nếu có);	Ghi chép, truy xuất nguồn gốc (có ghi chép việc sử dụng thuốc BVTV, phân bón, thời gian thu hoạch và nơi tiêu thụ sản phẩm...)		[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

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

.....

.....

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

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

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

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

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....
.....

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BM 04 - BB 1.2

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU
THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT TRÊN CẠN

I. THÔNG TIN CHUNG:

20. Tên cơ sở:
21. Địa chỉ:
22. Giấy đăng ký kinh doanh số:.....ngày cấp.....nơi
cấp.....
23. Số điện thoại:Số Fax (nếu có):.....
24. Mã số (nếu có):.....
25. Mặt hàng sản xuất (chăn nuôi, bắt...):
-
26. Ngày thẩm định:
27. Hình thức thẩm định:
28. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
- 2)
- 3)
29. 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; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm sản xuất (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	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu, bố trí trại nuôi (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	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Con giống (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...)		[]	[]		
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng	Thức ăn (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)		[]	[]	[]	

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)	
	ứng (nếu có);	cách...)					
5	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, sinh trưởng... (có trong danh mục được phép sử dụng; sử dụng đúng quy định; bảo quản đúng cách; tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất...)		[]	[]	[]	
6	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 3; Điều 23, Khoản 1, Điểm b,c; QCKT tương ứng (nếu có);	Vật nuôi (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	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c,d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d,đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại; vệ sinh chuồng trại và xử lý chất thải, nước thải (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		[]	[]		

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)	
		môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)					
8	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Nước uống, nước cấp, thiết bị chăn nuôi (nước uống cho vật nuôi đáp ứng quy định QCVN 01-39:2011/BNNPTNT; thiết bị chăn nuôi phù hợp, không gỉ sét; không gây độc cho vật nuôi; dễ làm vệ sinh...)		[]	[]		
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e. QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất bảo đảm sức khỏe để sản xuất; có 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	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2 Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e. QCKT tương ứng (nếu có);	Ghi chép, truy xuất nguồn gốc (có quy định về vệ sinh chuồng trại...; có ghi chép việc sử dụng thuốc hóa chất, thuốc thú y, thức ăn, thời gian xuất chuồng...)		[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

* 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 thẩm định, 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 THẨM ĐỊNH:

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

.....
.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....
.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

(Xem tiếp Công báo số 403 + 404)