

(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 BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TÀU CÁ
(Đối với tàu cá có chiều dài lớn nhất từ 15 mét trở lên)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên tàu cá (nếu có):
2. Số đăng ký tàu:
3. Họ và tên chủ tàu:
- Địa chỉ chủ tàu:
- Số điện thoại: Số Fax:
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 cơ sở (tàu cá):
 - 1)
 - 2)

II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

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)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	QCVN 02-13:2009 2.1.1.a 2.1.1.b	1. Kết cấu và bố trí trên tàu cá a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận tiện cho việc bốc dỡ, xử lý, chế biến, bảo quản, làm vệ sinh và khử trùng		[] []	[] []			
2	QCVN 02-13:2009 2.1.2.a 2.2.5.b 2.2.6.a 2.2.2.c	2. Cấu trúc, vật liệu của bề mặt tiếp xúc với thủy sản a. Kết cấu phù hợp b. Dễ làm vệ sinh, khử trùng c. Bảo trì tốt		[] [] []	[]			

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)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
3	QCVN 02-13:2009 2.1.3.a,b,d 2.1.2.b	3. Trang thiết bị bảo quản sản phẩm: 3.1. Thiết bị cấp đông, làm lạnh (đối với những tàu có thiết bị cấp đông): a. Đủ công suất để duy trì nhiệt độ phù hợp b. Sử dụng các tác nhân lạnh phù hợp 3.2. Kho bảo quản lạnh: a. Vật liệu phù hợp b. Có nhiệt kế được lắp đặt đúng cách để giám sát nhiệt độ 3.3. Hầm chứa và thùng bảo quản: a. Vật liệu phù hợp và cấu trúc dễ làm vệ sinh b. Cách nhiệt tốt c. Được bảo trì tốt		[] [] [] [] [] [] []	[] [] [] [] []			
4	QCVN 02-13:2009 2.1.3.đ	4. Dụng cụ, hoá chất làm vệ sinh, khử trùng a. Dụng cụ có kết cấu phù hợp b. Hoá chất rõ nguồn gốc, bảo quản đúng cách		[] []	[]			
5	QCVN 02-13:2009 2.2.1.đ	5. Hóa chất bảo quản a. Được phép và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[] []	[]		
6	QCVN 02-13:2009 2.1.4 2.2.1.b 2.1.3.c	6. Hệ thống cung cấp nước và nước đá a. Sử dụng nước và nước đá an toàn b. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển, xay nước đá hợp vệ sinh c. Bảo trì tốt				[]		
7	QCVN 02-13:2009 2.1.5 2.1.6.b 2.2.3.b	7.1 Hệ thống thoát nước thải a. Kết cấu dễ làm vệ sinh, khử trùng b. Bố trí phù hợp 7.2 Chất thải a. Chất thải phòng vệ sinh được xử lý phù hợp b. Chất thải thủy sản được bảo quản riêng		[] [] [] []	[] []			

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)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
8	QCVN 02-13:2009 2.3.1	8. Vệ sinh cá nhân và sức khoẻ công nhân a. Được khám sức khoẻ định kỳ b. Người tham gia xử lý, chế biến, bảo quản thuỷ sản được trang bị bảo hộ lao động phù hợp. c. Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp. d. Khu vực vệ sinh được bố trí cách ly với các khu vực xử lý, bảo quản thuỷ sản		[] [] [] []	[] []			
9	QCVN 02-13:2009 2.2.1.a 2.3.2.a,b,c	9. Điều kiện đảm bảo quản lý chất lượng a. Có qui định đầy đủ và phù hợp b. Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất c. Công nhân xử lý, bảo quản, bốc dỡ thuỷ sản được phổ biến kiến thức về an toàn vệ sinh		[] [] []	[] []			
10	QCVN 02-13:2009 2.2.1.a,c,d 2.2.2 2.2.3 2.2.4 2.2.5.a,c,d,đ 2.2.6.b,c,d 2.3.2.d	10. Thực hiện quản lý chất lượng a. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả b. Thực hiện làm vệ sinh đúng qui định c. Thực hiện hoạt động xử lý, bảo quản, bốc dỡ thuỷ sản đúng qui định d. Hồ sơ ghi chép đầy đủ		[] []	[] [] [] []	[] []		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10								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

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH*(Ký tên, đóng dấu)***TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH***(Ký tên)*

HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TÀU CÁ
(Đối với tàu cá có chiều dài lớn nhất từ 15 mét trở lên)

I. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI**1. Định nghĩa mức lỗi**

- **Lỗi nghiêm trọng (Se):** Là sai lệch so với Quy chuẩn kỹ thuật, gây mất an toàn thực phẩm, ảnh hưởng tới sức khỏe 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:

Mức lỗi			
Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 3	0	0
Loại B	Từ 4 đến 10	0	0
	$Ma \leq 5$ và tổng $Mi + Ma \leq 8$		
Loại C	$Ma < 6$ và tổng $Mi + Ma > 8$		0
	-	≥ 6	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 3 nhóm chỉ tiêu

3.1.2. Cơ sở xếp loại B khi thỏa mãn các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong 2 trường hợp sau:
 - Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ từ 4 đến 10 nhóm chỉ tiêu; hoặc
 - Số lỗi Nặng không quá 5 nhóm chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 8 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 vướng vào một trong các điều kiện sau:**

- Có lỗi Nghiêm trọng và
- Một trong 2 trường hợp sau:
 - Có số lỗi Nặng lớn hơn hoặc bằng 6 nhóm chỉ tiêu; hoặc
 - Có dưới 6 nhóm chỉ tiêu lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 8 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 định và ghi thông tin chính xác.
- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

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 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. Đối với chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột ‘Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục’.

C. Các nhóm chỉ tiêu và phương pháp thẩm định

1. KẾT CẤU VÀ BỐ TRÍ TRÊN TÀU CÁ:

1. KẾT CẤU VÀ BỐ TRÍ TRÊN TÀU CÁ:								
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)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
11	QCVN 02-13:2009 2.1.1.a 2.1.1.b	1. Kết cấu và bố trí trên tàu cá a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận tiện cho việc bốc dỡ, xử lý, chế biến, bảo quản, làm vệ sinh và khử trùng			[] []	[] []		

1.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa khả năng lây nhiễm cho nguyên liệu thủy sản.
- Thuận tiện cho việc tiếp nhận, xử lý, chế biến, bảo quản thủy sản.

1.2. Phạm vi:

- Khu vực tiếp nhận, xử lý và bảo quản thủy sản
- Khu vực buồng máy, khu vực dành cho thủy thủ đoàn, khu vệ sinh, các đường dẫn nước thải.

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

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

- Tàu cá phải được thiết kế thuận tiện cho việc tiếp nhận, xử lý, chế biến, bảo quản thủy sản, dễ làm vệ sinh và khử trùng;
- Các khu vực tiếp nhận, xử lý và bảo quản thủy sản phải được bố trí ngăn cách với các khu vực khác có thể gây nhiễm cho thủy sản như: buồng máy, khu vực dành cho thủy thủ đoàn, khu vệ sinh, các đường dẫn nước thải.

2. CẤU TRÚC, VẬT LIỆU CỦA BỀ MẶT TIẾP XÚC VỚI THỦY SẢN:

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	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
12	QCVN 02-13:2009 2.1.2.a 2.2.5.b 2.2.6.a 2.2.2.c	2. Cấu trúc, vật liệu của bề mặt tiếp xúc với thủy sản a. Kết cấu phù hợp b. Dễ làm vệ sinh, khử trùng c. Bảo trì tốt		[] [] []	[]		

2.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa sự lây nhiễm cho thủy sản.
- Vật liệu có kết cấu phù hợp, dễ làm vệ sinh.

2.2. Phạm vi:

- Sàn tàu và dàn phơi.
- Thiết bị bốc dỡ và chuyển thủy sản lên bờ.

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

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

- Sàn tàu: được làm bằng vật liệu cứng, bền, không độc, chịu mòn; Mặt sàn phải phẳng, kín, không trơn trượt, dễ làm vệ sinh, khử trùng và đảm bảo thoát nước.
- Dàn phơi: được thiết kế chế tạo phù hợp với tàu, bảo đảm việc phơi khô được dễ dàng, an toàn và được làm từ vật liệu không độc, dễ làm vệ sinh, khử trùng.
- Thiết bị bốc dỡ và chuyển thủy sản lên bờ phải được làm bằng vật liệu không gỉ, không độc, dễ làm sạch và khử trùng.

3. TRANG THIẾT BỊ BẢO QUẢN SẢN PHẨM :

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					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		Tổng hợp
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
13	QCVN 02-13:2009 2.1.3.a,b,d 2.1.2.b	3. Trang thiết bị bảo quản sản phẩm: 3.1. Thiết bị cấp đông, làm lạnh (đối với những tàu có thiết bị cấp đông): a. Đủ công suất để duy trì nhiệt độ phù hợp b. Sử dụng các tác nhân lạnh phù hợp 3.2. Kho bảo quản lạnh: a. Vật liệu phù hợp b. Có nhiệt kế được lắp đặt đúng cách để giám sát nhiệt độ 3.3. Hầm chứa và thùng bảo quản: a. Vật liệu phù hợp và cấu trúc dễ làm vệ sinh b. Cách nhiệt tốt c. Được bảo trì tốt		[] []	[] []			

3.1. Yêu cầu:

- Thiết bị phù hợp với mục đích sử dụng.
- Vật liệu phù hợp, không lây nhiễm cho thủy sản.

3.2. Phạm vi:

- Thiết bị cấp đông, làm lạnh.

- Kho bảo quản lạnh.
- Hàm chứa và thùng bảo quản thủy sản.

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

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

a. Thiết bị cấp đông, làm lạnh (đối với những tàu có thiết bị cấp đông):

- Phải có công suất đủ mạnh để cấp đông nhanh sản phẩm đánh bắt.
- Nếu sử dụng thiết bị có dùng nước muối để làm lạnh, thì thiết bị lạnh và khuấy phải đủ công suất để duy trì nhiệt độ của thủy sản theo quy định. Nước muối phải được thay mới trước mỗi chuyến biển.
- Chỉ được phép sử dụng các tác nhân lạnh bay hơi tiếp xúc trực tiếp với thủy sản là: không khí, nitơ lỏng, điôxyt cacbon rắn.

b. Kho bảo quản lạnh:

- Được cách nhiệt tốt, làm bằng vật liệu bền, nhẵn, không thấm nước và không gỉ sét.
- Thiết bị làm lạnh phải có công suất đủ mạnh để giữ thủy sản trong kho ở nhiệt độ bảo quản thích hợp và ổn định.
- Có nhiệt kế được lắp đặt đúng cách để theo dõi nhiệt độ của kho.

c. Thùng bảo quản thủy sản:

- Được làm bằng vật liệu chống ăn mòn, không độc; cấu trúc chắc chắn; được bọc cách nhiệt và có nắp đậy khi cần thiết; có lỗ thoát nước đá tan ở đáy;
- Bề mặt nhẵn, không ngâm nước, dễ làm vệ sinh và khử trùng;
- Thường xuyên được giữ gìn sạch sẽ, hợp vệ sinh.

d. Hàm chứa:

- Mặt trong của hàm chứa tiếp xúc với thủy sản được làm bằng vật liệu nhẵn, không gỉ, không độc, không ngâm nước, dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Đảm bảo không bị đọng nước gây nhiễm bẩn thủy sản.
- Vách ngăn hàm chứa phải được cách nhiệt tốt.

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

1. DỤNG CỤ, HOÁ CHẤT LÀM VỆ SINH, KHỬ TRÙNG:								
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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
14	QCVN 02-13:2009 2.1.3.đ	4. Dụng cụ, hoá chất làm vệ sinh, khử trùng a. Dụng cụ có kết cấu phù hợp b. Hoá chất rõ nguồn gốc, bảo quản đúng cách		[] []	[]			

4.1. Yêu cầu:

- Dụng cụ vệ sinh chuyên dùng, có kết cấu phù hợp.
- Hoá chất sử dụng theo qui định của Bộ Y tế.
- Chất tẩy rửa, khử trùng phải được bảo quản phù hợp.

4.2. Phạm vi:

- Dụng cụ làm vệ sinh, khử trùng.
- Hoá chất tẩy rửa, khử trùng.

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

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

- Dụng cụ làm vệ sinh phải được làm bằng vật liệu phù hợp, không làm hư hại bề mặt các thiết bị trên tàu hoặc dụng cụ chứa thủy sản; được vệ sinh sạch sẽ sau mỗi lần sử dụng; được bảo quản ở nơi khô ráo và để đúng nơi quy định.
- Các hoá chất tẩy rửa và khử trùng phải phù hợp với mục đích sử dụng theo quy định của Bộ Y tế. Chất tẩy rửa, khử trùng phải được bảo quản ở nơi riêng biệt trong thùng chứa kín, có ghi rõ tên hoá chất và phương pháp sử dụng.

5. HOÁ CHẤT BẢO QUẢN:

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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
15	QCVN 02-13:2009 2.2.1 đ	5. Hóa chất bảo quản a. Được phép và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách			[] []	[] []		

5.1. Yêu cầu: Không sử dụng bất kỳ hoá chất bảo quản, chất kháng sinh không rõ nguồn và không được phép sử dụng trong hoạt động chế biến, bảo quản thủy sản.

5.2. Phạm vi: Chất nổ, chất độc, xung điện, hoá chất bảo quản và chất kháng sinh cấm.

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

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

- Các loại chất nổ, chất độc, xung điện, hoá chất bảo quản (không có trong danh mục được phép sử dụng) và chất kháng sinh cấm không được mang lên tàu cá dùng cho việc đánh bắt, chế biến và bảo quản thủy sản.

6. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC VÀ NƯỚC ĐÁ:

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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
16	QCVN 02-13:2009 2.1.4 2.2.1.b 2.1.3.c	6. Hệ thống cung cấp nước và nước đá a. Sử dụng nước và nước đá an toàn b. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển, xay nước đá hợp vệ sinh c. Bảo trì tốt		[]	[]	[]		

6.1. Yêu cầu: Nước và nước đá sử dụng phải đủ lượng và đảm bảo an toàn vệ sinh, được kiểm soát đúng cách.

6.2. Phạm vi:

- Nước sử dụng để rửa thủy sản hoặc rửa các bề mặt thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thủy sản.
- Nước đá sử dụng bảo quản thủy sản.
- Máy xay nước đá.

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

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

- Nước sử dụng để rửa thủy sản hoặc rửa các bề mặt của thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thủy sản phải là nước sạch. Không được dùng nước biển ở cảng cho mục đích này.
- Nước dùng để làm nước đá phải là nước sạch. Nước đá phải được sản xuất, bảo quản, vận chuyển, xay nghiền trong điều kiện hợp vệ sinh.

- Được sản xuất từ nguồn nước đảm bảo an toàn vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế.
- Tàu cá phải đủ nước sạch, nước đá sạch và dụng cụ chứa đựng để bảo quản thủy sản.
- Máy xay đá có kết cấu thích hợp, dễ làm vệ sinh; được làm bằng vật liệu bền, không gỉ và không gây nhiễm độc cho thủy sản.

7. CHẤT THẢI:

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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
17	QCVN 02-13:2009 2.1.5 2.1.6.b 2.2.3.b	7.1 Hệ thống thoát nước thải a. Kết cấu dễ làm vệ sinh, khử trùng b. Bố trí phù hợp 7.2 Chất thải a. Chất thải phòng vệ sinh được xử lý phù hợp b. Chất thải thủy sản được bảo quản riêng		[] [] [] []	[] []			

7.1. Yêu cầu: Chất thải không là nguồn lây nhiễm cho nguyên liệu thủy sản và môi trường.

7.2. Phạm vi: Hệ thống thoát nước từ sàn tàu, hầm chứa thủy sản, phòng vệ sinh.

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

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

- Hệ thống thoát nước từ sàn tàu, hầm chứa thủy sản hoặc phòng vệ sinh phải đảm bảo thoát hết nước, dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- Hệ thống đường dẫn nước thải phải được bố trí ngăn cách để không làm nhiễm bẩn thủy sản.
- Phế liệu thủy sản sau khi sơ chế phải được chuyển nhanh khỏi mặt sàn tàu và được bảo quản riêng.
- Chất thải phòng vệ sinh phải được xử lý không gây ô nhiễm môi trường.

8. VỆ SINH CÁ NHÂN VÀ SỨC KHOẺ CÔNG 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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
18	QCVN 02-13:2009 2.3.1	8. Vệ sinh cá nhân và sức khỏe công nhân a. Được khám sức khỏe định kỳ b. Người tham gia xử lý, chế biến, bảo quản thủy sản được trang bị bảo hộ lao động phù hợp. c. Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp. d. Khu vực vệ sinh được bố trí cách ly với các khu vực xử lý, bảo quản thủy sản		[] [] [] []	[] [] []			

8.1. Yêu cầu:

- Người tiếp xúc với thủy sản phải được trang bị bảo hộ lao động được khám sức khỏe định kỳ theo qui định và không bị mắc bệnh truyền nhiễm.
- Khu vực vệ sinh không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản.

8.2. Phạm vi:

- Người đang xử lý thủy sản hoặc có mặt ở khu vực xử lý, chế biến và bảo quản thủy sản.
- Khu vực vệ sinh vệ sinh.

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

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

- Mọi thuyền viên phải giữ gìn vệ sinh cá nhân trong sinh hoạt và trong khi làm việc trên tàu.
- Những người đang xử lý thủy sản hoặc có mặt ở khu vực xử lý, chế biến và bảo quản thủy sản phải được trang bị bảo hộ lao động hợp vệ sinh và tuân thủ biện pháp bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Những người mang bệnh truyền nhiễm (theo qui định của Bộ Y tế) không được có mặt trên tàu cá.
- Hàng năm, thuyền viên phải được kiểm tra sức khỏe định kỳ.
- Khu vực vệ sinh phải bố trí cách ly với các khu vực xử lý, bảo quản thủy sản.
- Phải giữ sạch sẽ và làm vệ sinh thường xuyên; chất thải phải được xử lý không gây ô nhiễm môi trường.
- Có đủ nước sạch và xà phòng sát trùng để rửa tay.

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

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)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
19	QCVN 02-13:2009 2.2.1.a 2.3.2.a,b,c	9. Điều kiện đảm bảo hoạt động quản lý chất lượng a. Có qui định đầy đủ và phù hợp b. Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất c. Công nhân xử lý, bảo quản, bốc dỡ thủy sản được phổ biến kiến thức về an toàn vệ sinh		[] [] []	[] []			

9.1. Yêu cầu: Các điều kiện đảm bảo cho hoạt động quản lý chất lượng phù hợp với việc kiểm soát trong thực tế.

9.2. Phạm vi:

- Qui định về vệ sinh an toàn thực phẩm: vệ sinh, khử trùng thiết bị, sàn tàu, hầm chứa, dụng cụ chứa và các bề mặt khác tiếp xúc với thủy sản.
- Người chịu trách nhiệm chính về vệ sinh an toàn và chất lượng thủy sản.

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

- Mỗi tàu cá phải xây dựng nội quy riêng về vệ sinh an toàn thực phẩm; phổ biến cho thủy thủ về công tác vệ sinh, khử trùng thiết bị, sàn tàu, hầm chứa, dụng cụ chứa và các bề mặt khác tiếp xúc với thủy sản trước và sau mỗi chuyến đi biển.
- Nội quy vệ sinh phải quy định rõ phương pháp, tần suất làm vệ sinh cho phù hợp với từng loại tàu cá và xác định rõ trách nhiệm cụ thể của từng cá nhân đối với từng nội dung công việc.

- Trên tàu cá phải có người chịu trách nhiệm chính về vệ sinh an toàn và chất lượng thủy sản. Mỗi thành viên trên tàu phải nắm vững các biện pháp phòng tránh nhiễm bẩn hoặc làm hư hại đến thủy sản trong quá trình tiếp nhận, xử lý, chế biến, bảo quản, bốc dỡ và vận chuyển.
- Có phương pháp chế biến, bảo quản và vận chuyển phù hợp đối với từng loại nguyên liệu thủy sản.

10. THỰC HIỆN HOẠT ĐỘNG QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG VÀ TRUY XUẤT NGUỒN NGUYÊN LIỆU:

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)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
20	QCVN 02-13:2009 2.2.1.a,c,d 2.2.2 2.2.3 2.2.4 2.2.5.a,c,d,đ 2.2.6.b,c,d 2.3.2.d	10. Thực hiện quản lý chất lượng						
		a. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả			[]	[]		
		b. Thực hiện làm vệ sinh đúng qui định		[]	[]			
		c. Thực hiện hoạt động xử lý, bảo quản, bốc dỡ thủy sản đúng qui định		[]	[]			
		d. Hồ sơ ghi chép đầy đủ			[]	[]		

10.1. Yêu cầu: Việc thực hiện hoạt động quản lý chất lượng và truy xuất nguồn nguyên liệu theo đúng với qui định đề ra.

10.2. Phạm vi:

- Hoạt động tiếp nhận, xử lý, chế biến, bảo quản, bốc dỡ và vận chuyển.
- Hồ sơ có liên quan đến việc quản lý chất lượng và truy xuất nguồn nguyên liệu.

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

a. Kiểm soát động vật gây hại: Có biện pháp ngăn chặn sự xâm nhập và diệt trừ chuột cùng các loại côn trùng, động vật gây hại khác. Không được phép nuôi gia súc, gia cầm trên tàu cá.

b. Yêu cầu thực hiện vệ sinh: Phải thực hiện làm vệ sinh các thiết bị và dụng cụ trên tàu, các khu vực trên sàn tàu dùng để tiếp nhận, xử lý hoặc bảo quản thủy sản.

c. Yêu cầu về việc thực hiện xử lý, bảo quản, vận chuyển:

- Thủy sản phải được nhanh chóng phân loại, làm sạch và bảo quản đúng yêu cầu kỹ thuật và làm lạnh càng nhanh càng tốt (Trừ sản phẩm sống, ướp muối và làm khô ngay trên biển).
- Duy trì được nhiệt độ lạnh của thủy sản theo yêu cầu cho đến khi bốc dỡ.
- Dụng cụ chứa đựng thủy sản phải được kê xếp sao cho thủy sản không bị dập nát trong quá trình bảo quản, vận chuyển và bốc dỡ.
- Nước đá đã sử dụng trong bảo quản thủy sản không được sử dụng lại.
- Tàu cá phải ghi nhật ký khai thác và hồ sơ theo dõi xử lý, chế biến trên tàu bảo đảm dễ dàng trong việc truy xuất nguồn gốc và đánh giá chất lượng thủy sản.

d. Yêu cầu đối với cấp đông và bảo quản thủy sản đông lạnh (đối với tàu cá có thiết bị cấp đông và kho lạnh):

- Thủy sản xếp trong hầm đông phải đảm bảo để quá trình lạnh đông nhanh và đều, nhiệt độ trung tâm sản phẩm phải đạt -18°C hoặc thấp hơn.
- Thủy sản sau khi đưa ra khỏi tủ cấp đông phải được bao gói và đưa ngay vào kho lạnh bảo quản.

- Trong kho lạnh, thủy sản phải được kê xếp theo từng lô riêng biệt, ghi chép rõ vị trí và ngày, tháng bảo quản của từng lô. Nhiệt độ sản phẩm trong kho lạnh đảm bảo đạt -18°C hoặc thấp hơn; nhiệt độ trong kho không được dao động quá mức cho phép là $\pm 3^{\circ}\text{C}$.

e. Yêu cầu đối với phơi khô và bảo quản sản phẩm khô:

- Thủy sản ngay sau khi được xử lý, chế biến và làm sạch phải nhanh chóng phơi khô trên các dàn phơi trên tàu cá;
- Việc phơi khô phải bảo đảm thoát ẩm nhanh, sản phẩm được khô đều;
- Không được phơi khô thủy sản trực tiếp trên bề mặt boong tàu, trong phòng máy. Không được để thủy sản khô nhiễm bẩn và dính dầu mỡ;
- Sản phẩm khô phải được bao gói và bảo quản trong điều kiện hợp vệ sinh.

f. Yêu cầu về hồ sơ ghi chép: Tàu cá phải ghi nhật ký khai thác và hồ sơ theo dõi xử lý, chế biến trên tàu, bảo đảm dễ dàng trong việc truy xuất nguồn gốc và đánh giá chất lượng thủy sản.