

**BIỂU MẪU BIÊN BẢN VÀ HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH/ KIỂM TRA VIỆC DUY
TRÌ ĐIỀU KIỆN ATTP THEO QUY ĐỊNH THỊ TRƯỜNG XUẤT KHẨU**

**CƠ QUAN CHỦ QUẢN
TÊN CƠ QUAN THẨM
QUYỀN**

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

**BIÊN BẢN
THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN ATTP / KIỂM TRA VIỆC DUY TRÌ ĐIỀU KIỆN ATTP
THEO QUY ĐỊNH THỊ TRƯỜNG XUẤT KHẨU**
(Số:.....)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
.....
2. Tên tiếng Anh, tên giao dịch thương mại (nếu có):
3. Địa chỉ:
.....
4. Số điện thoại: :
.....
5. Mã số (nếu có):.....
6. Giấy chứng nhận ATTP/Giấy chứng nhận khác theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP: ngày cấp.....ngày hết hạn hiệu lực.....
7. Nhóm sản phẩm đăng ký xuất khẩu:

Nhóm sản phẩm	Tên sản phẩm tương ứng thuộc nhóm sản phẩm	Thị trường đăng ký xuất khẩu
---------------	--	------------------------------

		Thị trường có yêu cầu đặc thù về điều kiện ATTP so với qui định Việt Nam	Thị trường có yêu cầu lập danh sách được phép xuất khẩu	Thị trường khác có yêu cầu kiểm tra, chứng nhận của NAFIQPM

Lưu ý nhóm sản phẩm/tên sản phẩm đăng ký phải được chứng nhận trong Giấy chứng nhận ATTP/ Giấy chứng nhận khác theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP.

8. Ngày thẩm định/ kiểm tra:

.....

9. Hình thức: Thẩm định điều kiện ATTP để lập danh sách thị trường ☐

Thẩm định điều kiện ATTP khi có thay đổi ☐ (thay đổi về hệ thống đảm bảo chất lượng, ATTP so với phạm vi đã được thẩm định, chứng nhận trước đó/ có thay đổi về mặt bằng sản xuất)

Kiểm tra việc duy trì điều kiện ATTP ☐

10. Thành phần đoàn thẩm định/kiểm tra

1)

2)

3)

11. Đại diện cơ sở:

1)

2)

II. NỘI DUNG THẨM ĐỊNH/KIỂM TRA

TT	Nội dung	Kết quả		Diễn giải các điểm không phù hợp, quy định tham chiếu và thời hạn khắc phục /Khuyến nghị (nếu có)
		Đạt	Không đạt	

I. Quy định chung của Việt Nam và các thị trường có yêu cầu tương đương đăng ký bổ sung Danh sách xuất khẩu

Căn cứ pháp lý: Luật An toàn thực phẩm, QCVN tương ứng () và các quy định của các thị trường có yêu cầu tương đương*

1	Địa điểm sản xuất (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm...)			
2	Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh nhiễm chéo...)			
3	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			
4	Phương tiện, dụng cụ vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, bảo quản phù hợp...)			
5	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh cá nhân (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh cá nhân...)			
6	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)			

7	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)			
8	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)			
9	Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP phù hợp quy định và thực tế; có kế hoạch và thực hiện thẩm tra, duy trì điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định, thiết bị thực hiện QLCL đầy đủ và phù hợp)			
10	Truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn (có quy định, thủ tục thực hiện; tổ chức ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)			
II. Quy định của các thị trường có yêu cầu đặc thù				
<i>Căn cứ pháp lý: Quy định đặc thù của thị trường tại Phụ lục II của Thông tư này</i>				
11	Thị trường EU, GB (Quy định EU: số 852/2004, 853/2004, 2017/625, 2019/627, 2020/2235, 2022/2292; 2073/2005; 2023/915; 37/2010; 396/2005; 1333/2008; 1169/2011; 2020/2184, ...)			

	Kiểm soát các cơ sở tham gia trong chuỗi cung cấp nguyên liệu, bán thành phẩm			
	Nguyên liệu thủy sản nuôi			
	Nguyên liệu thủy sản khai thác			
	Nguyên liệu NT2MV			
	Nguyên liệu nhập khẩu			
	Điều kiện nhà xưởng, trang thiết bị và nước dùng chế biến			
	Kiểm soát sử dụng phụ gia			
	Thiết lập chương trình quản lý chất lượng, ATTP và thực hiện kiểm soát mối nguy dư lượng các chất ô nhiễm, hoá chất kháng sinh, vi sinh vật gây bệnh, độ tổ, chất gây dị ứng...			
	Kiểm soát ghi nhãn			
	Yêu cầu đối với sản phẩm			
	Bảo quản sản phẩm			
	Truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn			
	Kiểm soát IUU			
12	Thị trường Hoa Kỳ đối với cá da trơn (Docket No. FSIS-2008-0031 (<u>Final Rule</u>), 9 CFR 416, 9 CFR 417, 21 CFR 556, 40 CFR 180, 9 CFR 327.14, 9 CFR 317, directive 5000.1, directive 5000.4, directive 14010.1, FSIS Compliance Guideline, Directive 7120.1,...)			
	Kiểm soát các cơ sở tham gia trong chuỗi cung cấp nguyên liệu, bán thành phẩm cá da trơn để chế biến xuất khẩu vào Hoa Kỳ			
	Kiểm soát cơ sở nuôi			
	Kiểm soát quá trình vận chuyển và cơ sở vận chuyển			
	Kiểm soát và xử lý cá chết và cá bị bệnh			

	Điều kiện nhà xưởng, trang thiết bị			
	Kiểm soát điều kiện vệ sinh; xây dựng và tuân thủ SSOP			
	Xây dựng và tuân thủ kế hoạch HACCP			
	Kiểm soát dư lượng thuốc thú y, các chất ô nhiễm và vi sinh vật gây bệnh			
	Kiểm tra trước khi xuất khẩu (pre-shipment review)			
	Kiểm soát thông tin ghi nhãn			
	Sử dụng phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến			
	Yêu cầu đối với sản phẩm			
	Truy xuất và thu hồi sản phẩm, báo cáo sản phẩm không đảm bảo ATTP hoặc ghi nhãn không đúng			
	Lưu trữ hồ sơ			
	Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: - Số nhóm chỉ tiêu đánh giá “Đạt”: - Số nhóm chỉ tiêu đánh giá “Không đạt”:			

III. CÁC NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG THẨM ĐỊNH/KIỂM TRA VÀ LÝ DO:

.....

IV. LẤY MẪU (nếu có):

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH /KIỂM TRA

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

2. Xếp loại cơ sở: Đạt ☐ Không đạt ☐

(Ghi rõ Đạt, Không đạt đối với quy định của Việt Nam, thị trường đặc thù EU, GB, Hoa Kỳ)

3. Nội dung cần khắc phục (bao gồm kế hoạch, biện pháp xử lý sản phẩm không đảm bảo ATTP):

Thời hạn gửi báo cáo khắc phục:.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản được lập thành bản, có giá trị như nhau. *Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định/kiểm tra 01 bản, cơ quan có liên quan) 01 bản (nếu cần)*

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu)

**TRƯỞNG ĐOÀN THẨM
ĐỊNH/KIỂM TRA**
(Ký tên)

**HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH/KIỂM TRA VÀ HOÀN THIỆN BIÊN BẢN THẨM
ĐỊNH/KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN
XUẤT, KINH DOANH THỦY XUẤT KHẨU**

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để thẩm định/kiểm tra việc duy trì điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản xuất khẩu; lập, bổ sung vào danh sách xuất khẩu các thị trường có yêu cầu đặc thù. Trong đó, tùy theo hình thức, mục đích thẩm định/kiểm tra thì các nội dung không liên quan sẽ không được thẩm định/kiểm tra. *Cụ thể:*

- *Cơ sở thuộc Điểm a, Khoản 1 Điều 2 khi thẩm định đưa vào danh sách sẽ thẩm định theo Mục II Phần II (Nội dung thẩm định/kiểm tra) trong Biên Bản nêu trên;*

- *Cơ sở thuộc Điểm b, Khoản 1 Điều 2 khi thẩm định đưa vào danh sách sẽ thẩm định theo Mục I. Nếu đăng ký bổ sung Danh sách XK thị trường có yêu cầu đặc thù thì thẩm định cả nội dung theo Mục II, Phần II (Nội dung thẩm định/kiểm tra) trong Biên Bản nêu trên;*

- *Khi thực hiện Kiểm tra việc duy trì các cơ sở trong danh sách XK vào thị trường có yêu cầu đặc thù sẽ kiểm tra theo Mục I, II Phần II (Nội dung thẩm định/kiểm tra) trong Biên Bản nêu trên;*

- Khi thực hiện Kiểm tra việc duy trì các cơ sở trong danh sách XK vào thị trường có yêu cầu tương đương sẽ kiểm tra theo Mục I Phần II (Nội dung thẩm định/kiểm tra) trong Biên Bản nêu trên

II. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ, XẾP LOẠI A. Ghi biên bản thẩm định/kiểm tra:

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong mẫu biên bản. Trong đó, ngoài tham chiếu Luật ATTP, nếu có các QCKT tham chiếu khác trong Mục I cần ghi rõ tên QCVN, điều khoản, điểm tham chiếu

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Kết quả đánh giá chỉ tiêu là “Đạt” hoặc “Không đạt” và diễn giải điểm không phù hợp tương ứng với mỗi nhóm chỉ tiêu “Không đạt” đã được Đoàn thẩm định phát hiện thông qua quan sát, phỏng vấn, hồ sơ, tài liệu tại hiện trường, thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi sau khi thống nhất với đại diện cơ sở và điều khoản tham chiếu thẩm định (theo quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng hoặc quy định của thị trường nhập khẩu mà Cơ sở có đăng ký xuất khẩu).

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

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn thẩm định

- Điểm 2, Mục VI. Đề xuất xếp loại cơ sở (Đạt/Không đạt).

B. NHÓM CHỈ TIÊU

- **Mục I. CÁC YÊU CẦU CHUNG VỀ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP** (từ 01 đến 6): Áp dụng đối với tất cả các loại hình cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản bao gồm các loại hình có yêu cầu đặc thù xuất khẩu nhằm đánh giá lại việc đáp ứng theo với quy định Việt Nam và thị trường có các yêu cầu tương đương của các cơ sở đã được cấp Giấy chứng nhận ATTP hoặc Giấy chứng nhận khác theo Nghị định 15/2018/NĐ-CP.

- **Mục II. YÊU CẦU RIÊNG ĐIỀU KIỆN ĐAM BẢO ATTP ĐỐI VỚI LOẠI HÌNH SẢN XUẤT KINH DOANH THỰC PHẨM** (từ nhóm chỉ tiêu 6): Áp dụng để đánh giá việc đáp ứng tương ứng với các yêu cầu đặc thù hoặc cao hơn của thị trường đăng ký /đăng ký bổ sung ngoài yêu cầu tương đương với quy định của Việt Nam nêu tại Mục 1.

C. Nguyên tắc đánh giá:

- Nhóm chỉ tiêu được đánh giá đạt khi tuân thủ quy định Luật ATTP, yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng và quy định của thị trường nhập khẩu có yêu cầu đặc thù mà Cơ sở có đăng ký xuất khẩu.

- Đoàn thẩm định có thể đưa ra các Khuyến nghị để cơ sở xem xét cải tiến trong hoạt động kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm tại Nhóm chỉ tiêu đánh giá tương ứng.

D. Phương pháp đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế, phỏng vấn và xem xét hồ sơ để xác định tính đầy đủ, phù hợp so với các quy định, quy chuẩn tương ứng của Việt Nam và yêu cầu đặc thù của thị trường nêu tại Phụ lục II của Thông tư này.

Đ. Hướng dẫn xếp loại

1. Xếp loại ĐẠT:

- Cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định và được đánh giá “ĐẠT” đối với tất cả nhóm chỉ tiêu được đánh giá.

2. Xếp loại KHÔNG ĐẠT:

Cơ sở có ít nhất 01 nhóm chỉ tiêu đánh giá trở lên trong số các nhóm chỉ tiêu được đánh giá có kết quả “Không đạt. Lưu ý thời gian khắc phục phải đảm bảo để Cơ quan thẩm quyền thông báo kết quả đạt/không đạt tính từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ là 30 ngày.

E. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:

1. ĐỊA ĐIỂM SẢN XUẤT

Nhóm chỉ tiêu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
		Đạt	Không đạt	
1	Địa điểm sản xuất (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)			

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở sản xuất thực phẩm nông, lâm, thủy sản phải có địa điểm phù hợp, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác đáp ứng theo điểm a, khoản 1, Điều 19 và điểm a, khoản 1 Điều 20 Luật ATTP, các QCKT tương ứng đối với loại hình cơ sở.

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực sản xuất và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Khu vực sản xuất có địa điểm phù hợp, thuận lợi trong sản xuất, vận chuyển; có khoảng cách thích hợp, không ảnh hưởng bởi với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp...

- Không bị đọng nước, ngập nước.

2. KẾT CẤU NHÀ XƯỞNG, BỐ TRÍ SẢN XUẤT

Nhóm chỉ tiêu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
		Đạt	Không Đạt	
2	Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)			

2.1. Yêu cầu:

Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất phải đáp ứng điểm a, khoản 1, Điều 19 và khoản 2, Điều 25 của Luật ATTP, yêu cầu tại các QCKT tương ứng với loại hình sản xuất của cơ sở, trong đó:

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô sản xuất thực phẩm;

- Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.

- Khu vực sản xuất được bố trí phù hợp với quy trình sơ chế, chế biến theo nguyên tắc 1 chiều, hạn chế sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực sản xuất (thu gom, sơ chế, chế biến...)

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Diện tích nhà xưởng, các khu vực phải phù hợp với công năng sản xuất.

- Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh

- Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.

- Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.

- Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn.

- Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản thực phẩm, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

3. TRANG THIẾT BỊ SẢN XUẤT

Nhóm chỉ tiêu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
		Đạt	Không đạt	
3	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			

3.1. Yêu cầu:

Trang thiết bị sản xuất phải đáp ứng quy định tại điểm c, khoản 1, Điều 19 Luật ATTP và các yêu cầu tại các QCKT tương ứng với loại hình cơ sở, trong đó:

- Vật liệu và cấu trúc thích hợp không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Sử dụng và bảo quản trang thiết bị, dụng cụ đúng cách, hợp vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các trang thiết bị, dụng cụ dùng trong sản xuất thực phẩm.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Đồ trang thiết bị, được thiết kế, chế tạo phù hợp, bảo đảm an toàn thực phẩm.
- Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
- Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

4. VỆ SINH NHÀ XƯỞNG, TRANG THIẾT BỊ

Nhóm chỉ tiêu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
		Đạt	Không đạt	
4	Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, ...)			

4.1. Yêu cầu

Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị phải đáp ứng điểm c, đ, khoản 1, Điều 19, Luật ATTP và các yêu cầu tại QCKT tương ứng đối với loại hình cơ sở, trong đó phải:

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng.

4.2. Phạm vi:

Tất cả các khu vực sản xuất; dụng cụ làm vệ sinh, hóa chất tẩy rửa, khử trùng.

4. 3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.
- Có dấu hiệu để phân biệt giữa các dụng cụ.
- Đủ số lượng. Có nơi bảo quản; sắp xếp đúng nơi qui định.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

5. NGƯỜI TRỰC TIẾP SẢN XUẤT, VỆ SINH CÔNG NHÂN

Nhóm chỉ tiêu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
		Đạt	Không đạt	
5	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; ...)			

5.1. Yêu cầu

Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân phải đáp ứng điểm e, khóa 1, Điều 19 Luật ATTP và các yêu cầu tại QCKT tương ứng, trong đó:

- Người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ và có kiến thức ATTP theo quy định.
- Công nhân có bảo hộ lao động và có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có phương tiện rửa, khử trùng tay và có nhà vệ sinh phù hợp.
- Trang thiết bị vệ sinh công nhân trong tình trạng hoạt động, được bảo trì tốt.

5. 2. Phạm vi:

- Kiến thức ATTP của người trực tiếp sản xuất theo quy định;
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định.
- Bảo hộ lao động; nhà vệ sinh; phương tiện rửa, khử trùng tay.

5. 3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Công nhân có kiến thức về an toàn thực phẩm và được khám sức khỏe theo quy định.
- Công nhân có bảo hộ lao động. Cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động.
- Có vòi nước rửa tay và xà phòng được bố trí tại khu vực sản xuất, khu vực nhà vệ sinh.
- Có nhà vệ sinh có đủ nước, được trang bị thùng rác và giấy chuyên dụng
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

6. NGUYÊN LIỆU VÀ CÁC YẾU TỐ ĐẦU VÀO SẢN XUẤT THỰC PHẨM

Nhóm chỉ tiêu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
		Đạt	Không đạt	
6	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)			

6.1. Yêu cầu:

Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm phải đáp ứng qui định tại khoản 1, điểm a, khoản 2, Điều 19 Luật ATTP, Điểm b, khoản 1, Điều 19 Luật ATTP và các yêu cầu tại các QCKT tương ứng, trong đó:

- Nguyên liệu đưa vào sản xuất phải đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm;
- Có đủ nước, nước đá để sản xuất thực phẩm đạt quy chuẩn kỹ thuật;
- Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất thực phẩm theo đúng quy định.

6.2. Phạm vi:

- Hồ sơ ghi chép về nguyên liệu.
- Khu vực, thùng, tủ, ngăn chứa hoá chất, phụ gia;
- Nguồn cung cấp nước, nước đá; dụng cụ chứa đựng. Kết quả phân tích nước, nước đá (nếu có);
- Sử dụng trong thực tế.

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn để xác định:

- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.
- Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;
- Hoá chất, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

7. PHÒNG, CHỐNG ĐỘNG VẬT GÂY HẠI VÀ XỬ LÝ CHẤT THẢI, NƯỚC THẢI

Nhóm chỉ tiêu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
		Đạt	Không đạt	
7	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có			

	dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)			
--	---	--	--	--

7.1. Yêu cầu:

Hoạt động phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải phải đáp ứng quy định tại điểm c, Khoản 1, Điều 19 và điểm b, khoản 1, Điều 20 Luật ATTP và các yêu cầu tại QCKT tương ứng, trong đó:

- Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.
- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.
- Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

7.2. Phạm vi:

- Khu vực sản xuất trong nhà và ngoài trời.
- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.
- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực sản xuất, bảo quản thực phẩm.
- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo môi nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực sản xuất.
- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải có nắp đậy hoặc ở ngoài khu vực sản xuất.

8. BAO GÓI, GHI NHÃN, BẢO QUẢN, VẬN CHUYỂN

Nhóm chỉ tiêu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
		Đạt	Không đạt	
8	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)			

8.1. Yêu cầu:

Hoạt động bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển thực phẩm phải đáp ứng qui định tại điểm b, c, khoản 2 Điều 10; Điều 18; điểm c, đ, khoản 1 Điều 19; điểm a, c, khoản 1, Điều 20 Luật ATTP và các yêu cầu tại QCKT tương ứng, trong đó:

- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.
- Nhãn được ghi đúng quy định.
- Điều kiện/ phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

8.2. Phạm vi:

- Nhãn sản phẩm.
- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.
- Phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.
- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo qui định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).
- Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

9. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP VÀ QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG

Nhóm chỉ tiêu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
		Đạt	Không đạt	
9	Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP)			

9.1. Yêu cầu:

Điều kiện bảo đảm ATTP và hệ thống quản lý chất lượng của cơ sở phải đáp ứng quy định tại điểm đ, khoản 1, Điều 19 Luật ATTP và các quy định theo QCKT tương ứng, trong đó:

- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP theo quy định.

9.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các khu vực sản xuất, trang thiết bị sản xuất, kho bảo quản...
- Các quy định về làm vệ sinh và ghi chép, theo dõi sản xuất.

- Hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng (nếu có).

9.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất.
- Có quy định về làm vệ sinh khu vực sản xuất; thiết bị, dụng cụ sản xuất.
- Có hồ sơ ghi chép việc làm vệ sinh khu vực sản xuất, hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng.

10. TRUY XUẤT NGUỒN GỐC, THU HỒI VÀ XỬ LÝ SẢN PHẨM KHÔNG BẢO ĐẢM AN TOÀN

Nhóm chỉ tiêu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục/Khuyến nghị
		Đạt	Không đạt	
10	Truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn (quy định, thủ tục thực hiện; hồ sơ ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)			

10.1. Yêu cầu:

Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm (nguyên liệu, thực phẩm), thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn đáp ứng quy định tại khoản 1, Điều 11 và điểm đ, khoản 1, Điều 19 Luật ATTP và các quy định theo QCKT tương ứng.

10.2. Phạm vi:

- Người được phân công quản lý chất lượng, người tham gia sản xuất.
- Ghi chép, hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, thực phẩm

- Quy định và thủ tục, phân công thực hiện truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không bảo đảm an toàn.

10.3. Phương pháp và nội dung thẩm định, đánh giá:

Xem xét, thẩm định trên thực tế, hồ sơ và phỏng vấn để xác định:

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi nguồn nguyên liệu (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày mua, tên nguyên liệu, người bán, trọng lượng, tình trạng nguyên liệu).

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi phân phối sản phẩm (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày, tên sản phẩm, người mua, trọng lượng).

- Thủ tục, kế hoạch hành động khi sản phẩm không bảo đảm an toàn. .

11. CÁC YÊU CẦU ĐẶC THÙ CỦA THỊ TRƯỜNG EU

11.1 Yêu cầu:

Cơ sở phải xây dựng quy định, thủ tục và thực hiện đầy đủ các yêu cầu đặc thù của thị trường EU nêu tại Chương I của Phụ lục II của Thông tư này.

11.2 Phạm vi:

- Quy định, thủ tục nội bộ của Cơ sở đáp ứng qui định của thị trường EU;

- Hồ sơ triển khai thực hiện các qui định, thủ tục.

- Quan sát việc thực hiện trong thực tế.

11.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

- Căn cứ phạm vi sản phẩm đăng ký thẩm định hoặc được thẩm định, cần xem xét quy định, thủ tục và hồ sơ thực hiện của cơ sở đảm bảo đáp ứng qui định của EU, cụ thể:

+ Kiểm soát các cơ sở tham gia trong chuỗi cung cấp nguyên liệu, bán thành phẩm: các cơ sở thu mua, sơ chế, chợ đầu mối, tàu chế biến, tàu cấp đông và tàu bảo quản lạnh cung cấp nguyên liệu chế biến xuất khẩu vào EU phải nằm trong danh sách được EU phê duyệt theo quy định tại Điều 18, Chương V, Quy định EU số 2022/2292 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này của EU.

+ Kiểm soát nguyên liệu thủy sản nuôi: nguyên liệu thủy sản nuôi phải được mua từ cơ sở nuôi đáp ứng qui định sau: chỉ sử dụng hóa chất, thuốc thú y bảo đảm tuân thủ đúng quy định EU số 37/2010 và các quy định sửa đổi bổ sung của EU; khu vực nuôi và đối tượng

nuôi phải thuộc phạm vi giám sát của chương trình dư lượng để đáp ứng quy định tại điểm b khoản 2 Điều 13 Chương IV của Quy định EU số 2022/2292 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này (trừ các đối tượng nuôi, sản phẩm quy định tại khoản 2, Điều 5 Quy định EU số 2022/2292); Cơ sở nuôi đảm bảo lưu giữ tài liệu, hồ sơ, thông tin liên quan đến quá trình nuôi về giống thủy sản, thức ăn, thuốc thú y thủy sản và sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản dùng trong quá trình nuôi trồng thủy sản, thời điểm và sản lượng thu hoạch, nơi xuất bán theo quy định về truy xuất nguồn gốc theo quy định tại Mục III, Phần A, Phụ lục 1, Quy định EU số 852/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này.

+ Kiểm soát nguyên liệu thủy sản khai thác: nguyên liệu thủy sản khai thác phải được thu mua từ các tàu cá đáp ứng đáp ứng yêu cầu tương ứng tại Chương I, III, VI, VII Phần VIII, Phụ lục III Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này; Quá trình bốc dỡ thủy sản tại cảng cá đáp ứng yêu cầu tại Chương II, Phần VIII, Phụ lục III Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này.

+ Kiểm soát nguyên liệu NT2MV: nguyên liệu NT2MV chỉ được thu hoạch từ vùng thu hoạch NT2MV, vùng nuôi lưu, cơ sở làm sạch NT2MV đã được EU phê duyệt; cơ sở làm sạch, chế biến NT2MV đáp ứng yêu cầu liên quan đến xử lý nhiệt (nếu có) được quy định tại Phụ lục III, phần VII, Chương II Quy định EU số 853/2004 của EU.

+ Kiểm soát nguyên liệu nhập khẩu, nguyên liệu chế biến từ trứng, sữa nhập khẩu: nguyên liệu thủy sản phải có xuất xứ từ quốc gia thuộc EU hoặc quốc gia/vùng lãnh thổ trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU theo quy định tại Phụ lục IX Quy định EU số 2021/405 (áp dụng đối với cả quốc gia/vùng lãnh thổ mà tại đó nguyên liệu thủy sản cập cảng, ngay cả chỉ thực hiện đưa hàng hóa thủy sản tàu bảo quản lạnh); nguyên liệu thủy sản được tiếp nhận hoặc sơ chế, chế biến hoặc bảo quản lạnh từ các cơ sở (tàu chế biến, tàu đông lạnh, tàu bảo quản lạnh, cơ sở chế biến, kho lạnh) trong danh sách được EU phê duyệt theo Điều 127 Quy định EU số 2017/625 và Điều 18 Quy định EU số 2022/2292 và các quy định sửa đổi các quy định này; nguyên liệu nhập khẩu được Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu hoặc quốc gia mà tại đó nguyên liệu được chuyển tải trước khi xuất khẩu vào Việt Nam chứng nhận đáp ứng tất cả các nội dung về đảm bảo an toàn thực phẩm tương ứng được nêu tại mẫu chứng thư FISH-CRUST-HC ban hành kèm theo Chương 28 (đối với cá, giáp xác) hoặc mẫu chứng thư MOL-HC ban hành kèm theo Chương 31 (nhuyễn thể 2 mảnh vỏ) Phụ lục III Quy định EU số 2020/2235 và các hướng dẫn bổ sung của Ủy ban Châu Âu, của Bộ Nông nghiệp và Môi trường (nếu có); nguyên liệu cá ngừ đông lạnh nhập khẩu được chứng nhận về mục đích sử dụng khi xuất khẩu vào Việt Nam trong Chứng thư: sản xuất đồ hộp (canning industry) hoặc sản phẩm dùng làm thực phẩm cho người (products for human consumption) theo Quy định EU số 2020/2235 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

+ Kiểm soát điều kiện nhà xưởng, trang thiết bị và nước dùng chế biến: Cơ sở chế biến đáp ứng các yêu cầu tại Điều 4, Điều 5 Quy định EU số 852/2004 và Chương III, IV, V,

VI, VII và VIII Phần VIII Phụ lục III Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này; phải xây dựng và thực hiện kiểm soát chất lượng nước, nước đá sử dụng cho chế biến theo qui định EU số 2020/2184.

+ Kiểm soát sử dụng phụ gia: Cơ sở chế biến thiết lập quy định để quản lý trong toàn bộ quá trình chế biến và sản phẩm cuối cùng đáp ứng Quy định EU số 1333/2008 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này khi sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm.

+ Kiểm soát dư lượng các chất ô nhiễm, hoá chất kháng sinh, vi sinh vật gây bệnh: Cơ sở chế biến phải kiểm soát nguyên liệu và toàn bộ quá trình chế biến để đảm bảo sản phẩm thủy sản vào EU đáp ứng các chỉ tiêu vi sinh vật tại Chương V, Phần VIII của Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004, Quy định EU số 2073/2005 và các quy định sửa đổi bổ sung; đáp ứng yêu cầu mức tối đa đối với chất gây ô nhiễm được quy định trong Quy định EU số 2023/915 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này; đáp ứng Quy định EU số 37/2010 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này về mức dư lượng tối đa thuốc thú y đối với thủy sản; đáp ứng Quy định EU số 396/2005 về mức tối đa đối với dư lượng thuốc bảo vệ thực vật; sản phẩm không chứa dư lượng chất có tính được lý bị cấm trong thực phẩm ở mức bằng hoặc cao hơn mức của “Điểm tham chiếu cho hành động-Reference point for action” theo Quy định EU số 2019/1871 và quy định sửa đổi, bổ sung quy định này.

+ Kiểm soát ghi nhãn: Cơ sở chế biến phải tuân thủ qui định về ghi nhãn để nhận dạng sản phẩm theo quy định Phần I Phụ lục II của Quy định EU số 853/2004 của EU và các quy định sửa đổi bổ sung. Thông tin ghi nhãn đáp ứng Quy định EU số 1169/2011; EU số 1379/2013 và các quy định sửa đổi, bổ sung các quy định này.

+ Yêu cầu đối với sản phẩm đặc thù: đối với sản phẩm thủy sản ăn liền phải đáp ứng yêu cầu tại Phần D của Chương III, Phần VIII, Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004 của EU và các quy định sửa đổi bổ sung quy định này; đối với sản phẩm thủy sản NT2MV sống phải đáp ứng yêu cầu tại Chương I, II, III, IV, VI, VIII của Phần VII Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004, Chương V, Phần VII của Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004, Quy định EU số 2073/2005 và các quy định sửa đổi bổ sung; đối với sản phẩm đùi ếch, ốc phải đáp ứng yêu cầu tại Chương XI của Phần VIII Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung; đối với sản phẩm Gelatine phải đáp ứng yêu cầu tại Chương XIV của Phần VIII Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung; đối với sản phẩm Collagen phải đáp ứng yêu cầu tại Chương XV của Phần VIII Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung; đối với sản phẩm composite phải đáp ứng yêu cầu tại Điều 20 Quy định EU số 2022/2292; đối với sản phẩm tinh luyện (highly refined products) phải đáp ứng yêu cầu tại Chương XVI của Phần VIII Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004 và các quy định sửa đổi bổ sung; đối với sản phẩm Glucosamine phải đáp ứng yêu cầu tại Chương XV của Phần XVI Phụ lục III của Quy định EU số 853/2004 và được bổ sung bởi Quy định EU số 2016/355.

+ Bảo quản sản phẩm: kho lạnh bảo quản sản phẩm thủy sản xuất khẩu vào EU phải nằm trong danh sách được EU phê duyệt theo quy định tại Điều 18, Chương V, Quy định EU 2022/2292 và các quy định sửa đổi, bổ sung quy định này của EU.

+ Truy xuất, thu hồi: Cơ sở phải thiết lập và tuân thủ qui định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo ATTP theo qui định Điều 28 Quy định EU số 178/2002.

+ Kiểm soát IUU: Cơ sở chế biến thủy sản có nguồn gốc khai thác phải thiết lập và thực hiện quy định đảm bảo khả năng truy xuất nguồn gốc trong toàn bộ chuỗi sản xuất, chế biến lô hàng xuất khẩu sang thị trường EU theo yêu cầu của quy định về chống khai thác bất hợp pháp, không báo cáo, không theo quy định của EU (quy định chống khai thác IUU số 1005/2008).

- Đánh giá thực tế việc thực hiện tại cơ sở: quan sát và đánh giá thực tế trong quá trình sản xuất để đánh giá mức độ tuân thủ của cơ sở đáp ứng quy định, thủ tục đã xây dựng của cơ sở nhằm đảm bảo đáp ứng yêu cầu của EU.

12. CÁC YÊU CẦU ĐẶC THÙ CỦA THỊ TRƯỜNG GB

12.1 Yêu cầu:

Cơ sở phải xây dựng quy định, thủ tục và thực hiện đầy đủ các yêu cầu đặc thù của thị trường GB nêu tại Chương II của Phụ lục II của Thông tư này.

12.2 Phạm vi:

- Quy định, thủ tục nội bộ của Cơ sở đáp ứng qui định của thị trường GB;
- Hồ sơ triển khai thực hiện các qui định, thủ tục.
- Quan sát việc thực hiện trong thực tế.

12.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

- Căn cứ phạm vi sản phẩm đăng ký thẩm định hoặc được thẩm định, cần xem xét quy định, thủ tục và hồ sơ thực hiện của cơ sở đảm bảo đáp ứng qui định của GB tại Chương II của Phụ lục II của Thông tư này.

13. CÁC YÊU CẦU ĐẶC THÙ CỦA THỊ TRƯỜNG HOA KỲ

13.1 Yêu cầu:

Cơ sở chế biến sản phẩm cá da trơn xuất khẩu vào thị trường Hoa Kỳ phải xây dựng quy định, thủ tục và thực hiện đầy đủ các yêu cầu đặc thù của thị trường Hoa Kỳ nêu tại Chương III, Phụ lục II của Thông tư này.

13.2 Phạm vi:

- Quy định, thủ tục nội bộ của Cơ sở chế biến cá da trơn xuất khẩu vào Hoa Kỳ đáp ứng qui định của thị trường Hoa Kỳ;
- Hồ sơ triển khai thực hiện các qui định, thủ tục.
- Quan sát việc thực hiện trong thực tế.

13.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

- Căn cứ phạm vi sản phẩm đăng ký thẩm định hoặc được thẩm định, cần xem xét quy định, thủ tục và hồ sơ thực hiện của cơ sở đảm bảo đáp ứng qui định của Hoa Kỳ đối với sản phẩm cá da trơn, cụ thể:
 - + Kiểm soát các cơ sở tham gia trong chuỗi cung cấp bán thành phẩm: Đối với cơ sở chế biến Cá da trơn từ nguồn nguyên liệu là bán thành phẩm do cơ sở khác cung cấp và cơ sở cung cấp bán thành phẩm để sản xuất, xuất khẩu vào Hoa Kỳ phải đáp ứng quy định tại Mục 2.2, Phần C, Chương III, Phụ lục II Thông tư này.
 - + Kiểm soát cơ sở nuôi: nguyên liệu cá da trơn phải được thu mua từ các cơ sở nuôi đáp ứng các yêu cầu quy định tại Phần A, Chương II, Phụ lục II Thông tư này.
 - + Kiểm soát quá trình vận chuyển và cơ sở vận chuyển: phương tiện vận chuyển và quá trình vận chuyển nguyên liệu từ cơ sở nuôi về nhà máy phải đáp ứng các yêu cầu quy định tại Phần B, Chương III, Phụ lục II Thông tư này.
 - + Kiểm soát và xử lý cá chết và cá bị bệnh: cá chết và cá bị bệnh được kiểm tra, loại bỏ trong quá trình vận chuyển và khi tiếp nhận, cắt tiết hoặc fillet và phải được kiểm soát và xử lý đáp ứng quy định theo mục 3, Phần B, Chương III, Phụ lục II, Thông tư này.
 - + Điều kiện nhà xưởng, trang thiết bị: Nhà xưởng, trang thiết bị sản xuất của cơ sở sản xuất phải đáp ứng yêu cầu theo quy định tại Mục 1, Phần C, Chương III, Phụ lục II, Thông tư này.
 - + Kiểm soát điều kiện vệ sinh; xây dựng và tuân thủ SSOP: điều kiện vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị; chương trình và hồ sơ thực hiện chương trình SSOP phải đáp ứng qui định theo 9 CFR 416 của Hoa Kỳ.

+ Xây dựng và tuân thủ kế hoạch HACCP: Kế hoạch HACCP và hồ sơ thực hiện kế hoạch HACCP phải đáp ứng quy định theo 9 CFR 417 của Hoa Kỳ.

+ Kiểm soát dư lượng thuốc thú y, các chất ô nhiễm và vi sinh vật gây bệnh: nguyên liệu phải được nhận diện và kiểm soát dư lượng thuốc thú y, các chất ô nhiễm và vi sinh vật gây bệnh theo quy định tại mục 2.5, Phần C, Chương III, Phụ lục II, Thông tư này; .

+ Kiểm tra trước khi xuất khẩu (pre-shipment review): lô hàng trước khi xuất khẩu cần được kiểm tra trước khi xuất khẩu đáp ứng quy định tại 9CFR 417 của Hoa Kỳ.

+ Kiểm soát thông tin ghi nhãn: việc ghi nhãn sản phẩm xuất khẩu vào Hoa Kỳ phải đáp ứng quy định tại Mục 5, Phần C, Chương III, Phụ lục II, Thông tư này.

+ Sử dụng phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến: phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến sử dụng tại cơ sở chế biến phải được kiểm soát đáp ứng quy định tại Mục 2.4 Phần C, Chương III, Phụ lục II, Thông tư này.

+ Yêu cầu đối với sản phẩm: sản phẩm xuất khẩu vào Hoa Kỳ phải đáp ứng các yêu cầu quy định tại Phần D, Chương III, Phụ lục II, Thông tư này.

+ Truy xuất, thu hồi: thủ tục truy xuất, thu hồi và xử lý sản phẩm không đảm bảo an toàn hoặc ghi nhãn sai phải đáp ứng quy định tại mục 2.6, Phần C, Chương III, Phụ lục II, Thông tư này.

+ Lưu trữ hồ sơ: hồ sơ được lưu trữ đáp ứng quy định tại mục 2.7, Phần C, Chương III, Phụ lục II, Thông tư này..

- Đánh giá thực tế việc thực hiện tại cơ sở: quan sát và đánh giá thực tế trong quá trình sản xuất để đánh giá mức độ tuân thủ của cơ sở đáp ứng quy định, thủ tục đã xây dựng của cơ sở nhằm đảm bảo đáp ứng yêu cầu của Hoa Kỳ.