

VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT**BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN****BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN****CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: 32/2022/TT-BNNPTNT

Hà Nội, ngày 30 tháng 12 năm 2022

THÔNG TƯ

**Sửa đổi, bổ sung một số Thông tư quy định thẩm định, chứng nhận
cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện
bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của
Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn**

*Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;**Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa ngày 21 tháng 11 năm 2007;**Căn cứ Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Chất lượng sản phẩm hàng hóa; Nghị định số 74/2018/NĐ-CP ngày 15/5/2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa; Nghị định số 13/2022/NĐ-CP ngày 21/01/2022 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 và Nghị định số 86/2012/NĐ-CP ngày 19 tháng 10 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều Luật Đo lường;**Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;**Căn cứ Nghị định số 105/2022/NĐ-CP ngày 22 tháng 12 năm 2022 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;**Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng nông lâm thủy sản và thủy sản,*

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư sửa đổi, bổ sung một số Thông tư quy định thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh

doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

Điều 1. Sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định việc thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (sau đây gọi là Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT) như sau:

1. Sửa đổi điểm b khoản 2 Điều 10 như sau:

“b. Đã tham gia khóa đào tạo, tập huấn về chuyên môn nghiệp vụ phù hợp với lĩnh vực thẩm định hoặc khóa đào tạo thẩm định”.

2. Sửa đổi Điều 11 như sau:

“Điều 11. Phí

Việc thu phí thẩm định cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm, phí thẩm định đánh giá định kỳ điều kiện an toàn thực phẩm được thực hiện theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí”.

3. Sửa đổi, bổ sung khoản 3, khoản 4 và khoản 5 Điều 17 như sau:

“3. Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại khoản 1 Điều 36 Luật An toàn thực phẩm.

Đối với thành phần hồ sơ quy định tại các điểm b, d và đ khoản 1 Điều 36 Luật An toàn thực phẩm, cơ sở gửi khi nộp hồ sơ hoặc cung cấp cho Đoàn thẩm định khi đến thẩm định thực tế tại cơ sở.”

4. Trình tự, thủ tục cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm theo quy định tại khoản 2 Điều 36 Luật An toàn thực phẩm.

5. Cấp lại Giấy chứng nhận ATTP theo quy định tại khoản 2 Điều 37 Luật An toàn thực phẩm.”

4. Sửa đổi Điều 18 như sau:

“Điều 18. Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm

1. Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do chủ cơ sở xác nhận.

2. Đối tượng được cấp Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm, gồm:

a) Chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh: Chủ cơ sở hoặc người được chủ cơ sở thuê, ủy quyền điều hành trực tiếp hoạt động sản xuất kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản của cơ sở;

b) Người trực tiếp sản xuất, kinh doanh: Người tham gia trực tiếp vào các công đoạn sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản tại các cơ sở.”

5. Sửa đổi khoản 5 Điều 24 như sau:

“5. Nộp phí thẩm định cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm, phí thẩm định đánh giá định kỳ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.”

6. Bãi bỏ, bổ sung, thay thế một số khoản, phụ lục của Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT như sau:

a) Bãi bỏ khoản 7 Điều 17;

b) Bãi bỏ Phụ lục V, Phụ lục VI;

c) Bổ sung Biên bản thẩm định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất muối (BB2.8) tại Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư này;

d) Thay thế Biên bản thẩm định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm cơ sở nuôi trồng thủy sản (BB 1.3 Phụ lục II của Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTT) bằng mẫu BB1.3 tại Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư này; thay thế Biên bản thẩm định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm cơ sở chế biến muối, muối I ốt - Muối thực phẩm (BB 2.6 Phụ lục III của Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT) bằng mẫu BB 2.6 tại Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư này; thay thế Biên bản thẩm định điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở kinh doanh muối, muối I ốt - Muối thực phẩm (BB 2.7 Phụ lục III của Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT) bằng mẫu BB 2.7 tại Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 2. Sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu (sau đây gọi là Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT) như sau:

1. Sửa đổi Điều 1 như sau:

“Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

1. Hồ sơ, thủ tục thẩm định điều kiện ATTP để đưa cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản (sau đây gọi là Cơ sở) vào Danh sách xuất khẩu sang quốc gia, vùng lãnh thổ có yêu cầu lô hàng được cấp giấy chứng nhận thực phẩm thủy sản xuất khẩu bởi Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản (sau đây gọi là Danh sách xuất khẩu); cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (sau đây gọi là Giấy chứng nhận ATTP) theo quy định tại Luật An toàn thực phẩm.

2. Hồ sơ, thủ tục thẩm định, cấp giấy chứng nhận thực phẩm thủy sản xuất khẩu (sau đây gọi là Chứng thư) theo yêu cầu của quốc gia, vùng lãnh thổ nhập khẩu.”

2. Sửa đổi điểm a khoản 1 Điều 2 như sau:

“a) Cơ sở có xuất khẩu sang quốc gia, vùng lãnh thổ có yêu cầu lô hàng được cấp chứng thư bởi Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản;”

3. Sửa đổi điểm a khoản 3 Điều 2 như sau:

“a) Cơ sở chỉ tiêu thụ nội địa; cơ sở xuất khẩu sang quốc gia, vùng lãnh thổ không yêu cầu lô hàng được Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản cấp chứng thư;”

4. Sửa đổi Điều 5 như sau:

“Điều 5. Cơ quan thẩm định

Cơ quan thẩm định, cấp, thu hồi Giấy chứng nhận ATTP và cơ quan thẩm định, cấp Chứng thư: Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản và các cơ quan, đơn vị trực thuộc Cục (sau đây gọi là Cơ quan thẩm định).”

5. Sửa đổi tên Điều 6 như sau:

“Điều 6. Yêu cầu đối với kiểm tra viên, trưởng đoàn thẩm định”

6. Sửa đổi điểm b khoản 1 Điều 6 như sau:

“b. Đã tham gia khóa đào tạo, tập huấn về chuyên môn nghiệp vụ phù hợp với lĩnh vực thẩm định hoặc khóa đào tạo thẩm định;”

7. Sửa đổi Điều 9 như sau:

“Điều 9. Phí

Việc thu phí thẩm định cấp giấy chứng nhận ATTP đối với Cơ sở, phí thẩm định đánh giá định kỳ điều kiện ATTP, phí thẩm định cấp Chứng thư cho lô hàng thủy sản xuất khẩu quy định tại Thông tư này được thực hiện theo quy định hiện hành.”

8. Sửa đổi tên Chương II như sau:

“Chương II. THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM”

9. Sửa đổi Điều 10 như sau:

“Điều 10. Hồ sơ đăng ký và báo cáo thay đổi thông tin

1. Đối với thẩm định cấp Giấy chứng nhận ATTP, bổ sung Danh sách xuất khẩu, hồ sơ đăng ký theo quy định tại khoản 1 Điều 36 Luật An toàn thực phẩm, cụ thể:

a) Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận ATTP theo mẫu tại Phụ lục I; Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo biểu tượng ứng tại Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do chủ cơ sở xác nhận;

Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp.

2. Đối với cơ sở có kết quả thẩm định cấp Giấy chứng nhận ATTP, bổ sung vào Danh sách xuất khẩu không đạt, cơ sở báo cáo kết quả khắc phục các sai lỗi theo mẫu tại Phụ lục III ban hành kèm theo Thông tư này.

3. Đối với các trường hợp thẩm định đánh giá định kỳ điều kiện ATTP quy định tại điểm a khoản 2 Điều 12 Thông tư này, cơ sở gửi báo cáo thay đổi thông tin theo biểu tương ứng tại Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này.

4. Cơ sở gửi 01 bộ hồ sơ đăng ký cho Cơ quan thẩm định bằng một trong các hình thức như: Gửi trực tiếp, gửi theo đường bưu điện; thư điện tử hoặc đăng ký trực tuyến. Hồ sơ nêu tại điểm b khoản 1 Điều này, cơ sở gửi khi nộp hồ sơ hoặc cung cấp cho đoàn thẩm định khi đến thẩm định thực tế tại cơ sở.”

10. Sửa đổi Điều 11 như sau:

“Điều 11. Xử lý hồ sơ

1. Trong thời gian 03 ngày làm việc kể từ ngày nhận được hồ sơ của Cơ sở, Cơ quan thẩm định phải thẩm tra tính đầy đủ, hợp lệ của hồ sơ, hướng dẫn Cơ sở bổ sung những nội dung còn thiếu hoặc chưa đúng quy định.

2. Cơ quan thẩm định thông báo cho Cơ sở thời điểm dự kiến tiến hành thẩm định tại Cơ sở nhưng không quá 07 ngày làm việc kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ.”

11. Sửa đổi Điều 12 như sau:

“Điều 12. Các hình thức thẩm định

1. Thẩm định cấp Giấy chứng nhận ATTP, bổ sung Danh sách xuất khẩu:

a) Thẩm định cấp Giấy chứng nhận ATTP: áp dụng đối với cơ sở không thuộc khoản 1 Điều 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm và chưa có Giấy chứng nhận ATTP; cơ sở bị thu hồi Giấy chứng nhận ATTP; cơ sở có Giấy chứng nhận ATTP nhưng còn hiệu lực ít hơn 06 tháng; có thay đổi thông tin trong Giấy chứng nhận ATTP do có thay đổi hệ thống quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm của cơ sở;

b) Thẩm định bổ sung Danh sách xuất khẩu: áp dụng đối với cơ sở không thuộc điểm a khoản 1 Điều này và chưa có tên trong Danh sách xuất khẩu.

2. Thẩm định đánh giá định kỳ điều kiện ATTP: áp dụng đối với cơ sở đã có tên trong Danh sách xuất khẩu trong các trường hợp:

a) Cơ sở bổ sung thị trường xuất khẩu có yêu cầu phải lập danh sách; sửa chữa, nâng cấp điều kiện bảo đảm ATTP: thẩm định sau khi cơ sở gửi hồ sơ theo quy định tại khoản 3 Điều 10 Thông tư này.

b) Cơ sở không thuộc đối tượng quy định tại điểm a khoản 2 Điều này: thẩm định không báo trước với tần suất: Cơ sở hạng 1, hạng 2: 01 lần trong 18 tháng; cơ sở hạng 3: 01 lần trong 12 tháng.”

12. Sửa đổi điểm d khoản 1 Điều 14 như sau:

“d) Lấy mẫu phân tích đánh giá hiệu quả kiểm soát điều kiện vệ sinh trong quá trình sản xuất theo Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này.”

13. Sửa đổi Điều 17 như sau:

“Điều 17. Xử lý kết quả thẩm định

Trong thời hạn 06 ngày làm việc kể từ ngày kết thúc thẩm định, Cơ quan thẩm định thẩm tra Biên bản thẩm định và thực hiện như sau:

1. Trường hợp thẩm định cấp Giấy chứng nhận ATTP, bổ sung Danh sách xuất khẩu:

a) Đối với Cơ sở có kết quả đạt (hạng 1, hạng 2 và hạng 3): thông báo kết quả; cấp mã số theo Phụ lục VII ban hành kèm theo Thông tư này; bổ sung vào Danh sách xuất khẩu, tổng hợp để đề nghị Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu bổ sung vào Danh sách cơ sở được phép xuất khẩu sang thị trường tương ứng; cấp Giấy chứng nhận ATTP theo mẫu quy định tại Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này đối với cơ sở không thuộc diện miễn cấp theo quy định tại điểm k khoản 1 Điều 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.

b) Đối với Cơ sở có kết quả không đạt (hạng 4): thông báo kết quả, yêu cầu Cơ sở thực hiện và gửi Báo cáo kết quả khắc phục sai lỗi; thu hồi Giấy chứng nhận ATTP còn hiệu lực (nếu có).

2. Trường hợp thẩm định đánh giá định kỳ điều kiện ATTP:

a) Đối với Cơ sở có kết quả đạt (hạng 1, hạng 2 và hạng 3): thông báo kết quả; tổng hợp để đề nghị Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu cập nhật thông tin (nếu cần thiết);

b) Đối với cơ sở có kết quả không đạt (hạng 4): thông báo kết quả, yêu cầu Cơ sở thực hiện và báo cáo kết quả khắc phục các sai lỗi, thu hồi Giấy chứng nhận ATTP còn hiệu lực (nếu có).

3. Trường hợp có lấy mẫu kiểm nghiệm để đánh giá hiệu quả kiểm soát điều kiện vệ sinh trong quá trình sản xuất:

a) Trong thời hạn 01 ngày làm việc kể từ ngày có kết quả kiểm nghiệm không đáp ứng quy định, Cơ quan thẩm định gửi thông báo yêu cầu Cơ sở thực hiện khắc phục. Tùy theo mức độ sai lỗi của Cơ sở, Cơ quan thẩm định quyết định thời hạn khắc phục và tổ chức lấy mẫu kiểm nghiệm đánh giá lại.

b) Trường hợp kết quả kiểm nghiệm mẫu đánh giá lại không đáp ứng quy định, Cơ quan thẩm định quyết định thanh tra đột xuất điều kiện bảo đảm ATTP của Cơ sở.”

14. Sửa đổi khoản 1 Điều 18 như sau:

“1. Cơ sở bị thu hồi Giấy chứng nhận ATTP trong các trường hợp quy định tại khoản 2 Điều 34 Luật An toàn thực phẩm.”

15. Sửa đổi điểm c khoản 1 Điều 19 như sau:

“c) Cơ sở có đề nghị thay đổi thông tin về tên, địa chỉ của cơ sở trong Giấy chứng nhận ATTP và không thay đổi về hệ thống quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm.”

16. Sửa đổi khoản 1 Điều 20 như sau:

“1. Chương trình bao gồm các hoạt động thẩm định, cấp Chứng thư cho thực phẩm thủy sản xuất khẩu vào các quốc gia, vùng lãnh thổ mà Cơ quan thẩm quyền có yêu cầu Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản thẩm định, cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu theo Danh mục quốc gia, vùng lãnh thổ nêu tại Phụ lục IX kèm theo Thông tư này.”

17. Sửa đổi điểm a khoản 3 Điều 20 như sau:

“a) Đáp ứng các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của Việt Nam;”

18. Sửa đổi Điều 21 như sau:

“Điều 21. Danh sách xuất khẩu

1. Theo quy định của quốc gia, vùng lãnh thổ nhập khẩu hoặc thỏa thuận với Cơ quan thẩm quyền của quốc gia, vùng lãnh thổ nhập khẩu, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản lập và cập nhật Danh sách xuất khẩu theo từng thị trường đối với các Cơ sở đáp ứng đầy đủ các tiêu chí nêu tại khoản 3 Điều 20 Thông tư này.

2. Cơ sở bị đưa ra khỏi Danh sách xuất khẩu trong các trường hợp sau:

a) Cơ sở có văn bản đề nghị rút tên khỏi Danh sách xuất khẩu;

b) Cơ sở không tiếp tục đáp ứng tiêu chí tham gia Chương trình chứng nhận thủy sản xuất khẩu theo quy định tại khoản 3 Điều 20 Thông tư này hoặc Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu đề nghị đưa tên ra khỏi danh sách xuất khẩu tương ứng.”

19. Sửa đổi khoản 2, khoản 3, khoản 4 Điều 22 như sau:

“2. Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản lập danh sách ưu tiên đối với các Cơ sở đáp ứng đầy đủ các tiêu chí sau đây tính đến thời điểm xem xét:

a) Cơ sở có tên trong Danh sách xuất khẩu;

b) Cơ sở được phân loại điều kiện bảo đảm ATTP hạng 1, hạng 2;

c) Có ít nhất 5 lô hàng xuất khẩu và không bị Cơ quan thẩm quyền của Việt Nam hoặc thị trường nhập khẩu phát hiện vi phạm về ATTP trong thời gian tối thiểu 03 tháng kể từ ngày được xếp hạng 1, 2.

3. Cơ sở bị đưa ra khỏi danh sách ưu tiên trong các trường hợp sau:

a) Cơ sở không duy trì điều kiện bảo đảm ATTP, bị xuống hạng 3 hoặc hạng 4;

b) Cơ sở không được cấp Chứng thư theo quy định tại điểm c khoản 1 Điều 26 Thông tư này;

c) Cơ sở có lô hàng xuất khẩu bị Cơ quan thẩm quyền của Việt Nam hoặc thị trường nhập khẩu phát hiện không bảo đảm ATTP đối với các chỉ tiêu: vi sinh vật, ký sinh trùng gây bệnh; tồn dư chất ô nhiễm môi trường, thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến, độc tố sinh học, chất gây dị ứng;

d) Cơ sở bị áp dụng biện pháp xử phạt bổ sung đình chỉ sản xuất; tước quyền sử dụng Giấy chứng nhận ATTP có thời hạn theo quy định của pháp luật xử lý vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

4. Cơ sở được đưa trở lại danh sách ưu tiên:

a) Đáp ứng các điều kiện nêu tại điểm a, b khoản 2 Điều này;

b) Cơ sở có lô hàng xuất khẩu và không có thêm lô hàng bị cảnh báo về ATTP sau thời gian tối thiểu 3 tháng kể từ ngày hoàn thành việc báo cáo kết quả điều tra nguyên nhân và thực hiện hành động khắc phục được Cơ quan thẩm định chấp thuận đạt yêu cầu hoặc kể từ sau ngày chấp hành xong Quyết định đình chỉ sản xuất hoặc biện pháp xử lý vi phạm theo quy định của pháp luật đối với trường hợp cơ sở nêu tại điểm d khoản 3 Điều này.”

20. Sửa đổi khoản 1 Điều 25 như sau:

“1. Lô hàng xuất khẩu được cấp chứng thư theo mẫu của thị trường nhập khẩu tương ứng và chứng thư theo mẫu của quốc gia lô hàng quá cảnh, tạm nhập, tái xuất (nếu có yêu cầu) có nội dung phù hợp, thống nhất với chứng thư của thị trường nhập khẩu.”

21. Sửa đổi Điều 26 như sau:

“Điều 26. Cơ sở không được cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu

1. Cơ quan thẩm định không cấp Chứng thư cho các lô hàng xuất khẩu được sản xuất tại các Cơ sở sau:

a) Cơ sở bị Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu thông báo tạm dừng nhập khẩu hoặc bị áp dụng biện pháp dừng cấp chứng thư, tạm dừng xuất khẩu theo các quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành biện pháp quản lý trên cơ sở có yêu cầu của thị trường nhập khẩu;

b) Cơ sở có kết quả thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm xếp hạng 4;

c) Cơ sở bị tạm đình chỉ sản xuất theo quy định tại Điều 30, Điều 33 Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa hoặc các quy định của Chính phủ về xử lý vi phạm hành chính về chất lượng, an toàn thực phẩm.

2. Cơ sở nêu tại khoản 1 Điều này tiếp tục được cấp Chứng thư khi đáp ứng các điều kiện sau:

a) Cơ sở đã thực hiện các biện pháp khắc phục theo yêu cầu của Cơ quan thẩm định và được Cơ quan thẩm định thẩm tra và xác nhận hiệu quả của các biện pháp khắc phục đã thực hiện, đồng thời được Cơ quan thẩm quyền quốc gia, vùng lãnh thổ nhập khẩu dỡ bỏ tạm dừng nhập khẩu;

b) Đối với cơ sở nêu tại điểm b khoản 1 Điều này phải có kết quả thẩm định ATTP đạt yêu cầu;

c) Cơ sở chấp hành xong Quyết định đình chỉ sản xuất hoặc biện pháp xử lý vi phạm theo quy định của pháp luật đối với trường hợp nêu tại điểm c khoản 1 Điều này.

22. Sửa đổi điểm c, điểm d khoản 1 Điều 27 như sau:

“c) Tỷ lệ lấy mẫu thẩm tra: Được xác định dựa trên phân loại điều kiện bảo đảm ATTP; lịch sử bảo đảm ATTP; mức nguy cơ của sản phẩm; quy mô, công suất hoặc sản lượng sản xuất của Cơ sở theo quy định tại Phụ lục X ban hành kèm Thông tư này.

Trên cơ sở đánh giá nguy cơ hoặc theo quy định mới của thị trường nhập khẩu, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản báo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để hướng dẫn điều chỉnh, cập nhật nội dung quy định tại Phụ lục X cho phù hợp;

d) Vị trí lấy mẫu: Tại dây chuyền sản xuất, kho bảo quản sản phẩm của cơ sở sản xuất hoặc kho bảo quản khác đáp ứng yêu cầu về điều kiện đảm bảo ATTP theo quy định thị trường nhập khẩu tương ứng.”

23. Sửa đổi điểm a, điểm b khoản 1 Điều 28 như sau:

“a) Trong thời hạn 2 ngày kể từ khi lô hàng hoàn thành thủ tục thông quan để xuất khẩu hoặc căn cứ theo quy định của thị trường nhập khẩu về ngày ban hành chứng thư, Chủ hàng phải đăng ký cấp Chứng thư theo mẫu tại Phụ lục XII ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Chủ hàng gửi 01 bộ hồ sơ đăng ký đến Cơ quan thẩm định bằng một trong các hình thức như: Gửi trực tiếp; gửi theo đường bưu điện; thư điện tử (sau đó gửi bản chính) hoặc đăng ký trực tuyến;”

24. Sửa đổi khoản 2 Điều 28 như sau:

“2. Thẩm định, cấp chứng thư:

Trong thời hạn 01 ngày làm việc kể từ khi nhận đầy đủ thông tin, Cơ quan thẩm định tiến hành thẩm định, cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu, Chứng thư

cho lô hàng quá cảnh, tạm nhập, tái xuất theo mẫu tương ứng (khi có yêu cầu), có nội dung phù hợp, thống nhất với chứng thư của thị trường nhập khẩu trên cơ sở rà soát kết quả thẩm tra hiệu quả kiểm soát mối nguy an toàn thực phẩm nêu tại Điều 27 Thông tư này hoặc xác nhận nội dung và nêu rõ lý do không đủ điều kiện cấp chứng thư cho lô hàng xuất khẩu trong Giấy đăng ký cấp chứng thư cho lô hàng thủy sản xuất khẩu.”

25. Sửa đổi khoản 3 Điều 29 như sau:

“3. Chủ hàng gửi 01 bộ hồ sơ đăng ký thẩm định đến Cơ quan thẩm định bằng một trong các hình thức như: Gửi trực tiếp, gửi theo đường bưu điện; hoặc thư điện tử (sau đó gửi bản chính) hoặc đăng ký trực tuyến.”

26. Sửa đổi khoản 1 Điều 30 như sau:

“1. Cơ quan thẩm định cử kiểm tra viên thực hiện thẩm định, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng trong thời hạn 02 ngày làm việc kể từ ngày Chủ hàng đề nghị hoặc theo thời gian đã được thống nhất giữa Chủ hàng và Cơ quan thẩm định.”

27. Sửa đổi khoản 3 Điều 31 như sau:

“3. Trong thời hạn 03 ngày làm việc kể từ khi nhận được báo cáo giải trình của Cơ sở, Cơ quan thẩm định thẩm tra các nội dung báo cáo và có văn bản thông báo kết quả thẩm tra tới Cơ sở. Trường hợp cần thẩm tra thực tế, Cơ quan thẩm định thực hiện và thông báo kết quả tới Cơ sở trong thời hạn 07 ngày làm việc kể từ khi nhận được báo cáo của Cơ sở.”

28. Sửa đổi Điều 32 như sau:

“Điều 32. Thẩm định, cấp chứng thư

1. Trong thời hạn 02 ngày kể từ khi lô hàng hoàn thành thủ tục thông quan để xuất khẩu hoặc căn cứ theo quy định của thị trường nhập khẩu về ngày ban hành chứng thư, Chủ hàng phải cung cấp đầy đủ các thông tin cần thiết trong mẫu Chứng thư theo yêu cầu của Cơ quan thẩm quyền quốc gia, vùng lãnh thổ nhập khẩu cho Cơ quan thẩm định để cấp Chứng thư. Trong vòng 01 ngày làm việc kể từ khi nhận đầy đủ thông tin, Cơ quan thẩm định cấp Chứng thư cho lô hàng xuất khẩu, Chứng thư cho lô hàng quá cảnh, tạm nhập, tái xuất theo mẫu tương ứng (khi có yêu cầu) nếu kết quả thẩm định, kiểm nghiệm của lô hàng đạt yêu cầu. Trường hợp lô hàng thủy sản sống, tươi ướp đá, Cơ quan thẩm định được phép cấp chứng thư cho lô hàng trong khi chờ kết quả kiểm nghiệm và thực hiện xử lý kết quả kiểm nghiệm theo quy định tại khoản 2 Điều 31 Thông tư này.

2. Sau thời hạn 90 ngày kể từ ngày thẩm định, nếu Chủ hàng không cung cấp đầy đủ thông tin cho Cơ quan thẩm định để thẩm định, cấp Chứng thư, Chủ hàng phải thực hiện đăng ký thẩm định theo quy định tại Điều 29 Thông tư này.”

29. Sửa đổi Điều 33 như sau:

“Điều 33. Cấp lại Chứng thư

1. Khi Chứng thư đã cấp bị thất lạc, hư hỏng hoặc có thay đổi thông tin (trừ các thay đổi về định danh sản phẩm, khối lượng, quy cách sản phẩm, truy xuất nguồn gốc của lô hàng, nội dung đã thẩm định, chứng nhận về chất lượng, an toàn thực phẩm/an toàn bệnh thủy sản trong chứng thư đã cấp) hoặc có đề nghị của Cơ quan thẩm quyền quốc gia, vùng lãnh thổ nhập khẩu, quá cảnh, tạm nhập, tái xuất, Chủ hàng có văn bản đề nghị cấp lại Chứng thư trong đó nêu rõ lý do gửi Cơ quan thẩm định bằng một trong các hình thức như: Gửi trực tiếp, gửi theo đường bưu điện; hoặc thư điện tử.

2. Cơ quan thẩm định cấp lại Chứng thư trong thời hạn 01 ngày làm việc kể từ khi nhận được văn bản đề nghị của Chủ hàng hoặc có bằng văn bản từ chối cấp lại, nêu rõ lý do gửi Chủ hàng.

3. Chứng thư cấp lại có nội dung chứng nhận thông tin định danh sản phẩm, khối lượng, quy cách sản phẩm, truy xuất nguồn gốc của lô hàng chính xác với nội dung của Chứng thư đã cấp; được đánh số mới theo quy định tại Phụ lục XI ban hành kèm theo Thông tư này và có ghi chú: "Chứng thư này thay thế cho Chứng thư số..., cấp ngày..." hoặc được ghi chú theo quy định của thị trường nhập khẩu, quá cảnh, tạm nhập, tái xuất."

30. Sửa đổi Điều 35 như sau:

“Điều 35. Giám sát lô hàng sau thẩm định, chứng nhận

1. Cơ quan thẩm định thực hiện giám sát lô hàng sau thẩm định, chứng nhận thông qua các hoạt động sau:

a) Phối hợp làm việc với Cơ quan Hải quan;

b) Kết hợp thẩm định điều kiện đảm bảo ATTP đối với cơ sở; thẩm định, chứng nhận lô hàng xuất khẩu; thẩm tra, đánh giá hoạt động truy xuất, điều tra xác định nguyên nhân, thiết lập và thực hiện biện pháp khắc phục đối với cơ sở có sản phẩm, lô hàng bị phát hiện không bảo đảm ATTP;

c) Thẩm tra, kiểm tra, giám sát chuyên đề theo chỉ đạo của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

2. Nội dung giám sát: Xem xét sự nhất quán thông tin, tài liệu, hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, quá trình sản xuất, chế biến của lô hàng sau khi được thẩm định, chứng nhận so với khai báo của chủ hàng, thông tin thực tế lô hàng đã xuất khẩu hoặc lô hàng tại điểm tập kết, chờ xuất khẩu.

3. Trường hợp phát hiện vi phạm, Cơ quan thẩm định xem xét, lập biên bản làm việc, biên bản vi phạm hành chính gửi người có thẩm quyền xử phạt vi phạm hành chính theo quy định hiện hành của pháp luật, đồng thời có văn bản hủy bỏ hiệu lực Chứng thư (đã cấp) gửi các bên có liên quan."

31. Sửa đổi Điều 36 như sau:

“Điều 36. Xử lý trường hợp lô hàng bị cảnh báo

1. Trong thời hạn 03 ngày làm việc kể từ khi có thông tin cảnh báo chính thức của Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu, Cơ quan thẩm định có văn bản yêu cầu Cơ sở một số nội dung sau:

a) Thực hiện truy xuất nguồn gốc lô hàng, tổ chức điều tra xác định nguyên nhân dẫn đến lô hàng bị cảnh báo, thiết lập và thực hiện hành động khắc phục; báo cáo gửi Cơ quan thẩm định theo mẫu nêu tại Phụ lục XVII kèm theo Thông tư này. Thực hiện truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý sản phẩm không bảo đảm an toàn (đối với trường hợp thu hồi) theo quy định của Thông tư số 17/2021/TT-BNNPTNT ngày 20/12/2021 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

b) Tạm dừng xuất khẩu vào các nước nhập khẩu tương ứng trong trường hợp có yêu cầu của Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu hoặc theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

c) Chấp hành chế độ lấy mẫu kiểm nghiệm chỉ tiêu vi phạm và chịu sự giám sát việc thực hiện hành động khắc phục bởi Cơ quan thẩm định đối với từng lô hàng xuất khẩu của sản phẩm/nhóm sản phẩm tương tự vi phạm được sản xuất tại Cơ sở cho đến khi Cơ quan thẩm định có văn bản chấp thuận báo cáo kết quả điều tra nguyên nhân và biện pháp khắc phục của Cơ sở.

2. Trong thời hạn 03 ngày làm việc kể từ khi nhận được báo cáo kết quả điều tra nguyên nhân và biện pháp khắc phục của Cơ sở, Cơ quan thẩm định thẩm tra các nội dung báo cáo và có văn bản thông báo kết quả thẩm tra tới Cơ sở. Trường hợp thẩm tra thực tế, Cơ quan thẩm định thực hiện và thông báo kết quả tới Cơ sở trong thời hạn 07 ngày làm việc kể từ khi nhận được báo cáo của Cơ sở.”

32. Sửa đổi điểm a khoản 1 Điều 37 như sau:

“a) Đăng ký với Cơ quan thẩm định theo quy định tại Thông tư này để được thẩm định ATTP; chấp hành việc thẩm định theo kế hoạch của Cơ quan thẩm định;”

33. Sửa đổi Điều 39 như sau:

“Điều 39. Kiểm tra viên thẩm định điều kiện đảm bảo ATTP

1. Trách nhiệm:

a) Tuân thủ đúng trình tự, thủ tục, nội dung, phương pháp, căn cứ thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP đối với Cơ sở theo quy định tại Thông tư này;

b) Bảo mật các thông tin liên quan đến sản xuất, kinh doanh của Cơ sở đảm bảo tính chính xác, công khai, minh bạch, trung thực, khách quan và không phân biệt đối xử khi thực hiện nhiệm vụ;

c) Không yêu cầu các nội dung ngoài quy định gây sách nhiễu, phiền hà cho Cơ sở;

d) Chấp hành sự phân công của trưởng đoàn thẩm định và thủ trưởng Cơ quan thẩm định; chịu trách nhiệm về kết quả thẩm định trước thủ trưởng Cơ quan thẩm định và trước pháp luật.

2. Quyền hạn:

a) Yêu cầu Cơ sở cung cấp hồ sơ, tài liệu, mẫu vật (nếu có) phục vụ cho công tác thẩm định;

b) Ra vào nơi sản xuất, bảo quản, kho hàng; xem xét hồ sơ, lấy mẫu, chụp ảnh, sao chép, ghi chép các thông tin cần thiết để phục vụ cho nhiệm vụ thẩm định;

c) Lập biên bản, đề xuất, kiến nghị biện pháp xử lý trong trường hợp Cơ sở, vi phạm các quy định có liên quan đến bảo đảm ATTP;

d) Bảo lưu ý kiến cá nhân và báo cáo với thủ trưởng Cơ quan thẩm định trong trường hợp chưa nhất trí với ý kiến kết luận của trưởng đoàn thẩm định nêu tại điểm b khoản 2 Điều 40 Thông tư này.”

34. Bổ sung Điều 39a như sau:

“Điều 39a. Kiểm tra viên thẩm định, chứng nhận chất lượng, ATTP

1. Trách nhiệm:

a) Tuân thủ đúng trình tự, thủ tục, nội dung, phương pháp thẩm định, lấy mẫu thẩm tra hiệu quả kiểm soát môi nguy ATTP, lấy mẫu kiểm nghiệm lô hàng đăng ký xuất khẩu theo quy định tại Thông tư này;

b) Bảo mật các thông tin liên quan đến sản xuất, kinh doanh của Cơ sở đảm bảo tính chính xác, công khai, minh bạch, trung thực, khách quan và không phân biệt đối xử khi thực hiện nhiệm vụ;

c) Không yêu cầu các nội dung ngoài quy định gây sách nhiễu, phiền hà cho Cơ sở;

d) Chịu trách nhiệm về kết quả thẩm định trước thủ trưởng Cơ quan thẩm định và trước pháp luật.

2. Quyền hạn:

a) Yêu cầu Chủ hàng cung cấp hồ sơ, tài liệu, mẫu vật (nếu có) phục vụ cho công tác thẩm định, lấy mẫu phục vụ cho hoạt động chứng nhận;

b) Ra vào nơi sản xuất, bảo quản, kho hàng; xem xét hồ sơ, lấy mẫu, chụp ảnh, sao chép, ghi chép các thông tin cần thiết để phục vụ cho nhiệm vụ thẩm định;

c) Lập biên bản, đề xuất, kiến nghị biện pháp xử lý trong trường hợp chủ hàng, cơ sở sản xuất có vi phạm các quy định có liên quan đến chất lượng, ATTP;

d) Từ chối thực hiện thẩm định trong trường hợp chủ hàng, cơ sở sản xuất không thực hiện đầy đủ trách nhiệm theo quy định tại điểm b, điểm c khoản 1 Điều 38 Thông tư này.”

35. Sửa đổi Điều 40 như sau:

“Điều 40. Trưởng đoàn thẩm định

1. Khi thực hiện nhiệm vụ được giao, trưởng đoàn thẩm định có các trách nhiệm như một kiểm tra viên nêu tại khoản 1 Điều 39 Thông tư này và các trách nhiệm khác như sau:

a) Điều hành, phân công nhiệm vụ cho các thành viên trong đoàn thẩm định để thực hiện đầy đủ các nội dung trong quyết định thành lập đoàn thẩm định;

b) Xử lý các ý kiến, kết quả thẩm định của các thành viên trong đoàn thẩm định và đưa ra kết luận cuối cùng tại biên bản thẩm định;

c) Rà soát, ký biên bản thẩm định, báo cáo kết quả thẩm định, chịu trách nhiệm trước thủ trưởng Cơ quan thẩm định và trước pháp luật về kết quả đã được đoàn thẩm định thực hiện.

2. Trong phạm vi nhiệm vụ được giao, trưởng đoàn thẩm định có các quyền hạn như một kiểm tra viên nêu tại khoản 2 Điều 39 Thông tư này và các quyền hạn khác như sau:

a) Đề xuất với thủ trưởng Cơ quan thẩm định ban hành quyết định điều chỉnh thành viên đoàn thẩm định để thực hiện đầy đủ các nội dung trong quyết định thành lập đoàn thẩm định;

b) Đưa ra kết luận cuối cùng của đoàn thẩm định về kết quả thẩm định.”

36. Sửa đổi điểm b khoản 1 Điều 41 như sau:

“b) Tổ chức đào tạo, tập huấn, hướng dẫn chuyên môn, nghiệp vụ cho lực lượng kiểm tra viên về thẩm xét hồ sơ, thẩm định Cơ sở, cấp Giấy chứng nhận ATTP; thẩm định, cấp Chứng thư cho lô hàng thủy sản xuất khẩu;”

37. Sửa đổi một số cụm từ như sau:

a) Thay thế cụm từ “kiểm tra” bằng cụm từ “thẩm định” tại các điểm, khoản, điều và Phụ lục sau: điểm b khoản 1, khoản 2, điểm c khoản 3 Điều 2; khoản 3 Điều 3; Điều 4; điểm b khoản 1, khoản 2 Điều 6; Điều 13; Điều 14; Điều 15; tên Chương III; điểm b khoản 1, khoản 2 Điều 23; khoản 1 Điều 29; Điều 30; Điều 31; Điều 37; Điều 38; Điều 41; Điều 42; Điều 43; biểu mẫu 5b-1, 5b-2, 5b-3, 5b-4, 5b-5, 5b-6, 5b-7, 5b-8 ban hành kèm theo Phụ lục V của Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT;

b) Thay thế cụm từ “cơ quan kiểm tra, chứng nhận” bằng cụm từ “cơ quan thẩm định” tại các điểm, khoản, điều, phụ lục sau: khoản 1 Điều 13; điểm e khoản 1 Điều 15; khoản 6 Điều 22; khoản 1, khoản 2 Điều 23; điểm c khoản 3 Điều 24; khoản 2, khoản 3 Điều 27; khoản 5 Điều 29; khoản 1, khoản 2 Điều 31; Điều 34; điểm d khoản 1, điểm c khoản 2 Điều 37; Điều 38; điểm c khoản 2 Điều 41; Điều 42; điểm c khoản 1 Điều 43; Phụ lục VIII, XV, XVI của Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT;

- c) Bãi bỏ cụm từ “lệ phí” tại điểm g khoản 1 Điều 37;
- d) Bãi bỏ cụm từ “kiểm tra sau khi cấp Giấy chứng nhận ATTP” tại điểm a, điểm c khoản 1 Điều 41;
- đ) Thay thế cụm từ “hướng dẫn, kiểm tra, thẩm định và đánh giá phân loại” bằng cụm từ “hướng dẫn thẩm định điều kiện ATTP” tại Phụ lục V, biểu mẫu 5b-1, 5b-2, 5b-3, 5b-4, 5b-5, 5b-6, 5b-7, 5b-8 ban hành kèm theo Phụ lục V của Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT.

38. Thay thế Phụ lục I bằng Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục II bằng Phụ lục III ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục III bằng Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục IV bằng Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục VI bằng Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục VII bằng Phụ lục VII ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục IX bằng Phụ lục VIII ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục X bằng Phụ lục IX ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục XI bằng Phụ lục X ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục XII bằng Phụ lục XI ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục XIII bằng Phụ lục XII ban hành kèm theo Thông tư này; Phụ lục XVII bằng Phụ lục XIII ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 3. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày 15 tháng 02 năm 2023.
2. Thông tư số 02/2017/TT-BNNPTNT ngày 13/02/2017 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số điều tại Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 quy định về kiểm tra, chứng nhận ATTP thủy sản xuất khẩu; Thông tư số 16/2018/TT-BNNPTNT ngày 29/10/2018 sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT ngày 12/11/2013 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu, Thông tư số 02/2017/TT-BNNPTNT ngày 13/02/2017 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số điều tại Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT hết hiệu lực kể từ ngày Thông tư này có hiệu lực thi hành.
3. Hồ sơ đăng ký thẩm định, chứng nhận ATTP; thẩm định, chứng nhận lô hàng thủy sản gửi trước ngày Thông tư này có hiệu lực thi hành thực hiện theo quy định của pháp luật có hiệu lực tại thời điểm nộp hồ sơ.
4. Trường hợp văn bản quy phạm pháp luật được dẫn chiếu, áp dụng trong Thông tư này được sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế bằng các văn bản mới tương ứng thì áp dụng theo các văn bản mới đó.
5. Trong quá trình thực hiện Thông tư này, nếu có khó khăn, vướng mắc đề nghị cơ quan, tổ chức, cá nhân phản ánh kịp thời về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (qua Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản) để xem xét, quyết định./.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Trần Thanh Nam

BB 1.3**Phụ lục I**

(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH) CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày... tháng... năm.....

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Ngày thẩm định:

2. Tên cơ sở thẩm định:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

- Người đại diện của cơ sở: Chức vụ:

- Mã số cơ sở (nếu có):

3. Địa điểm thẩm định:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

4. Thành phần Đoàn thẩm định: Chức vụ:

.....

.....

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

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a;	Địa điểm của cơ sở nuôi trồng thủy sản	[]		[]	[]	

BB 1.3

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm b;	Nước cấp	[]		[]		
3	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	Con giống	[]		[]	[]	
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	Thức ăn, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản	[]		[]	[]	
5	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	Thuốc thú y thủy sản	[]		[]	[]	
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d;	Xử lý chất thải	[]		[]		
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e.	Người trực tiếp sản xuất	[]	[]			
8	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e.	Ghi chép, truy xuat nguồn gốc	[]	[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

(Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm cần tham chiếu các quy định hiện hành để kiểm tra, đánh giá).

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....

.....

.....

BB 1.3**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 của đoàn 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, ghi rõ họ tên, đóng dấu - nếu có)

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

**HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN**

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 ATTP, 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 ATTP nhưng chưa đến mức nặng.

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 4	0	0
Loại B	> 4	0	0
	$Mi + Ma \leq 5$ và $Ma \leq 2$		0
Loại C	$Mi + Ma > 5$ và $Ma > 2$		0
	-	≥ 4	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

3.1. Cơ sở đủ điều kiện: 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 nặng và lỗi nghiêm trọng;
- Tổng số sai lỗi nhẹ (Mi) không quá 04 chỉ tiêu.

BB 1.3**3.1.2. Cơ sở xếp loại B khi thỏa mãn các điều kiện sau:**

- Không có lỗi nghiêm trọng và
- Một trong hai trường hợp sau:
 - + Không có lỗi nặng, số lỗi nhẹ lớn hơn 04 chỉ tiêu; hoặc
 - + Số lỗi nặng không quá 02 chỉ tiêu và tổng số lỗi nhẹ + nặng không quá 05 chỉ tiêu.

3.2. Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại C**3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi bị một trong các điều kiện sau:**

- Có lỗi nghiêm trọng hoặc
- Một trong các trường hợp sau:
 - + Có số lỗi nặng ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc
 - + Có số lỗi nặng lớn hơn 02 chỉ tiêu và tổng số lỗi nhẹ + nặng lớn hơn 05 chỉ tiêu.

II. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH**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 kiểm tra.

B. Nguyên tắc đánh giá:

- Không được bỏ 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 nhẹ), Ma (Lỗi nặng), Se (Lỗi nghiêm trọng).
- Phải diễn 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. Đối với nhóm chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột “Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục”.

BB 1.3**C. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:****1. Địa điểm của cơ sở nuôi trồng thủy sản**

- Đạt: Xa khu vực chứa, xử lý chất thải sinh hoạt, chất thải và các nguồn gây độc hại từ hoạt động của các ngành kinh tế khác, đảm bảo an toàn thực phẩm đối với thủy sản nuôi.

- Lỗi nặng: Gần khu vực chứa, xử lý chất thải sinh hoạt, chất thải và các nguồn gây độc hại từ hoạt động của các ngành kinh tế khác gây mất an toàn thực phẩm đối với thủy sản nuôi.

2. Nước cấp

- Đạt: Nguồn nước không bị ảnh hưởng bởi các nguồn xả thải của khu dân cư/bệnh viện/khu công nghiệp, đảm bảo các yêu cầu về an toàn thực phẩm đối với thủy sản nuôi.

- Lỗi nặng: Nguồn nước bị ảnh hưởng bởi nguồn xả thải của khu dân cư/bệnh viện/khu công nghiệp gây mất an toàn thực phẩm đối với thủy sản nuôi.

3. Con giống

- Đạt: Được sản xuất tại cơ sở có Giấy chứng nhận cơ sở sản xuất, ương dưỡng đủ điều kiện theo quy định; có giấy chứng nhận kiểm dịch theo yêu cầu; chất lượng giống đảm bảo yêu cầu với từng đối tượng nuôi. Không nuôi loài thủy sản chưa được phép kinh doanh tại Việt Nam.

- Lỗi nặng: Sản xuất tại cơ sở chưa có Giấy chứng nhận cơ sở sản xuất, ương dưỡng đủ điều kiện theo quy định; không có giấy kiểm dịch hoặc giống có nguồn gốc không rõ ràng.

- Lỗi nghiêm trọng: Nuôi loài thủy sản chưa được phép kinh doanh tại Việt Nam.

4. Thức ăn, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản

- Đạt: Được sản xuất tại cơ sở sản xuất có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sản xuất theo quy định; đã công bố tiêu chuẩn áp dụng, công bố hợp quy theo quy định; còn hạn sử dụng; không chứa chất bị cấm sử dụng theo quy định. Vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, sử dụng theo hướng dẫn của nhà cung cấp, nhà sản xuất.

- Lỗi nặng: Sử dụng thức ăn, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản hết hạn dùng hoặc chưa công bố tiêu chuẩn áp dụng hoặc chưa công bố hợp quy theo quy định hoặc vận chuyển lưu giữ, bảo quản, sử dụng không đảm bảo theo yêu cầu của nhà sản xuất.

BB 1.3

- Lỗi nghiêm trọng: Sản xuất tại cơ sở sản xuất chưa có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sản xuất theo quy định hoặc thức ăn, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản chứa chất bị cấm sử dụng theo quy định.

5. Thuốc thú y thủy sản

- Đạt: Sử dụng thuốc thú y thủy sản theo hướng dẫn của nhà sản xuất, đơn thuốc của cá nhân hành nghề thú y, cơ quan quản lý chuyên ngành thú y; không sử dụng nguyên liệu thuốc thú y để phòng bệnh, chữa bệnh; không sử dụng thuốc thú y không rõ nguồn gốc xuất xứ, thuốc thú y cấm sử dụng, thuốc thú y hết hạn sử dụng, thuốc thú y chưa được phép lưu hành tại Việt Nam.

- Lỗi nặng: Sử dụng thuốc thú y không theo hướng dẫn của nhà sản xuất, đơn thuốc của cá nhân hành nghề thú y, cơ quan quản lý chuyên ngành thú y.

- Lỗi nghiêm trọng: Sử dụng nguyên liệu thuốc thú y để phòng bệnh, chữa bệnh; sử dụng thuốc thú y không rõ nguồn gốc xuất xứ, thuốc thú y cấm sử dụng, thuốc thú y hết hạn sử dụng, thuốc thú y chưa được phép lưu hành tại Việt Nam.

6. Xử lý chất thải

- Đạt: Có nơi chứa, xử lý chất thải và tách biệt với khu vực nuôi, không làm ảnh hưởng đến môi trường.

- Lỗi nặng: Không có nơi chứa, xử lý chất thải hoặc nơi chứa, xử lý chất thải không tách biệt với khu vực nuôi hoặc cả hai trường hợp.

7. Người trực tiếp sản xuất

- Đạt: Người trực tiếp sản xuất bảo đảm sức khỏe để sản xuất (có giấy khám sức khỏe hàng năm), được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động theo quy định.

- Lỗi nhẹ: Công nhân không có giấy khám sức khỏe hoặc được trang bị bảo hộ lao động nhưng không đầy đủ hoặc cả hai trường hợp.

8. Ghi chép, truy xuất nguồn gốc

- Đạt: Ghi chép hoạt động sản xuất từ thả giống đến quản lý ao, thủy sản nuôi, sử dụng thức ăn, thuốc thú y thủy sản, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản.

- Lỗi nhẹ: Có ghi chép nhưng không đầy đủ thông tin.

- Lỗi nặng: Không có nhật ký hoặc không ghi chép việc sử dụng thuốc thú y thủy sản để phòng, trị bệnh cho thủy sản nuôi.

BB 2.6

Phụ lục I

(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT)

(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
CƠ SỞ CHẾ BIẾN MUỐI, MUỐI I-ÓT (MUỐI THỰC PHẨM)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp.....
4. Số điện thoại:..... Số Fax (nếu có):..... Email:.....
5. Mã số (nếu có):.....
6. Mặt hàng thu gom, sơ chế, chế biến:.....
7. Ngày thẩm định:.....
8. Hình thức thẩm định:.....
9. Thành phần Đoàn thẩm định:
 - 1).....
 - 2).....
 - 3).....
10. Đại diện cơ sở:.....
 - 1).....
 - 2).....

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:	Địa điểm cơ sở chế biến (Có địa điểm, diện tích thích hợp, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước	[]	[]	[]		

BB 2.6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	Điều 19, Khoản 1, Khoản 2.	có thẩm quyền công bố; các khu tập trung xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp bệnh viện; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT)					
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b Điều 25, Khoản 2; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 3, điểm a, điểm b, điểm c và điểm d;	Kết cấu nhà xưởng, bố trí dây chuyền chế biến (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)	[]	[]	[]		
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 4, điểm b, điểm d và điểm đ;	Trang thiết bị chế biến (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...).	[]	[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, d; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 3, điểm h và điểm i;	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, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)	[]	[]	[]		

BB 2.6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 1.	Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh (người trực tiếp chế biến được khám sức khỏe định kỳ; được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh...)	[]	[]	[]	[] (nếu phát hiện người trực tiếp chế biến có dấu hiệu bệnh)	
6	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 33	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào trong quá trình chế biến (nước đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia trong danh mục được phép sử dụng, và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để chế biến muối và các sản phẩm muối; kim loại nặng trong giới hạn cho phép)	[]	[]	[]	[]	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm c, điểm d; Điều 20, Khoản 1, điểm b;	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...)	[]	[]	[]		

BB 2.6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
8	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, điểm b,c Điều 18; Điều 19, Khoản 1, điểm c và điểm d Điều 20, Khoản 1, điểm a và điểm c. NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm b.	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;...)	[]	[]	[]	[] (đối với bao gói trực tiếp)	
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm d; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 11, Khoản 1; Điều 28, Khoản 1, điểm a.	Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL (Có Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn; duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định về kiểm tra, giám sát chất lượng và thực hành vệ sinh tốt (SOP) trong quá trình sản xuất và lưu thông sản phẩm đảm bảo chất lượng theo tiêu chuẩn đã công bố)	[]	[]	[]		
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm d; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 35 khoản 1	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu	[]	[]	[]		

BB 2.6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
		giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)					
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

Ghi chú: Chỉ đánh dấu X vào ô đã được xác định

III. NHÓM 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:

.....

.....

BB 2.6

.....
.....
.....
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
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ CHẾ BIẾN MUỐI, MUỐI I-ÔT (MUỐI THỰC PHẨM)

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để kiểm tra/thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm).

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- **Lỗi nghiêm trọng (Se):** Là sai lệch so với quy định, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- **Lỗi nặng (Ma):** Là sai lệch so với quy định, 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 định, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức “Nặng”.

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 5	0	0
Loại B	> 5 đến 10	0	0
	$Mi + Ma \leq 8$ và $Ma \leq 3$		0
Loại C	$Mi + Ma > 8$ và $Ma > 3$		0
	-	≥ 4	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

3.1. Cơ sở đủ điều kiện: 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 “Nặng” và lỗi “Nghiêm trọng”;
- và - Tổng số sai lỗi “Nhẹ” không quá 05 chỉ tiêu.

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

- Không có lỗi “Nghiêm trọng” và

BB 2.6

- Một trong Hai trường hợp sau:
- + Không có lỗi “Nặng”, số lỗi “Nhẹ” lớn hơn 05 chỉ tiêu; hoặc
- + Số lỗi “Nặng” không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi “Nhẹ” + “Nặng” không quá 08 chỉ tiêu.

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

Cơ sở xếp loại C khi vướng vào một trong các điều kiện sau:

- Có lỗi “Nghiêm trọng” hoặc
- Một trong các trường hợp sau:
- + Có số lỗi “Nặng” ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc
- + Có dưới hoặc bằng 03 lỗi “Nặng” và tổng số lỗi “Nhẹ” + “Nặng” lớn hơn 08 chỉ tiêu.

III. PHƯƠNG PHÁP THẨM ĐỊNH**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 nhẹ), Ma (Lỗi nặng), Se (Lỗi nghiêm trọng).

- Phải diễn 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. Đối với nhóm chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột “Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục”.

C. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:**1. Địa điểm cơ sở sản xuất chế biến:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b;	Địa điểm cơ sở chế biến (có địa điểm, diện tích thích hợp, tách biệt với khu vực ô nhiễm	[]	[]	[]		

BB 2.6

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
	NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 1, Khoản 2;	môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố; các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT)					

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) phải có địa điểm, diện tích phù hợp với quy mô chế biến; có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT về nước sinh hoạt.

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực chế biến và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Thẩm định thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Khu vực chế biến muối có địa điểm, diện tích phù hợp với quy mô sản xuất chế biến địa phương giao đất, cho thuê đất; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như: các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện ...; có đủ nước sạch sinh hoạt cho nhu cầu sơ chế, chế biến.

- Không bị động nước, ngập nước.

2. Kết cấu nhà xưởng, bố trí dây chuyền chế biến

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b Điều 25, Khoản 2; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 3, điểm a, điểm b, điểm c và điểm d;	Kết cấu nhà xưởng, bố trí dây chuyền chế biến (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)	[]	[]	[]		

BB 2.6**2.1. Yêu cầu:**

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối.
- Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.
- Khu vực chế biến được bố trí phù hợp với quy trình công nghệ theo nguyên tắc 1 chiều, hạn chế sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động chế biến và làm vệ sinh.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực chế biến.

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Diện tích nhà xưởng, các khu vực phải phù hợp với công năng chế biến.
- 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 nguyên liệu, sản phẩm; bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

3. Trang thiết bị chế biến muối

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 4, điểm b, điểm d và điểm đ.	Trang thiết bị chế biến (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...).	[]	[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

BB 2.6**3.1. Yêu cầu:**

- Vật liệu 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 sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định trên thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) 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 chế biến, 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.
- Trang thiết bị chế biến trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

4. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, d; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 3, điểm h và điểm i;	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, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)	[]	[]	[]		

4.1. Yêu cầu

- 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.

4.2. Phạm vi:

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

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.

BB 2.6

- Có dấu hiệu để phân biệt giữa các dụng cụ.
- Đủ số lượng. Có nơi bảo quản và sắp xếp đúng nơi quy định.
- Trong tình trạng bảo trì tốt.

5. Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 1.	Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh (người trực tiếp chế biến được khám sức khỏe định kỳ; được tập huấn kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh...)	[]	[]	[]	[] (nếu phát hiện người trực tiếp chế biến có dấu hiệu bệnh)	

5.1. Yêu cầu

- Người trực tiếp sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe định kỳ
- Người trực tiếp chế biến 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.
- Có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh.

5. 2. Phạm vi:

- 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:

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

- Người trực tiếp sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định.
- Người trực tiếp sơ chế, chế biến có bảo hộ lao động. Cơ sở có nơi thay bảo hộ lao động.

BB 2.6

- 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.
- Các điều kiện về vệ sinh trong tình trạng bảo trì tốt.

6. Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào trong quá trình chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
6	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 33	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào trong quá trình chế biến (nước đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia trong danh mục được phép sử dụng, và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để chế biến muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối; kim loại nặng trong giới hạn cho phép)	[]	[]	[]	[]	

6.1. Yêu cầu:

- Nguyên liệu đưa vào chế biến phải đáp ứng yêu cầu để chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối.
- Có đủ nước để chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối đạt quy chuẩn kỹ thuật QCVN 8-2:2011/BYT đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm; sản phẩm muối đạt chất lượng theo công bố của đơn vị.
- Sử dụng phụ gia thực phẩm theo đúng quy định.

6.2. Phạm vi:

- Hồ sơ ghi chép về nguyên liệu.
- Khu vực chứa hóa chất, phụ gia.
- Nguồn nước, dụng cụ chứa đựng. Kết quả phân tích nước (nếu có).
- Sử dụng trong thực tế.

BB 2.6**6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:**

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

- Nguyên liệu muối đưa vào sơ chế, chế biến muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm và sử dụng đúng 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	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm c, điểm d; Điều 20, Khoản 1, điểm b;	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:

- Có biện pháp ngăn chặn 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).

BB 2.6**7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:**

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

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại 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 chế biến, bảo quản muối.

- Rãnh thoát nước thải: thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực sản xuất chế biến.

- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải có nắp đậy hoặc ở ngoài khu vực sản xuất chế biến.

8. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
8	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, điểm b, c Điều 18; Điều 19, Khoản 1, điểm c và điểm d Điều 20, Khoản 1, điểm a và điểm c. NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm b.	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;...)	[]	[]	[]	[] (đối với bao gói trực tiếp)	

8.1. Yêu cầu:

- 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 muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối, bảo đảm chất lượng muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối trong thời hạn sử dụng.

BB 2.6

- Nhãn được ghi đúng quy định.
- Điều kiện/phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm muối, 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 muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối 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 quy 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	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 11, Khoản 1; Điều 28, Khoản 1, điểm a.	Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL (Có Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn; duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định về kiểm tra, giám sát chất lượng và thực hành vệ sinh tốt (SOP) trong quá trình sản xuất và lưu thông sản phẩm đảm bảo chất lượng theo tiêu chuẩn đã công bố)	[]	[]	[]		

BB 2.6**9.1. Yêu cầu:**

- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến muối.
- Có Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn; có quy định về kiểm tra, giám sát chất lượng và thực hành vệ sinh tốt (SOP) trong quá trình sản xuất và lưu thông sản phẩm đảm bảo chất lượng theo tiêu chuẩn đã công bố.

9.2. Phạm vi:

- Toàn bộ các khu vực chế biến, trang thiết bị chế biến, kho bảo quản...
- Các quy định về làm vệ sinh và ghi chép, theo dõi quá trình chế biến.
- Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP, Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn.
- Hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng (nếu có).

9.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn
- Có quy định về kiểm tra, giám sát (nội kiểm, ngoại kiểm) chất lượng trong quá trình sản xuất và lưu thông sản phẩm, phân công người theo dõi, kiểm soát điều kiện vệ sinh trong quá trình chế biến.
- Có quy định về làm vệ sinh khu vực chế biến; thiết bị, dụng cụ chế biến.
- Có hồ sơ ghi chép việc làm vệ sinh khu vực chế biến, hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng.

10. Ghi chép và truy xuất nguồn gốc

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 35 khoản 1	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu kiểm tra, giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)	[]	[]	[]		

BB 2.6**10.1. Yêu cầu:**

- Có khả năng truy xuất nguồn gốc sản phẩm (nguyên liệu, sản phẩm chế biến)

10.2. Phạm vi:

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

10.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Có ghi chép, hồ sơ theo dõi nguồn nguyên liệu, phụ gia, bao bì bao gói,... *(thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày mua, tên nguyên liệu, người bán, khối 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, khối lượng).

- Biện pháp xử lý khi sản phẩm có vấn đề về ATTP.

BB 2.7

Phụ lục I

(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT- BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

(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
CƠ SỞ KINH DOANH MUỐI, MUỐI I-ỐT (MUỐI THỰC PHẨM)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ:.....
3. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp.....
4. Số điện thoại:..... Số Fax (nếu có):..... Email:.....
5. Mã số (nếu có):.....
6. Mặt hàng thu gom, sơ chế, chế biến:.....
8. Ngày thẩm định:.....
8. Hình thức thẩm định:.....
9. Thành phần Đoàn thẩm định: 1).....
2).....
3).....
10. Đại diện cơ sở: 1).....
2).....

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 1, Khoản 2.	Địa điểm kinh doanh (phù hợp; đủ diện tích để bày bán muối và các sản phẩm muối, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi,	[]	[]	[]		

BB 2.7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	Điều 23, Khoản 2	hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT)					
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm đ; Điều 27, Khoản 1, điểm c;	Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh (nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh với các loại sản phẩm khác ...)	[]	[]	[]		
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b Điều 27, Khoản 1, điểm b. NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 23, Khoản 3	Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)	[]	[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 12, Khoản 2, Khoản 3; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 35, Khoản 1.	Muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối kinh doanh tại cơ sở (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc; muối và các sản phẩm muối bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)	[]	[]	[]	[]	
5	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, điểm a, điểm c; Điều 19, Khoản 1, điểm b; NĐ số 15/2018	Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối (nước đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo	[]	[]	[]		

BB 2.7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	ngày 02/02/2018: Điều 33.	quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)					
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm c; Điều 20, Khoản 1, điểm b, điểm d.	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp 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...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)	[]	[]	[]		
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm e; NĐ 66/2016/ NĐ-CP ngày 01/7/2016 Điều 23, Khoản 1	Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe đề KD, được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm)	[]	[]	[]		
8	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, điểm b, điểm c; Điều 18, Khoản 1, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, điểm c, điểm d; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm b	Bao gói, bảo quản, vận chuyên (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyên phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)	[]	[]	[]	[] (đối với bao gói trực tiếp)	
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

BB 2.7**III. NHÓM 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
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ KINH DOANH MUỐI, MUỐI I-ỐT (MUỐI THỰC PHẨM)

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Tài liệu này hướng dẫn thẩm định điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở kinh doanh muối, muối i-ốt (muối thực phẩm).

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

- **Lỗi nghiêm trọng (Se):** Là sai lệch so với quy định, gây mất ATTP, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.

- **Lỗi nặng (Ma):** Là sai lệch so với quy định, 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 định, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức “Nặng”.

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 4	0	0
Loại B	> 4	0	0
	$Mi + Ma \leq 6$ và $Ma \leq 3$		0
Loại C	$Mi + Ma > 6$ và $Ma > 3$		0
	-	≥ 4	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

3.1. Cơ sở đủ điều kiện: 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 “Nặng” và lỗi “Nghiêm trọng”;
- và - Tổng số sai lỗi “Nhẹ” không quá 04 chỉ tiêu.

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

- Không có lỗi “Nghiêm trọng” và

BB 2.7

- Một trong Hai trường hợp sau:
 - + Không có lỗi “Nặng”, số lỗi “Nhẹ” lớn hơn 04 chỉ tiêu; hoặc
 - + Số lỗi “Nặng” không quá 03 chỉ tiêu và tổng số lỗi “Nhẹ” và lỗi “Nặng” không quá 06 chỉ tiêu.

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

Cơ sở xếp loại C khi vướng vào một trong các điều kiện sau:

- Có lỗi “Nghiêm trọng” hoặc
- Một trong các trường hợp sau:
 - + Có số lỗi “Nặng” ≥ 04 chỉ tiêu; hoặc
 - + Có dưới hoặc bằng 03 lỗi “Nặng” và tổng số lỗi “Nhẹ” và lỗi “Nặng” lớn hơn 06 chỉ tiêu.

III. PHƯƠNG PHÁP THẨM ĐỊNH**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 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 nhẹ), Ma (Lỗi nặng), Se (Lỗi nghiêm trọng).
- Phải diễn 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. Đối với nhóm chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột ‘Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục’.

BB 2.7**C. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:****1. Địa điểm kinh doanh:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 1, Khoản 2. Điều 23, Khoản 2	Địa điểm kinh doanh (phù hợp; đủ diện tích để bày bán muối và các sản phẩm muối, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT)	[]	[]	[]		

1.1. Yêu cầu:

Cơ sở kinh doanh muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối (chuyên doanh) phải có địa điểm, diện tích thích hợp, không bị ngập nước; có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT.

1.2. Phạm vi: Toàn bộ khu vực kinh doanh và các khu vực phụ trợ.

1.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Khu vực kinh doanh có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối; khu vực chứa đựng, bảo quản phải thuận tiện để vận chuyển sản phẩm; có đủ nước sạch sinh hoạt cho nhu cầu kinh doanh.
- Không bị đọng nước, ngập nước.
- Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.
- Không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh (khói bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...)

BB 2.7**2. Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm đ; Điều 27, Khoản 1, điểm c;	Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh (nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh với các loại sản phẩm khác...)	[]	[]	[]		

2.1. Yêu cầu:

- Kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô kinh doanh muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối.
- Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.
- Bố trí các khu vực kinh doanh phù hợp với các loại sản phẩm khác nhau.

2.2. Phạm vi:

- Toàn bộ khu vực kinh doanh (tường, trần, nền, cửa ra vào, cửa sổ, thông gió, ánh sáng...)

2.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- 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.

BB 2.7

- 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 muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

3. Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b Điều 27, Khoản 1, điểm b. NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 23, Khoản 3	Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)	[]	[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	

3.1. Yêu cầu:

- Vật liệu 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 hoạt động kinh doanh.

3.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Đủ trang thiết bị, phù hợp với yêu cầu kinh doanh của từng loại muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối.

- 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.

- Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

BB 2.7**4. Muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối kinh doanh tại cơ sở**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 12, Khoản 2, Khoản 3; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 35, Khoản 1.	Muối và các sản phẩm muối kinh doanh tại cơ sở (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc; muối và các sản phẩm muối bao gói phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)	[]	[]	[]	[]	

4.1. Yêu cầu:

- Muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.

- Sản phẩm muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định.

4.2. Phạm vi:

- Toàn bộ muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối kinh doanh tại cơ sở.

4.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Muối, muối i-ốt (muối thực phẩm) và các sản phẩm muối kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.

- Nhãn hàng hóa đối với sản phẩm muối, muối i-ốt bao gói sẵn với đầy đủ thông tin theo quy định.

- Bảo quản sản phẩm ở điều kiện thích hợp, bảo đảm không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

BB 2.7**5. Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
5	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, điểm a, điểm c; Điều 19, Khoản 1, điểm b; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 33.	Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh muối và các sản phẩm muối (nước đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)	[]	[]	[]		

5.1. Yêu cầu:

- Nước phục vụ hoạt động kinh doanh phải đủ và đảm bảo an toàn thực phẩm, không là nguồn lây nhiễm cho sản phẩm.
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng) trong danh mục được phép sử dụng.

5.2. Phạm vi:

- Nguồn cung cấp nước; dụng cụ chứa đựng nước.
- Hóa chất, phụ gia (nếu có sử dụng).

5.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Nước đủ cho việc sử dụng trong hoạt động kinh doanh, làm vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ...
- Hóa chất, phụ gia (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.

BB 2.7**6. Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm c; Điều 20, Khoản 1, điểm b, điểm d.	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp 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...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)	[]	[]	[]		

6.1. Yêu cầu:

- Có biện pháp ngăn chặn 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.

6.2. Phạm vi:

- Khu vực bao gói, bảo quản, kinh doanh sản phẩm... trong nhà và ngoài trời.
- Hệ thống thoát nước thải, khu vực thu gom chất thải rắn.
- Hồ sơ kiểm soát (nếu có).

6.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại 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 kinh doanh, bảo quản muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối.

BB 2.7

- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực kinh doanh.

- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải ngoài khu vực kinh doanh.

7. Người trực tiếp bán hàng

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm e; ND 66/2016/ND-CP ngày 01/7/2016 Điều 23, Khoản 1	Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe để kinh doanh, được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm)	[]	[]	[]		

7.1. Yêu cầu:

- Người trực tiếp bán hàng có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

7.2. Phạm vi:

- Người trực tiếp bán hàng.
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

7.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

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

- Người trực tiếp bán hàng đã được khám sức khỏe theo quy định.
- Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình kinh doanh thực phẩm, đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình kinh doanh thực phẩm.

8. Bao gói, bảo quản, vận chuyển

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
8	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, điểm b, điểm c; Điều 18, Khoản 1, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1,	Bao gói, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản,	[]	[]	[]	[] (đối với bao gói trực tiếp)	

BB 2.7

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm 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)	
	điểm c, điểm đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm b	vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ;...)					

8.1. Yêu cầu:

- 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 muối và các sản phẩm muối, muối i-ốt bảo đảm chất lượng sản phẩm trong thời hạn sử dụng.

- 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:

- Kho bao bì sản phẩm (nếu có), dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng.

- Điều kiện, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm.

8.3. Phương pháp và nội dung thẩm định:

Xem xét, thẩm định thực tế, hồ sơ và phỏng vấn (khi cần thiết) 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 quy 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.

BB 2.8

Phụ lục I

(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022
của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

(TÊN CƠ QUAN THẨM ĐỊNH) CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày... tháng... năm.....

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ SẢN XUẤT MUỐI

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Ngày thẩm định:

2. Tên cơ sở thẩm định:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

- Người đại diện của cơ sở: Chức vụ:

- Mã số cơ sở (nếu có):

3. Địa điểm thẩm định:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

4. Thành phần Đoàn thẩm định: Chức vụ:

.....

.....

5. Đối tượng sản xuất muối:.....; diện tích sản xuất:.....; Hình thức sản xuất muối:.....

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23,	Địa điểm cơ sở sản xuất muối (Có địa điểm, diện tích thích hợp, phù hợp với kế hoạch sử dụng đất	[]		[]	[]	

BB 2.8

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	Khoản 1, Điểm a;	của địa phương, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố; các khu tập trung xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp bệnh viện;					
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để sản xuất, 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...)	[]	[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm b	Nước cấp đảm bảo phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước biên QCVN 10-MT:2015/BTNMT	[]		[]		
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d	Xử lý chất thải	[]		[]		
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e	Người trực tiếp sản xuất muối, điều kiện vệ sinh “Người trực tiếp sản xuất muối, điều kiện vệ sinh bảo đảm sức khỏe để sản xuất; được tập huấn kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí	[]	[]	[]		

BB 2.8

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
		thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh...)”					
6	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 35 khoản 1	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc	[]	[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /6 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

(Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm cần tham chiếu các quy định hiện hành để kiểm tra, đánh giá).

III. NHÓM 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 của đoàn 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, ghi rõ họ tên, đóng dấu - nếu có)

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

BB 2.8

**HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH, XẾP LOẠI
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ SẢN XUẤT MUỐI**

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 ATTP, 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 ATTP nhưng chưa đến mức nặng.

2. Bảng xếp loại:

Mức lỗi			
Xếp loại	Nhẹ	Nặng	Nghiêm trọng
Loại A	≤ 3	0	0
Loại B	> 3	0	0
	$Mi + Ma \leq 3$ và $Ma \leq 2$		0
Loại C	$Mi + Ma > 3$ và $Ma > 2$		0
	-	≥ 3	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:**3.1. Cơ sở đủ điều kiện: 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 nặng và lỗi nghiêm trọng;
- Tổng số sai lỗi nhẹ (Mi) không quá 03 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 hai trường hợp sau:

BB 2.8

- + Không có lỗi nặng, số lỗi nhẹ lớn hơn 03 chỉ tiêu; hoặc
- + Số lỗi nặng nhỏ hơn 02 chỉ tiêu.

3.2. Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện: Khi cơ sở xếp loại C**3.2.1. Cơ sở xếp loại C khi bị một trong các điều kiện sau:**

- Có lỗi nghiêm trọng hoặc
- Một trong các trường hợp sau:
 - + Có số lỗi nặng ≥ 03 chỉ tiêu; hoặc
 - + Có số nghiêm trọng ≥ 1 chỉ tiêu.

II. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH**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 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 nhẹ), Ma (Lỗi nặng), Se (Lỗi nghiêm trọng).

- Phải diễn 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. Đối với nhóm chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột "Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục".

C. Hướng dẫn đánh giá đối với từng chỉ tiêu:**1. Địa điểm của cơ sở sản xuất muối**

- Đạt: Xa khu vực chứa, xử lý chất thải sinh hoạt, chất thải và các nguồn gây độc hại từ hoạt động của các ngành kinh tế khác, đảm bảo an toàn thực phẩm đối với muối.

BB 2.8

- Lỗi nặng: Đất sản xuất muối không phù hợp với kế hoạch sử dụng đất làm muối của địa phương.

- Lỗi nghiêm trọng: Gần khu vực chứa, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện gây mất an toàn thực phẩm đối với muối.

2. Trang thiết bị sản xuất, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp với sản phẩm

- Đạt: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh

- Lỗi nhẹ: Khó làm vệ sinh

- Lỗi nặng: gây độc cho sản phẩm

3. Nước cấp

- Đạt: Nguồn nước không bị ảnh hưởng bởi các nguồn xả thải của khu dân cư/bệnh viện/khu công nghiệp, đảm bảo các yêu cầu về an toàn thực phẩm đối với muối. Phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước biển QCVN 10-MT:2015/BTNMT

- Lỗi nặng: Nguồn nước bị ảnh hưởng bởi nguồn xả thải của khu dân cư/bệnh viện/khu công nghiệp gây mất an toàn thực phẩm đối với sản xuất muối, không phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước biển QCVN 10-MT:2015/BTNMT

4. Xử lý chất thải

- Đạt: Có nơi chứa, xử lý chất thải không làm ảnh hưởng đến môi trường.

- Lỗi nặng: Không có nơi chứa, xử lý chất thải gây ô nhiễm môi trường.

5. Người trực tiếp sản xuất

- Đạt: Người trực tiếp sản xuất bảo đảm sức khỏe để sản xuất (có giấy khám sức khỏe hàng năm), có kiến thức về an toàn thực phẩm, được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động theo quy định.

- Lỗi nhẹ: Công nhân không có giấy khám sức khỏe hoặc được trang bị bảo hộ lao động nhưng không đầy đủ hoặc cả hai trường hợp.

- Lỗi nặng: Không bố trí khu vệ sinh ở vị trí thích hợp, gây ô nhiễm môi trường.

6. Ghi chép, truy xuất nguồn gốc

- Đạt: Ghi chép hoạt động sản xuất từ khâu lấy nước biển đến khi thu hoạch muối.

- Lỗi nhẹ: Có ghi chép nhưng không đầy đủ thông tin.

- Lỗi nặng: Không có nhật ký hoặc không ghi chép hoạt động sản xuất muối

Phụ lục II**ĐƠN ĐỀ NGHỊ THẨM ĐỊNH, CHỨNG NHẬN CƠ SỞ
ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022
của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

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

....., ngày..... tháng..... năm.....

**ĐƠN ĐỀ NGHỊ THẨM ĐỊNH, CHỨNG NHẬN CƠ SỞ
ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

Kính gửi:.....

(Cơ quan thẩm định)

Căn cứ các quy định trong Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT quy định về chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu và Thông tư sửa đổi, bổ sung Thông tư này, đơn vị chúng tôi:

Tên doanh nghiệp⁽¹⁾:

Địa chỉ:

Tên cơ sở (phân xưởng)⁽²⁾ đề nghị thẩm định:

Tên cơ sở giao dịch thương mại tiếng Anh, tên viết tắt (nếu có):

Địa chỉ cơ sở:

Mã số của Cơ sở (nếu có):

Thông tin Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp/Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động chi nhánh, văn phòng đại diện/Giấy chứng nhận đăng ký địa điểm kinh doanh của cơ sở đề nghị thẩm định:

- Số:

Ngày cấp:

Cơ quan cấp Giấy:

Sau khi nghiên cứu kỹ các Quy định trong các Quy chuẩn tương ứng về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, chế biến thủy sản và đối chiếu với điều kiện thực tế của Cơ sở, đề nghị cơ quan thẩm định tiến hành thẩm định và làm thủ tục để cơ sở chúng tôi được:

- Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP: ☐
- Đưa vào Danh sách xuất khẩu sang thị trường:.....

Chúng tôi xin gửi kèm sau đây hồ sơ đăng ký thẩm định gồm:

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ

(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

¹ Tên doanh nghiệp: Ghi theo tên trong Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc giấy tờ có chất pháp lý tương đương

² Tên cơ sở đăng ký thẩm định: Ghi theo trong Giấy Chứng nhận đăng ký doanh nghiệp/ Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động chi nhánh, văn phòng đại diện/Giấy chứng nhận đăng ký địa điểm kinh doanh/Giấy tờ có tính chất pháp lý tương đương.

Phụ lục III**BẢN THUYẾT MINH VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ,
DỤNG CỤ BẢO ĐẢM ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022
của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

Biểu 1. BÁO CÁO HIỆN TRẠNG**I. Thông tin chung**

1. Tên cơ sở (phân xưởng) đề nghị thẩm định:
2. Mã số của Cơ sở (nếu có):
3. Năm bắt đầu hoạt động:
4. Nhóm sản phẩm sản xuất:

Nhóm sản phẩm	Tên sản phẩm tương ứng thuộc nhóm sản phẩm	Thị trường xuất khẩu	
		Thị trường có yêu cầu lập danh sách được phép xuất khẩu	Thị trường khác có yêu cầu kiểm tra, chứng nhận của Cục theo quy định tại Thông tư số 48/2013/TT-BNNPTNT và các Thông tư sửa đổi bổ sung Thông tư này

II. Tóm tắt hiện trạng điều kiện bảo đảm ATTP**1. Nhà xưởng**

- | | |
|---|----------------------------|
| 1.1. Tổng diện tích các khu vực sản xuất: | m ² , trong đó: |
| 1.1.1. Khu vực tiếp nhận nguyên liệu: | m ² . |
| 1.1.2. Khu vực sơ chế, chế biến: | m ² . |
| 1.1.3. Khu vực cấp đông: | m ² . |
| 1.1.4. Khu vực kho lạnh: | m ² . |

2. Hệ thống phụ trợ:**2.1. Nguồn nước sử dụng cho khu vực sản xuất:****2.1.1. Nguồn nước đang sử dụng:**

Nước công cộng ☐ Nước giếng khoan ☐, số lượng: , độ sâu m.

2.1.2. Phương pháp bảo đảm chất lượng nước cung cấp cho khu vực sản xuất (kể cả khu sản xuất nước đá)

- Hệ thống lắng lọc: Có ☐ Không ☐ Phương pháp khác ☐
- Hệ thống bể chứa: Tổng dung tích dự trữ: m³.
- Hệ thống bể cao áp: Dung tích bể cao áp: m³.
- Hệ thống xử lý nước: Chlorine định lượng ☐. Đèn cực tím ☐. Khác ☐.....

2.1.3. Nguồn nước đá:

- Tự sản xuất: ☐
- Mua ngoài ☐

2.2. Hệ thống xử lý chất thải

2.2.1. Nước thải: Mô tả tóm tắt hệ thống thoát, xử lý nước thải.

2.2.2. Chất thải rắn: Mô tả tóm tắt bảo quản, vận chuyển, xử lý...

2.3. Nhà vệ sinh (dùng cho khu vực sản xuất)

- Số lượng:

2.4. Công nhân:

2.4.1. Tổng số công nhân sản xuất: người, trong đó:

- Công nhân dài hạn: người.
- Công nhân mùa vụ: người.

2.4.2. Kiểm soát sức khỏe người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

- Thời điểm kiểm tra sức khỏe....
- Số lượng người được kiểm tra:..... người.
- Tên cơ quan thực hiện kiểm tra.....

2.4.3. Tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm:

- Thời điểm tập huấn:
- Số người được xác nhận tập huấn: người

2.5. Hệ thống ngăn chặn và tiêu diệt côn trùng, động vật gây hại

2.5.1. Biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt côn trùng:

2.5.2. Biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại

2.6. Danh mục hóa chất, phụ gia, chất tẩy rửa - khử trùng sử dụng tại Cơ sở:

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

3. Hệ thống quản lý chất lượng:

3.1. Hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng tại Cơ sở:

HACCP: ☐ GMP: ☐ Khác: ☐....., có hiệu lực đến ngày.....
do... (tổ chức).... Chứng nhận

Trường hợp khác, cần ghi cụ thể, ví dụ: ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương. Đồng thời, cung cấp thông tin về thời điểm hiệu lực của Giấy chứng nhận và tên tổ chức chứng nhận

3.2. Tổng số cán bộ quản lý chất lượng (QC):..... người, trong đó:

Số cán bộ QC đã qua đào tạo về HACCP hoặc các chương trình quản lý chất lượng khác:..... người

3.3. Phòng kiểm nghiệm:

☐ Của Cơ sở: Các chỉ tiêu có thể phân tích:.....

.....

☐ Thuê ngoài

4. Bảng tổng hợp kế hoạch HACCP cho nhóm sản phẩm tương tự:
(Bảng biểu đính kèm)

GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ

(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

Biểu 2. BÁO CÁO THAY ĐỔI THÔNG TIN**1. Hiện trạng sản xuất có thay đổi:**

TT	Hạng mục	Mô tả nội dung có thay đổi so với hiện trạng	Ghi chú
1	Nhà xưởng	<i>[Mô tả chi tiết từng hạng mục như nội dung yêu cầu tại Biểu 1 về báo cáo hiện trạng sản xuất; lý do có sự thay đổi]</i>	
2	Hệ thống phụ trợ:		
-	Nguồn nước sử dụng cho khu vực sản xuất		
-	Nguồn nước đá		
-	Hệ thống xử lý chất thải		
-	Nhà vệ sinh (dùng cho khu vực sản xuất)		
-	Công nhân		
-	Hệ thống ngăn chặn và tiêu diệt côn trùng, động vật gây hại		
-	Hóa chất, phụ gia, chất tẩy rửa - khử trùng		
3	Hệ thống quản lý chất lượng:		

2. Bổ sung thị trường xuất khẩu:.....

GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

Phụ lục IV**MẪU BÁO CÁO KẾT QUẢ KHẮC PHỤC SAI LỖI**

(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

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

Số: /

Kính gửi:.....**BÁO CÁO KẾT QUẢ KHẮC PHỤC SAI LỖI****I. Thông tin chung:**

1. Tên Cơ sở:
2. Mã số của Cơ sở (nếu có):
3. Địa chỉ Cơ sở:

II. Tóm tắt kết quả khắc phục sai lỗi

TT	Sai lỗi theo kết quả tại Biên bản thẩm định..... ngày..... của.....	Biện pháp khắc phục	Thời điểm khắc phục	Kết quả (hồ sơ, tài liệu bằng chứng kèm theo)

Đề nghị Cơ quan thẩm định tiến hành thẩm định và làm thủ tục để Cơ sở chúng tôi được:

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: ☐
- Đưa vào Danh sách xuất khẩu sang thị trường:.....

....., ngày..... tháng..... năm.....

GIÁM ĐỐC (CHỦ) CƠ SỞ*(Ký tên và đóng dấu/chữ ký số)*

Phụ lục V**ĐÁNH GIÁ HIỆU QUẢ CỦA HOẠT ĐỘNG KIỂM SOÁT VỆ SINH**

(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

TT	Đối tượng lấy mẫu	Chỉ tiêu thẩm tra	Tần suất lấy mẫu tối đa theo xếp hạng của Cơ sở			
			Hạng 1, 2	Hạng 3	Hạng 4	Số lượng mẫu và mức giới hạn
1	Nước, nước đá	- Đối với Cơ sở trong danh sách xuất khẩu EU: <i>Coliforms</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Enterococci</i>, TPC ở 22⁰C, <i>Clostridium perfringens</i> (kể cả bào tử áp dụng đối với nước bề mặt). - Đối với Cơ sở trong danh sách xuất khẩu khác (ngoài EU): <i>Coliforms</i> và <i>Escherichia coli</i> (hoặc <i>Coliforms</i> chịu nhiệt).	12 tháng/lần	6 tháng/lần	Theo thời hạn của Cơ quan kiểm tra	- Nước: 01 mẫu lấy tại vòi sử dụng; - Nước đá: 01 mẫu trong kho đá. - Mức giới hạn theo Quy chuẩn của Bộ Y tế và Chỉ thị 98/83/EC (đối với cơ sở trong danh sách xuất khẩu vào EU).
2	Tay/găng tay công nhân, các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm	<i>Coliforms</i> , <i>Vibrio cholerae</i> (chỉ áp dụng đối với mẫu tay công nhân)	12 tháng/lần	6 tháng/lần	Theo thời hạn của Cơ quan kiểm tra	- 01 mẫu đại diện cho 1 nhóm tác nhân tiếp xúc trực tiếp; - Mức giới hạn: <i>Coliforms</i>: KPH/100 cm²; <i>Vibrio cholerae</i>: KPH/100 cm².

Ghi chú: KPH: Không phát hiện.

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

(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

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

CERTIFICATE

OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS

.....

(tên Cơ quan thẩm định/name of the Competent Authority)

Cơ sở/Establishment:

Mã số/Approval number:

Địa chỉ/Address:

Đủ điều kiện an toàn thực phẩm

trong sản xuất kinh doanh sản phẩm/nhóm sản phẩm:

*Has been found to be in compliance with food safety regulations
for following product(s)/product group(s):*

⁽¹⁾ 1.

2.

3.

Số cấp/Number: /XXXX⁽²⁾/QLCL-CNĐK

Giấy chứng nhận có hiệu lực 03 (ba) năm kể từ ngày ký/*This certificate is valid for 03 (three) years from date of issue*

⁽³⁾ và thay thế Giấy chứng nhận số:..... cấp ngày...../*and replaces the certificate N^o..... issued on.... (day/month/year)*

....., ngày tháng năm.../...., day... month... year

(Thủ trưởng đơn vị ký tên; đóng dấu/

Signature of the competent authority leader and stamp)

Ghi chú:

(1): XXXX: 4 chữ số của năm cấp giấy

(2): Ghi theo tên phân nhóm sản phẩm thủy sản tương tự về ATTP được thẩm định, chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP theo Bảng danh mục dưới đây:

TT	Tên nhóm sản phẩm tương tự
I	Sản phẩm thủy sản sống/tươi/ướp đá
1.	Thủy sản nuôi sống/tươi ướp đá/giữ lạnh <i>Live/Chilled fresh farmed fishery products</i>
2.	Thủy sản nuôi có xử lý nhiệt ướp đá/giữ lạnh <i>Chilled, heat treated farmed fishery products</i>
3.	Thủy sản khai thác (có mối nguy gắn liền với loài) còn sống/tươi ướp đá/giữ lạnh <i>Live/Chilled fresh wild-caught aquatic animals (with species-related hazards)</i>
4.	Thủy sản khai thác (có mối nguy gắn liền với loài) có xử lý nhiệt, ướp đá/giữ lạnh <i>Chilled, heat treated wild-caught fishery products (with species-related hazards)</i>
5.	Thủy sản khai thác (không có mối nguy gắn liền với loài) còn sống/tươi ướp đá/giữ lạnh <i>Live/chilled fresh wild-caught aquatic animals (without species - related hazards)</i>
6.	Thủy sản khai thác (không có mối nguy gắn liền với loài) có xử lý nhiệt, ướp đá/giữ lạnh <i>Chilled, heated treated wild-caught fishery products (without species - related hazards)</i>
II	Sản phẩm đông lạnh
	Thủy sản nuôi
1.	Thủy sản nuôi cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền <i>Frozen farmed fishery products, non-heat treated and ready-to-eat</i>
2.	Thủy sản nuôi cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền <i>Frozen farmed fishery products, heat treated and ready-to-eat</i>
3.	Thủy sản nuôi cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền <i>Frozen farmed fishery products, non-heat treated and not ready-to-eat</i>
4.	Thủy sản nuôi cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền <i>Frozen farmed fishery products, heat treated and not ready-to-eat</i>

TT	Tên nhóm sản phẩm tương tự
	Thủy sản khai thác tự nhiên
5.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền <i>Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), non-heat treated, ready-to-eat</i>
6.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền <i>Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), heat treated, ready-to-eat</i>
7.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền <i>Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), non-heat treated, not ready-to-eat</i>
8.	Thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền <i>Frozen wild-caught fishery products (with species-related hazards), heat treated, not ready-to-eat</i>
9.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền <i>Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), non-heat treated, ready-to-eat</i>
10.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền <i>Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), heat treated, ready-to-eat.</i>
11.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền <i>Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), non-heat treated, not ready-to-eat</i>
12.	Thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền <i>Frozen wild-caught fishery products (without species-related hazards), heat treated, not ready-to-eat</i>

TT	Tên nhóm sản phẩm tương tự
	Sản phẩm phối chế đông lạnh
13.	Thủy sản phối chế cấp đông, không xử lý nhiệt, ăn liền <i>Frozen composite fishery products, non-heat treated ready-to-eat</i>
14.	Thủy sản phối chế cấp đông, không xử lý nhiệt, không ăn liền <i>Frozen composite fishery products, non- heat treated, not ready-to-eat</i>
15.	Thủy sản phối chế cấp đông, có xử lý nhiệt, ăn liền <i>Frozen composite fishery products, heat treated and ready-to-eat</i>
16.	Thủy sản phối chế cấp đông, có xử lý nhiệt, không ăn liền <i>Frozen composite fishery products, heat treated, not ready-to-eat</i>
III	Sản phẩm khô
	Thủy sản nuôi
1.	Khô thủy sản nuôi ăn liền <i>Dried farmed fishery products, ready to eat</i>
2.	Khô thủy sản nuôi không ăn liền <i>Dried farmed fishery products, not ready-to-eat</i>
	Thủy sản khai thác tự nhiên
3.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) ăn liền <i>Dried wild-caught fishery products (with species-related hazards), ready-to-eat</i>
4.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (có mối nguy gắn liền với loài) không ăn liền <i>Dried wild-caught fishery products (with species-related hazards), not ready-to-eat</i>
5.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) ăn liền <i>Dried wild-caught fishery products (without species-related hazards), ready-to-eat</i>
6.	Khô thủy sản khai thác tự nhiên (không có mối nguy gắn liền với loài) không ăn liền <i>Dried wild-caught fishery products (without species-related hazards), not ready-to-eat</i>

TT	Tên nhóm sản phẩm tương tự
	Sản phẩm khô phối chế
7.	Khô thủy sản phối chế, ăn liền <i>Dried composite fishery products, ready-to-eat</i>
8.	Khô thủy sản phối chế, không ăn liền <i>Dried composite fishery products, not ready-to-eat</i>
IV	Sản phẩm đồ hộp
1.	Đồ hộp thủy sản (có mối nguy gắn liền với loài) thanh trùng <i>Pasteurized canned fishery products (with species-related hazard)</i>
2.	Đồ hộp thủy sản (có mối nguy gắn liền với loài) tiệt trùng <i>Sterilized canned wild-caught fishery products (with species-related hazard)</i>
3.	Đồ hộp thủy sản (không có mối nguy gắn liền với loài) thanh trùng <i>Pasteurized canned fishery products (without species-related hazard)</i>
4.	Đồ hộp thủy sản (không có mối nguy gắn liền với loài) tiệt trùng <i>Sterilized canned fishery products (without species-related hazard)</i>
5.	Đồ hộp thủy sản phối chế thanh trùng <i>Pasteurized canned composite fishery products</i>
6.	Đồ hộp thủy sản phối chế tiệt trùng <i>Sterilized canned composite fishery products</i>
V	Sản phẩm thủy sản lên men, ướp muối
1.	Nước mắm/ <i>Fish sauce</i>
2.	Sản phẩm dạng mắm/ <i>Fish paste</i>
3.	Sản phẩm thủy sản lên men, ướp muối khác <i>Other Salted, fermented fishery products</i>
VI	Sản phẩm thủy sản khác
1.	Sản phẩm thủy sản xông khói/hun khói <i>Smoked fishery products</i>
2.	Dầu cá/ <i>Fish oil</i>

TT	Tên nhóm sản phẩm tương tự
3.	Collagen từ thủy sản dùng làm thực phẩm/ <i>Fish collagen for human consumption</i>
4.	Gellatin từ thủy sản dùng làm thực phẩm/ <i>Fish gellatin for human consumption</i>
5.	Sản phẩm tinh luyện khác từ thủy sản/ <i>Other highly refined products from fishery products</i>
6.	Sản phẩm có nguồn gốc thủy sản khác/ <i>Others</i>

Giải thích một số thuật ngữ:

- *Thủy sản nuôi: Là thủy sản có cho ăn và/hoặc trị bệnh.*
- *Thủy sản khai thác tự nhiên gồm: Thủy sản khai thác trong nội địa hoặc ngoài biển; thủy sản nuôi, trồng dạng quảng canh mà không cho ăn, không trị bệnh (bao gồm NT2MV).*
- *Sản phẩm phối chế: Là sản phẩm có thành phần thủy sản đã qua chế biến, sản phẩm động vật trên cạn đã qua chế biến và thành phần khác có nguồn gốc thực vật.*
- *Thủy sản và sản phẩm thủy sản có mối nguy ATTP gắn liền với loài, gồm: Nhuyễn thể hai mảnh vỏ; Thủy sản có mối nguy độc tố tự nhiên (Tetrodotoxin,...); Thủy sản có mối nguy histamine (trừ nước mắt và sản phẩm dạng mắt).*
- *Sản phẩm xử lý nhiệt: Là sản phẩm được xử lý nhiệt đối với toàn bộ sản phẩm nhằm tiêu diệt vi sinh vật (ví dụ: nướng, luộc, chần, thanh trùng, tiệt trùng...) hoặc chỉ xử lý nhiệt một phần cho mục đích công nghệ (ví dụ: tôm chỉ chần phần đuôi).*
- *Sản phẩm tinh luyện khác từ thủy sản: chondroitin sulphate, hyaluronic acid, sụn vi cá mập, chitosan, glucosamine...*
- *Sản phẩm có nguồn gốc thủy sản khác: Ngoài các sản phẩm được liệt kê nêu trên và thuộc phạm vi quản lý của Thông tư, ghi rõ tên sản phẩm tiếng Việt, tiếng Anh (ví dụ: Sa tế tôm/Shrimp Satay; rong biển/seaweed...)*

(3): Ghi trong trường hợp cấp lại Giấy chứng nhận

Phụ lục VII
MÃ SỐ ÁP DỤNG CHO CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH
THỦY SẢN XUẤT KHẨU

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022
của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

Mã số bao gồm: **TS xxxx**

Trong đó: xxxx là nhóm 3 hoặc 4 chữ số chỉ số thứ tự của Cơ sở

*Ghi chú: Mã số của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản xuất khẩu đã
được cấp theo hệ thống mã số quy định trước đây cơ sở được tiếp tục sử dụng.*

Phụ lục VIII

DANH SÁCH CÁC QUỐC GIA, VÙNG LÃNH THỔ CÓ YÊU CẦU CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN THẨM ĐỊNH, CHỨNG NHẬN AN TOÀN THỰC PHẨM THỦY SẢN XUẤT KHẨU

(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022

của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
1	EU	- Tất cả các sản phẩm thủy sản; ốc sên, gelatin, collagen, đùi ếch - Sản phẩm phối chế (composite) có chứa: thủy sản, sản phẩm chế biến từ trứng, sữa	- Thực phẩm có nguồn gốc động vật muốn xuất khẩu vào Liên minh EU phải có xuất xứ từ quốc gia, vùng lãnh thổ được kiểm soát bằng hệ thống mà Cơ quan thẩm quyền EU đánh giá tương đương về: hệ thống văn bản pháp lý, năng lực của cơ quan thẩm quyền, điều kiện bảo đảm ATTP của các cơ sở chế biến xuất khẩu và các chương trình giám sát quốc gia về an toàn thực phẩm. - Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường EU phải có tên trong danh sách được cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu công nhận và	- Quy định (EC) 178/2002 về việc đưa ra các quy định chung về luật ATTP, thành lập CQTP về ATTP của EU - Các quy định Ủy ban Châu Âu (EU) số 2017/625 quy định về kiểm soát nhà nước; số 852/2004, 853/2004: thiết lập điều kiện ATTP đối với thực phẩm và thực phẩm có nguồn gốc từ động vật, quy định về Cơ quan thẩm quyền quản lý Nhà nước về thực phẩm và việc nhập khẩu thực phẩm từ nước thứ 3. - Quy định EU số 2020/2235 về mẫu chứng thư cho các sản phẩm thực

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
			Cơ quan thẩm quyền EU chấp thuận. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang EU phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu cấp.	phẩm có nguồn gốc từ động vật xuất khẩu vào EU
2	Nauy	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Sử dụng các quy định của EU đối với thực phẩm nhập khẩu. - Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU sẽ được phép xuất khẩu vào Nauy. - Chấp thuận mẫu chứng thư của EU cho lô hàng thực phẩm nhập khẩu từ các nước bên ngoài EU.	Hiệp định về Khu vực Kinh tế Châu Âu (EEA)
3	Thụy Sĩ	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Sử dụng các quy định của EU đối với thực phẩm nhập khẩu. - Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào EU sẽ được phép xuất khẩu vào Thụy Sĩ. - Chấp thuận mẫu chứng thư của EU cho lô hàng thực phẩm nhập khẩu từ các nước bên ngoài EU.	Hiệp định song phương về nông nghiệp giữa EU và Thụy Sĩ. Hướng dẫn của Văn phòng Thú y Liên bang Thụy Sĩ (FVO) ngày 27/01/2009 đối với việc nhập khẩu thực phẩm có nguồn gốc từ động vật từ các nước bên ngoài EU

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
4	Great Britain (Nước Anh, Xứ Wales, Scotland)	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Sử dụng các quy định của EU đối với thực phẩm nhập khẩu. - Các cơ sở có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào Great Britain. - Mẫu chứng thư của GB cho lô hàng thực phẩm nhập khẩu từ các nước bên ngoài EU theo mẫu của Bộ Môi trường, Thực phẩm và Nông thôn (Defra)	- Hiệp định thương mại tự do Việt Nam - Vương Quốc Anh (UKVFTA).
5	Serbia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Thị trường yêu cầu có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam	Công thư 337-00-567/2008-05 ngày 02/12/2008 của Cục Thú y - Bộ Nông Lâm nghiệp và Quản lý nước - Cộng hòa Serbia
6	Hàn Quốc	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Hàn Quốc phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Hàn Quốc chấp thuận. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Hàn Quốc phải kèm theo Chứng thư do NAFIQAD cấp.	Thỏa thuận hợp tác trong lĩnh vực kiểm soát an toàn thực phẩm và kiểm dịch thủy sản, sản phẩm thủy sản giữa Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản Việt Nam và Cục Quản lý chất lượng sản phẩm thủy sản quốc gia Hàn Quốc ký ngày 09/12/2016

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
7	Trung Quốc	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Trung Quốc phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Trung Quốc chấp thuận (đối với trường hợp Cơ quan thẩm quyền Trung Quốc yêu cầu lập danh sách). - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Trung Quốc phải kèm theo Chứng thư do Cơ quan thẩm quyền Việt Nam cấp.	- Lệnh số 248 ngày 12/4/2021 của Tổng cục Hải quan về việc ban hành "Quy định về Quản lý đăng ký doanh nghiệp sản xuất thực phẩm nước ngoài nhập khẩu vào Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa" - Lệnh số 249 ngày 12/4/2021 của Tổng cục Hải quan về việc ban hành các "Biện pháp quản lý an toàn thực phẩm xuất nhập khẩu của Cộng hòa Nhân dân Trung Hoa" - Thỏa thuận hợp tác giữa Bộ Nông nghiệp và PTNT Việt Nam và Tổng cục Giám sát chất lượng, kiểm dịch, kiểm nghiệm và kiểm dịch Trung Quốc về kiểm soát an toàn thực phẩm đối với thủy sản và sản phẩm thủy sản xuất nhập khẩu ký ngày 17/01/2014. - Quy định về triển khai Luật kiểm dịch động thực vật xuất nhập khẩu của Trung Quốc. - Danh sách doanh nghiệp công bố trên trang website của Tổng cục Hải quan Trung Quốc.

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
8	Liên minh Kinh tế Á - Âu (Liên bang Nga, Kazakhstan, Belarus, Armenia, Kyrgyzstan)	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Liên minh phải có tên trong danh sách được phép xuất khẩu - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Liên minh phải kèm theo Chứng thư do CQTTQ Việt Nam cấp.	- Bản ghi nhớ giữa Cơ quan kiểm dịch động thực vật Liên bang Nga và Cục Quản lý chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn nước Cộng hòa Xã hội chủ nghĩa Việt Nam về đảm bảo an toàn thủy sản XNK giữa Liên bang Nga và Việt Nam năm 2011. - Hiệp định khung về Liên minh Kinh tế Á - Âu có hiệu lực từ 01/7/2010. - Quyết định số 317 ngày 18/6/2010 của Liên minh KT Á - Âu về các biện pháp vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm. - Quyết định số 342 ngày 17/8/2010 của Liên minh KT Á - Âu.
9	French Polynesia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Thị trường yêu cầu có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam	- Pháp lệnh 651/CM ngày 07/5/1998 quy định các yêu cầu về vệ sinh thú y và vệ sinh đối với sản phẩm nhập có nguồn gốc từ động vật nhập khẩu vào French Polynesia - Công thư số 043/SDR/QAAV/MAE ngày 04/01/2008 của Cục Phát triển nông thôn - Bộ Nông nghiệp, Chăn nuôi và Lâm nghiệp French Polynesia

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
10	Đài Loan	- Thủy sản sống (giáp xác và nhuyễn thể sống, cá sống, phôi cá và trứng cá đã thụ tinh), đồ hộp - Sản phẩm động vật có vỏ có mã HS 0307 (bao gồm các sản phẩm nhuyễn thể hai mảnh vỏ, nhuyễn thể chân bụng).	Thị trường yêu cầu lô hàng có chứng thư của Cơ quan thẩm quyền Việt Nam	- Công thư 09600504390 NC/KT ngày 11/5/2007 của Văn phòng kinh tế, văn hóa Đài Bắc tại Hà Nội yêu cầu danh sách cơ sở sản xuất của sống, mẫu giấy chứng nhận và con dấu của Cơ quan thẩm quyền VN. - Công thư 09600505820 NC/KT ngày 19/6/2007 yêu cầu mỗi lần xuất khẩu của sống vào Đài Loan phải gửi kèm giấy chứng nhận của phía Việt Nam. - Công thư số 0110125 HT/KT ngày 21/01/2011 của Văn phòng kinh tế, văn hóa Đài Bắc tại Hà Nội yêu cầu NAFIQAD cung cấp thông tin về cơ quan, mẫu chứng thư và mẫu dấu. - Thông báo số 0991303927 ngày 21/3/2011 của Bộ Y tế Đài Loan về yêu cầu đối với sản phẩm đồ hộp. - Công thư số 0110125 HT/KT ngày 01/6/2011 của Văn phòng kinh tế, văn hóa Đài Bắc tại Hà Nội về kiểm dịch thủy sản sống.

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				- Công thư số 160148/KT ngày 11/8/2016 của Văn phòng kinh tế, văn hóa Đài Bắc tại Hà Nội về việc cấp chứng thư cho sản phẩm động vật có vỏ của Việt Nam xuất khẩu sang Đài Loan.
11	Braxin	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Braxin phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Braxin công nhận - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Braxin phải kèm theo Chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp.	Điều 486 Nghị định số 9.013 ngày 29/3/2017 quy định về nhập khẩu sản phẩm có nguồn gốc động vật.
12	New Zealand	Cá tra, basa fillet đông lạnh; NT2MV	Lô hàng Cá tra, basa fillet đông lạnh; NT2MV xuất khẩu sang New Zealand phải kèm theo Chứng thư do CQTQ Việt Nam cấp.	Văn bản ngày 20/3/2009 về thực hiện Điều 22 Luật An toàn sinh học 2003 của Cơ quan An ninh sinh học New Zealand; Thỏa thuận hợp tác ký ngày 22/01/2010 giữa Cơ quan An toàn thực phẩm New Zealand và NAFIQAD
13	Ukraina	Cá tra, basa đông lạnh	- Cơ sở chế biến xuất khẩu cá tra, basa sang thị trường Ucraina phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Ucraina công nhận	Sắc lệnh số 71 ngày 14.6.2004 của Cơ quan Thuộc Thú y: Yêu cầu kiểm tra thú y đối với hàng hóa nhập khẩu vào Ucraina

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
			- Lô hàng cá tra, basa xuất khẩu sang Ucraina phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp chứng nhận (Chứng thư)	Công thư số 15-3-1-18/232 ngày 14/01/2011 của Ủy ban Nhà nước về Thuốc thú y Ucraina
14	Papua New Guinea	Cá tra, basa đông lạnh	Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Papua new Guinea phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Công thư ngày 28/02/2011 của Cơ quan Thanh tra và Kiểm dịch nông nghiệp Papua New Guinea
15	Peru	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Peru phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Quy định số 041-2010-ITP/SANIPES ngày 16/9/2010 của SANIPES về yêu cầu đối với sản phẩm thủy sản, thức ăn chăn nuôi và thức ăn nuôi trồng thủy sản nhập khẩu
16	Macedonia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Macedonia phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Luật Vệ sinh Thú y và Bảo vệ Sức khỏe cộng đồng (2007) của Macedonia
17	Indonesia	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở được NAFIQAD kiểm tra công nhận đủ điều kiện bảo đảm ATTP của Việt Nam được phép xuất khẩu sang thị trường Indonesia. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu vào Indonesia phải kèm theo chứng thư do NAFIQAD cấp.	Thỏa thuận về kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm thủy sản giữa NAFIQAD và Cục Kiểm tra, Kiểm dịch Thủy sản Indonesia (FQIA) ký năm 2011

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
18	Argentina	Tất cả các sản phẩm thủy sản	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản sang thị trường Acentina phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Argentina (SENASA) chấp thuận. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Argentina phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Quy định số 816/2002 ngày 04/10/2002 của SENASA về việc thanh tra tại nước xuất khẩu sản phẩm, phụ phẩm có nguồn gốc từ động, thực vật vào Cộng hòa Acentina
19	Úc	Tôm và sản phẩm tôm	Lô hàng tôm và sản phẩm tôm xuất khẩu sang Úc phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra cấp chứng thư.	Thông báo An ninh sinh học số 2017-12 ngày 30/6/2017 của Cơ quan An ninh sinh học Úc về điều kiện nhập khẩu đối với tôm và sản phẩm tôm dùng làm thực phẩm.
20	Panama	Cá (cá da trơn, cá ngừ), nhuyễn thể	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu cá da trơn sang Panama phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Panama (AUPSA) chấp thuận - Lô hàng cá (cá da trơn, cá ngừ) và nhuyễn thể xuất khẩu sang Panama phải được CQTQ Việt Nam kiểm tra, cấp chứng thư	- Quyết định số AUPSA-DINAN-018-2016 ngày 01/4/2016 quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với sản phẩm cá da trơn nhập khẩu vào Panama. - Quyết định số AUPSA-DINAN-008-2018 ngày 13/4/2018 quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với sản phẩm nhuyễn thể nhập khẩu vào Panama

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
				- Quyết định số AUPSA-DINAN 007-2014 ngày 13/01/2014 quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với sản phẩm cá ngừ nhập khẩu vào Panama.
21	Montenegro	Tất cả các sản phẩm thủy sản	Lô hàng thủy sản xuất khẩu sang Montenegro phải được CQTTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	Thông báo của Cục An toàn thực phẩm, Thú y và dịch tế học, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Cộng hòa Montenegro yêu cầu các điều kiện bảo đảm ATTP và áp dụng các chỉ tiêu ATTP của Liên minh Châu Âu (EU) kể từ ngày 01/8/2016
22	Hoa Kỳ	Cá da trơn (<i>bộ Siluriformes</i>)	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu cá da trơn sang thị trường Hoa Kỳ phải có tên trong danh sách do Cơ quan thẩm quyền Hoa Kỳ (FSIS) chấp thuận. - Lô hàng cá da trơn xuất khẩu sang Hoa Kỳ phải được CQTTQ Việt Nam kiểm tra cấp giấy chứng nhận (Chứng thư)	- Đạo luật Nông nghiệp 2014 (Farm Bill 2014) được cụ thể hóa bằng Chương trình thanh tra cá da trơn (bộ Siluriformes) - Quyết định cuối cùng số FSIS-2018-0029 ngày 05/11/2019 của Cơ quan Thanh tra và An toàn thực phẩm, Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ về việc công nhận Việt Nam được phép xuất khẩu cá da trơn bộ Siluriformes và sản phẩm cá vào Hoa Kỳ.

STT	Quốc gia, vùng lãnh thổ	Sản phẩm	Tóm tắt nội dung yêu cầu	Căn cứ pháp lý
23	Arập Xê-Út	Thủy sản khai thác tự nhiên	- Các cơ sở chế biến xuất khẩu thủy sản khai thác tự nhiên phải có tên trong danh sách được phép xuất khẩu vào Arập Xê-Út do Cơ quan Dược phẩm và An toàn thực phẩm Arập Xê-Út (SFDA) công nhận. - Lô hàng thủy sản xuất khẩu vào Arập Xê-út được Cơ quan thẩm quyền Việt Nam cấp Giấy chứng nhận.	Thông báo lệnh hành chính số 3450 ngày 22/9/2020 (05/02/1442 AH) của SFDA về việc dỡ bỏ lệnh cấm nhập khẩu cá đánh bắt tự nhiên (WC) có nguồn gốc từ Việt Nam dựa trên Báo cáo dịch bệnh động vật thủy sản hàng quý của OIE và dịch bệnh động vật thủy sản khu vực của OIE

Ghi chú: Trường hợp có yêu cầu mới của Cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu hoặc thị trường mới ngoài danh sách nêu trên có yêu cầu lập danh sách cơ sở chế biến Việt Nam được phép xuất khẩu; thẩm định, chứng nhận chất lượng, an toàn thực phẩm, bệnh thủy sản đối với lô hàng trước khi xuất khẩu bởi Cơ quan thẩm quyền Việt Nam, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản báo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có văn bản thông báo bổ sung.

Phụ lục IX
TỶ LỆ LẤY MẪU THẨM TRA SẢN PHẨM SẢN XUẤT TỪ CƠ SỞ
TRONG DANH SÁCH ƯU TIÊN

(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

Sản phẩm theo mức rủi ro	Chế độ thẩm tra ⁽¹⁾					
	Đặc biệt		Hạng 1		Hạng 2	
	Vi sinh vật	Hóa học	Vi sinh vật	Hóa học	Vi sinh vật	Hóa học
Sản phẩm rủi ro thấp ⁽³⁾	1%	2%	5%	10%	10%	20%
Sản phẩm rủi ro cao ⁽²⁾	2%	5%	10%	15%	20%	20%

⁽¹⁾ Lấy mẫu thẩm tra theo lô hàng sản xuất.

⁽²⁾ Sản phẩm rủi ro cao bao gồm:

- Thủy sản và sản phẩm thủy sản ăn liền.
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản có môi nguy ATTP gắn liền với loài:
 - + Nhuyễn thể hai mảnh vỏ chưa được giám sát trong Chương trình giám sát quốc gia;
 - + Thủy sản có môi nguy độc tố tự nhiên;
 - + Thủy sản có môi nguy histamine (trừ nước mắm và sản phẩm dạng mắm).
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản có nguồn gốc từ nuôi trồng chưa được chứng nhận Quy phạm thực hành nuôi trồng thủy sản tốt VietGAP hoặc các tiêu chuẩn thực hành nông nghiệp tốt trong lĩnh vực nuôi trồng thủy sản được hưởng quy chế ưu đãi như VietGAP trong kiểm tra, chứng nhận an toàn thực phẩm thủy sản xuất khẩu.
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản đã qua xử lý nhiệt.

⁽³⁾ Sản phẩm rủi ro thấp: Thủy sản và sản phẩm thủy sản khác không thuộc nhóm sản phẩm rủi ro cao.

Phụ lục X**QUY ĐỊNH CÁCH GHI SỐ CHỨNG THƯ VÀ THÔNG BÁO KHÔNG ĐẠT**

(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

BẢNG 1**QUY ĐỊNH CÁCH GHI SỐ CHỨNG THƯ VÀ THÔNG BÁO KHÔNG ĐẠT**

Ký hiệu Số Giấy chứng nhận, chứng thư, thông báo không đạt	Ghi chú
XX0000/00/YY/MM	MỖI SỐ SẼ BAO GỒM 5 - 6 NHÓM CHỮ VÀ SỐ VIẾT LIỀN NHAU: a) Nhóm thứ nhất gồm 02 chữ cái là mã số của Cơ quan thẩm định được quy định theo bảng 2; b) Nhóm thứ hai gồm 04 hoặc 05 chữ số là số thứ tự của giấy do Cơ quan thẩm định đó cấp trong năm, được viết liền ngay sau nhóm đầu tiên; Trường hợp, lô hàng có yêu cầu cấp từ 02 chứng thư trở lên, sử dụng ký hiệu: A, B, C, D để liên kết quản lý. c) Nhóm thứ ba gồm 02 chữ số sau dấu gạch chéo là năm cấp giấy; d) Nhóm thứ tư gồm 02 chữ cái sau dấu gạch chéo là ký hiệu của loại giấy: • Chứng thư: CH • Không đạt chất lượng: KĐ đ) Nhóm thứ 5 gồm 02 chữ cái sau dấu gạch chéo là ký hiệu sử dụng trong các trường hợp sau: - CT: được sử dụng trong trường hợp cấp chuyển tiếp Chứng thư - QC: lô hàng quá cảnh, tạm nhập, tái xuất, chuyển khẩu vào lãnh thổ của một quốc gia có yêu cầu cấp chứng thư theo mẫu, Cơ quan thẩm định có thể lấy cùng số chứng thư cấp cho quốc gia là điểm đến cuối cùng của lô hàng.

BẢNG 2

HỆ THỐNG MÃ SỐ CỦA CÁC CƠ QUAN THẨM ĐỊNH TRỰC THUỘC CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN

TT	Tên Cơ quan thẩm định	Mã số
1	Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 1	YA
2	Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 2	YB
3	Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 3	YC
4	Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 4	YD
5	Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 5	YE
6	Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng 6	YK

Phụ lục XI
MẪU GIẤY ĐĂNG KÝ CẤP CHỨNG THƯ LÔ HÀNG
THỦY SẢN XUẤT KHẨU

(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

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

GIẤY ĐĂNG KÝ
CẤP CHỨNG THƯ LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU

Số:

Kính gửi:(tên Cơ quan thẩm định)

PHẦN KHAI BÁO CỦA CHỦ HÀNG	
1. Chủ hàng: Địa chỉ: Điện thoại: Email:	2. Người nhận hàng: Địa chỉ: Điện thoại: Email:
3. Nơi đi: Cảng xuất khẩu: Ngày xuất khẩu:	4. Nơi đến: - Quốc gia nhập khẩu/cảng nhập khẩu: - Quốc gia lô hàng quá cảnh/cảng quá cảnh (nếu có):
5. Mô tả hàng hóa: Tên sản phẩm:..... Tên khoa học..... HS Code(s):	6. Số lượng:.....ctns/bags/basket/... Khối lượng tổng (gross weight):..... kg Khối lượng tịnh (net weight):..... kg
7. Tên cơ sở sản xuất:..... Mã số cơ sở:.....	8. Mã số lô hàng: Thời gian sản xuất:..... Thời hạn sử dụng:.....
9. Xuất xứ nguyên liệu để sản xuất lô hàng: ☐ Thủy sản nuôi ☐ Thủy sản khai thác tự nhiên - Trong nước: ☐ Tên vùng nuôi, thu hoạch/vùng khai thác:..... - Nhập khẩu: ☐ Tên nước/vùng lãnh thổ xuất xứ nguyên liệu:..... (Các hồ sơ, tài liệu kèm theo lô nguyên liệu nhập khẩu:.....)	

10. Phương tiện vận chuyển: ☐ Máy bay ☐ Tàu thủy ☐ Xe tải/xe container Số container/seal/airway bill/biển số:
11. Điều kiện vận chuyển: ☐ Nhiệt độ thường ☐ Đông lạnh ☐ Ướp lạnh
12. Đề nghị: - Cấp chuyển tiếp chứng thư tại.... - Cấp chứng thư quá cảnh/tạm nhập/tái xuất theo mẫu của quốc gia:
PHẦN XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN THẨM ĐỊNH
Kết quả thẩm định lô hàng: ☐ Đủ điều kiện để xem xét cấp chứng thư ☐ Không Lý do: Đề nghị khắc phục:
Kết quả xem xét đủ thông tin để cấp chứng thư: ☐ Đủ ☐ Không đủ - Đề nghị gửi bổ sung thông tin:

....., ngày...../...../.....

Đại diện Chủ hàng
(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

....., ngày...../...../.....

Đại diện Cơ quan thẩm định
(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

Phụ lục XII

**GIẤY ĐĂNG KÝ THẨM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN THỰC PHẨM/
KIỂM DỊCH VÀ CẤP CHỨNG THƯ LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU
CỦA CƠ SỞ NGOÀI DANH SÁCH ƯU TIÊN**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022
của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

GIẤY ĐĂNG KÝ

**THẨM ĐỊNH CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN THỰC PHẨM
/KIỂM DỊCH VÀ CẤP CHỨNG THƯ LÔ HÀNG THỦY SẢN XUẤT KHẨU**

Số:

Kính gửi:..... (tên Cơ quan thẩm định).....

PHẦN KHAI BÁO CỦA CHỦ HÀNG	
1. Chủ hàng: Địa chỉ: Điện thoại: Email:	2. Người nhận hàng: Địa chỉ: Điện thoại: Email:
3. Nơi đi: Cảng xuất khẩu: Ngày xuất khẩu (<i>dự kiến</i>):	4. Nơi đến: - Quốc gia nhập khẩu/cảng nhập khẩu: - Quốc gia lô hàng quá cảnh/cảng quá cảnh (<i>nếu có</i>):
5. Mô tả hàng hóa: Tên sản phẩm:..... Tên khoa học:..... HS Code(s):	6. Số lượng:..... ctns/bags/basket/... Khối lượng tổng (gross weight):..... kg Khối lượng tịnh (net weight):..... kg
7. Tên cơ sở sản xuất:..... Mã số cơ sở:.....	8. Mã số lô hàng: Thời gian sản xuất:..... Thời hạn sử dụng (<i>nếu có</i>):.....

9. Thời gian đăng ký thẩm định: Địa điểm đăng ký thẩm định:	10. Đề nghị: - Cấp chứng thư chuyển tiếp tại:..... - Cấp chứng thư quá cảnh/tạm nhập/tái xuất theo mẫu của quốc gia:
11. Xuất xứ nguyên liệu để sản xuất lô hàng: ☐ Thủy sản nuôi ☐ Thủy sản khai thác tự nhiên - Trong nước: ☐ Tên vùng nuôi, thu hoạch/vùng khai thác:..... - Nhập khẩu: ☐ Tên nước/vùng lãnh thổ xuất xứ nguyên liệu:..... <i>(Các hồ sơ, tài liệu kèm theo lô nguyên liệu nhập khẩu:)</i>	
PHẦN XÁC NHẬN CỦA CƠ QUAN THẨM ĐỊNH, CHỨNG NHẬN	
Hồ sơ đăng ký: ☐ Đạt ☐ Không đạt ☐ Bổ sung thêm Lý do không đạt: Các hồ sơ cần bổ sung: Kết quả xem xét sau khi bổ sung:	
Ngày thẩm định dự kiến:	
....., ngày...../...../..... Đại diện Chủ hàng <i>(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)</i>	, ngày...../...../..... Đại diện Cơ quan thẩm định <i>(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)</i>

Phụ lục XIII**MẪU BÁO CÁO KẾT QUẢ ĐIỀU TRA NGUYÊN NHÂN VÀ THỰC HIỆN HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC**

(Ban hành kèm theo Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30 tháng 12 năm 2022 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

..... (TÊN CƠ SỞ).....

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

Số:.....

V/v

....., ngày..... tháng..... năm

BÁO CÁO KẾT QUẢ
ĐIỀU TRA NGUYÊN NHÂN VÀ THỰC HIỆN HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC

Kính gửi:..... (tên Cơ quan thẩm định).....

Thực hiện văn bản số..... ngày...../...../..... của Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản về việc.....,..... (tên cơ sở) báo cáo như sau:

1. Thông tin chung về lô hàng: *Thông tin cơ sở sản xuất, cơ sở xuất khẩu lô hàng, khối lượng, tên sản phẩm (sản phẩm hỗn hợp phải ghi rõ thành phần các loài thủy sản chính), ngày sản xuất, nước xuất khẩu, mã số lô hàng, lý do cảnh báo); Số chứng thư, ngày cấp.*

2. Thông tin về hoạt động thẩm định, chứng nhận do Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng thực hiện (nếu có): *Tên chủ lô hàng, ngày đăng ký thẩm định, kết quả thẩm định cảm quan, ngoại quan, phân tích sinh học, hóa học các chỉ tiêu ATTP do Trung tâm vùng thực hiện đối với lô hàng trước khi xuất khẩu (nếu có),*

3. Kết quả hoạt động điều tra nguyên nhân và thực hiện các biện pháp khắc phục:

3.1. Hoạt động điều tra nguyên nhân lô hàng bị cảnh báo: *Nêu rõ nguồn gốc xuất xứ nguyên liệu (tên, địa chỉ cơ sở cung cấp nguyên liệu, nguồn gốc nguyên liệu từ thủy sản khai thác/nuôi trồng); kết quả các hoạt động doanh nghiệp đã thực hiện kể từ khi nhận được thông tin cảnh báo (từ Cơ quan thẩm định/từ khách hàng) để xác định nguyên nhân (do nguyên liệu hoặc trong quá trình sản xuất, bảo quản, xuất khẩu);*

3.2. Biện pháp khắc phục, phòng ngừa doanh nghiệp đã thiết lập và kết quả thực hiện: *(Nêu rõ các biện pháp khắc phục do cơ sở đề ra và kết quả việc thực*

hiện kể từ thời điểm cơ sở xây dựng tới thời điểm báo cáo, bao gồm biện pháp thu hồi và xử lý lô hàng bị trả về, các bằng chứng kèm theo).

4. Kết quả lấy mẫu thăm định được Trung tâm Chất lượng nông lâm thủy sản vùng tăng cường: *(thực hiện đối với 05 lô hàng sản xuất/xuất khẩu liên tiếp của sản phẩm/nhóm sản phẩm tương tự vi phạm được sản xuất sau khi áp dụng biện pháp khắc phục, phòng ngừa đáp ứng quy định về chỉ tiêu/nhóm chỉ tiêu vi phạm hoặc thông tin về kết quả giám sát tăng cường đối với trường hợp nguyên nhân cảnh báo về cảm quan, ngoại quan, ghi nhãn sản phẩm. Trường hợp, cơ sở bị tạm dừng xuất khẩu vào thị trường nhập khẩu duy nhất, cơ sở cung cấp kết quả kiểm nghiệm đối với sản phẩm/nhóm sản phẩm vi phạm do cơ sở thực hiện sau thời điểm thực hiện các biện pháp khắc phục nhằm đánh giá hiệu quả các biện pháp này trong thực tế hoạt động sản xuất): (thông tin cụ thể kèm theo).*

5. Kiến nghị:

Nơi nhận :

- Như trên;
- Chi cục QLCL...;
- Lưu.....

GIÁM ĐỐC DOANH NGHIỆP

(Ký tên, đóng dấu/chữ ký số)

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN

Địa chỉ: Số 1, Hoàng Hoa Thám, Ba Đình, Hà Nội
Điện thoại liên hệ:
- Nội dung: 080.44417; Fax: 080.44517
- Phát hành: 080.48543
Email: congbao@chinhphu.vn
Website: <http://congbao.chinhphu.vn>
In tại: Xí nghiệp Bản đồ 1- Bộ Quốc phòng