

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH)

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

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

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cảng cá:
2. Địa chỉ:
3. Số điện thoại:Số Fax (nếu có):.....
4. Mã số (nếu có):
5. Thời điểm thẩm định:
6. Hình thức thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định:
- 1)
- 2)
- 3)
8. Đại diện cảng:
- 1)
- 2)

II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
1	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.1. 2.2. 2.4.3.a,b	1. Địa điểm và bố trí mặt bằng		[]	[]	[]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm m trọng (Se)		
2	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.3.1. 2.3.2. 2.3.10.	2. Cầu tàu, đường nội bộ, bãi xe		[]	[]			
3	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.3.3.a,b 2.3.11.	3. Khu tập kết, phân loại thủy sản		[]	[]			
4	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.5.4.	4. Phương tiện vận chuyển		[]	[]			
5	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.5.3. 2.3.5.a	5. Dụng cụ chứa đựng, xử lý thủy sản		[]	[]			
6	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.5.1. 2.3.5.b	6. Dụng cụ, hoá chất làm vệ sinh, khử trùng		[]	[]			
7	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.3.4.a 2.3.4.b	7. Kho bảo quản thủy sản		[]	[]			
8	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.3.3.c 2.3.4.c 2.4.1. QCVN 01:2009/BYT	8. Hệ thống cung cấp nước, nước đá		[]	[]	[]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm m trọng (Se)		
9	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.3.3.d 2.3.8. 2.3.6.	9. Chất thải (rắn, lỏng) 9.1.Chất thải rắn 9.2. Nước thải		[] []	[] []			
10	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.5.2. 2.6.1.đ 2.3.9.	10. Vệ sinh cá nhân		[]	[]			
11	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.6.1.c 2.6.2. 2.7.	11. Điều kiện đảm bảo QLCL:		[]	[]	[]		
12	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.4.3.c 2.6.1.a 2.6.1.b 2.6.1.d	12. Thực hiện QLCL:		[]	[]			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /12								Xếp loại:

III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

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

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

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

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

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

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CẢNG CÁ

I. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- **Lỗi nghiêm trọng (Se):** Là sai lệch so với Quy chuẩn, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khoẻ người tiêu dùng.
- **Lỗi nặng (Ma):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.
- **Lỗi nhẹ (Mi):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng

2. Bảng xếp loại: **Tổng số 12 nhóm chỉ tiêu đánh giá**

Xếp loại	Mức lỗi	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A		≤ 4	0	0
Loại B		Từ 5 đến 12	0	0
		$Ma \leq 6$ và tổng $Mi + Ma \leq 9$		0
Loại C		$Ma < 7$ và tổng $Mi + Ma > 9$		0
		-	≥ 7	0
		-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải

3.1. Cơ sở đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng.
- Không có lỗi Nặng.
- Tổng số lỗi Nhẹ không quá 4 nhóm chỉ tiêu

3.1.2. Cơ sở được xếp loại B khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong 2 trường hợp sau:
 - Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ từ 5 đến 12 nhóm chỉ tiêu; hoặc
 - Số lỗi Nặng nhỏ hơn hoặc bằng 6 và tổng số lỗi Nhẹ, Nặng nhỏ hơn hoặc bằng 9 nhóm chỉ tiêu.

3.2. Cơ sở chưa đủ điều kiện đảm bảo ATTP: Khi cơ sở xếp loại C

3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi:

- Có lỗi Nghiêm trọng hoặc
- Một trong 2 trường hợp sau:
 - Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 7 nhóm chỉ tiêu; hoặc
 - Có dưới 7 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 9 nhóm chỉ tiêu.

II. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH ĐÁNH GIÁ

A. Ghi biên bản thẩm định

- 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 thẩm định.

B. 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.
- 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.
- Kết quả đánh giá tổng hợp chung của một nhóm chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu trong nhóm, thống nhất ghi như sau: Ac (đạt), Mi (lỗi mức nhẹ), Ma (lỗi mức nặng), Se (lỗi mức nghiêm trọng).
- Phải điền giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi nhóm chỉ tiêu và thời hạn cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó.

C. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp thẩm định

1. ĐỊA ĐIỂM VÀ BỐ TRÍ MẶT BẰNG:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)			
1	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.1. 2.2. 2.4.3.a,b	1. Địa điểm và bố trí mặt bằng a.Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b.Thuận tiện cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh			[] []	[] []			

1.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa khả năng lây nhiễm cho nguyên liệu thủy sản.
- Thuận lợi cho việc bốc dỡ, xử lý, bảo quản và vận chuyển nguyên liệu thủy sản.
- Không bị đọng, ngập nước.

1.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các khu vực trong cảng cá.
- Các khu vực bốc dỡ, xử lý, bảo quản và hệ thống đường giao thông vận chuyển nguyên liệu thủy sản.

1.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a. Yêu cầu về địa điểm:

- Có vị trí địa lý thuận tiện, không bị ngập nước, đọng nước.
- Có nguồn nước, nguồn điện bảo đảm cho yêu cầu hoạt động sản xuất và dịch vụ hậu cần nghề cá.
- Cách biệt với khu dân cư và cách xa các nguồn gây nhiễm cho thủy sản.

b. Yêu cầu về bố trí mặt bằng:

- Việc bố trí mặt bằng cảng cá phải đảm bảo tránh được khả năng gây nhiễm cho thủy sản.
- Các khu vực bốc dỡ, xử lý, bảo quản và hệ thống đường giao thông vận chuyển nguyên liệu thủy sản phải tách biệt với các khu vực dịch vụ hậu cần khác tại cảng cá.
- Các công trình tại cảng cá phải được bố trí hợp lý, thuận tiện cho các hoạt động cần thiết, đảm bảo không để ảnh hưởng đến chất lượng thủy sản.

c. Yêu cầu đối với hệ thống cung cấp xăng dầu:

- Kho chứa xăng dầu phải bố trí xa và tách biệt với khu vực có nguyên liệu thủy sản.
- Bồn chứa và hệ thống đường ống dẫn xăng dầu phải kín, bền và được bố trí đảm bảo không gây nhiễm cho sản phẩm.

2. CẦU TÀU, ĐƯỜNG NỘI BỘ, BÃI XE:

E. CÁC TÀU, ĐƯỜNG NỘI BỘ, BÃI XE.								
Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
2	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.3.1. 2.3.2. 2.3.10.	2. Cầu tàu, đường nội bộ, bãi xe a.Kết cấu phù hợp, thuận tiện cho việc bốc dỡ nguyên liệu thủy sản. b.Dễ làm vệ sinh, thoát nước tốt		[] []	[] []			

2.1. Yêu cầu:

- Vật liệu, kết cấu và kích thước phù hợp, thoát nước tốt, dễ làm vệ sinh và khử trùng, thuận tiện cho việc bốc dỡ nguyên liệu thủy sản.
- Đảm bảo thuận tiện và an toàn cho hoạt động cảng cá.

2.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực cầu tàu, đường giao thông nội bộ trong phạm vi cảng cá.**2.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a. Yêu cầu đối với cầu tàu:

- Phải có kết cấu, kích thước phù hợp, thuận tiện cho hoạt động bốc dỡ, vận chuyển.
- Được làm bằng vật liệu thích hợp và được bảo dưỡng thường xuyên.
- Mặt cầu tàu phải phẳng, không trơn, chịu va đập, thoát nước tốt; dễ làm vệ sinh, khử trùng.
- Các đường ống dẫn dầu, dẫn nước, dẫn điện đặt ở cầu tàu phải được bố trí gọn, an toàn.

b. Yêu cầu đối với đường giao thông nội bộ cảng cá:

- Hệ thống đường giao thông trong khu vực cảng phải đảm bảo thuận tiện và an toàn cho hoạt động của cảng cá.
- Bề mặt đường phải cứng, phẳng, không trơn, không đọng nước.

c. Yêu cầu đối với bãi đỗ xe:

- Cảng cá phải có bãi đỗ xe được bố trí ở nơi thích hợp.
- Bãi đỗ xe phải có diện tích đủ rộng, có nền cứng, phẳng, thoát nước tốt.

3. KHU TẬP KẾT, PHÂN LOẠI THỦY SẢN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
3	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT T 2.3.3.a,b 2.3.11.	3. Khu tập kết, phân loại thủy sản a.Có mái che phù hợp b.Nền phù hợp, thoát nước tốt, dễ làm vệ sinh c. Đèn đủ sáng d.Bảo trì tốt		[] [] [] []	[] [] [] []			

3.1. Yêu cầu:

- Có mái che chắc chắn, ngăn chặn lây nhiễm.
- Nền làm từ vật liệu bền và có cấu trúc thích hợp, không thấm/đọng nước, dễ làm vệ sinh.

- Có đủ sáng, đảm bảo đáp ứng hoạt động và có chụp đèn ở những nơi bảo quản, xử lý thủy sản.

3.2. Phạm vi: Nhà lồng (khu tiếp nhận, xử lý thủy sản) của cảng cá.

3.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a. Yêu cầu đối với khu tiếp nhận, xử lý nguyên liệu:

- Phải có mái che chắc chắn.

- Nền nhà phải cứng, không ngấm nước, không trơn, dễ làm sạch, dễ khử trùng, có độ nghiêng phù hợp bảo đảm dễ dàng cho việc thoát nước và có hệ thống thoát nước thải hợp vệ sinh.

b. Yêu cầu đối với hệ thống chiếu sáng:

- Hệ thống đèn chiếu sáng trong cảng cá phải được bố trí ở nơi cần thiết và đủ sáng, đảm bảo đáp ứng cho mọi hoạt động tại cảng;

- Đèn chiếu sáng phải có chụp bảo hiểm an toàn tại những nơi có thủy sản.

4. PHƯƠNG TIỆN VẬN CHUYỂN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
4	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.5.4.	4. Phương tiện vận chuyển a.Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b.Bảo trì tốt		[] []	[] []			

4.1. Yêu cầu: Vật liệu cấu trúc thích hợp tránh lây nhiễm cho thủy sản.

4.2. Phạm vi: Tất cả các phương tiện vận chuyển thủy sản trong khu vực cầu cảng, nhà lồng của cảng.

4.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Thủy sản phải được vận chuyển trong các phương tiện chuyên dùng;

- Phương tiện vận chuyển thủy sản phải được thiết kế và trang bị để duy trì nhiệt độ lạnh cần thiết trong thời gian vận chuyển.

- Bề mặt tiếp xúc với thủy sản của phương tiện phải nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

5. DỤNG CỤ CHỨA Đựng, XỬ LÝ THỦY SẢN:

5. DỤNG CỤ CHỨA ĐỰNG, XỬ LÝ THỦY SẢN.								
Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
5	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.5.3. 2.3.5.a	5. Dụng cụ chứa đựng, xử lý thủy sản						
		a.Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh		[]	[]			
		b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[]	[]			
		c.Bảo trì tốt		[]	[]			

5.1. Yêu cầu: Vật liệu cấu trúc thích hợp tránh lây nhiễm cho thủy sản, dễ làm vệ sinh.

5.2. Phạm vi: Tất cả các bề mặt tiếp xúc trực tiếp (khay chứa, rổ chứa, thùng chứa, bề mặt nơi chứa thủy sản, dụng cụ vận chuyển thủy sản, nước đá...).

5.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a. Yêu cầu đối với dụng cụ chứa đựng:

- Phải làm bằng vật liệu bền, không độc;
- Không ngâm nước, không gỉ, không bị ăn mòn;
- Có bề mặt nhẵn và có kết cấu dễ làm vệ sinh.

b. Yêu cầu đối với kho dụng cụ:

- Phải có kho riêng để bảo quản dụng cụ chứa đựng, dụng cụ xử lý thủy sản.
- Kho phải được bố trí gần nơi tiếp nhận thủy sản.
- Các giá kê xếp dụng cụ trong kho phải cách sàn nhà ít nhất 0,3m.

6. DỤNG CỤ, HOÁ CHẤT LÀM VỆ SINH, KHỬ TRÙNG:

6. DỤNG CỤ, HOÁ CHẤT LÀM VỆ SINH, KHỬ TRÙNG.								
Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
6	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.5.1. 2.3.5.b	6. Dụng cụ, hoá chất làm vệ sinh, khử trùng a.Vật liệu và kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh b.Sử dụng, bảo quản đúng cách		[]	[]			
				[]	[]			

6.1. Yêu cầu: Đủ dụng cụ, hoá chất làm vệ sinh và khử trùng, chuyên dùng và không là nguồn lây nhiễm vào thủy sản.

6.2. Phạm vi: Tất cả các dụng cụ, tác nhân làm vệ sinh trong cảng.

6.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a. Phương tiện làm vệ sinh và khử trùng dụng cụ:

- Phải trang bị đủ phương tiện làm vệ sinh và khử trùng; Thiết bị khử trùng phải phù hợp với dụng cụ và thiết bị sản xuất.
- Khu vực tẩy rửa phải được bố trí riêng tránh nhiễm bẩn cho sản phẩm.
- Phải có giá, tủ ngăn riêng biệt để đựng các thiết bị vệ sinh.

b. Yêu cầu đối với kho hoá chất:

- Chất tẩy rửa và khử trùng phải được đựng trong thùng chứa kín, bảo quản riêng biệt trong kho thông thoáng, có khoá. Trên các thùng chứa phải ghi rõ bằng tiếng Việt tên chất tẩy rửa và khử trùng.

7. KHO BẢO QUẢN THỦY SẢN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
7	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.3.4.a 2.3.4.b	7. Kho bảo quản thủy sản a.Duy trì nhiệt độ thích hợp b.Có nhiệt kế theo dõi nhiệt độ kho lạnh, đông c.Phương pháp bảo quản phù hợp		[] [] []	[] [] []			

7.1. Yêu cầu: Duy trì và kiểm soát tốt điều kiện bảo quản sản phẩm.

7.2. Phạm vi: Kho lạnh bảo quản nguyên liệu thủy sản tại cảng.

7.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra thực tế, kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Nếu cảng cá có kho lạnh đông thì vật liệu làm kho phải đảm bảo cách nhiệt tốt, bền, nhẵn, không ngấm nước, không gỉ; có nhiệt kế theo dõi nhiệt độ kho và được lắp đặt đúng cách; kho trang bị máy lạnh đủ công suất để bảo đảm nhiệt độ của toàn bộ sản phẩm phải đạt -18°C , hoặc thấp hơn.
- Kho mát chứa nguyên liệu thủy sản phải có kết cấu vững chắc, có bề mặt nhẵn, không thấm nước, dễ làm vệ sinh; được thiết kế và bảo trì sao cho không gây ra các biến đổi vật lý, sinh học, hoá học có thể ảnh hưởng đến an toàn và độ tươi của nguyên liệu.

8. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC, NƯỚC ĐÁ:

BẢNG PHÂN CÔNG CÔNG VIỆC VÀ NHIỆM VỤ								
Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
8	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.3.3.c 2.3.4.c 2.4.1. QCVN 01:2009/BYT	Hệ thống cung cấp nước, nước đá						
		a.Nước và nước đá an toàn				[]		
		b.Đủ lượng nước sử dụng			[]			
		c.Kiểm soát chất lượng nước, nước đá đúng cách		[]	[]			
		d. Bảo quản, vận chuyển và sử dụng nước đá hợp vệ sinh.		[]	[]			

8.1. Yêu cầu: Đủ để sử dụng và không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

8.2. Phạm vi:

- Nguồn cung cấp nước, nước đá; thiết bị xử lý nước (hoá lý, vi sinh); dụng cụ chứa nước, đường ống dẫn nước.
- Thiết bị sản xuất, dụng cụ chứa đựng, phương tiện vận chuyển, kho bảo quản.
- Hồ sơ kiểm soát chất lượng nước, nước đá.

8.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra thực tế, kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a. Yêu cầu đối với hệ thống cung cấp nước:

- Cảng cá phải có hệ thống cung cấp nước đầy đủ với áp lực theo yêu cầu của sản xuất và đáp ứng được yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm đáp ứng quy định của Bộ Y tế.
- Trường hợp lượng nước cung cấp không đủ và không đạt chất lượng thì cảng cá phải có hệ thống bể lắng, lọc, khử trùng và bể chứa nước dự trữ đạt yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm và nhu cầu sản xuất lúc cao điểm mùa vụ.
- Hệ thống ống dẫn nước dùng cho việc liên quan tiếp xúc đến thủy sản phải tách riêng với hệ thống dẫn nước cho mục đích khác.
- Khu tiếp nhận, xử lý nguyên liệu: Phải có hệ thống vòi nước, bồn chứa nước phù hợp đặt ở những nơi cần thiết, thuận tiện cho việc xử lý thủy sản.

b. Yêu cầu đối với hệ thống cung cấp nước đá:

- Nước đá sử dụng trong cảng cá phải làm từ nước sạch đáp ứng quy định của Bộ Y tế; được sản xuất tại các cơ sở phù hợp với QCVN 02 - 08: 2009/BNNPTNT.
- Phương tiện vận chuyển, thiết bị xay nghiền nước đá có kết cấu thích hợp, dễ làm vệ sinh, được chế tạo bằng vật liệu bền, không gỉ, không ngấm nước, không gây nhiễm độc cho sản phẩm.
- Kho bảo quản nước đá phải có bề mặt nhẵn không thấm nước, cách nhiệt tốt, dễ làm vệ sinh, bố trí và kết cấu tránh được khả năng lây nhiễm từ công nhân.

9. PHÉ THẢI:

5. THE TABLE								
Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
9	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.3.3.d 2.3.8. 2.3.6.	9. Chất thải (rắn, lỏng)						
		9.1.Chất thải rắn						
		a.Có dụng cụ chứa chất thải phù hợp, chuyên dùng		[]	[]			
		b. Xử lý và vận chuyển phế thải ra ngoài phù hợp.		[]	[]			
		9.2. Nước thải						
		a.Thoát nước thải phù hợp		[]	[]			

9.1. Yêu cầu:

- Dụng cụ chứa đựng, vận chuyển phế thải chuyên dùng, không lây nhiễm cho thủy sản.
- Hệ thống nước thải đúng cách, thoát nước tốt. Có hệ thống xử lý nước thải phù hợp.

9.2. Phạm vi:

- Dụng cụ chứa đựng và vận chuyển phế thải trong cảng cá.
- Hệ thống thoát và xử lý nước thải của cảng cá.

9.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra trên hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a. Yêu cầu đối với xử lý chất thải rắn:

- Phải có đủ dụng cụ thu gom chất thải rắn. Chất thải rắn phải được thu gom và được vận chuyển ra khỏi khu vực cảng cá ít nhất 4 giờ một lần.
- Nơi chứa chất thải phải kín, cách biệt với khu có thủy sản và dễ làm vệ sinh, khử trùng.
- Khu tiếp nhận, xử lý nguyên liệu: Thùng chứa phế thải phải có nắp đậy kín, làm bằng vật liệu không ngấm nước, không gỉ, dễ làm vệ sinh.

b. Yêu cầu đối với hệ thống thoát nước:

- Hệ thống cống rãnh thoát nước phải có kích thước, số lượng, vị trí, độ dốc phù hợp để đảm bảo thoát nước tốt;
- Phải được thiết kế, xây dựng đảm bảo dễ làm vệ sinh và không tạo ra nơi ẩn náu của chuột bọ, côn trùng.

c. Yêu cầu đối với hệ thống xử lý nước thải:

- Nước thải từ khu vực sơ chế, xử lý thủy sản phải được tách riêng với nước thải từ khu vực cung cấp xăng dầu;
- Nước thải phải được xử lý theo đúng những qui định về nước thải công nghiệp của TCVN 5945-2005 để đảm bảo an toàn vệ sinh môi trường. Nước thải chưa được xử lý không được thải ra môi trường xung quanh.

10. VỆ SINH CÁ NHÂN:

C. VỆ SINH CÁ NHÂN.								
Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				Tổng hợp	
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
10	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.5.2. 2.6.1.d	10. Vệ sinh cá nhân a.Có phương tiện rửa, khử trùng tay phù hợp		[] []	[] []			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
	2.3.9.	b. Người tiếp xúc với thủy sản có bảo hộ lao động phù hợp c. Có nhà vệ sinh phù hợp d. Bảo trì tốt	[]	[]			

10.1. Yêu cầu:

- Đảm bảo việc làm vệ sinh và khử trùng tay của công nhân hiệu quả.
- Công nhân được trang bị đủ bảo hộ lao động và không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.
- Nhà vệ sinh đủ số lượng, bố trí phù hợp.
- Có phương tiện rửa, khử trùng tay phù hợp

10.2. Phạm vi: Các khu vực nhà lồng, nhà vệ sinh.**10.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:**

Xem xét, kiểm tra trên hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a. Phương tiện rửa tay phải có đủ và đảm bảo:

- Đặt gần lối vào nơi xử lý và tiếp nhận nguyên liệu, trong khu vực xử lý và tiếp nhận nguyên liệu và cạnh nhà vệ sinh.
- Cung cấp đủ nước sạch.
- Có xà phòng để rửa tay.

b. Bảo hộ lao động: những người làm việc ở các khu vực bốc dỡ, vận chuyển, tiếp nhận, phân phối và kho bảo quản thủy sản được trang bị quần áo bảo hộ lao động.

c. Nhà vệ sinh: Nhà vệ sinh cho công nhân phải được thiết kế hợp vệ sinh, đủ số lượng; nước, xà phòng và giấy vệ sinh được cung cấp đủ theo nhu cầu.

11. ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO HOẠT ĐỘNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
11	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTNT 2.6.1.c 2.6.2. 2.7.	Điều kiện đảm bảo QLCL:						
		a. Có thiết lập đầy đủ và phù hợp			[]	[]		
		b.Có phân công người duy trì các quy định về quản lý chất lượng		[]	[]			
		c. Cán bộ quản lý chất lượng, người tiếp xúc với thủy sản được tập huấn kiến thức về ATTP		[]	[]			
		d. Có trang bị các điều kiện cần thiết cho kiểm soát chất lượng.		[]	[]			

11.1. Yêu cầu:

- Có cán bộ được phân công kiểm soát hệ thống QLCL
- Có đủ các điều kiện để thực hiện hiệu quả kiểm soát hệ thống QLCL.
- Chương trình quản lý chất lượng (SSOP) phải phù hợp với quy định và thực tế.

11.2. Phạm vi:

- Tổ chức và năng lực hoạt động của lực lượng chuyên trách, hồ sơ có liên quan.
- Văn bản, tài liệu, trang bị thiết bị kiểm tra, giám sát cần thiết cho hoạt động QLCL.
- Quy định SSOP, các văn bản pháp lý, hồ sơ tài liệu có liên quan

11.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét, kiểm tra trên hồ sơ, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a. Yêu cầu xây dựng kế hoạch làm vệ sinh:

- Cảng cá phải xây dựng kế hoạch làm vệ sinh, khử trùng cho các khu vực tiếp nhận, xử lý và bảo quản nguyên liệu thủy sản.

- Bảng kế hoạch phải quy định rõ về phương pháp, tần suất làm vệ sinh phù hợp cho từng khu vực, từng loại trang thiết bị dụng cụ; về chế độ giám sát việc làm vệ sinh và xác định trách nhiệm cụ thể của từng cá nhân đối với từng nội dung công việc.

b. Yêu cầu về quản lý chất lượng và truy xuất nguồn gốc sản phẩm:

- Cảng cá phải có chương trình quản lý chất lượng phù hợp với điều kiện khả năng của cảng và phải có hồ sơ theo dõi xuất nhập thủy sản qua cảng, đảm bảo dễ dàng trong việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm.

- Cảng cá phải có người chịu trách nhiệm chính về công tác vệ sinh an toàn thực phẩm. Mỗi người làm việc tại cảng cá phải nắm vững các biện pháp phòng tránh nhiễm bẩn hoặc những nguyên nhân làm hư hại đến thủy sản trong quá trình tiếp nhận, xử lý, bảo quản, bốc dỡ và vận chuyển.

- Cán bộ quản lý cảng cá, người tiếp xúc với sản phẩm thủy sản phải được tập huấn, đào tạo về vệ sinh an toàn thực phẩm và vệ sinh cá nhân.

12. THỰC HIỆN QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
12	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPTN T 2.4.3.c 2.6.1.a 2.6.1.b 2.6.1.d	Thực hiện QLCL						
		a. Kiểm tra sức khỏe công nhân đúng tần suất quy định		[]	[]			
		b. Thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định, đảm bảo điều kiện vệ sinh		[]	[]			
		c. Hồ sơ giám sát SSOP đầy đủ và phù hợp		[]	[]			
		d. Bốc dỡ, xử lý, bảo quản thủy sản đúng quy định		[]				
		đ. Có hồ sơ theo dõi xuất nhập thủy sản qua cảng.						

12.1. Yêu cầu: Chương trình QLCL phải được thực hiện theo đúng quy định đề ra.

12.2. Phạm vi: Toàn bộ các hồ sơ liên quan đến xây dựng và thực hiện SSOP.

12.3. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét hồ sơ, đối chiếu với thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định sự tuân thủ:

- Phân công nhiệm vụ và hoạt động của lực lượng chuyên trách trên thực tế.
- Việc duy trì chế độ giám sát hoạt động lưu chuyển hàng hoá và chế độ vệ sinh trong cảng
- Hoạt động vệ sinh của các ô vữa khu vực phục vụ và tổ chức dịch vụ từ bên ngoài.
- Công nhân tuân thủ các quy định chung: người bị bệnh truyền nhiễm, hút thuốc, ăn uống, khạc nhổ; rửa tay khi tiếp xúc thủy sản và sau khi đi vệ sinh; ủng, găng tay (xử lý thủy sản); mang ủng không sạch vào vị trí đang diễn ra hoạt động xuống hàng và phân loại.
- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khỏe công nhân (hồ sơ sức khỏe công nhân).
- Việc nhập và xuất xăng dầu đảm bảo an toàn, thuận tiện và hợp vệ sinh.
- Điều kiện vệ sinh chung theo quy định.
- Thực hiện hành động sửa chữa khi có vi phạm.
- Tính đầy đủ của các loại hồ sơ (quy định SSOP, hồ sơ thực hiện SSOP); độ tin cậy của các loại hồ sơ; có hồ sơ theo dõi xuất nhập thủy sản qua cảng, đảm bảo dễ dàng trong việc truy xuất nguồn gốc sản phẩm.

- Lưu trữ hồ sơ để truy cập (sắp xếp theo chủ đề, trình tự qui trình và thời gian).
- Thời gian lưu trữ 2 năm theo quy định.