

**ỦY BAN NHÂN DÂN
TỈNH AN GIANG**

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

Số: 38 /2011/QĐ-UBND

An Giang, ngày 05 tháng 9 năm 2011

QUYẾT ĐỊNH

Xử lý các quy định về Quy chuẩn kỹ thuật địa phương và ban hành Quy chế kiểm tra, đánh giá, công nhận; danh mục chỉ tiêu kiểm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm cơ sở chế biến cá khô, mắm cá An Giang

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH AN GIANG

Căn cứ Luật Tổ chức Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân ngày 26 tháng 11 năm 2003;

Căn cứ Luật Ban hành Văn bản quy phạm pháp luật của Hội đồng nhân dân, Ủy ban nhân dân ngày 03 tháng 12 năm 2004;

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật năm 2006;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Theo đề nghị của Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Bãi bỏ các quy định:

1. Điều 2 của Quyết định số 13/2010/QĐ-UBND ngày 02 tháng 4 năm 2010 của Ủy ban nhân dân tỉnh An Giang ban hành Quy chuẩn kỹ thuật địa phương: Điều kiện an toàn thực phẩm cho sản phẩm cá khô và mắm cá An Giang (sau đây gọi tắt là Quyết định số 13/2010/QĐ-UBND).

2. Điểm c khoản 3.4.1; điểm b, c, d khoản 3.4.2 Quy chuẩn kỹ thuật địa phương QCDP 03: 2010/AG, Cơ sở chế biến cá khô An Giang - Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm ban hành kèm theo Quyết định số 13/2010/QĐ-UBND (sau đây gọi tắt là Quy chuẩn kỹ thuật địa phương QCDP 03: 2010/AG).

3. Điểm c khoản 3.4.1; điểm b, c, d khoản 3.4.2 Quy chuẩn kỹ thuật địa phương QCDP 04: 2010/AG, Cơ sở chế biến mắm cá An Giang - Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm ban hành kèm theo Quyết định số 13/2010/QĐ-UBND (sau đây gọi tắt là Quy chuẩn kỹ thuật địa phương QCDP 04: 2010/AG).

Điều 2. Sửa đổi các quy định:

1. Sửa đổi, bổ sung khoản 3.4.1 của Quy chuẩn kỹ thuật địa phương QCDP 03: 2010/AG như sau:

3.4.1. Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản An Giang, có trách nhiệm:

a) Tuyên truyền, phổ biến, hướng dẫn áp dụng quy chuẩn trên địa bàn tỉnh An Giang.

b) Đề xuất chương trình hỗ trợ các hộ gia đình chế biến cá khô An Giang (đào tạo, quy hoạch phát triển làng nghề, kinh phí nâng cấp, sửa chữa mặt bằng cơ sở chế biến cá khô). Tổ chức hướng dẫn triển khai sau khi chương trình được duyệt

c) Tổ chức kiểm tra, chứng nhận đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm cơ sở chế biến cá khô An Giang theo đúng lộ trình quy định tại khoản 3.1 của quy chuẩn này.

d) Thực hiện công bố cơ sở chế biến cá khô An Giang đã được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm trên cổng thông tin điện tử của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn An Giang. Đồng thời thực hiện đúng tần suất kiểm tra việc duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của những cơ sở đã được công nhận.

đ) Thực hiện kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm đối với các cơ sở bán sỉ, bán lẻ cá khô trên địa bàn tỉnh An Giang theo quy định của Luật an toàn thực phẩm.

e) Thông báo lộ trình và kiểm tra việc thực hiện quy định về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở chế biến cá khô, cho các cơ sở sản xuất ngoài tỉnh An Giang, nhưng có sản phẩm tiêu thụ trên địa bàn tỉnh An Giang theo nội dung nêu tại khoản 1.2.2 của quy chuẩn này.

2. Sửa đổi, bổ sung khoản 3.4.1 của Quy chuẩn kỹ thuật địa phương: QCĐP 04: 2010/AG, Cơ sở chế biến mắm cá An Giang - Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm như sau:

3.4.1. Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản An Giang, có trách nhiệm:

a) Tuyên truyền, phổ biến, hướng dẫn áp dụng quy chuẩn trên địa bàn tỉnh An Giang.

b) Đề xuất chương trình hỗ trợ các hộ gia đình chế biến mắm cá An Giang (đào tạo, quy hoạch phát triển làng nghề, kinh phí nâng cấp, sửa chữa mặt bằng cơ sở chế biến cá khô). Tổ chức hướng dẫn triển khai sau khi chương trình được duyệt

c) Tổ chức kiểm tra, chứng nhận đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm cơ sở chế biến mắm cá An Giang theo đúng lộ trình quy định tại khoản 3.1 của quy chuẩn này.

d) Thực hiện công bố cơ sở chế biến mắm cá An Giang đã được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm trên Website của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn An Giang. Đồng thời thực hiện đúng tần suất kiểm tra việc duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của những cơ sở đã được công nhận.

đ) Thực hiện kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm đối với các cơ sở bán sỉ, bán lẻ mắm cá trên địa bàn tỉnh An Giang theo quy định của Luật an toàn thực phẩm.

e) Thông báo lộ trình và kiểm tra việc thực hiện quy định về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở chế biến mắm cá, cho các cơ sở sản xuất ngoài tỉnh An Giang, nhưng có sản phẩm tiêu thụ trên địa bàn tỉnh An Giang theo nội dung nêu tại khoản 1.2.2 của quy chuẩn này.

Điều 3. Ban hành kèm theo Quyết định này các quy định sau đây để thực hiện các Quy chuẩn kỹ thuật địa phương ban hành kèm theo Quyết định số 13/2010/QĐ-UBND ngày 02 tháng 4 năm 2010 của Ủy ban nhân dân tỉnh về việc ban hành quy chuẩn kỹ thuật địa phương: Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm cho sản phẩm cá khô và mắm cá An Giang:

1. Quy chế kiểm tra, đánh giá, công nhận cơ sở chế biến cá khô; cơ sở chế biến mắm cá An Giang đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm.

2. Danh mục chỉ tiêu kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở chế biến cá khô An Giang (phụ lục 1).

3. Danh mục chỉ tiêu kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở chế biến mắm cá An Giang (phụ lục 2).

4. Các mẫu tờ khai, mẫu văn bản hành chính sau đây để thực hiện các thủ tục hành chính trong lĩnh vực quản lý chất lượng nông lâm và thủy sản:

a) Giấy đăng ký kiểm tra và công nhận cơ sở chế biến cá khô/mắm cá đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm (mẫu 1);

b) Báo cáo hiện trạng điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở chế biến cá khô/mắm cá (mẫu 2);

c) Biên bản kiểm tra điều kiện đảm bảo ATTP cơ sở chế biến cá khô/mắm cá An Giang (mẫu 3);

d) Quyết định công nhận cơ sở chế biến cá khô/mắm cá tại An Giang đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm (mẫu 4).

Điều 4. Hủy bỏ các văn bản sau đây:

1. Quyết định số 418/QĐ-SNN ngày 14 tháng 6 năm 2010 của Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc ban hành Quy chế kiểm tra, đánh giá, công nhận cơ sở chế biến cá khô và mắm cá tại An Giang đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm.

2. Quyết định số 419/QĐ-SNN ngày 14 tháng 6 năm 2010 của Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc ban hành Danh mục chỉ tiêu kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở chế biến cá khô và mắm cá An Giang.

Điều 5. Quyết định này có hiệu lực thi hành sau 10 ngày kể từ ngày ký.

Điều 6. Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân tỉnh, Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Giám đốc Sở Y tế, Giám đốc Sở Khoa học và Công nghệ; Thủ trưởng các Sở, ban ngành có liên quan, Chủ tịch Ủy ban nhân dân huyện, thị xã, thành phố chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

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

(Đã ký)

Huỳnh Thế Năng

**ỦY BAN NHÂN DÂN
TỈNH AN GIANG**

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

QUY CHẾ

**Kiểm tra, đánh giá, công nhận cơ sở chế biến cá khô; cơ sở chế biến mắm cá
tại An Giang đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm**
(Ban hành kèm theo Quyết định số 38 /2011/QĐ-UBND ngày 05 tháng 9 năm 2011 của
Ủy ban nhân dân tỉnh An Giang)

Chương I QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chế này quy định:

1. Trình tự, thủ tục kiểm tra, đánh giá, công nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP) đối với cơ sở chế biến cá khô và mắm cá tại An Giang, tiêu thụ nội địa (sau đây gọi tắt là cơ sở chế biến).

2. Trách nhiệm và quyền hạn của cơ quan kiểm tra; cơ sở chế biến

Điều 2. Đối tượng áp dụng

Quy chế này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân sơ chế, lưu giữ, chế biến, đóng gói cá khô và mắm cá tại An Giang, tiêu thụ nội địa.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong Quy chế này, các từ ngữ sau đây được hiểu như sau:

1. Sản phẩm cá khô là sản phẩm cá nguyên con hoặc xẻ phanh, cắt khúc, xẻ thỏi, bỏ đầu, xương, ruột, vây, vảy, được chế biến theo phương pháp ướp muối, có hoặc không tẩm ướp gia vị, phẩm màu và làm khô bằng cách phơi hoặc sấy.

2. Sản phẩm mắm cá là sản phẩm của quá trình lên men các loại cá trong điều kiện muối mặn, nhiệt độ và thời gian nhất định, dưới các dạng: nguyên con, xẻ thịt, mỡ phanh, nghiền mịn hoặc phối trộn.

3. Sơ chế là bất kỳ hoạt động xử lý nào làm ảnh hưởng đến tính nguyên vẹn về hình thể của nguyên liệu thủy sản bao gồm bỏ đầu, xương, nội tạng, phi lê, phân chia nhiều phần, tách ra từng phần, xếp sẵn, cắt lát, băm cắt, lột da, nghiền nát, cắt, rửa, tía, bóc vỏ, cán mỏng, làm lạnh kể cả cấp đông nhằm mục đích bảo quản nhưng chưa làm thay đổi kết cấu tự nhiên của nguyên liệu thủy sản.

4. Chế biến là bất kỳ hoạt động xử lý nào làm thay đổi căn bản kết cấu tự nhiên của nguyên liệu thủy sản như: ướp muối, làm khô, ngâm trương, nấu chín, ép đùn.

5. Cơ sở chế biến cá khô, mắm cá là nơi diễn ra một hoặc nhiều công đoạn của hoạt động sơ chế hoặc chế biến và sau đó sản phẩm được bao gói hoàn chỉnh để đưa ra thị trường tiêu thụ.

Điều 4. Căn cứ để kiểm tra, đánh giá và công nhận

Căn cứ để kiểm tra, đánh giá, công nhận cơ sở chế biến cá khô và mắm cá tại An Giang đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm là:

1. Quy chuẩn kỹ thuật địa phương QCĐP 03: 2010/AG, Cơ sở chế biến cá khô An Giang - Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm.

2. Quy chuẩn kỹ thuật địa phương QCĐP 04: 2010/AG, Cơ sở chế biến mắm cá An Giang - Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm.

Điều 5. Cơ quan kiểm tra, đánh giá, công nhận

Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản chịu trách nhiệm tổ chức kiểm tra, đánh giá và công nhận đối với các cơ sở chế biến cá khô và mắm cá tiêu thụ nội địa, trên địa bàn tỉnh An Giang.

Điều 6. Các hình thức kiểm tra và thẩm tra

1. Kiểm tra công nhận:

a) Là hình thức kiểm tra đầy đủ các chỉ tiêu về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở, bao gồm: phần cứng (nhà xưởng, trang thiết bị ...), phần mềm (chương trình quản lý chất lượng, GMP, SSOP, Kế hoạch HACCP...) được quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật địa phương QCĐP 03: 2010/AG đối với cơ sở chế biến cá khô và Quy chuẩn kỹ thuật địa phương QCĐP 04: 2010/AG đối với cơ sở chế biến mắm cá.

b) Được áp dụng đối với:

- Cơ sở chưa được công nhận.
- Cơ sở đã được công nhận nhưng sau đó có sửa chữa, thay đổi mặt bằng sản xuất (dẫn đến khả năng xuất hiện mối nguy ATTP khác với đánh giá, công nhận trước đó).
- Cơ sở bổ sung sản phẩm mới (có mối nguy ATTP khác với sản phẩm đã được công nhận).
- Cơ sở bị thu hồi giấy chứng nhận, nhưng đã khắc phục các sai lỗi.

2. Kiểm tra duy trì điều kiện an toàn thực phẩm cơ sở đã được chứng nhận:

a) Là hình thức kiểm tra đầy đủ các chỉ tiêu về điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở, bao gồm các chỉ tiêu phần cứng (nhà xưởng, trang thiết bị...), phần mềm (chương trình quản lý chất lượng, thủ tục truy xuất nguồn gốc sản phẩm);

b) Được áp dụng đối với các cơ sở đã được công nhận, nhằm giám sát việc duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm.

3. Kiểm tra đột xuất:

a) Là hình thức kiểm tra những nội dung liên quan đến vi phạm ATTP hoặc kiểm tra theo yêu cầu của cấp có thẩm quyền (không thông báo trước cho cơ sở);

b) Được thực hiện khi cơ sở (đã được công nhận đủ điều kiện ATTP và còn giá trị công nhận) có dấu hiệu vi phạm về ATTP, hoặc theo yêu cầu của cơ quan Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản.

4. Thẩm tra:

a) Là hình thức kiểm tra, đánh giá lại điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở chế biến cá khô hoặc mắm cá

b) Được thực hiện theo yêu cầu của cơ quan quản lý cấp trên, hoặc trong trường hợp cơ sở không thống nhất với kết quả đánh giá của đoàn kiểm tra.

Điều 7. Công nhận và cấp mã số đủ điều kiện đảm bảo ATTP

Mỗi cơ sở chế biến cá khô hoặc mắm cá đủ điều kiện đảm bảo ATTP sẽ được công nhận và cấp một mã số kèm theo giấy chứng nhận đủ điều kiện đảm bảo ATTP theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Chương II

TRÌNH TỰ, THỦ TỤC KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ, CÔNG NHẬN

Điều 8. Lập và thông báo kế hoạch kiểm tra

1. Tháng 7 hàng năm, Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản lập kế hoạch kiểm tra cho năm sau; và trước ngày 15 tháng 12 thông báo bằng văn bản cho các cơ sở chưa được công nhận đủ điều kiện ATTP, kèm theo hướng dẫn lập hồ sơ đăng ký kiểm tra và yêu cầu các cơ sở thực hiện đăng ký kiểm tra.

2. Trường hợp cơ sở không thực hiện việc đăng ký kiểm tra theo Khoản 1 điều này nhưng không có lý do chính đáng, cơ quan kiểm tra vẫn thực hiện kiểm tra theo kế hoạch đã lập.

3. Đối với các cơ sở đăng ký kiểm tra:

a) Cơ sở phải thực hiện đầy đủ các quy định về đăng ký kiểm tra như quy định tại điều 9 Quy chế này;

b) Trong thời gian 5 (năm) ngày làm việc, Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản phải thông báo cho cơ sở khoảng thời gian sẽ tiến hành kiểm tra cơ sở. Trong thời hạn 15 (mười lăm) ngày kể từ ngày nhận đủ hồ sơ phải thực hiện việc kiểm tra.

4. Đối với các cơ sở thuộc diện kiểm tra duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực

phẩm, Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản thực hiện kiểm tra theo quy định tại điều 15 Quy chế này.

Điều 9. Đăng ký kiểm tra

1. Căn cứ vào thời hạn hiệu lực quy định tại khoản 3.1 QCĐP 03: 2010/AG; và QCĐP 04: 2010/AG, các cơ sở chế biến cá khô, cơ sở chế biến mắm cá chưa được công nhận đủ điều kiện đảm bảo ATTP phải lập và gửi đầy đủ hồ sơ đăng ký kiểm tra cho Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản.

2. Hồ sơ đăng ký bao gồm:

a) Giấy đăng ký kiểm tra và công nhận cơ sở chế biến cá khô/ mắm cá đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm (theo mẫu 1 ban hành kèm theo Quyết định số 38/2011/QĐ-UBND ngày 05 tháng 9 năm 2011 của Ủy ban nhân dân tỉnh An Giang về việc Xử lý các quy định về Quy chuẩn kỹ thuật địa phương và ban hành Quy chế chế biến, đánh giá, công nhận; danh mục chỉ tiêu kiểm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm cơ sở chế biến cá khô, mắm cá An Giang);

b) Báo cáo hiện trạng điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở (theo mẫu 2 kèm theo Quyết định số 38/2011/QĐ-UBND);

3. Cơ sở có thể gửi hồ sơ đăng ký kiểm tra đến Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản bằng một trong các hình thức như: gửi trực tiếp, fax, Email, mạng điện tử, sau đó gửi hồ sơ bản chính theo đường bưu điện.

4. Trong thời gian 5 (năm) ngày làm việc kể từ ngày nhận được hồ sơ bản chính, Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản phải xem xét và thông báo cho cơ sở (nếu hồ sơ chưa đầy đủ cần hướng dẫn cơ sở bổ sung).

Điều 10. Thành lập đoàn kiểm tra, thẩm tra

1. Chi cục Trưởng Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản ký quyết định thành lập đoàn kiểm tra, thẩm tra (sau đây gọi chung là đoàn kiểm tra) điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở.

2. Quyết định thành lập đoàn kiểm tra cần nêu rõ:

a) Căn cứ kiểm tra;

b) Phạm vi, nội dung, hình thức và khoảng thời gian kiểm tra, thẩm tra;

c) Tên, địa chỉ và mã số (nếu có) của cơ sở được kiểm tra, thẩm tra;

d) Họ tên, chức danh của Trưởng đoàn và các thành viên trong đoàn;

đ) Trách nhiệm của cơ sở và đoàn kiểm tra.

3. Tiêu chuẩn của kiểm tra viên (bao gồm Trưởng đoàn kiểm tra)

a) Có phẩm chất đạo đức tốt.

b) Đã được đào tạo (có chứng chỉ) về quản lý chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm thủy sản; và về kiểm tra điều kiện an toàn thực phẩm cơ sở chế biến cá khô và mắm cá.

c) Không có quan hệ thân thích (cha/mẹ, vợ/chồng, anh chị em ruột làm chủ cơ sở chế biến cá khô và mắm cá) và không bị ràng buộc về kinh tế đối với cơ sở được kiểm tra.

4. Quyết định thành lập đoàn kiểm tra phải được thông báo tại cơ sở khi bắt đầu kiểm tra.

Điều 11. Kiểm tra thực tế tại cơ sở

1. Nội dung kiểm tra, tùy theo từng “hình thức kiểm tra” quy định tại điều 6 Quy chế này.

2. Phương pháp kiểm tra, các hạng mục cần kiểm tra và mức độ đánh giá đối với từng loại hình cơ sở, thực hiện theo danh mục chỉ tiêu kiểm tra và mức lỗi vi phạm ATTP cơ sở chế biến cá khô; cơ sở chế biến mắm cá ban hành kèm theo Quyết định số 38/2011/QĐ-UBND.

3. Biên bản kiểm tra:

a) Phải thể hiện đầy đủ, chính xác kết quả kiểm tra, được thực hiện theo mẫu 3 ban hành kèm theo Quyết định số 38/2011/QĐ-UBND và được làm tại cơ sở ngay sau khi kết thúc kiểm tra;

b) Ghi rõ các hạng mục không đảm bảo ATTP và thời hạn khắc phục các sai lỗi;

c) Nêu kết luận chung về điều kiện đảm bảo ATTP và mức xếp hạng cơ sở theo quy định tại điều 12 Quy chế này;

d) Có ý kiến của người đại diện có thẩm quyền của cơ sở về kết quả kiểm tra, cam kết khắc phục các sai lỗi;

đ) Có chữ ký của Trưởng đoàn kiểm tra, chữ ký của người đại diện có thẩm quyền của cơ sở và đóng dấu của cơ sở (nếu có);

e) Được lập thành hai bản: một bản lưu tại Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, một bản lưu tại cơ sở; trường hợp cần thiết có thể tăng thêm số bản;

g) Nếu đại diện cơ sở không đồng ý ký tên vào biên bản kiểm tra thì đoàn kiểm tra phải ghi rõ: “Đại diện cơ sở được kiểm tra không ký biên bản” và nêu rõ lý do đại diện cơ sở không ký. Biên bản này vẫn có giá trị pháp lý khi có đầy đủ chữ ký của tất cả các thành viên trong đoàn kiểm tra.

Điều 12. Xếp hạng điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở

1. Mức xếp hạng

a) Hạng A: Đối với các cơ sở đáp ứng hoàn toàn yêu cầu về điều kiện đảm bảo ATTP;

b) Hạng B: Đối với các cơ sở đáp ứng cơ bản các yêu cầu, chỉ còn một số sai lỗi ít ảnh hưởng đến ATTP;

c) Hạng C: Đối với các cơ sở chưa đáp ứng các yêu cầu về điều kiện đảm bảo ATTP, nhưng có thể khắc phục, sửa chữa trong thời gian ngắn (tối đa 30 ngày, kể từ ngày kiểm tra);

d) Hạng D: Đối với các cơ sở chưa đáp ứng các yêu cầu về điều kiện đảm bảo ATTP, không có khả năng khắc phục, sửa chữa trong thời gian ngắn, nếu tiếp tục sản xuất sẽ gây ảnh hưởng nghiêm trọng đến ATTP.

2. Chỉ những cơ sở đạt hạng A hoặc B mới được công nhận đủ điều kiện đảm bảo ATTP.

3. Cách thức và tiêu chí xếp hạng cơ sở được nêu tại danh mục chỉ tiêu kiểm tra, ban hành kèm theo Quyết định số 38/2011/QĐ-UBND.

Điều 13. Yêu cầu, thời hạn công nhận cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP

1. Áp dụng đối với cơ sở đạt hạng A, B.

2. Trong thời hạn 5 (năm) ngày làm việc kể từ ngày kiểm tra, Chi Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản ban hành quyết định công nhận, cấp mã số và giấy chứng nhận đủ điều kiện đảm bảo ATTP cho cơ sở.

3. Quyết định công nhận cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP phải có các thông tin cơ bản như tên, địa chỉ, mã số được cấp của cơ sở; theo mẫu 4 kèm theo Quy chế này.

Điều 14. Các trường hợp chưa đủ điều kiện công nhận

1. Áp dụng đối với cơ sở hạng C hoặc D.

2. Đối với cơ sở xếp hạng C:

a) Trong thời gian 5 (năm) ngày làm việc kể từ ngày kiểm tra, Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản phải ra thông báo cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP và phải thu hồi giấy chứng nhận đủ điều kiện đảm bảo ATTP (nếu có).

b) Nội dung thông báo bao gồm các thông tin sau:

- Tên và mã số (nếu có) của cơ sở;
- Lý do cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP;
- Các sai lỗi cần khắc phục và thời hạn hoàn thành;

c) Sản phẩm xuất xưởng của cơ sở phải được áp dụng chế độ kiểm tra tăng cường theo quy định trong Quy chế kiểm tra và chứng nhận chất lượng, an toàn thực phẩm hàng hóa thủy sản;

d) Đến thời hạn khắc phục sai lỗi lần 1, Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản kiểm tra lại điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở, nếu:

- Cơ sở đang tích cực sửa chữa, nhưng chưa xong: gia hạn lần 2, để cơ sở tiếp tục hoàn thành khắc phục sai lỗi.

- Cơ sở không thực hiện khắc phục sai lỗi, hoặc khắc phục không đáng kể, gia hạn lần 2 và nhắc nhở, đồng thời thực hiện kiểm tra tăng cường lô hàng.

e) Đến thời hạn khắc phục sai lỗi lần 2, Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản kiểm tra lại điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở, nếu:

- Cơ sở đang sửa chữa tích cực, đúng hướng và sản phẩm kiểm tra tăng cường không vi phạm ATTP thì tiếp tục gia hạn lần 3. Nếu kết quả kiểm tra lần 3 không đạt thì áp dụng hình thức xử lý giống như cơ sở xếp hạng D.

- Cơ sở không sửa chữa, hoặc sửa chữa không đáng kể và sản phẩm kiểm tra tăng cường bị phát hiện vi phạm ATTP thì áp dụng hình thức xử lý giống như cơ sở xếp hạng D.

3. Đối với cơ sở xếp hạng D

a) Trong thời gian 5 (năm) ngày làm việc kể từ ngày kiểm tra, Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản phải ra thông báo cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP và phải thu hồi giấy chứng nhận đủ điều kiện đảm bảo ATTP (nếu có); đồng thời gửi văn bản đề nghị cấp có thẩm quyền đình chỉ có thời hạn hiệu lực của giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh của cơ sở trong thời gian 03 tháng;

b) Thực hiện kiểm tra tăng cường điều kiện sản xuất 1 lần/ 1tháng.

c) Sau 03 lần kiểm tra tăng cường cơ sở vẫn đạt hạng D đề nghị rút giấy đăng ký kinh doanh vĩnh viễn.

Điều 15. Kiểm tra duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm

1. Tần suất kiểm tra mức độ duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với các cơ sở đã được chứng nhận quy định như sau:

TT	Hạng điều kiện sản xuất	Cơ sở có 100% sản phẩm phải làm chín trước khi ăn	Cơ sở có sản phẩm ăn liền
1	Hạng A	12 tháng	6 tháng
2	Hạng B	6 tháng	4 tháng

2. Thời điểm kiểm tra duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm được tính từ lần kiểm tra gần nhất, được thực hiện vào ngày bất kỳ trong tháng cuối cùng của kỳ hạn kiểm tra và không thông báo trước về ngày kiểm tra cơ sở.

3. Kết quả kiểm tra duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm:

a) Nếu đạt yêu cầu (hạng A hoặc B): Thời điểm kiểm tra duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm được tính theo xếp hạng điều kiện sản xuất cơ sở đã đạt được trong lần kiểm tra này.

b) Nếu đạt hạng C hoặc D: thu hồi giấy chứng nhận và thực hiện quản lý theo điều 14 của Quy chế này.

Điều 16. Các trường hợp cơ sở bị thu hồi giấy chứng nhận

1. Các trường hợp cơ sở bị thu hồi giấy chứng nhận:

a) Kết quả kiểm tra đạt hạng C, D;

b) Cơ sở từ chối kiểm tra theo quy định trong Quy chế này mà không có lý do chính đáng;

c) Cơ sở hoãn kiểm tra hai lần liên tiếp;

d) Cơ sở vi phạm quy định về: mã số công nhận; ghi nhãn sai quy định; sử dụng các hóa chất, phụ gia trong danh mục cấm;

đ) Cơ sở có từ ba lô hàng cùng loại trở lên, trong vòng sáu tháng bị phát hiện vi phạm về cùng một chỉ tiêu ATTP.

2. Đối với các cơ sở nêu tại khoản 1 điều này, Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản ra quyết định thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP và tạm thời đình chỉ việc sử dụng mã số công nhận được cấp. Quyết định thu hồi giấy chứng nhận được gửi cho cơ sở và cơ quan cấp giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh của cơ sở và lưu hồ sơ của Chi cục.

3. Nội dung quyết định thu hồi giấy chứng nhận bao gồm:

a) Tên và mã số của cơ sở bị thu hồi giấy chứng nhận;

b) Lý do thu hồi;

c) Các vi phạm cần khắc phục và thời hạn hoàn thành.

4. Các cơ sở chưa đủ điều kiện công nhận nêu tại điều 14 Quy chế này và các cơ sở bị thu hồi giấy chứng nhận nêu tại điều này, sau khi hoàn thành việc khắc phục sai lỗi hoặc vi phạm phải làm thủ tục đăng ký với Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản theo quy định tại điều 9 Quy chế này để được kiểm tra, công nhận.

Điều 17. Cấp lại giấy chứng nhận

1. Đối tượng được cấp lại giấy chứng nhận là cơ sở đang được công nhận đủ điều kiện đảm bảo ATTP, nhưng:

a) Giấy chứng nhận hết ô ghi kết quả kiểm tra duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đã được chứng nhận;

b) Giấy chứng nhận bị mất, hoặc hư hỏng;

c) Cơ sở thay đổi hoặc bổ sung thông tin có liên quan.

2. Cách thức thực hiện: Cơ sở gửi văn bản đề nghị Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản cấp lại giấy chứng nhận (kèm theo bản sao của giấy chứng nhận cũ, nếu có).

3. Trong thời gian 5 (năm) ngày làm việc kể từ khi nhận được văn bản đề nghị cấp lại giấy chứng nhận của cơ sở, Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản phải cấp lại giấy chứng nhận cho cơ sở.

Chương III

TRÁCH NHIỆM VÀ QUYỀN HẠN

Điều 18. Trách nhiệm và quyền hạn của kiểm tra viên

1. Trách nhiệm:

a) Kiểm tra, xem xét, đánh giá sự phù hợp về hiện trạng điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở so với quy định, Quy chuẩn kỹ thuật có liên quan;

b) Tuân thủ đúng trình tự, thủ tục, phương pháp kiểm tra; đảm bảo tính khách quan, chính xác, trung thực khi thực hiện việc kiểm tra;

c) Thực hiện các nội dung công việc theo sự phân công của Trưởng Đoàn kiểm tra khi tham gia đoàn kiểm tra hoặc các nội dung đã nêu trong quyết định kiểm tra khi tiến hành kiểm tra độc lập;

d) Chịu trách nhiệm trước Trưởng đoàn kiểm tra khi là thành viên của đoàn kiểm tra, chịu trách nhiệm trước Chi cục trưởng Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản; và trước pháp luật về kết quả kiểm tra do mình thực hiện khi kiểm tra độc lập;

đ) Lấy mẫu theo quy định để kiểm tra điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở trong trường hợp cần thiết;

e) Báo cáo kết quả thực hiện các công việc được giao với Trưởng đoàn kiểm tra hoặc với Chi cục Trưởng Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản khi kiểm tra độc lập;

g) Bảo mật các thông tin liên quan đến bí mật sản xuất kinh doanh của cơ sở được kiểm tra.

2. Quyền hạn:

a) Kiểm tra, xem xét nhà xưởng, thiết bị, sổ sách, tài liệu, hồ sơ liên quan đến chương trình quản lý chất lượng ATTP của cơ sở;

b) Được chụp ảnh, sao chụp, ghi chép các thông tin liên quan trực tiếp đến nội dung kiểm tra và lấy mẫu khi cần thiết;

c) Lập biên bản và niêm phong mẫu vật trong một thời gian cần thiết nếu có bằng chứng khẳng định việc cơ sở vi phạm ATTP;

d) Đề xuất, kiến nghị xử lý các trường hợp vi phạm các quy định về điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở;

đ) Bảo lưu ý kiến của mình và báo cáo với Chi cục Trưởng Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản trong trường hợp chưa thống nhất với ý kiến kết luận của Trưởng đoàn kiểm tra;

e) Được tham dự các khóa đào tạo tập huấn, nâng cao kỹ năng, kiến thức và trình độ quản lý ATTP.

Điều 19. Trách nhiệm và quyền hạn của Trưởng đoàn kiểm tra

1. Trách nhiệm:

Ngoài các trách nhiệm của một kiểm tra viên, Trưởng đoàn kiểm tra còn có các trách nhiệm khác được quy định dưới đây:

a) Điều hành và chỉ đạo các thành viên trong đoàn kiểm tra thực hiện đúng các nội dung đã ghi trong quyết định kiểm tra;

b) Xử lý các ý kiến, kết quả kiểm tra của các thành viên trong đoàn kiểm tra và đưa ra kết luận về kết quả kiểm tra tại cơ sở;

c) Ký biên bản kiểm tra;

d) Báo cáo kết quả kiểm tra và chịu trách nhiệm trước Chi cục Trưởng Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, trước pháp luật về kết quả kiểm tra do đoàn kiểm tra thực hiện.

2. Quyền hạn:

Trưởng đoàn kiểm tra có đầy đủ các quyền hạn của một kiểm tra viên và các quyền hạn khác được quy định dưới đây:

a) Đưa ra kết luận cuối cùng của đoàn kiểm tra về kết quả kiểm tra;

b) Đề xuất với Chi cục Trưởng Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản và đề nghị cơ sở được kiểm tra, tạo điều kiện để hoàn thành nhiệm vụ;

c) Đề nghị Chi cục Trưởng Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản ban hành quyết định công nhận/ không công nhận cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP; cấp mã số và giấy chứng nhận cho những cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP;

d) Được tham dự các khóa đào tạo tập huấn, nâng cao kỹ năng, kiến thức và trình độ quản lý ATTP.

Điều 20. Trách nhiệm và quyền hạn của cơ sở được kiểm tra

1. Trách nhiệm:

a) Thực hiện việc đăng ký kiểm tra với đầy đủ các thủ tục, hồ sơ quy định tại Quy chế này;

b) Chấp hành việc kiểm tra theo kế hoạch của cơ quan kiểm tra, công nhận kết quả khi chưa làm thủ tục đăng ký;

c) Bố trí những người có đủ thẩm quyền đại diện cho cơ sở để làm việc với đoàn kiểm tra và tạo điều kiện thuận lợi cho đoàn kiểm tra khi làm việc tại cơ sở;

d) Cung cấp đầy đủ, trung thực thông tin, hồ sơ, tài liệu có liên quan, mẫu thử nghiệm theo yêu cầu của đoàn kiểm tra hoặc kiểm tra viên độc lập và chịu trách nhiệm về những thông tin, tài liệu đã cung cấp;

đ) Duy trì thường xuyên điều kiện đảm bảo ATTP đã được công nhận;

e) Thực hiện việc sửa chữa các sai lỗi đã nêu trong biên bản kiểm tra và các thông báo của Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản;

g) Tự kiểm tra điều kiện đảm bảo ATTP theo hướng dẫn và gửi báo cáo kết quả kiểm tra cho cơ quan kiểm tra, công nhận đúng quy định trong trường hợp được áp dụng chế độ kiểm tra giảm;

h) Ký xác nhận biên bản kiểm tra.

2. Quyền hạn:

a) Có ý kiến đồng ý hoặc không đồng ý về kết quả kiểm tra trong biên bản kiểm tra, nêu rõ lý do;

b) Khiếu nại về kết quả kiểm tra và công nhận điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở;

c) Phản ánh kịp thời cho Chi cục Trưởng Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản hoặc cơ quan, người có thẩm quyền cấp trên về những hành vi không đúng của đoàn kiểm tra hoặc của kiểm tra viên.

Điều 21. Trách nhiệm và quyền hạn của Chi Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản

1. Trách nhiệm:

a) Lập, thông báo kế hoạch kiểm tra và tổ chức kiểm tra, công nhận điều kiện ATTP của cơ sở theo điều 8 Quy chế này;

b) Lưu trữ có hệ thống toàn bộ hồ sơ có liên quan đến hoạt động kiểm tra, công nhận điều kiện đảm bảo ATTP của các cơ sở thuộc nhóm đối tượng được phân công kiểm tra, công nhận;

c) Cung cấp hồ sơ, giải trình đầy đủ và chính xác các vấn đề có liên quan đến việc kiểm tra, công nhận khi Ủy ban nhân dân tỉnh, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, hoặc Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản yêu cầu;

d) Bảo mật các thông tin có liên quan đến bí mật sản xuất kinh doanh của cơ sở được phân công kiểm tra, công nhận;

đ) Hàng năm, phối hợp với Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản thống nhất danh sách các cơ sở thuộc nhóm đối tượng kiểm tra, công bố danh sách các cơ sở được công nhận đủ điều kiện đảm bảo ATTP;

e) Giải quyết khiếu nại của cơ sở theo quy định tại điều 22 Quy chế này.

g) Định kỳ 6 tháng và 1 năm, đột xuất khi được yêu cầu, báo cáo tình hình về kết quả kiểm tra điều kiện sản xuất ATTP cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản đối với các đối tượng được phân cấp cho Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản.

2. Quyền hạn:

a) Yêu cầu các cơ sở chế biến cá khô, mắm cá và các cơ sở chế biến thủy sản tiêu thụ nội địa, thực hiện việc đăng ký kiểm tra theo quy định tại điều 9 Quy chế này; thực hiện khắc phục các sai lỗi về điều kiện đảm bảo ATTP đã nêu trong biên bản kiểm tra; điều tra nguyên nhân lây nhiễm, thiết lập biện pháp khắc phục và báo cáo kết quả thực hiện các biện pháp khắc phục đối với các cơ sở có lô hàng bị vi phạm ATTP;

b) Thực hiện kiểm tra, đánh giá điều kiện ATTP tại cơ sở;

c) Ban hành quyết định công nhận cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP, cấp mã số, cấp giấy chứng nhận, gia hạn hiệu lực, cấp lại giấy chứng nhận;

d) Ban hành quyết định thu hồi, đình chỉ hiệu lực giấy chứng nhận;

đ) Lập hồ sơ đề nghị cơ quan thẩm quyền xử lý vi phạm đối với các cơ sở không đủ điều kiện đảm bảo về ATTP

Chương IV

KHIẾU NẠI, TỐ CÁO VÀ XỬ LÝ VI PHẠM

Điều 22. Khiếu nại, tố cáo và giải quyết khiếu nại, tố cáo

1. Mọi tổ chức, cá nhân đều có quyền khiếu nại, tố cáo những hành vi vi phạm Quy chế này theo quy định của Luật khiếu nại, tố cáo và các văn bản hướng dẫn thi hành Luật khiếu nại, tố cáo.

2. Các cơ quan nhà nước có thẩm quyền có trách nhiệm giải quyết kịp thời các khiếu nại, tố cáo có liên quan đến hoạt động kiểm tra, công nhận điều kiện ATTP của cơ sở theo đúng trình tự, thủ tục của Luật khiếu nại, tố cáo.

Điều 23. Xử lý vi phạm

1. Việc xử lý vi phạm đối với các hành vi vi phạm Quy chế này được thực hiện theo quy định hiện hành của Chính phủ về xử lý vi phạm hành chính trong lĩnh vực thủy sản và các quy định pháp luật khác có liên quan.

2. Những hành vi cản trở, chống đối hoạt động của cơ quan kiểm tra, các hành vi vi phạm Quy chế này gây hậu quả nghiêm trọng có thể bị truy cứu trách nhiệm hình sự theo luật định.

Chương V
ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 24. Điều khoản thi hành

1. Căn cứ theo thời hạn áp dụng Quy chuẩn kỹ thuật địa phương về điều kiện an toàn thực phẩm cơ sở chế biến cá khô; cơ sở chế biến mắm cá, quy định tại khoản 3.1 Quy chuẩn kỹ thuật địa phương QCĐP 03: 2010/AG và khoản 3.1 Quy chuẩn kỹ thuật địa phương QCĐP 04: 2010/AG, Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản thực hiện chế độ kiểm tra bắt buộc và đề nghị thu hồi giấy phép đăng ký kinh doanh đối với những cơ sở không đủ điều kiện ATTP.

2. Hàng năm, Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản dự trù kinh phí thực hiện nhiệm vụ kiểm tra, công nhận điều kiện sản xuất cơ sở chế biến thủy sản được phân cấp, trình Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Sở Tài chính xem xét, phê duyệt.

Điều 25. Sửa đổi, bổ sung Quy chế

Việc sửa đổi, bổ sung Quy chế này do Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đề nghị, Ủy ban nhân dân tỉnh An Giang xem xét, quyết định bằng văn bản./.

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

(Đã ký)

Huỳnh Thế Năng

Phụ lục 1**DANH MỤC CHỈ TIÊU KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ CHẾ BIẾN CÁ KHÔ**

(Ban hành kèm theo Quyết định số 38 /2011/QĐ-UBND ngày 05 tháng 9 năm 2011 của Ủy ban nhân dân tỉnh An Giang)

1. Phạm vi và đối tượng áp dụng

a) Danh mục này quy định các chỉ tiêu kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến cá khô trên địa bàn tỉnh An Giang, chế biến các loại cá khô tiêu thụ nội địa;

b) Danh mục này áp dụng cho các kiểm tra viên thực hiện nhiệm vụ kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến cá khô tại An Giang.

2. Danh mục chỉ tiêu kiểm tra và mức lỗi điều kiện an toàn thực phẩm

1. Tên cơ sở được kiểm tra:			2. Mã số (nếu có):							
3. Thời điểm kiểm tra:			4. Hình thức kiểm tra:							
5. Kết quả kiểm tra đối với từng chỉ tiêu, và đánh lỗi theo nhóm chỉ tiêu										
Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHỈ TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Tổng hợp lỗi	DIỄN GIẢI	
			Mức đánh giá							
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
A	QCĐP 03:2010/AG, 2, A	Điều kiện an toàn vệ sinh nhà xưởng và trang thiết bị chế biến cá khô An Giang (phần cứng)								
1	QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.1	Địa điểm và bố trí mặt bằng cơ sở chế biến								
		a. Cách xa nguồn gây ô nhiễm (bãi rác, trại chăn nuôi,...)	[]		[]	[]				
		b. Tách biệt với nhà ở, khu dân cư	[]	[]	[]	[]				
		c. Không bị ngập nước trong mùa nước nổi	[]	[]	[]					
		d. Đủ diện tích cho chế biến, bảo quản								
2	QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.2, 2.2.1	Kết cấu nhà xưởng								
		Nền nhà xưởng :								
		a. Làm bằng vật liệu thích hợp, không gây độc cho sản phẩm	[]		[]	[]				
		b. Không thấm nước	[]	[]	[]					
		c. Không đọng nước	[]	[]	[]					
		d. Dễ làm vệ sinh khử trùng								

<p>3</p>	<p>QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.2, 2.2.2</p>	<p>Tường và vách ngăn: a. Kín và ngăn chặn được động vật gây hại (đối với khu vực chế biến, đóng gói và bảo quản thành phẩm). b. Làm bằng vật liệu bền, không gây độc cho sản phẩm c. Không thấm nước d. Dễ làm vệ sinh khử trùng e. Đường ống, dây dẫn đặt ngầm trong tường hoặc cách tường không ít hơn 10 cm</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>			
<p>4</p>	<p>QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.2, 2.2.3</p>	<p>Trần, mái che, tấm dây: a. Khu vực sơ chế, chế biến, đóng gói và bảo quản thành phẩm phải có mái che. b. Mái che, trần (nếu có) không thấm dột, và không gây nhiễm mối nguy ATTP cho sản phẩm c. Tấm dây cá khi trời mưa phải bằng vật liệu không gây độc cho sản phẩm, không thấm dột d. Dễ làm vệ sinh và khử trùng.</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>			
<p>5</p>	<p>QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.2, 2.2.4</p>	<p>Cửa ra vào và cửa sổ (nếu có): a. Làm bằng vật liệu bền, không gây độc cho sản phẩm b. Không thấm nước c. Dễ làm vệ sinh khử trùng d. Mối ghép và khe cửa phải kín (ngăn được côn trùng, nước mưa và động vật gây hại)</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>			
<p>6</p>	<p>QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.2, 2.2.5</p>	<p>Thông thoáng và ngưng tụ hơi nước: Phân xưởng chế biến cá khô: a. Không bị ẩm mốc b. Không có mùi hôi c. Không ngưng tụ hơi nước</p>	<p>[] [] []</p>	<p>[] [] []</p>	<p>[] [] []</p>	<p>[] [] []</p>			

7	QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.2, 2.2.6	Hệ thống chiếu sáng: a. Khu vực chế biến đủ ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo (220 lux trở lên) b. Khu vực kiểm tra sản phẩm đủ ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo (500 lux trở lên). c. Đèn chiếu sáng phải có chụp bảo hiểm	[] [] []	[] [] []	[] [] []					
8	QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.2, 2.2.7	Khu vực ngâm trứng cá (chế biến cá khô tra phòng): a. Đủ diện tích, thoáng. b. Không ẩm mốc, không có mùi hôi c. Ngăn chặn được động vật gây hại d. Dễ làm vệ sinh khử trùng. e. Nước ngâm cá phải là nước sạch f. Vật liệu của bồn (bể) ngâm cá phải không gây độc, không thấm nước g. Tuân thủ thời gian ngâm, vớt cá theo quy định.	[] [] [] [] [] []	[] [] [] [] []	[] [] [] [] []	[] [] [] [] []				
9	QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.2, 2.2.8	Khu vực rửa và khử trùng dụng cụ chế biến: a. Đủ diện tích b. Đủ nước sạch c. Đủ phương tiện để làm vệ sinh d. Có bồn chứa nước sát trùng dụng cụ sau khi làm vệ sinh	[] [] [] []	[] [] [] []	[] [] [] []	[] [] [] []				
10	QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.2, 2.2.9	Khu vực khử trùng tay công nhân: a. Đủ vòi nước (vòi nước không vận hành bằng tay) b. Có bình chứa xà phòng nước c. Có phương tiện làm khô tay khăn lau khô tay dùng một lần, máy sấy...) d. Có bồn chứa nước khử trùng ứng điện tích đủ rộng.	[] [] [] []	[] [] [] []	[] [] [] []	[] [] [] []	[]			
11	QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.2, 2.2.10	Khu vực tắm ướp cá bán sản phẩm: a. Đủ diện tích b. Dễ làm vệ sinh, khử trùng c. Ngăn chặn được côn trùng, động vật gây hại	[] [] []	[] [] []	[] [] []	[] [] []	[] [] []	[]		

<p>12</p>	<p>QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.2, 2.2.11</p>	<p><u>Khu vực phơi:</u> a. Đủ diện tích b. Thoáng gió c. Không bị ảnh hưởng bởi các nguồn ô nhiễm (bụi, mùi hôi,...) d. Thuận tiện thu gom, che đậy</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>			
<p>13</p>	<p>QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.3, 2.3.1</p>	<p><u>Thiết bị và dụng cụ chế biến</u> <u>Thiết bị, dụng cụ tại khu vực chế biến ướt:</u> a. Đủ số lượng b. Làm bằng vật liệu thích hợp, không gây độc cho sản phẩm c. Bề mặt tiếp xúc với sản phẩm không có rỉ sét, khe nứt. d. Dễ làm vệ sinh, khử trùng</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>		
<p>14</p>	<p>QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.3, 2.3.2.1</p>	<p><u>Thiết bị, dụng cụ tại khu vực chế biến khô:</u> <u>Giàn phơi:</u> a. Kết cấu chắc chắn b. Bề mặt tiếp xúc với sản phẩm làm bằng vật liệu không gây độc. c. Thoáng, thoát ẩm nhanh, d. Dễ làm vệ sinh, khử trùng, e. Cách mặt đất ít nhất 0,5 m</p>	<p>[] [] [] [] []</p>	<p>[] [] [] [] []</p>	<p>[] [] [] [] []</p>	<p>[] [] [] [] []</p>	<p>[] [] [] [] []</p>		
<p>15</p>	<p>QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.3, 2.3.2.2</p>	<p><u>Tấm che:</u> a. Không gây độc cho sản phẩm. b. Không thấm dột, c. Dễ làm vệ sinh khử trùng</p>	<p>[] [] []</p>	<p>[] [] []</p>	<p>[] [] []</p>	<p>[] [] []</p>	<p>[] [] []</p>		
<p>16</p>	<p>QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.3, 2.3.2.3</p>	<p><u>Các loại thiết bị và dụng cụ khác</u> a. Đủ số lượng b. Làm bằng vật liệu thích hợp, không gây độc cho sản phẩm c. Bề mặt tiếp xúc với sản phẩm không có rỉ sét, khe nứt. d. Dễ làm vệ sinh, khử trùng</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>		
<p>17</p>	<p>QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.4</p>	<p><u>Thu gom phế liệu (đầu, ruột, xương cá):</u> a. Dụng cụ thu gom phế liệu phải kín, có nắp đậy b. Có dấu hiệu phân biệt rõ ràng với dụng cụ chứa thành phẩm, bán thành phẩm c. Phế liệu thủy sản phải được bảo quản tách biệt với khu chế biến và được vận chuyển đến nơi tiêu thụ trong thời gian sớm nhất.</p>	<p>[] [] []</p>	<p>[] [] []</p>	<p>[] [] []</p>	<p>[] [] []</p>	<p>[] [] []</p>		

18	QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.5	Thoát nước thải:						
		a. Phân xưởng chế biến có rãnh dẫn nước thải về nơi xử lý.	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		b. Rãnh thoát nước thải có cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh khử trùng.	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		c. Có hố ga ngăn được mùi hôi và động vật gây hại.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
		d. Có van một chiều ngăn nước chảy ngược vào phân xưởng	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
19	QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.6	Nước chế biến						
		a. Là nước máy hoặc nước giếng khoan đã được lọc, khử trùng.	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		b. Chất lượng nước đạt quy định của Bộ Y tế.	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
20	QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.7	Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại:						
		a. Phải có biện pháp và kế hoạch tiêu diệt côn trùng (ruồi, nhặng, gián...), động vật gây hại (chó, mèo, chuột...).	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		b. Thuốc diệt côn trùng phải là loại không gây độc cho người.	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		c. Không được ngâm hoặc phun thuốc chông hoặc diệt côn trùng lên sản phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		d. Không sử dụng thuốc để diệt chuột trong phân xưởng chế biến.	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
21	QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.8	Khu vực vệ sinh công nhân:						
		a. Nhà vệ sinh của công nhân phải tách biệt với khu vực chế biến	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
		b. Nhà vệ sinh phải có cấu trúc thích hợp	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		c. Có nước làm vệ sinh, khử trùng tay và bồn nước khử trùng ủng.	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		d. Công nhân sau mỗi lần vào nhà vệ sinh phải khử trùng tay và ủng theo quy định.	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

<p>22</p>	<p>QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.9</p>	<p>Bảo hộ lao động:</p> <p>a. Người vào phân xưởng chế biến phải được trang bị bảo hộ lao động. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>b. Cơ sở phải có phòng thay bảo hộ lao động <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>c. Tách biệt bảo hộ lao động của khu vực chế biến ướt và khu vực chế biến khô. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>d. Bảo hộ lao động phải được bảo quản theo từng loại riêng, đúng chỗ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>e. Bảo hộ lao động phải vệ sinh, khử trùng sau mỗi lần sử dụng.</p>
<p>23</p>	<p>QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.10</p>	<p>Môi trường xung quanh: (trong khuôn viên cơ sở chế biến)</p> <p>a. Thoáng cây và ngăn ngừa được động vật gây hại ăn náu. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>b. Không có nguồn ô nhiễm (khói bụi, mùi hôi, phé thải,..) ảnh hưởng tới phân xưởng chế biến</p>
<p>24</p>	<p>QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.11</p>	<p>Kiểm tra chất lượng, tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu phụ và phụ gia:</p> <p><u>Nguyên liệu chính phải có:</u> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>a. Xuất xứ rõ ràng <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>b. Có bằng chứng không chứa các mối nguy hóa học vượt quá giới hạn cho phép. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p><u>Nguyên liệu phụ và phụ gia phải:</u> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>c. Thuộc danh mục được phép sử dụng của Bộ Y tế và Bộ NN&PTNT <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>d. Phải có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, nhãn mác đầy đủ; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>e. Kiểm tra tình trạng bao gói, thời hạn sử dụng nguyên liệu phụ và phụ gia trước khi tiếp nhận. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>f. Kho bảo quản nguyên liệu, phụ gia phải khô, thoáng và ngăn chặn được động vật gây hại.</p>
<p>25</p>	<p>QCĐP 03:2010/AG, 2, A, 2.12; QCĐP 01:2009/AG, chương 3, điều 7</p>	<p>Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, và vận chuyển sản phẩm</p> <p>a. Bao bì làm bằng vật liệu không gây độc cho sản phẩm <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>b. Việc bảo quản và vận chuyển bao bì phải đảm bảo không lây nhiễm các mối nguy gây mất ATTP. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p> <p>c. Các thông tin trên bao bì đúng quy định.</p>

B	QCĐP 03:2010/AG, 2, B	Chương trình quản lý chất lượng (phần mềm)						
26	QCĐP 03:2010/AG, 2, B, 2.13	Tổ chức quản lý chất lượng:						
		a. Có tổ chức quản lý chất lượng	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<u>Cán bộ quản lý chất lượng phải:</u>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
		b. Được đào tạo về quản lý chất lượng thực phẩm thủy sản						
27	QCĐP 03:2010/AG, 2, B, 2.14	Xây dựng chương trình quản lý chất lượng						
		a. Có chương trình quản lý chất lượng	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		b. Chương trình quản lý chất lượng đầy đủ nội dung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		c. Chương trình quản lý chất lượng đáp ứng được yêu cầu đảm bảo ATTP	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
28	QCĐP 03:2010/AG, 2, B, 2.15	Thực hiện chương trình quản lý chất lượng						
		a. Phân công rõ ràng nhiệm vụ và nội dung kiểm soát chất lượng trong tất cả các công đoạn của quá trình sản xuất.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
		b. Đảm bảo xử lý kịp thời sự cố có nguy cơ ảnh hưởng tới chất lượng và ATTP trong quá trình chế biến.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		c. Thực hiện ghi chép số liệu và lập, lưu trữ hồ sơ quản lý chất lượng theo đúng quy định.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		d. Đủ các văn bản, hồ sơ theo quy định mục 2.15, QCĐP 03:2010/AG						
29	QCĐP 03:2010/AG, 2, B, 2.16	Hoạt động thẩm tra						
		a. Chủ cơ sở phải thực hiện hoạt động thẩm tra theo tần suất quy định	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		b. Thẩm tra đủ các nội dung theo mục 2.16, QCĐP 03:2010/AG	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Tổng cộng (lỗi theo 29 nhóm chỉ tiêu)								Xếp hạng:

... ngày ... thángnăm...

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(ký tên, đóng dấu)

... ngày ... thángnăm...

TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA
(ký và ghi rõ họ tên)

3. Nguyên tắc đánh giá:

a) Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu;

b) Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [];

c) Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu;

d) Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Đạt, Mi (lỗi mức nhẹ), Ma (lỗi mức nặng), Se (lỗi mức nghiêm trọng), Cr (lỗi mức tới hạn);

đ) Phải diễn giải chi tiết lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục lỗi đó.

4. Tiêu chí xếp hạng điều kiện ATTP cơ sở chế biến cá khô tại An Giang.

4.1. Định nghĩa các mức lỗi ATTP

TT	Mức lỗi	Ký hiệu	Định nghĩa
1	Tới hạn	Cr	Là sai lệch so với quy chuẩn, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng
2	Nghiêm trọng	Se	Là sai lệch so với quy chuẩn, nếu kéo dài sẽ gây mất ATTP, nhưng chưa tới mức tới hạn.
3	Nặng	Ma	Là sai lệch so với quy chuẩn, có thể ảnh hưởng đến ATTP, nhưng chưa tới mức nghiêm trọng.
4	Nhẹ	Mi	Là sai lệch so với quy chuẩn gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng

4.2. Tiêu chí xếp hạng (theo mức lỗi của nhóm chỉ tiêu)

a. Bảng tiêu chí xếp hạng

Hạng cơ sở	Tiêu chí xếp hạng			
	Mi	Ma	Se	Cr
Hạng A	≤ 10	≤ 5	0	0
Hạng B	Không tính	≤ 10	≤ 2	0
Hạng C	Không tính	Không tính	3 ÷ 5	≤ 1
Hạng D	Không tính	Không tính	> 5	> 1

b. Diễn giải

b1. Hạng A: Phải đạt đồng thời các điều kiện sau:

- Số lỗi Lỗi Ma ≤ 5 , tổng lỗi Ma + Mi ≤ 15 ; không có lỗi Se, không có lỗi Cr

b2. Hạng B: Một trong 2 trường hợp sau:

- Tổng lỗi Mi + Ma > 15

- Số lỗi Ma ≤ 10 , số lỗi Se ≤ 2 ; tổng lỗi Ma+Se ≤ 10 và không có lỗi Cr

b3. Hạng C: Phải đạt đồng thời các điều kiện sau:

- Tổng lỗi Ma+Se > 10 ; và số lỗi Se ≤ 5 ; lỗi Cr ≤ 1 và tổng lỗi Se + Cr ≤ 5

b4. Hạng D: Nếu gặp 1 trong 3 trường hợp sau:

- Lỗi Se lớn hơn 5

- Lỗi Cr lớn hơn 1

- Tổng lỗi Se + Cr lớn hơn 5

Phụ lục 2**DANH MỤC CHỈ TIÊU KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ CHẾ BIẾN MẮM CÁ**

(Ban hành kèm theo Quyết định số 38/ 2011/QĐ-UBND ngày 05 tháng 9 năm 2011 của Ủy ban nhân dân tỉnh An Giang)

1. Phạm vi và đối tượng áp dụng:

a) Danh mục này quy định các chỉ tiêu kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến mắm cá trên địa bàn tỉnh An Giang, chế biến các loại mắm cá tiêu thụ nội địa.

b) Danh mục này áp dụng cho các kiểm tra viên thực hiện nhiệm vụ kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến mắm cá tại An Giang.

2. Danh mục chỉ tiêu kiểm tra và mức lỗi điều kiện an toàn thực phẩm

1. Tên cơ sở được kiểm tra:		2. Mã số (nếu có):							
3. Thời điểm kiểm tra:		4. Hình thức kiểm tra:							
5. Kết quả kiểm tra đối với từng chỉ tiêu, và đánh lỗi theo nhóm chỉ tiêu:									
Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHỈ TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Tổng hợp lỗi	DIỄN GIẢI
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
A	QCĐP 04:2010/AG, 2, A	Điều kiện an toàn vệ sinh nhà xưởng và trang thiết bị chế biến mắm cá An Giang (phần cứng)							
1	QCĐP 04:2010/AG, 2, A, 2.1	Địa điểm và bố trí mặt bằng cơ sở chế biến							
		a. Cách xa nguồn gây ô nhiễm (bãi rác, trại chăn nuôi,...)	[]		[]	[]			
		b. Tách biệt với nhà ở, và khu dân cư	[]	[]	[]				
		c. Không bị ngập nước vào mùa nước nổi	[]	[]	[]				
		d. Đủ diện tích cho chế biến, bảo quản	[]	[]	[]	[]			
2	QCĐP 04:2010/AG, 2, A, 2.2, 2.2.1	Kết cấu nhà xưởng chế biến							
		Nền:							
		a. Làm bằng vật liệu thích hợp, không gây độc cho sản phẩm	[]		[]	[]			
		b. Không thấm nước	[]	[]	[]				
		c. Không đọng nước	[]	[]	[]				
		d. Dễ làm vệ sinh khử trùng	[]	[]	[]				
3	QCĐP 04:2010/AG, 2, A, 2.2, 2.2.2	Tường và vách ngăn:							
		a. Kín và ngăn chặn được động vật gây hại (đối với khu vực chế biến, đóng gói và bảo quản thành phẩm).	[]	[]	[]	[]			
		b. Làm bằng vật liệu bền, không gây độc cho sản phẩm	[]	[]	[]	[]			
		c. Không thấm nước	[]	[]	[]				
		d. Dễ làm vệ sinh khử trùng	[]	[]	[]				
		e. Đường ống, dây dẫn đặt ngầm trong tường hoặc cách tường không ít hơn 10 cm	[]	[]	[]				

<p>4</p>	<p>QCĐP 04:2010/AG, 2, A, 2.2, 2.2.3</p>	<p><u>Trần, mái che, tấm đậy:</u> a. Mái che khu vực chế biến, rửa dụng cụ, khu vực làm vệ sinh tay công nhân phải kín, không thấm dột. b. Nắp đậy, tấm đậy các chum, lu chứa bán thành phẩm mắm cá phải kín, không thấm dột. c. Không gây độc cho sản phẩm d. Dễ làm vệ sinh và khử trùng.</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>				
<p>5</p>	<p>QCĐP 04:2010/AG, 2, A, 2.2, 2.2.4</p>	<p><u>Cửa ra vào và cửa sổ (nếu có):</u> a. Làm bằng vật liệu bền, không gây độc cho sản phẩm b. Không thấm nước c. Dễ làm vệ sinh khử trùng d. Mối ghép và khe cửa phải kín (ngăn chặn được côn trùng, nước mưa và động vật gây hại)</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>					
<p>6</p>	<p>QCĐP 04:2010/AG, 2, A, 2.2, 2.2.5</p>	<p><u>Thông thoáng và ngưng tụ hơi nước:</u> Khu vực chế biến, bảo quản: a. Không bị ẩm mốc b. Không có mùi hôi, khói, bụi c. Không ngưng tụ hơi nước</p>	<p>[] [] []</p>	<p>[] [] []</p>	<p>[] [] []</p>	<p>[] [] []</p>				
<p>7</p>	<p>QCĐP 04:2010/AG, 2, A, 2.2, 2.2.6</p>	<p><u>Hệ thống chiếu sáng:</u> a. Khu vực chế biến đủ ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo (220 lux trở lên) b. Khu vực kiểm tra sản phẩm đủ ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo (500 lux trở lên). c. Đèn chiếu sáng khu vực chế biến, đóng gói sản phẩm, phải có chụp bảo hiểm</p>	<p>[] [] []</p>	<p>[] [] []</p>	<p>[] [] []</p>	<p>[] [] []</p>				
<p>8</p>	<p>QCĐP 04:2010/AG, 2, A, 2.2, 2.2.7</p>	<p><u>Khu vực rửa và khử trùng dụng cụ chế biến:</u> a. Đủ diện tích b. Đủ nước sạch c. Đủ phương tiện để làm vệ sinh d. Có bồn chứa nước sát trùng dụng cụ sau khi làm vệ sinh</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>				
<p>9</p>	<p>QCĐP 04:2010/AG, 2, A, 2.2, 2.2.8</p>	<p><u>Khu vực khử trùng tay công nhân:</u> a. Đủ vòi nước (vòi nước không vận hành bằng tay) b. Có bình chứa xà phòng nước c. Phương tiện làm khô tay (khăn lau khô tay dùng một lần, máy sấy...) d. Có bồn chứa nước khử trùng ủng diện tích đủ rộng.</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>	<p>[] [] [] []</p>			

10	QCĐP 04:2010/AG, 2, A, 2.3	Thiết bị và dụng cụ chế biến					
		a. Đủ số lượng	[]	[]	[]		
		b. Làm bằng vật liệu thích hợp, không gây độc cho sản phẩm	[]		[]	[]	
		c. Bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm không có ri sét, khe nứt.	[]		[]	[]	
		d. Bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải làm bằng vật liệu bền, không bị ăn mòn.	[]	[]	[]		
		e. Dễ làm vệ sinh, khử trùng	[]	[]	[]		
11	QCĐP 04:2010/AG, 2, A, 2.4	Thu gom phế liệu (đầu, ruột, xương cá):					
		a. Dụng cụ thu gom phế liệu phải kín, có nắp đậy	[]	[]	[]		
		b. Có dấu hiệu phân biệt rõ ràng với dụng cụ chứa thành phẩm, bán thành phẩm	[]		[]	[]	
		c. Không chứa phế thải trong dụng cụ chế biến	[]		[]	[]	
		d. Phế liệu thủy sản phải được bảo quản tách biệt với khu chế biến và được vận chuyển đến nơi tiêu thụ trong thời gian sớm nhất.	[]		[]	[]	
12	QCĐP 04:2010/AG, 2, A, 2.5	Thoát nước thải:					
		a. Phân xưởng chế biến có rãnh dẫn nước thải về nơi xử lý.	[]		[]	[]	
		b. Rãnh thoát nước thải có cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh, khử trùng.	[]		[]	[]	
		c. Có hố ga ngăn được mùi hôi và động vật gây hại.	[]		[]	[]	
		d. Có van một chiều ngăn nước thải chảy ngược vào phân xưởng	[]	[]	[]		
13	QCĐP 04:2010/AG, 2, A, 2.6	Nước chế biến :					
		a. Là nước máy hoặc nước giếng khoan đã được lọc, khử trùng.	[]		[]	[]	
		b. Chất lượng nước đạt quy định của Bộ Y tế.	[]		[]	[]	[]
14	QCĐP 04:2010/AG, 2, A, 2.7	Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại:					
		a. Phải có biện pháp và kế hoạch tiêu diệt côn trùng (ruồi, nhặng, gián...), động vật gây hại (chó, mèo, chuột...).	[]		[]	[]	
		b. Thuốc diệt côn trùng phải là loại không gây độc cho người.	[]		[]	[]	[]
		c. Không được ngâm hoặc phun thuốc chống hoặc diệt côn trùng lên sản phẩm hoặc bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm	[]		[]	[]	[]
		d. Không sử dụng thuốc để diệt chuột trong phân xưởng chế biến.	[]		[]	[]	[]

15	QCĐP 04:2010/AG, 2, A, 2.8	Khu vực vệ sinh công nhân:						
		a. Nhà vệ sinh của công nhân phải tách biệt với khu vực chế biến	[]	[]	[]			
		b. Nhà vệ sinh phải có cấu trúc thích hợp	[]	[]	[]	[]		
		c. Có nước làm vệ sinh, khử trùng tay và bồn nước khử trùng ừng.	[]		[]	[]	[]	
		d. Công nhân sau mỗi lần vào nhà vệ sinh phải khử trùng tay và ừng theo quy định.	[]		[]	[]	[]	
16	QCĐP 04:2010/AG, 2, A, 2.9	Bảo hộ lao động:						
		a. Người vào phân xưởng chế biến phải được trang bị bảo hộ lao động.	[]	[]	[]	[]		
		b. Cơ sở phải có phòng thay bảo hộ lao động	[]	[]	[]			
		c. Tách biệt bảo hộ lao động của các khu vực chế biến khác nhau	[]	[]	[]			
		d. Bảo hộ lao động phải được bảo quản theo từng loại riêng, đúng chỗ	[]	[]	[]			
		e. Bảo hộ lao động phải vệ sinh, khử trùng sau mỗi lần sử dụng.	[]		[]	[]		
17	QCĐP 04:2010/AG, 2, A, 2.10	Môi trường xung quanh (trong khuôn viên cơ sở chế biến)						
		a. Thoáng cây và ngăn ngừa được động vật gây hại ần nấu.	[]	[]	[]			
		b. Không có nguồn ô nhiễm (khói bụi, mùi hôi, phé thải..) ảnh hưởng tới phân xưởng chế biến	[]	[]	[]	[]		
18	QCĐP 04:2010/AG, 2, A, 2.11	Kiểm tra chất lượng, tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu phụ và phụ gia:						
		<u>Nguyên liệu chính phải có:</u>						
		a. Xuất xứ rõ ràng	[]	[]	[]			
		b. Có bằng chứng không chứa các mối nguy hóa học vượt quá giới hạn cho phép.	[]		[]	[]		
		<u>Nguyên liệu phụ và phụ gia phải:</u>						
		c. Thuộc danh mục được phép sử dụng của Bộ Y tế và Bộ NN&PTNT	[]			[]	[]	
		d. Phải có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, nhãn mác đầy đủ;	[]	[]	[]			
e. Kiểm tra tình trạng bao gói, thời hạn sử dụng nguyên liệu phụ và phụ gia trước khi tiếp nhận.	[]	[]	[]	[]				
		f. Kho bảo quản nguyên liệu, phụ gia phải khô, thoáng và ngăn chặn được động vật gây hại.	[]	[]	[]	[]		
19	QCĐP 04:2010/AG, 2, A, 2.12; QCĐP 02:2009/AG, chương 3, điều 7	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, và vận chuyển sản phẩm						
		a. Bao bì làm bằng vật liệu không gây độc cho sản phẩm	[]		[]	[]	[]	
		b. Việc bảo quản và vận chuyển bao bì phải đảm bảo không lây nhiễm các mối nguy gây mất ATTP.	[]	[]	[]			
		c. Các thông tin trên bao bì đủ, đúng quy định.	[]	[]	[]			

B	QCĐP 04:2010/AG, 2, B	Chương trình quản lý chất lượng (phần mềm)					
20	QCĐP 04:2010/AG, 2, B, 2.13	Tổ chức quản lý chất lượng:					
		a. Có tổ chức quản lý chất lượng	[]		[]	[]	
		<u>Cán bộ quản lý chất lượng phải:</u>					
		b. Được đào tạo về quản lý chất lượng thực phẩm thủy sản	[]	[]	[]		
21	QCĐP 04:2010/AG, 2, B, 2.14	Xây dựng chương trình quản lý chất lượng					
		a. Có chương trình quản lý chất lượng	[]			[]	[]
		b. Chương trình quản lý chất lượng đầy đủ các nội dung	[]	[]	[]	[]	
		c. Chương trình quản lý chất lượng đáp ứng được yêu cầu đảm bảo ATTP	[]		[]	[]	
22	QCĐP 04:2010/AG, 2, B, 2.15	Thực hiện chương trình quản lý chất lượng					
		a. Phân công rõ ràng nhiệm vụ và nội dung kiểm soát chất lượng trong tất cả các công đoạn sản xuất	[]	[]	[]		
		b. Đảm bảo xử lý kịp thời sự cố có nguy cơ ảnh hưởng tới chất lượng và ATTP trong quá trình chế biến.	[]		[]	[]	
		c. Thực hiện ghi chép số liệu và lập, lưu trữ hồ sơ quản lý chất lượng theo đúng quy định.	[]	[]	[]	[]	
		d. Đủ các văn bản, hồ sơ theo quy định tại điểm d, khoản 2.15, QCĐP 04:2010/AG	[]	[]	[]	[]	
23	QCĐP 04:2010/AG, 2, B, 2.16	Hoạt động thẩm tra					
		a. Chủ cơ sở thực hiện hoạt động thẩm tra theo tần suất quy định	[]		[]	[]	
		b. Thẩm tra đủ các nội dung theo khoản 2.16, QCĐP 04:2010/AG	[]	[]	[]	[]	
Tổng cộng (lỗi theo 23 nhóm chỉ tiêu)							Xếp hạng:

..... ngày tháng năm.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(ký tên, đóng dấu)

..... ngày tháng năm.....

TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA
(ký và ghi rõ họ tên)

3. Nguyên tắc đánh giá:

a) Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

b) Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [].

c) Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu.

d) Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Đạt, Mi (lỗi mức nhẹ), Ma (lỗi mức nặng), Se (lỗi mức nghiêm trọng), Cr (lỗi mức tới hạn).

đ) Phải diễn giải chi tiết lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục lỗi đó.

4. Tiêu chí xếp hạng điều kiện ATTP cơ sở chế biến cá khô tại An Giang.

4.1. Định nghĩa các mức lỗi ATTP

TT	Mức lỗi	Ký hiệu	Định nghĩa
1	Tối hạn	Cr	Là sai lệch so với quy chuẩn, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng
2	Nghiêm trọng	Se	Là sai lệch so với quy chuẩn, nếu kéo dài sẽ gây mất ATTP, nhưng chưa tới mức tối hạn.
3	Nặng	Ma	Là sai lệch so với quy chuẩn, có thể ảnh hưởng đến ATTP, nhưng chưa tới mức nghiêm trọng.
4	Nhẹ	Mi	Là sai lệch so với quy chuẩn gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng

4.2. Tiêu chí xếp hạng (theo mức lỗi của nhóm chỉ tiêu)

a. Bảng tiêu chí xếp hạng

Hạng cơ sở	Tiêu chí xếp hạng			
	Mi	Ma	Se	Cr
Hạng A	≤ 10	≤ 5	0	0
Hạng B	Không tính	≤ 10	≤ 2	0
Hạng C	Không tính	Không tính	3 ÷ 5	≤ 1
Hạng D	Không tính	Không tính	> 5	> 1

b. Diễn giải

b1. Hạng A: Phải đạt đồng thời các điều kiện sau:

Số lỗi Lỗi Ma ≤ 5 , tổng lỗi Ma + Mi ≤ 15 ; không có lỗi Se, không có lỗi Cr.

b2. Hạng B: Một trong 2 trường hợp sau:

- Tổng lỗi Mi + Ma > 15 ;

- Số lỗi Ma ≤ 10 , số lỗi Se ≤ 2 ; tổng lỗi Ma+Se ≤ 10 và không có lỗi Cr.

b3. Hạng C: Phải đạt đồng thời các điều kiện sau:

Tổng lỗi Ma+Se > 10 ; và số lỗi Se ≤ 5 ; lỗi Cr ≤ 1 và tổng lỗi Se + Cr ≤ 5 .

b4. Hạng D: Nếu gặp 1 trong 3 trường hợp sau:

- Lỗi Se lớn hơn 5;

- Lỗi Cr lớn hơn 1;

- Tổng lỗi Se + Cr lớn hơn 5.

Mẫu 1

**GIẤY ĐĂNG KÝ KIỂM TRA VÀ CÔNG NHẬN CƠ SỞ CHẾ BIẾN
CÁ KHÔ/ MẮM CÁ ĐỦ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM**
(Ban hành kèm theo Quyết định số 38 /2011/QĐ-UBND ngày 05 tháng 9 năm 2011
của Ủy ban nhân dân tỉnh An Giang)

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

**GIẤY ĐĂNG KÝ KIỂM TRA VÀ CÔNG NHẬN CƠ SỞ CHẾ BIẾN
ĐỦ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM**

Kính gửi: Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản An Giang

Căn cứ các quy định trong quy chế kiểm tra, đánh giá, công nhận cơ sở chế biến cá khô, mắm cá tại An Giang đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm, ban hành kèm theo Quyết định số /2011/QĐ-UBND ngày tháng năm 2011 của Ủy ban nhân dân tỉnh An Giang, đơn vị chúng tôi:

Tên cơ sở/doanh nghiệp:

Tên giao dịch thương mại (cả tên viết tắt - nếu có):

Mã số (nếu có):

Địa chỉ:

Điện thoại:

Fax:

Email:

Tên cơ sở (phân xưởng) đề nghị kiểm tra:

Địa chỉ:

Điện thoại:

Fax:

Email:

Sau khi nghiên cứu kỹ các quy định trong Quy chuẩn địa phương (QCĐP) và đối chiếu với điều kiện thực tế của doanh nghiệp, đề nghị Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản tiến hành kiểm tra và làm thủ tục để cơ sở chúng tôi được:

- Công nhận đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở chế biến với mục đích tiêu thụ nội địa

Chúng tôi xin gửi kèm sau đây hồ sơ đăng ký kiểm tra, gồm:

- Bản vẽ sơ đồ bố trí mặt bằng cơ sở sản xuất xin đăng ký kiểm tra
- Danh mục các sản phẩm chủ yếu và sơ đồ qui trình công nghệ sản xuất (trên mặt bằng xin đăng ký kiểm tra).
- Báo cáo hiện trạng về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của cơ sở (theo mẫu 2)

....., ngày thángnăm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(ký tên và đóng dấu)

Mẫu 2**BÁO CÁO HIỆN TRẠNG ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA
CƠ SỞ CHẾ BIẾN CÁ KHÔ/MẮM CÁ AN GIANG**

(Ban hành kèm theo Quyết định số 38 /2011/QĐ-UBND ngày 05 tháng 9 năm 2011 của Ủy ban nhân dân tỉnh An Giang)

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

**BÁO CÁO HIỆN TRẠNG ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN
THỰC PHẨM CỦA CƠ SỞ CHẾ BIẾNAN GIANG**

1. Thông tin chung

1.1. Tên cơ sở:.....

Địa chỉ:.....

Điện thoại:..... Fax:.....

Năm bắt đầu hoạt động:

Mã số cơ sở (nếu có):.....

1.2. Sản phẩm và sản lượng:

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Sản lượng (tấn)	
		Năm trước	Từ đầu năm đến thời điểm báo cáo

2. Mô tả các khu vực và nhận diện môi nguy ATTP

TT	Chỉ tiêu	Khu vực tiếp nhận	Khu vực sơ chế (đánh vảy, moi ruột...)	Khu vực chế biến (ướp gia vị, ủ, chao đường...)	Khu vực phơi, đóng gói sản phẩm	Khu vực bảo quản thực phẩm
1.	Diện tích (m ²)					
2.	Mô tả vị trí (có bị ảnh hưởng từ nguồn ô nhiễm)	<input type="checkbox"/> Nhiều <input type="checkbox"/> ít	<input type="checkbox"/> Nhiều <input type="checkbox"/> ít	<input type="checkbox"/> Nhiều <input type="checkbox"/> ít	<input type="checkbox"/> Nhiều <input type="checkbox"/> ít	<input type="checkbox"/> Nhiều <input type="checkbox"/> ít

TT	Chỉ tiêu	Khu vực tiếp nhận	Khu vực sơ chế (đánh vảy, moi ruột...)	Khu vực chế biến (ướp gia vị, ủ, chao đường...)	Khu vực phơi, đóng gói sản phẩm	Khu vực bảo quản thực phẩm
3.	Mô tả kết cấu: Tường, trần, mái che, nền, cột (Thấm nước, dột: có/không)	<input type="checkbox"/> Có <input type="checkbox"/> Không	<input type="checkbox"/> Có <input type="checkbox"/> Không	<input type="checkbox"/> Có <input type="checkbox"/> Không	<input type="checkbox"/> Có <input type="checkbox"/> Không	<input type="checkbox"/> Có <input type="checkbox"/> Không
4.	Rãnh thoát nước (có/không)	<input type="checkbox"/> Có <input type="checkbox"/> Không	<input type="checkbox"/> Có <input type="checkbox"/> Không	<input type="checkbox"/> Có <input type="checkbox"/> Không	<input type="checkbox"/> Có <input type="checkbox"/> Không	<input type="checkbox"/> Có <input type="checkbox"/> Không
5.	Ngâm cá (cá tra phòng): mô tả vị trí, nguồn nước)	<input type="checkbox"/> Ngâm cá trên sông; <input type="checkbox"/> Ngâm cá trong bể; sử dụng nguồn nước.....				
6.	Nước chế biến và làm vệ sinh khử trùng.	<input type="checkbox"/> Nước máy <input type="checkbox"/> Nước giếng khoan; số lượng giếng:.....độ sâu: m - Hệ thống xử lý nước: <input type="checkbox"/> Không <input type="checkbox"/> Có, xử lý bằng cách - Bể chứa: <input type="checkbox"/> Có, dung tích.....m ³ ; <input type="checkbox"/> Không				
7.	Nguồn nước đá	<input type="checkbox"/> Đá cây, khối lượng sử dụng.....kg/ngày <input type="checkbox"/> Đá vảy, khối lượng sử dụng.....kg/ngày				
8.	Biện pháp chống ruồi, chuột, động vật gây hại (có/không)	<input type="checkbox"/> Có, <input type="checkbox"/> Không	<input type="checkbox"/> Có <input type="checkbox"/> Không	<input type="checkbox"/> Có <input type="checkbox"/> Không	<input type="checkbox"/> Có <input type="checkbox"/> Không	<input type="checkbox"/> Có <input type="checkbox"/> Không

3. Trang thiết bị và dụng cụ chế biến

TT	Chỉ tiêu	Khu vực tiếp nhận	Khu vực sơ chế (đánh vảy, moi ruột...)	Khu vực chế biến (ướp gia vị, ủ, chao đường...)	Khu vực phơi, đóng gói sản phẩm	Khu vực bảo quản thực phẩm
1.	Danh mục trang thiết bị chế biến chính (tên, số lượng)					
2.	Vật liệu và cấu trúc (phù hợp/ không phù hợp)	<input type="checkbox"/> Phù hợp <input type="checkbox"/> Không phù hợp				
3.	Bảo trì (mức độ thủng, rách, vỡ, xuống cấp)	Tự đánh giá:.....				

4. Chất lượng và An toàn thực phẩm nguyên liệu phụ và phụ gia

TT	Danh mục	Nguồn gốc xuất xứ	Chất lượng khi tiếp nhận	Hình thức bảo quản
1	Cá nguyên liệu			
2	Muối ăn (NaCl)			
3	Đường			
4	Tiêu			
5	Ớt			
6	Thính			
7	Phẩm màu			

5. Danh mục các hóa chất tẩy rửa-khử trùng

TT	Tên hóa chất	Thành phần chính	Mục đích sử dụng	Nồng độ sử dụng

6. Văn bản nhà nước về an toàn thực phẩm có tại cơ sở

TT	Tên văn bản	Năm ban hành

7. Tài liệu được xây dựng và áp dụng tại cơ sở

TT	Tên văn bản	Năm ban hành	Nhận xét nội dung

8. Đào tạo về kỹ thuật sản xuất và chất lượng an toàn thực phẩm

TT	Họ và tên	Nội dung đào tạo	Năm đào tạo	Thời lượng (ngày)	Đơn vị đào tạo

9. Vệ sinh công nhân

- ✓ Tổng số công nhân chế biến: Bình thường :.....người; Mùa vụ :.....người
- ✓ Số người được khám sức khỏe định kỳ (1 năm/lần) :.....người
- ✓ Trang bị bảo hộ lao động :

TT	Loại bảo hộ lao động	Số lượng
1	Găng tay	
2	Ủng	
3	Quần áo	
4	Khẩu trang	

10. Người làm nhiệm vụ quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm

TT	Họ và tên	Trình độ	Nhiệm vụ

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu)

Mẫu 3

**BIÊN BẢN KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN
THỰC PHẨM CƠ SỞ CHẾ BIẾN CÁ KHÔ/ MẮM CÁ AN GIANG**
(Ban hành kèm theo Quyết định số 38/2011/QĐ-UBND ngày 05 tháng 9 năm 2011
của Ủy ban nhân dân tỉnh An Giang)

CHI CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG,
LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN AN GIANG
ĐOÀN KIỂM TRA

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

Số: /BB-ĐKT

... .., ngày tháng năm ...

**BIÊN BẢN KIỂM TRA
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ CHẾ BIẾN AN GIANG**
(Theo Quyết định số ... ngày ... tháng ... năm ... của Chi Cục Quản lý Chất lượng
Nông lâm sản và Thủy sản)

1. Thời điểm kiểm tra: Bắt đầu lúc giờ, ngày tháng năm**Tên cơ sở/doanh nghiệp:**

Tên giao dịch thương mại (cả tên viết tắt - nếu có):

Mã số (nếu có):

Địa chỉ:

Điện thoại:

Fax:

Email:

Tên cơ sở (phân xưởng) đề nghị kiểm tra:

Địa chỉ:

Điện thoại:

Fax:

Email:

2. Hình thức kiểm tra:**3. Thành phần đoàn kiểm tra:****- Trưởng đoàn:****- Thành viên:**

.....

.....

.....

4. Đại diện cơ sở/doanh nghiệp:

.....

.....

5. Nội dung kiểm tra: Kiểm tra điều kiện đảm bảo ATTP của cơ sở chế biến (Theo Quyết định số ... ngày ... tháng ... năm của Chi Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản)

6. Kết quả kiểm tra: (Đính kèm biên bản, có xác nhận của cơ sở)

7. Kết luận của đoàn kiểm tra (bao gồm cả yêu cầu khắc phục sai lỗi và xếp hạng cơ sở)

a. Kết luận (và nêu rõ yêu cầu khắc phục sai lỗi).....

.....

b. Kết luận về xếp hạng điều kiện an toàn thực phẩm của cơ sở: Hạng.....

8. Ý kiến của cơ sở/Doanh nghiệp

Đồng ý với kết luận của đoàn kiểm tra

.....

Không đồng ý với kết luận của đoàn kiểm tra

Lý do:

.....

9. Vấn đề khác:

.....

.....

Biên bản đã được đọc lại cho Đoàn kiểm tra, đại diện cơ sở/doanh nghiệp cùng nghe và thống nhất ký tên vào biên bản. Biên bản được lập thành 02 bản, có nội dung như nhau, 01 bản Đoàn kiểm tra giữ, 01 bản lưu tại cơ sở được kiểm tra.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(ký và ghi rõ họ tên)

ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA
(ký tên, đóng dấu)

Mẫu 4

**QUYẾT ĐỊNH CÔNG NHẬN CƠ SỞ CHẾ BIẾN CÁ KHÔ/ MẮM CÁ
TẠI AN GIANG ĐỦ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM**
(Ban hành kèm theo Quyết định số 38 /2011/QĐ-UBND ngày 05 tháng 9 năm 2011
của Ủy ban nhân dân tỉnh An Giang)

SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ PTNT
CHI CỤC QLCL NLS&TS AN GIANG

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

Số: /QĐ-QLCL

An Giang, ngàytháng..... năm.....

QUYẾT ĐỊNH

**Công nhận cơ sở chế biến tại An Giang
đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm**

**CHI CỤC TRƯỞNG CHI CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
NÔNG, LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN AN GIANG**

Căn cứ quyết định số 1599/QĐ-UBND ngày 23 tháng 7 năm 2009 của Ủy ban nhân dân tỉnh An Giang về thành lập Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản tỉnh An Giang;

Quyết định số 13/2010/QĐ-UBND ngày 02/4/2010 của Ủy ban nhân dân tỉnh ban hành quy chuẩn kỹ thuật địa phương: Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cho sản phẩm cá khô và mắm cá An Giang.

Căn cứ kết quả kiểm tra, đánh giá điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của đoàn kiểm tra thực hiện tại cơ sở.....ngày.....thángnămtheo quyết định của Chi cục Trưởng Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, ngày....tháng...năm..

Xét đề nghị của Trưởng đoàn kiểm tra tại Tờ trình số .../TTr-QLCL ngày tháng ... năm 2010,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Công nhận cơ sở dưới đây đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm:

- Tên chủ cơ sở:
- Tên cơ sở:
- Địa chỉ:
- Nghề kinh doanh:
- Mã số (nếu có):

Điều 2. Chủ cơ sở thực hiện tốt điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo đúng qui định tại Quy chuẩn kỹ thuật địa phương “QCĐP 03: 2010/AG, Cơ sở chế biến cá khô An Giang - Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm”.

Điều 3: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 4. Trưởng Phòng Hành chánh - Tổng hợp Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, Chủ cơ sở, Thủ trưởng các đơn vị và các tổ chức cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành quyết định này./.

CHI CỤC TRƯỞNG

Nơi nhận:

- Như điều 4;
- Sở NN&PTNT (b/c);
- Cục QLCL NLS&TS (b/c);
- UBND thành phố, thị xã, các huyện;
- Lưu: VT;

-

Chú thích:

Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm là khổ giấy A3 được gập đôi, nửa trên là phần chứng nhận, nửa dưới là các ô kiểm tra duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở đã được chứng nhận Tần suất kiểm tra duy trì điều kiện an toàn thực phẩm thực hiện theo điều 15 quy chế số.....ngày