

CƠ QUAN CẤP TRÊN
CƠ QUAN KIỂM TRA

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

BIÊN BẢN

Đánh giá điều kiện sản xuất thức ăn chăn nuôi

Số:...../BB-DK SX

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Căn cứ đánh giá:

2. Thời gian đánh giá:

3. Tên cơ sở được đánh giá:

- Địa chỉ trụ sở chính:

- Số điện thoại: Số fax: Email:

- Người đại diện của cơ sở đánh giá: Chức vụ:

- Giấy chứng nhận hệ thống phù hợp tiêu chuẩn (nếu có):

- Đánh giá cấp mới: ☐ Đánh giá giám sát: ☐

4. Địa điểm đánh giá:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Số Fax: Email:

5. Thành phần Đoàn đánh giá:

- Ông/bà: Chức vụ:

6. Đại diện cơ sở được đánh giá:

- Ông/bà:Chức vụ:

7. Loại sản phẩm của cơ sở được đánh giá sản xuất:

II. NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN TẠI CƠ SỞ SẢN XUẤT

1. Nội dung và phương pháp đánh giá thực hiện theo Phụ lục kèm theo Biên bản này.

2. Lấy mẫu (nếu có):

III. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN ĐÁNH GIÁ:

.....

IV. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC ĐÁNH GIÁ
(Ký tên, ghi rõ họ tên, đóng dấu)

TRƯỞNG ĐOÀN ĐÁNH GIÁ
(Ký tên, ghi rõ họ tên)

Phụ lục

BẢNG NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN SẢN XUẤT THỨC ĂN CHĂN NUÔI

(Kèm theo Biên bản đánh giá điều kiện sản xuất thức ăn chăn nuôi số:..../BB-ĐKSX)

STT	Chỉ tiêu đánh giá	Xếp loại chỉ tiêu	Kết quả		Diễn giải kết quả đánh giá, hành động và thời gian khắc phục điểm không đạt
			Đạt	Không đạt	
I	ĐÁNH GIÁ CẤP MỚI				
1	Địa điểm cơ sở sản xuất không nằm trong khu vực bị ô nhiễm bởi chất thải nguy hại, hóa chất độc hại	A			

2	Thiết kế khu sản xuất, bố trí thiết bị theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm đầu ra, bảo đảm tách biệt giữa các khu sản xuất để tránh nhiễm chéo	B			
3	Có dây chuyền, trang thiết bị phù hợp để sản xuất thức ăn chăn nuôi				
a	Có dây chuyền thiết bị sản xuất phù hợp với từng loại sản phẩm thức ăn chăn nuôi	A			
b	Dây chuyền sản xuất, trang thiết bị tiếp xúc với thức ăn chăn nuôi phải được làm bằng vật liệu dễ vệ sinh, không thôi nhiễm chất độc hại từ thiết bị sang thức ăn chăn nuôi, không gây bẩn, không nhiễm chéo	A			
c	Khu vực chứa thức ăn chăn nuôi phải thông thoáng, có đủ ánh sáng để nhận biết được thông tin bằng mắt thường, có giải pháp chống ẩm không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm	B			
d	Cơ sở sản xuất lên men sinh khối vi sinh vật phải có thiết bị tạo môi trường, lưu giữ và nuôi cấy vi sinh vật	A			
4	Có biện pháp bảo quản nguyên liệu thức ăn chăn nuôi theo khuyến cáo của tổ chức, cá nhân cung cấp	B			
5	Có biện pháp kiểm soát sinh vật gây hại, tạp chất, chất thải gây nhiễm bẩn để không ảnh hưởng đến an toàn, chất lượng thức ăn chăn nuôi				
a	Có giải pháp để kiểm soát tạp chất (cát sạn, kim loại, bụi...) gây nhiễm bẩn vào sản phẩm	B			
b	Có giải pháp kiểm soát, phòng chống sinh vật gây hại (côn trùng, chuột, chim...) và vật nuôi xâm nhập vào	B			

	khu vực sản xuất, khu lưu trữ nguyên liệu và thành phẩm; phòng, chống mối mọt				
c	Có giải pháp thu gom và xử lý chất thải để tránh nhiễm bẩn cho sản phẩm và bảo đảm vệ sinh môi trường	B			
d	Có giải pháp bảo hộ lao động, vệ sinh cho người sản xuất và khách tham quan khu vực sản xuất.	B			
6	Có trang thiết bị, dụng cụ đo lường được kiểm định, hiệu chỉnh theo quy định	A			
7	Có hoặc thuê phòng thử nghiệm để phân tích chất lượng thức ăn chăn nuôi trong quá trình sản xuất	B			
8	Người phụ trách kỹ thuật có trình độ từ đại học trở lên về một trong các chuyên ngành chăn nuôi, thú y, sinh học, công nghệ thực phẩm, công nghệ sau thu hoạch...	A			
9	Cơ sở sản xuất thức ăn chăn nuôi chứa kháng sinh phải có biện pháp kiểm soát bảo đảm không phát tán, gây nhiễm chéo giữa các loại kháng sinh khác nhau, giữa thức ăn chăn nuôi chứa kháng sinh và thức ăn chăn nuôi không chứa kháng sinh				
a	Cơ sở sản xuất thức ăn chăn nuôi chứa kháng sinh phải có thiết bị, dụng cụ để pha trộn thuốc thú y chứa kháng sinh trước khi sản xuất và tách biệt với dây chuyền sản xuất thức ăn thành phẩm	A			
b	Có quy trình làm sạch thiết bị, dây chuyền sản xuất để tránh phát tán, nhiễm chéo kháng sinh giữa các lô sản xuất	A			

11	Quy trình kiểm soát chất lượng của cơ sở sản xuất theo các nội dung của quy trình như sau:				
a	Kiểm soát chất lượng nước phục vụ sản xuất	B			
b	Kiểm soát nguyên liệu đầu vào	B			
c	Kiểm soát bao bì, vật dụng chứa nguyên liệu và thành phẩm	B			
d	Kiểm soát quá trình sản xuất và thành phẩm	B			
đ	Kiểm soát tái chế	B			
e	Kiểm soát mẫu lưu và lưu mẫu	B			
g	Kiểm định, hiệu chuẩn, hiệu chỉnh thiết bị	B			
h	Kiểm soát động vật gây hại	B			
i	Kiểm soát vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ	B			
k	Kiểm soát thu gom và xử lý chất thải		B		
l	Kiểm soát nhiễm chéo kháng sinh (nếu có)	A			
m	Kiểm soát người ngoài ra, vào và khách thăm quan	B			
II	ĐÁNH GIÁ GIÁM SÁT DUY TRÌ ĐIỀU KIỆN				
12	Đánh giá duy trì các điều kiện theo Mục I				
13	Đánh giá việc áp dụng quy trình kiểm soát chất lượng của cơ sở sản xuất				
14	Đánh giá việc thực hiện nghĩa vụ của cơ sở sản xuất thức ăn chăn nuôi				
a	Thực hiện công bố tiêu chuẩn áp dụng theo quy định	B			

b	Thực hiện ghi nhãn hàng hóa theo quy định của pháp luật về ghi nhãn hàng hóa.	B			
c	Công bố hoặc đăng ký thông tin sản phẩm trên Cổng thông tin điện tử của Bộ Nông nghiệp và Môi trường	B			
d	Sử dụng nguyên liệu thức ăn theo quy định tại điểm c khoản 2 Điều 48 của Luật Chăn nuôi	B			
đ	Chấp hành việc thanh tra, đánh giá của cơ quan nhà nước có thẩm quyền theo quy định của pháp luật, chấp hành chế độ báo cáo sản xuất	B			
Số chỉ tiêu đánh giá thực tế					
Số chỉ tiêu đạt/không đạt					