BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Số: 01/2013/TT-BNNPTNT	*Hà Nội, ngày 04 tháng 01 năm 2013*

THÔNG TƯ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Bổ sung Điều 13a như sau:

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

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

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

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

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

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

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

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

d) Danh sách chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm đã được các cơ quan có chức năng quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản của ngành Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm có xác nhận của cơ sở sản xuất, kinh doanh.

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

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

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

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

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

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

5. Thu hồi Giấy chứng nhận ATTP:

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

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

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

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

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

b) Thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận ATTP:

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

6. Cấp lại Giấy chứng nhận ATTP:

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

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

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

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

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

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

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

Điều 3. Hiệu lực thi hành

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

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

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

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Nguyễn Thị Xuân Thu

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

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

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

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

.....
(tên Cơ quan cấp giấy)

CHỨNG NHẬN

Cơ sở:
Địa chỉ:
Điện thoại: Fax:

Đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất kinh doanh sản phẩm:
1.
2.
3.
Số cấp: /XXXX/NNPTNT-YYY
Giấy chứng nhận có giá trị 03 năm kể từ ngày ký.
(*) và thay thế Giấy chứng nhận số..... cấp ngày.....

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

XXXX: 4 chữ số của năm cấp giấy
YYY: chữ viết tắt tên Tỉnh theo mã địa phương của bưu điện, nơi cơ sở SXKD được kiểm tra, chứng nhận điều kiện ATTP.
(*): Ghi trong trường hợp Giấy chứng nhận được cấp lại

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

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

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

....., ngày.....tháng.....năm...

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

Kính gửi: (Tên cơ quan kiểm tra)

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh:.....

.....

2. Địa chỉ cơ sở sản xuất, kinh doanh:.....

.....

3. Điện thoại..... Fax..... Email.....

4. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Quyết định thành lập:.....

5. Mặt hàng sản xuất, kinh doanh:

Đề nghị..... *(tên cơ quan kiểm tra)*..... cấp/cấp lại Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở.

Lý do cấp lại:.....

Đại diện cơ sở
(Ký tên, đóng dấu)

Hồ sơ gửi kèm:

-
-
-
...

Phụ lục III

BẢN THUYẾT MINH CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ BẢO ĐẢM ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

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

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

....., ngày..... tháng..... năm...

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

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....
4. Loại hình sản xuất, kinh doanh

DN nhà nước ❑ DN 100% vốn nước ngoài ❑
DN liên doanh với nước ngoài ❑ DN Cổ phần ❑
DN tư nhân ❑ Khác ❑.....
(ghi rõ loại hình)

5. Năm bắt đầu hoạt động:.....
6. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh:.....
7. Công suất thiết kế:.....
8. Sản lượng sản xuất, kinh doanh (thống kê 3 năm trở lại đây):.....
9. Thị trường tiêu thụ chính:.....

II. MÔ TẢ VỀ SẢN PHẨM

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

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

1. Nhà xưởng, trang thiết bị

- Tổng diện tích các khu vực sản xuất, kinh doanh..... m^2, trong đó:

+ Khu vực tiếp nhận nguyên liệu/sản phẩm:..... m^2

+ Khu vực sản xuất, kinh doanh:..... m^2

+ Khu vực đóng gói thành phẩm:..... m^2

+ Khu vực/kho bảo quản thành phẩm:..... m^2

+ Khu vực sản xuất, kinh doanh khác:..... m^2

- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất, kinh doanh:

2. Trang thiết bị chính

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

3. Hệ thống phụ trợ

- Nguồn nước đang sử dụng:

Nước máy công cộng □ Nước giếng khoan □

Hệ thống xử lý: Có □ Không □

Phương pháp xử lý:.....

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

Tự sản xuất □ Mua ngoài □

Phương pháp kiểm soát chất lượng nước đá:.....

4. Hệ thống xử lý chất thải

Cách thức thu gom, vận chuyển, xử lý:

.....

.....

5. Người sản xuất, kinh doanh

- Tổng số:..... người, trong đó:

+ Lao động trực tiếp:..... người.

+ Lao động gián tiếp:..... người.

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

- Tập huấn kiến thức về ATTP:

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

- Tần suất làm vệ sinh:

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

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

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

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

9. Phòng kiểm nghiệm

- Của cơ sở □ Các chỉ tiêu PKN của cơ sở có thể phân tích:.....

.....

- Thuê ngoài □ Tên những PKN gửi phân tích:.....

.....

10. Những thông tin khác

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

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu)

Phụ lục IV

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

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

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

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

Biểu mẫu 1b-1a

(Tên cơ quan kiểm tra) **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày.... tháng.... năm.....

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

1. Ngày kiểm tra:.....
2. Tên cơ sở kiểm tra:.....
- Địa chỉ:.....
- Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....
- Mã số cơ sở (nếu có):.....
- Số giấy đăng ký kinh doanh/giấy phép đầu tư:.....
tên cơ quan cấp:.....
- Người đại diện của cơ sở:..... Chức vụ:.....
3. Đại diện Đoàn kiểm tra:..... Chức vụ:.....
.....
.....
.....
.....
4. Sản phẩm sản xuất:.....
5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
I	**Nhóm các tiêu chí về hồ sơ**					
1	Giấy phép đầu tư/giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	[ ]			[ ]	

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
2	Hồ sơ công bố, đăng ký lưu hành cho từng sản phẩm	[ ]		[ ]	[ ]	
3	Ghi và lưu hồ sơ trong quá trình sản xuất	[ ]		[ ]	[ ]	
4	Hồ sơ nguyên liệu	[ ]	[ ]	[ ]		
5	Kiểm nghiệm nguyên liệu và sản phẩm xuất xưởng	[ ]	[ ]	[ ]		
II	**Nhóm các tiêu chí về địa điểm, nhà xưởng, trang thiết bị**					
6	Địa điểm cơ sở sản xuất nằm trong quy hoạch	[ ]		[ ]		
7	Vị trí thuận tiện, phù hợp	[ ]	[ ]	[ ]		
8	Nước sạch và nguồn điện đáp ứng được yêu cầu hoạt động sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]		
9	Cách biệt với khu dân cư, công trình công cộng và nguồn gây nhiễm	[ ]	[ ]	[ ]		
10	Diện tích nhà xưởng phù hợp cho việc bố trí thiết bị và thuận tiện cho việc vệ sinh	[ ]	[ ]			
11	Hệ thống thông gió nhà xưởng, nhà kho đảm bảo	[ ]	[ ]	[ ]		
12	Dây chuyền sản xuất phải liên thông, một chiều, tránh ô nhiễm chéo	[ ]		[ ]		
13	Yêu cầu về kết cấu nhà xưởng, kho chứa	[ ]	[ ]	[ ]		
14	Yêu cầu về sân và đường đi nội bộ trong cơ sở	[ ]	[ ]	[ ]		
15	Kho chứa nguyên liệu, thành phẩm phải đảm bảo thoáng mát, khô ráo và thuận tiện	[ ]	[ ]	[ ]		

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
16	Yêu cầu về kệ giá để sản phẩm, nguyên liệu	[ ]	[ ]	[ ]		
17	Khu chứa xăng dầu, hóa chất cách biệt với khu sản xuất và kho nguyên liệu, kho sản phẩm	[ ]		[ ]		
18	Máy móc, thiết bị và dụng cụ được lắp đặt thuận tiện cho việc vệ sinh, có lịch bảo dưỡng và vệ sinh định kỳ	[ ]	[ ]	[ ]		
II	**Nhóm các tiêu chí yêu cầu trong sản xuất**					
19	Yêu cầu về nguyên liệu, chất phụ gia	[ ]			[ ]	
20	Quy định về sử dụng hóa chất, kháng sinh	[ ]			[ ]	
21	Yêu cầu về sử dụng nguyên liệu	[ ]		[ ]		
22	Yêu cầu về lưu mẫu nguyên liệu	[ ]	[ ]	[ ]		
23	Sản xuất sản phẩm được phép lưu hành	[ ]			[ ]	
24	Yêu cầu về bao bì đựng sản phẩm	[ ]		[ ]		
25	Yêu cầu về ghi nhãn sản phẩm	[ ]		[ ]		
26	Sản xuất sản phẩm theo đúng hồ sơ công bố	[ ]			[ ]	
27	Yêu cầu về áp dụng hệ thống kiểm soát chất lượng	[ ]		[ ]		
28	Yêu cầu về phân tích chất lượng sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		
III	**Nhóm các tiêu chí về lao động, vệ sinh công nhân, vệ sinh công nghiệp, khử trùng**					
29	Nhân viên kỹ thuật có trình độ phù hợp	[ ]		[ ]		

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
30	Yêu cầu về khám sức khỏe cho công nhân	[ ]	[ ]	[ ]		
31	Bảo hộ lao động phù hợp	[ ]	[ ]	[ ]		
32	Có trang thiết bị và có hướng dẫn/tập huấn về phòng chống cháy nổ	[ ]	[ ]	[ ]		
33	Vệ sinh cá nhân đảm bảo	[ ]		[ ]		
34	Có người chịu trách nhiệm chính về công tác an toàn vệ sinh lao động	[ ]		[ ]		
35	Hệ thống xử lý nước thải đảm bảo	[ ]		[ ]		
36	Thực hiện thu gom và vận chuyển chất thải	[ ]		[ ]		
37	Kiểm soát động vật, côn trùng gây hại	[ ]	[ ]	[ ]		
38	Quy định về sử dụng hóa chất diệt côn trùng và động vật gây hại	[ ]		[ ]		
Tổng số chỉ tiêu		**38**	**19**	**32**	**7**	
Số chỉ tiêu đánh giá thực tế (A)		...				
Số chỉ tiêu không đạt (B)			...	...	...	
Tỷ lệ % số chỉ tiêu không đạt trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế [(B/A)* 100]			...%	...%	...%	

6. Kết luận của đoàn kiểm tra

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

6.2. Cơ sở xếp loại:

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ	**ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA**
(Ký tên, đóng dấu, ghi rõ họ tên)	*(Ký, ghi rõ họ tên)*

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

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

1. Ghi biểu mẫu kiểm tra

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong biểu mẫu.

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa trên nội dung đã ghi trong biểu mẫu, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

2. Nguyên tắc đánh giá

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

- Kết quả đánh giá của chỉ tiêu là "Đạt" hoặc 1 loại lỗi duy nhất (Nhẹ hoặc Nặng hoặc Nghiêm trọng). Chỉ tiêu đánh giá có thể mắc các mức lỗi khác nhau, khi đánh giá, chọn mức đánh giá là lỗi cao nhất. Ví dụ: chỉ tiêu X đủ có thể mắc các mức cả lỗi nhẹ và lỗi nặng thì kết quả đánh giá chỉ tiêu đó là lỗi nặng.

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

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

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

II. PHÂN LOẠI

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

III. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ TỪNG CHỈ TIÊU

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

- Đạt yêu cầu: Có giấy phép đầu tư còn thời hạn hoặc có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh và đúng ngành nghề kinh doanh.

- Lỗi nghiêm trọng: Không có một trong các giấy tờ trên hoặc không đúng ngành nghề hoặc đang bị thu hồi hoặc hết hạn.

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

- Đạt yêu cầu: Có đầy đủ hồ sơ công bố, đăng ký lưu hành từng sản phẩm.

- Lỗi nặng: Không lưu hồ sơ công bố một hoặc nhiều sản phẩm;

- Lỗi nghiêm trọng: Có hồ sơ của sản phẩm đang sản xuất không có trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam hoặc không có văn bản cho phép của Tổng cục Thủy sản.

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

- Đạt yêu cầu: Có ghi chép và lưu hồ sơ từng lô sản xuất đầy đủ.

- Lỗi nặng: Có ghi và lưu hồ sơ, nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nghiêm trọng: Không ghi hoặc không lưu hồ sơ.

4. Hồ sơ nguyên liệu

- Đạt yêu cầu: Nguyên liệu có đủ chứng từ hợp lệ (hóa đơn mua bán hoặc hợp đồng).

- Lỗi nhẹ: Có chứng từ nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không có chứng từ hợp lệ.

5. Kiểm nghiệm nguyên liệu và sản phẩm xuất xưởng

- Đạt yêu cầu: Thực hiện kiểm nghiệm và lưu phiếu kết quả kiểm nghiệm nguyên liệu, sản phẩm xuất xưởng đầy đủ.

- Lỗi nhẹ: Có kiểm nghiệm nhưng không đầy đủ.

- Lỗi nặng: Không kiểm nghiệm hoặc không lưu kết quả kiểm nghiệm.

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

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

- Lỗi nặng: Không nằm trong quy hoạch của địa phương, không có văn bản cho phép đầu tư của cơ quan có thẩm quyền.

7. Vị trí thuận tiện, phù hợp

- Đạt yêu cầu: Không bị ngập, đọng nước và giao thông thuận tiện.

- Lỗi nhẹ: Giao thông không thuận tiện.

- Lỗi nặng: Cơ sở bị đọng nước.

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

- Đạt yêu cầu: Có nước sạch và nguồn điện đáp ứng được yêu cầu sản xuất.

- Lỗi nhẹ: Không đáp ứng đủ nước sạch và nguồn điện cho nhu cầu sản xuất.

- Lỗi nặng: Nước không đảm bảo vệ sinh.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

19. Yêu cầu về nguyên liệu, chất phụ gia

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

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

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

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

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

21. Yêu cầu về sử dụng nguyên liệu

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

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

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

22. Yêu cầu về lưu mẫu nguyên liệu

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

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

- Lỗi nặng: Không lưu mẫu.

23. Sản xuất sản phẩm được phép lưu hành

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

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

24. Yêu cầu về bao bì đựng sản phẩm

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

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

25. Yêu cầu về ghi nhãn sản phẩm

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

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

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

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

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

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

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

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

28. Yêu cầu về phân tích chất lượng sản phẩm

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

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

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

29. Nhân viên kỹ thuật có trình độ phù hợp

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

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

30. Yêu cầu về khám sức khỏe cho công nhân

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

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

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

31. Bảo hộ lao động phù hợp

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

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

- Lỗi nặng: Không có bảo hộ lao động.

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

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

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

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

33. Vệ sinh cá nhân đảm bảo

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

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

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

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

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

35. Hệ thống xử lý nước thải đảm bảo

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

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

36. Thực hiện thu gom, vận chuyển chất thải

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

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

37. Kiểm soát động vật, côn trùng gây hại

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

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

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

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

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

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

Biểu mẫu 1b-2a

(Tên cơ quan kiểm tra) **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày.... tháng.... năm 20....

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

1. Ngày kiểm tra:.....

2. Tên cơ sở kiểm tra:.....

- Số giấy đăng ký kinh doanh:..... cơ quan cấp:.....
- Mã số cơ sở (nếu có):.....
- Địa chỉ:.....
- Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....
- Người đại diện:..... Chức vụ:.....

3. Đại diện Đoàn kiểm tra:..... Chức vụ:.....

.....

.....

4. Kinh doanh sản phẩm:.....

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
I	**Nhóm các tiêu chí về quy định điều kiện**					
1	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	[ ]		[ ]		
2	Biển hiệu, địa chỉ rõ ràng	[ ]	[ ]	[ ]		
3	Kinh doanh các sản phẩm được phép lưu hành	[ ]			[ ]	

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
4	Hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng	[ ]			[ ]	
5	Hàng hóa có nhãn theo quy định hiện hành	[ ]		[ ]	[ ]	
6	Có công cụ, thiết bị, phương tiện để chứa đựng, lưu giữ phù hợp	[ ]	[ ]	[ ]		
7	Dụng cụ cân đo	[ ]	[ ]			
II	**Nhóm các tiêu chí về khu kinh doanh, kho chứa**					
8	Nơi bày bán hàng hóa phải bảo đảm vệ sinh, xa khu vực chứa nước	[ ]		[ ]		
9	Nơi bày bán, kho chứa phải riêng biệt đối với thuốc bảo vệ thực vật và hóa chất độc hại khác	[ ]		[ ]		
10	Bố trí khu kinh doanh, kho chứa	[ ]	[ ]			
11	Thực hiện kiểm soát động vật gây hại	[ ]	[ ]	[ ]		
12	Kệ, giá để sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		
III	**Nhóm các tiêu chí về quản lý kinh doanh đảm bảo chất lượng sản phẩm**					
13	Hồ sơ theo dõi trong quá trình kinh doanh	[ ]	[ ]	[ ]		
14	Lưu giữ hồ sơ liên quan đến sản phẩm hàng hóa	[ ]	[ ]	[ ]		
15	Áp dụng các biện pháp kiểm soát chất lượng nhằm duy trì chất lượng thức ăn	[ ]		[ ]		
16	Niêm yết giá thức ăn thủy sản	[ ]	[ ]	[ ]		

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
17	Hợp đồng và các cam kết trong kinh doanh	[ ]	[ ]	[ ]		
18	Chấp hành các yêu cầu liên quan đến kiểm tra	[ ]	[ ]		[ ]	
	Tổng số chỉ tiêu	**18**	**11**	**13**	**4**	
	Số chỉ tiêu đánh giá thực tế (A)	**....**				
	Số chỉ tiêu không đạt (B)		...	...	...	
	Tỷ lệ % số chỉ tiêu không đạt trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế [(B/A)* 100]		...%	...%	...%	

6. Kết luận của đoàn kiểm tra

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

6.2. Cơ sở xếp loại:.....

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

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

ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký tên)

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

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

1. Ghi biểu mẫu kiểm tra

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong biểu mẫu.

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa trên nội dung đã ghi trong biểu mẫu, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

2. Nguyên tắc đánh giá

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

- Kết quả đánh giá của chỉ tiêu là "Đạt" hoặc 1 loại lỗi duy nhất (Nhẹ hoặc Nặng hoặc Nghiêm trọng). Chỉ tiêu đánh giá có thể mắc các mức lỗi khác nhau, khi đánh giá, chọn mức đánh giá là lỗi cao nhất. Ví dụ: chỉ tiêu X đủ có thể mắc các mức cả lỗi nhẹ và lỗi nặng thì kết quả đánh giá chỉ tiêu đó là lỗi nặng.

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

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

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

B. PHÂN LOẠI

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

C. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ TỪNG CHỈ TIÊU

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

1. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh

- Đạt: Có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh đúng ngành nghề.

- Lỗi nặng: Không có/không đúng ngành nghề kinh doanh hoặc đang bị thu hồi/hết hiệu lực.

2. Biển hiệu, địa chỉ rõ ràng

- Đạt: Có biển hiệu, địa chỉ rõ ràng.

- Lỗi nhẹ: Có biển hiệu nhưng địa chỉ không rõ ràng.

- Lỗi nặng: Không có biển hiệu.

3. Kinh doanh sản phẩm được phép lưu hành

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

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

4. Hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng

- Đạt yêu cầu: Không kinh doanh, không có hóa chất kháng sinh cấm tại nơi kinh doanh.

- Lỗi nghiêm trọng: Có kinh doanh hoặc có tại nơi kinh doanh.

5. Hàng hóa có nhãn theo quy định hiện hành

- Đạt: Sản phẩm có nhãn theo đúng các quy định hiện hành, đúng với mẫu nhãn đã đăng ký.

- Lỗi nặng: Có, nhưng có sự khác biệt so với mẫu nhãn đăng ký.

- Lỗi nghiêm trọng: Không có nhãn hoặc nhãn bị tẩy xóa.

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

- Đạt: Đảm bảo theo yêu cầu.

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không phù hợp một trong các yêu cầu trên.

- Lỗi nặng: Không có hoặc không phù hợp các yêu cầu nêu trên.

7. Dụng cụ cân đo

- Đạt: Có

- Lỗi nhẹ: Không có

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

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

- Đạt: Không gần nguồn ô nhiễm, đảm bảo vệ sinh, xa khu chứa nước.

- Lỗi nặng: Gần nguồn ô nhiễm, gần khu vực chứa nước, có thể ảnh hưởng bởi khu vực chứa nước.

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

- Đạt: Riêng biệt hoặc không có thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất độc hại khác trong cơ sở.

- Lỗi nặng: Không riêng biệt đối với thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất độc hại khác.

10. Bố trí khu kinh doanh, kho chứa

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

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

11. Thực hiện kiểm soát động vật gây hại

- Đạt: Có các biện pháp kiểm soát động vật gây hại hiệu quả.

- Lỗi nhẹ: Có biện pháp kiểm soát động vật gây hại nhưng không hiệu quả.

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

12. Kệ, giá để sản phẩm

- Đạt: Có kệ giá để sản phẩm đầy đủ.

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không đầy đủ.

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

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

13. Hồ sơ theo dõi trong quá trình kinh doanh

- Đạt: Có hồ sơ và ghi chép đầy đủ.

- Lỗi nhẹ: Có, nhưng không ghi chép đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có hồ sơ theo dõi trong quá trình kinh doanh.

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

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

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

- Lỗi nặng: Không lưu giữ.

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

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

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

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

17. Hợp đồng và các cam kết trong kinh doanh

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

18. Chấp hành các yêu cầu trong kiểm tra

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

Biểu mẫu 1b-3

(Tên cơ quan kiểm tra) **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày.... tháng.... năm.....

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

1. Ngày kiểm tra:.....

2. Tên cơ sở kiểm tra:.....

- Địa chỉ:.....
- Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....
- Mã số cơ sở (nếu có):.....
- Số giấy đăng ký kinh doanh/giấy phép đầu tư:..... tên cơ quan cấp:.....
- Người đại diện của cơ sở:..... Chức vụ:.....

3. Đại diện Đoàn kiểm tra:..... Chức vụ:.....

.....

.....

.....

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

.....

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra, đánh giá				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
I	**Nhóm các tiêu chí về hồ sơ**					
1	Đăng ký sản xuất, kinh doanh	[ ]		[ ]		
2	Hồ sơ quản lý đàn thủy sản bố mẹ (*không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng*)	[ ]	[ ]	[ ]		

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra, đánh giá				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
3	Thực hiện ghi chép nhật ký sử dụng đàn bố mẹ (*không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng*)	[ ]	[ ]	[ ]		
4	Hồ sơ theo dõi quá trình sản xuất, kinh doanh	[ ]	[ ]	[ ]		
5	Thực hiện ghi chép thông tin về sử dụng thức ăn, chế phẩm sinh học và hóa chất	[ ]	[ ]	[ ]		
6	Thời gian lưu trữ hồ sơ	[ ]	[ ]	[ ]		
II	**Nhóm các tiêu chí về địa điểm, cơ sở hạ tầng, trang thiết bị và chất lượng nước**					
7	Địa điểm của cơ sở sản xuất trong vùng quy hoạch	[ ]		[ ]		
8	Địa điểm của cơ sở sản xuất, kinh doanh giống phù hợp	[ ]		[ ]		
9	Cơ sở lưu giữ, nuôi vỗ đàn bố mẹ (*không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng*)	[ ]	[ ]			
10	Hệ thống bể đẻ, ấp trứng, ương nuôi ấu trùng và nuôi thức ăn tươi sống (hệ thống nuôi thức ăn tươi sống chỉ áp dụng với đối tượng phải sử dụng thức ăn tươi sống)	[ ]	[ ]	[ ]		
11	Khu cách ly kiểm dịch đối với các cơ sở có hoạt động nhập khẩu (*không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng*)	[ ]	[ ]	[ ]		
12	Hệ thống cấp nước	[ ]	[ ]	[ ]		
13	Hệ thống thoát nước	[ ]	[ ]	[ ]		
14	Hệ thống cấp và thoát nước riêng biệt	[ ]	[ ]	[ ]		

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra, đánh giá				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
15	Hệ thống xử lý nước thải	[ ]	[ ]	[ ]		
16	Kho vật tư, thiết bị, dụng cụ	[ ]	[ ]	[ ]		
17	Dụng cụ, trang thiết bị sử dụng trong quá trình sản xuất, kinh doanh	[ ]	[ ]			
18	Dụng cụ kiểm tra chất lượng con giống	[ ]	[ ]	[ ]		
19	Chất lượng nguồn nước cấp	[ ]	[ ]	[ ]		
20	Chất lượng nước thải	[ ]	[ ]	[ ]		
21	Xử lý bùn thải đối với cơ sở có ao nuôi vỗ thủy sản bố mẹ (*không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng*)	[ ]		[ ]		
III	**Nhóm các tiêu chí về kiểm soát sử dụng thuốc phòng trị bệnh, chế phẩm sinh học, hóa chất và thức ăn**					
22	Sử sụng thuốc phòng trị bệnh, chế phẩm sinh học, hóa chất nằm trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam	[ ]			[ ]	
23	Sử dụng thức ăn (đối với thức ăn hỗn hợp và chất bổ sung) trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam	[ ]		[ ]	[ ]	
IV	**Nhóm các tiêu chí về kiểm soát chất lượng con giống**					
24	Nguồn gốc đàn thủy sản bố mẹ rõ ràng (*không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng*)	[ ]		[ ]		
25	Kiểm dịch đàn thủy sản bố mẹ trước khi đưa và sản xuất (*không áp dụng cho cơ sở ương dưỡng*)	[ ]		[ ]		
26	Kiểm dịch con giống trước khi lưu thông	[ ]		[ ]		

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

6. Kết luận của đoàn kiểm tra

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

6.2. Cơ sở xếp loại:.....

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

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ	**ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA**
(Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu - nếu có)	*(Ký tên)*

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

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

I. Ghi biên bản kiểm tra

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

II. Nguyên tắc đánh giá

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

- Kết quả đánh giá của chỉ tiêu là "Đạt" hoặc 1 loại lỗi duy nhất (Nhẹ hoặc Nặng hoặc Nghiêm trọng). Chỉ tiêu đánh giá có thể mắc các mức lỗi khác nhau, khi đánh giá, chọn mức đánh giá là lỗi cao nhất. Ví dụ: chỉ tiêu X đủ có thể mắc các mức cả lỗi nhẹ và lỗi nặng thì kết quả đánh giá chỉ tiêu đó là lỗi nặng.

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

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

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

B. PHÂN LOẠI

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

C. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ TỪNG CHỈ TIÊU

I. Nhóm các tiêu chí về hồ sơ

1. Đăng ký sản xuất, kinh doanh

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Thời gian lưu trữ hồ sơ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. Hệ thống cấp nước

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

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

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

13. Hệ thống thoát nước

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

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

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

14. Hệ thống cấp và thoát nước riêng biệt

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

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

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

15. Hệ thống xử lý nước thải

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

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

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

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

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

+ Chắc chắn, khô ráo, thông thoáng;

+ Có kệ để nguyên vật liệu;

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

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

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

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

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

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

18. Dụng cụ kiểm tra chất lượng con giống

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

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

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

19. Chất lượng nước nguồn nước cấp

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

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

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

20. Chất lượng nước thải

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

26. Kiểm dịch con giống trước khi lưu thông

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

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

27. Tuân thủ về kích cỡ con giống xuất bán

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

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

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

28. Trình độ nhân viên kỹ thuật

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

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

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

29. Trang bị bảo hộ lao động

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

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

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

30. Khu vệ sinh cho công nhân

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

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

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

31. Thu gom và xử lý rác thải

- ***Đạt***: Có đầy đủ dụng cụ.

- ***Lỗi nhẹ***: Có, không đủ.

- ***Lỗi nặng***: Không có.

32. Vệ sinh cơ sở sản xuất

- ***Đạt***: Nhà xưởng sạch sẽ, không ứ đọng nước.

- ***Lỗi nặng***: Còn bẩn, bị ứ đọng nước.

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

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

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

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

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

- ***Lỗi nặng***: Không có hướng dẫn về an toàn lao động.

Biểu mẫu 1b-4

(Tên cơ quan kiểm tra) **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày... tháng... năm.....

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

1. Ngày kiểm tra:.....

2. Tên cơ sở kiểm tra:.....

- Địa chỉ:.....
- Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....
- Người đại diện của cơ sở:..... Chức vụ:.....

3. Mã số cơ sở (nếu có):.....

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

5. Thành phần Đoàn kiểm tra:

1..... Chức vụ:.....

2..... Chức vụ:.....

3..... Chức vụ:.....

6. Kết quả kiểm tra, đánh giá

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

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
I	**Nhóm các tiêu chí về hồ sơ quản lý của cơ sở nuôi**					
1	Giấy tờ hợp lệ của cơ sở nuôi	[ ]		[ ]		
2	Ghi nhật ký trong quá trình nuôi	[ ]	[ ]	[ ]		
3	Lưu giữ nhật ký tại cơ sở	[ ]	[ ]	[ ]		
4	Lưu giữ các chứng từ liên quan	[ ]	[ ]	[ ]		

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
II	**Nhóm các tiêu chí về điều kiện về địa điểm, cơ sở hạ tầng và công trình phụ trợ**					
5	Địa điểm của cơ sở nuôi	[ ]		[ ]	[ ]	
6	Ao nuôi	[ ]	[ ]	[ ]		
7	Hệ thống xử lý nước cấp (chỉ áp dụng với cơ sở nuôi tôm)	[ ]		[ ]		
8	Hệ thống cấp và thoát nước	[ ]		[ ]		
9	Khu xử lý bùn thải	[ ]		[ ]		
10	Khu xử lý rác thải và động vật thủy sản chết	[ ]		[ ]		
11	Kho chứa (thức ăn, thuốc, hóa chất, máy móc)	[ ]	[ ]	[ ]		
12	Quy định về nhà vệ sinh	[ ]	[ ]	[ ]		
III	**Nhóm các tiêu chí về điều kiện về máy móc, dụng cụ chuyên dùng**					
13	Thiết bị dùng trong nuôi trồng thủy sản: Máy sục khí, quạt nước, bơm nước	[ ]		[ ]		
14	Dụng cụ (vợt vớt bẩn, thuyền, thau nhựa, xô nhựa) chuyên dùng trong quá trình sản xuất (chỉ áp dụng với cơ sở nuôi tôm)	[ ]	[ ]			
IV	**Nhóm các tiêu chí về công tác quản lý hoạt động nuôi tại cơ sở**					
15	Cải tạo ao	[ ]		[ ]		
16	Sử dụng con giống	[ ]		[ ]		
17	Sử dụng thức ăn và chất bổ sung thức ăn	[ ]		[ ]	[ ]	
18	Sử dụng thuốc thú y thủy sản	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
19	Sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học, sản phẩm xử lý và cải tạo môi trường trong nuôi trồng thủy sản	[ ]		[ ]	[ ]	
20	Công tác quản lý ao nuôi	[ ]	[ ]	[ ]		

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
21	Quy định về an toàn lao động, các biện pháp phòng chống cháy nổ	[ ]	[ ]	[ ]		
22	Quy định về bảo hộ lao động	[ ]	[ ]	[ ]		
	Tổng số chỉ tiêu	**22**	**11**	**21**	**4**	
	Số chỉ tiêu đánh giá thực tế (A)	....				
	Số chỉ tiêu không đạt (B)		...	...	...	
	Tỷ lệ % số chỉ tiêu không đạt trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế [(B/A)* 100]		...%	...%	...%	

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

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
I	**Nhóm các tiêu chí về hồ sơ quản lý của cơ sở**					
1	Giấy tờ hợp lệ của cơ sở nuôi	[ ]		[ ]		
2	Ghi nhật ký trong quá trình nuôi	[ ]	[ ]	[ ]		
3	Lưu giữ nhật ký tại cơ sở nuôi	[ ]	[ ]	[ ]		
4	Lưu giữ các chứng từ liên quan	[ ]	[ ]	[ ]		
II	**Nhóm các tiêu chí về điều kiện về địa điểm, cơ sở hạ tầng và công trình phụ trợ**					
5	Địa điểm của cơ sở nuôi	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
6	Lồng, bè nuôi	[ ]	[ ]			
7	Kho chứa (thức ăn, thuốc, hóa chất, máy móc)	[ ]	[ ]	[ ]		
8	Quy định về nhà vệ sinh	[ ]		[ ]		
9	Quy định về việc sử dụng các dụng cụ, thiết bị trong quá trình nuôi	[ ]		[ ]		

STT	Nội dung cần đánh giá	Kết quả kiểm tra đánh giá				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
III	**Nhóm các tiêu chí về công tác quản lý hoạt động nuôi tại cơ sở**					
10	Vệ sinh lồng, bè	[ ]		[ ]		
11	Sử dụng con giống	[ ]		[ ]		
12	Sử dụng thức ăn thủy sản	[ ]		[ ]	[ ]	
13	Sử dụng thuốc thú y thủy sản	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
14	Sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học	[ ]		[ ]	[ ]	
15	Xử lý chất thải, động vật thủy sản chết	[ ]		[ ]		
16	Công tác chăm sóc thủy sản nuôi	[ ]	[ ]	[ ]		
17	Quy định về an toàn lao động, các biện pháp phòng chống cháy nổ	[ ]	[ ]	[ ]		
18	Quy định về bảo hộ lao động	[ ]	[ ]	[ ]		
	Tổng số chỉ tiêu	**18**	**9**	**18**	**4**	
	Số chỉ tiêu đánh giá thực tế (A)					
	Số chỉ tiêu không đạt (B)		...	...	...	
	Tỷ lệ % số chỉ tiêu không đạt trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế [(B/A)* 100]		...%	...%	...%	

7. Kết luận của đoàn kiểm tra

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

7.2. Cơ sở xếp loại:

8. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra

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

ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký tên)

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

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

I. Ghi biên bản kiểm tra

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản.

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

II. Nguyên tắc đánh giá

- Nếu cơ sở không có chỉ tiêu nào đó thì không đánh giá chỉ tiêu đó.

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

- Kết quả đánh giá của chỉ tiêu là "Đạt" hoặc 1 loại lỗi duy nhất (Nhẹ hoặc Nặng hoặc Nghiêm trọng). Chỉ tiêu đánh giá có thể mắc các mức lỗi khác nhau, khi đánh giá, chọn mức đánh giá là lỗi cao nhất. Ví dụ: chỉ tiêu X đủ có thể mắc các mức cả lỗi nhẹ và lỗi nặng thì kết quả đánh giá chỉ tiêu đó là lỗi nặng.

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

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

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

B. PHÂN LOẠI

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

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

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

1. Giấy tờ hợp lệ của cơ sở

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

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

2. Ghi nhật ký trong quá trình nuôi

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

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

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

3. Lưu giữ nhật ký trong quá trình nuôi

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

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

- Lỗi nặng: cơ sở không có nhật ký.

4. Lưu giữ các chứng từ có liên quan

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

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

- Lỗi nặng: không lưu giữ.

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

5. Địa điểm của cơ sở

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

- Lỗi nặng: có nguồn nước không đảm bảo yêu cầu với đối tượng nuôi.

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

6. Đối với ao nuôi

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

-Lỗi nhẹ: ao nuôi có cống (đường) cấp, thoát nước chung.

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

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

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

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

8. Hệ thống cấp và thoát nước

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

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

9. Khu xử lý bùn thải

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

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

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

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

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

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

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

+ Chắc chắn, khô ráo, thông thoáng;

+ Có kệ để nguyên vật liệu;

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

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

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

12. Quy định về nhà vệ sinh tại cơ sở

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15. Cải tạo ao nuôi

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

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

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

16. Sử dụng con giống

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

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

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

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

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

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

18. Sử dụng thuốc thú y thủy sản

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

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

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

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

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

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

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

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

20. Công tác quản lý ao nuôi

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Lỗi nặng: không được trang bị.

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

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

1. Giấy tờ hợp lệ của cơ sở

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

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

2. Ghi nhật ký trong quá trình nuôi

- Đạt yêu cầu: Có nhật ký ghi chép toàn bộ quá trình sản xuất bao gồm vệ sinh lồng, bè; số lượng giống, ngày thả giống cho từng lồng, nguồn gốc giống; ghi chép việc sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học; sử dụng thức ăn hàng ngày; ghi chi tiết việc sử dụng thuốc để điều trị bệnh nếu có (lồng nào bị bệnh, dấu hiệu bệnh, sử dụng thuốc gì, kết quả sau xử lý, thời gian điều trị).

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

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

3. Lưu giữ nhật ký trong quá trình nuôi

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

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

- Lỗi nặng: không có nhật ký ghi chép.

4. Lưu giữ các chứng từ liên quan

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

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

- Lỗi nặng: không lưu giữ.

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

5. Địa điểm của cơ sở

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

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

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

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

6. Lồng, bè nuôi

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

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

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

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

+ Chắc chắn, khô ráo, thông thoáng;

+ Có kệ để nguyên vật liệu;

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

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

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

8. Quy định về nhà vệ sinh

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

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

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

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

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

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

10. Vệ sinh lồng, bè

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

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

11. Sử dụng con giống

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

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

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

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

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

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

13. Sử dụng thuốc thú y thủy sản

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

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

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

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

14. Sử dụng hóa chất, chế phẩm sinh học

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

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

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

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

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

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

16. Công tác chăm sóc thủy sản nuôi

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

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

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

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

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

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

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

18. Quy định về bảo hộ lao động

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

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

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

Biểu mẫu 1b-5

(Tên cơ quan kiểm tra) **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày.... tháng.... năm 20...

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

1. Ngày kiểm tra: .....

2. Tên cơ sở kiểm tra: .....

- Địa chỉ:.....
- Điện thoại:.....Fax: ..... Email: .....
- Số giấy đăng ký kinh doanh/giấy phép đầu tư/Quyết định thành lập: .....

Tên cơ quan cấp:.....Ngày cấp:..... .....

- Người đại diện của cơ sở: ..... Chức vụ: .....
- Mã số cơ sở (nếu có):.....

3. Thành phần Đoàn kiểm tra:..... Chức vụ: .....

.....

.....

.....

.....

4. Sản phẩm: .....

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá

STT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả kiểm tra				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
I	**Nhóm các tiêu chí về hồ sơ**					
1	Yêu cầu về đăng ký sản xuất, kinh doanh	[ ]		[ ]		

STT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả kiểm tra				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
2	Yêu cầu về hồ sơ của từng sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		
3	Yêu cầu về quy định quản lý chất lượng	[ ]	[ ]	[ ]		
4	Yêu cầu về quy định vận hành, điều chỉnh, kiểm tra, bảo dưỡng.	[ ]	[ ]	[ ]		
5	Hồ sơ thực hiện quản lý chất lượng sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		
6	Hồ sơ theo dõi quá trình sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]		
7	Thời gian lưu trữ hồ sơ quản lý chất lượng và hồ sơ theo dõi quá trình sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]		
II	**Nhóm các tiêu chí về địa điểm, cơ sở hạ tầng, trang thiết bị**					
8	Địa điểm xây dựng	[ ]	[ ]	[ ]		
9	Sơ đồ nhà xưởng	[ ]	[ ]			
10	Khu vực sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]		
11	Vật liệu và kết cấu nhà xưởng phù hợp	[ ]	[ ]			
12	Diện tích các khu vực sản xuất	[ ]	[ ]			
13	Thiết kế và bố trí khu vực sản xuất, thiết bị sản xuất	[ ]		[ ]		
14	Yêu cầu số lượng, chủng loại, công suất thiết bị	[ ]	[ ]	[ ]		
15	Trang thiết bị giữ giống vi sinh vật, nuôi cấy và xử lý tiệt trùng trước khi thải ra môi trường *(Áp dụng đối với cơ sở có nuôi cấy và giữ giống vi sinh vật)*	[ ]		[ ]		

STT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả kiểm tra				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
16	Bố trí, lắp đặt thiết bị sản xuất	[ ]		[ ]		
17	Thiết bị, dụng cụ, làm bằng vật liệu phù hợp	[ ]		[ ]		
III	**Nhóm các tiêu chí về điều kiện vệ sinh, vận hành trong nhà xưởng**					
18	Yêu cầu về quy định về vệ sinh nhà xưởng, thu gom và xử lý rác thải	[ ]	[ ]	[ ]		
19	Thực hiện vệ sinh nhà xưởng và môi trường xung quanh	[ ]	[ ]			
20	Chống bụi, xâm nhập của động vật gây hại	[ ]	[ ]			
21	Thu gom và xử lý rác thải, nước thải	[ ]	[ ]	[ ]		
22	Yêu cầu nước sạch phục vụ cho nhu cầu sản xuất	[ ]		[ ]		
IV	**Nhóm các tiêu chí về yêu cầu về quản lý chất lượng**					
23	Trình độ người phụ trách kỹ thuật	[ ]		[ ]		
24	Ghi nhãn hàng hóa	[ ]		[ ]		
25	Phòng quản lý chất lượng (KCS)	[ ]		[ ]		
26	Lưu mẫu sản phẩm từng lô khi hoàn thiện	[ ]	[ ]	[ ]		
27	Thiết bị trong phòng KCS *(Áp dụng đối với cơ sở có phòng KCS)*	[ ]	[ ]	[ ]		
28	Vi phạm chất cấm sử dụng	[ ]			[ ]	
29	Sản phẩm được phép lưu hành hợp pháp	[ ]			[ ]	
30	Sản xuất, san chia, đóng gói lại sản phẩm cho cơ sở khác *(Nếu có)*	[ ]			[ ]	

STT	Chỉ tiêu kiểm tra	Kết quả kiểm tra				Diễn giải các lỗi và hành động khắc phục
		Đạt	Mức lỗi			
			Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng	
V	**Nhóm các tiêu chí về bảo hộ lao động và phòng chống cháy nổ**					
31	Yêu cầu về sức khỏe của người trực tiếp sản xuất	[ ]	[ ]			
32	Yêu cầu quy định về bảo hộ lao động và phòng chống cháy nổ	[ ]	[ ]	[ ]		
33	Thiết bị phòng cháy, chữa cháy	[ ]	[ ]	[ ]		
34	Bảo hộ lao động và vệ sinh cá nhân	[ ]	[ ]	[ ]		
	Tổng số chỉ tiêu	**34**	**22**	**25**	**3**	
	Số chỉ tiêu đánh giá thực tế (A)	...				
	Số chỉ tiêu không đạt (B)		...	...	...	
	Tỷ lệ % số chỉ tiêu không đạt trên số chỉ tiêu đánh giá thực tế [(B/A)* 100]		...%	...%	...%	

6. Kết luận của đoàn kiểm tra

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

6.2. Cơ sở xếp loại:.....

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra

Ghi chú:

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

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

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ	**ĐẠI DIỆN ĐOÀN KIỂM TRA**
(Ký tên, đóng dấu - nếu có)	*(Ký tên)*

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

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

1. Ghi biểu mẫu kiểm tra

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong biểu mẫu.

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa trên nội dung đã ghi trong biểu mẫu, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

2. Nguyên tắc đánh giá

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

- Kết quả đánh giá của chỉ tiêu là "Đạt" hoặc 1 loại lỗi duy nhất (Nhẹ hoặc Nặng hoặc Nghiêm trọng). Chỉ tiêu đánh giá có thể mắc các mức lỗi khác nhau, khi đánh giá, chọn mức đánh giá là lỗi cao nhất. Ví dụ: chỉ tiêu X đủ có thể mắc các mức cả lỗi nhẹ và lỗi nặng thì kết quả đánh giá chỉ tiêu đó là lỗi nặng.

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

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

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

B. PHÂN LOẠI

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

C. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ CHI TIẾT TỪNG CHỈ TIÊU

I. Nhóm các tiêu chí về hồ sơ

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

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

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

2. Yêu cầu về hồ sơ của từng sản phẩm

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

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

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

3. Yêu cầu về quy định quản lý chất lượng

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

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

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

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

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

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

Lỗi nặng: Không có các quy định trên.

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

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

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

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

6. Hồ sơ theo dõi quá trình sản xuất

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Địa điểm xây dựng

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

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

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

9. Sơ đồ nhà xưởng

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

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

10. Khu vực sản xuất

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

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

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

11. Vật liệu và kết cấu nhà xưởng phù hợp

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

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

12. Diện tích các khu vực sản xuất

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16. Bố trí, lắp đặt thiết bị sản xuất

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

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

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

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

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

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

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

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

Lỗi nhẹ: Thiếu một trong các quy định trên.

Lỗi nặng: Không có các quy định trên

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

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

Lỗi nhẹ: Không đáp ứng được yêu cầu trên.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

23. Trình độ người phụ trách kỹ thuật

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

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

24. Ghi nhãn hàng hóa

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

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

25. Phòng quản lý chất lượng (KCS)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

28. Vi phạm chất cấm sử dụng

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

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

29. Sản phẩm được phép lưu hành hợp pháp

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Lỗi nhẹ: Thiếu một trong các quy định trên.

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

33. Thiết bị phòng cháy, chữa cháy

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

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

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

34. Bảo hộ lao động và vệ sinh cá nhân

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

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

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

(Xem tiếp Công báo số 49 + 50)

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN

Địa chỉ: Số 1, Hoàng Hoa Thám, Ba Đình, Hà Nội
Điện thoại: 080.44946 – 080.44417
Fax: 080.44517
Email: congbao@chinhphu.vn
Website: http://congbao.chinhphu.vn
In tại: Xí nghiệp Bản đồ 1 - Bộ Quốc phòng

Giá: 10.000 đồng