

CHƯƠNG 5
KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN AN TOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM



NỘI DUNG

1. Mục đích
2. Căn cứ pháp lý
3. Trình tự, thủ tục kiểm tra điều kiện an toàn vệ sinh cơ sở thu mua, chợ cá

1. Mục đích

- Đảm bảo An toàn thực phẩm cho người tiêu dùng thực phẩm thủy sản
- Động viên, tạo điều kiện cho những cơ sở đảm bảo an toàn thực phẩm phát triển
- Xử lý kịp thời những trường hợp vi phạm

2. Căn cứ pháp lý

- ✓ 28TCN 164:2000 Cơ sở thu mua thủy sản, điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm thủy sản
- ✓ 28TCN 165:2000 Chợ cá - điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
- ✓ 28TCN 174:2002 Cơ sở sản xuất nước đá thủy sản - Điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm
- ✓ Quy định của Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản Thủy sản (NAFIQAD) về danh mục chỉ tiêu kiểm tra cơ sở thu mua, chợ cá thủy sản (QĐ số 52QĐ-CLTY ngày 25/3/2005)

3. Trình tự, thủ tục kiểm tra điều kiện an toàn vệ sinh cơ sở thu mua, chợ cá

3.1. Thành lập đoàn kiểm tra

3.2. Trình tự, thủ tục kiểm tra

3.3. Hướng dẫn thực hiện kiểm tra các chỉ tiêu ATTP

3.4. Thông báo kết quả kiểm tra

3.5. Biện pháp kiểm soát sau khi kiểm tra

3.1. Thành lập đoàn kiểm tra

a. Hình thức kiểm tra

- ✓ **Định kỳ:** Đánh giá mức độ đảm bảo ATVS của cơ sở sản xuất
- ✓ **Đột xuất:** khi có yêu cầu của cấp trên, hoặc có thông tin cơ sở sản xuất không đáp ứng yêu cầu ATVS thực phẩm
- ✓ Tất cả các hình thức kiểm tra đều không báo trước cho cơ sở

b. Tiêu chuẩn cán bộ kiểm tra

- ✓ Có kiến thức chuyên môn về an toàn thực phẩm thủy sản
- ✓ Đã được đào tạo về quản lý chất lượng theo HACCP
- ✓ Phẩm chất đạo đức tốt (khách quan, trung thực)
- ✓ Không có quan hệ họ hàng hoặc ràng buộc về kinh tế với cơ sở được kiểm tra

c. Trình tự thủ tục ra quyết định

✓ **Thủ trưởng cơ quan kiểm tra**

- Căn cứ hình thức kiểm tra (mục a)
- Căn cứ tiêu chuẩn cán bộ (mục b)
- Ban hành quyết định thành lập đoàn kiểm tra (có thể từ 1-3 người)

✓ **Nội dung ra quyết định**

- Hình thức kiểm tra
- Các thành viên
- Khoảng thời gian thực hiện kiểm tra
- Nhiệm vụ của đoàn kiểm tra

3.2. Trình tự, thủ tục kiểm tra

a. Chuẩn bị thực hiện kiểm tra

✓ **Trưởng đoàn kiểm tra:**

- Nghiên cứu lịch sử đảm bảo chất lượng của cơ sở được kiểm tra
- Nghiên cứu những thông tin liên quan đến vi phạm an toàn thực phẩm của cơ sở (nếu là kiểm tra đột xuất)
- Họp các thành viên (nếu từ 2 người trở lên) để thống nhất kế hoạch và phân công nhiệm vụ

a. Chuẩn bị thực hiện kiểm tra (tt)

✓ **Tài liệu và dụng cụ phục vụ kiểm tra**

- Quyết định thành lập đoàn, danh mục chỉ tiêu kiểm tra, biên bản kiểm tra
- Các thiết bị đo kiểm tại hiện trường (nhiệt kế, cân,...)
- Dụng cụ bảo quản mẫu

b. Trình tự kiểm tra

- ✓ Gặp mặt chủ cơ sở (hoặc người đại diện) của cơ sở, thông báo quyết định và mục đích kiểm tra
- ✓ Thực hiện kiểm tra theo danh mục chỉ tiêu qui định
- ✓ Hội ý đoàn, thảo luận về kết quả kiểm tra
- ✓ Thông báo với chủ cơ sở (hoặc người đại diện) về kết quả kiểm tra và kết luận của đoàn kiểm tra
- ✓ Ký biên bản kiểm tra

3.3. Thực hiện kiểm tra

3.3.1. Bảng danh mục các chỉ tiêu kiểm tra *(phụ lục kèm theo)*

3.3.2. Hướng dẫn thực hiện kiểm tra theo danh mục chỉ tiêu

1. ĐỊA ĐIỂM VÀ BỐ TRÍ MẶT BẰNG:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHỈ TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Tổng hợp	DIỄN GIẢI
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
1.	28TCN165:2000 3;4.1;4.2	<u>Địa điểm và bố trí mặt bằng:</u> a. Có khả năng lây nhiễm cho thủy sản b. Không thuận tiện cho việc tập kết, bảo quản, phân loại và bày bán nguyên liệu thủy sản			[]	[]			

1.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa khả năng lây nhiễm cho nguyên liệu thủy sản.
- Thuận lợi cho việc tập kết, bảo quản, phân loại và bày bán nguyên liệu thủy sản.

1.2. Phạm vi:

Các khu vực tập kết, bảo quản, phân loại và bày bán nguyên liệu thủy sản; văn phòng, khu chờ đợi của công nhân, khu vực vệ sinh; kho dụng cụ vật liệu, đồ bảo hộ lao động; khu vực sản xuất hoặc dự trữ nước đá; khu vực xử lý phế thải và xử lý nước thải.

1.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

a) Yêu cầu về địa điểm:

Chợ cá được xây dựng ở những nơi đáp ứng được các yêu cầu:

- Gần cảng cá, bến cá hoặc khu vực có nguồn nguyên liệu tập trung.
- Có đường giao thông thủy bộ thuận tiện cho việc đi lại và vận chuyển nguyên liệu.
- Có nguồn điện, nguồn nước ổn định đáp ứng yêu cầu sử dụng tại chợ cá.
- Cách biệt với khu dân cư và các nguồn gây ô nhiễm cho nguyên liệu thủy sản.

b) Yêu cầu về bố trí mặt bằng:

- Có sự tách biệt hợp lý giữa các khu vực trong chợ cá.
- Tránh được khả năng lây nhiễm cho nguyên liệu thủy sản.
- Bố trí tại mỗi khu vực thuận tiện cho việc tập kết, bảo quản, phân loại và bày bán NLTS.

1.4. Một số ví dụ về xác định mức đánh giá:

a) Lỗi Se:

Chợ cá có vị trí gần khu vực dân cư và các nguồn ô nhiễm (trại nuôi súc vật, nhà máy hóa chất,...).

b) Lỗi Ma:

- Nguồn điện, nước không ổn định.
- Không có sự tách biệt hợp lý giữa các khu vực (BHLĐ, văn phòng, khu vực VSCN,...) trong chợ cá.

c) Lỗi Mi:

- Chợ cá có vị trí xa cảng cá, bến cá hoặc khu vực có nguồn nguyên liệu tập trung.
- Không thuận tiện về đường giao thông thủy bộ.



2. MÁI CHE, TƯỜNG RÀO, ĐƯỜNG ĐI LẠI VÀ VẬN CHUYỂN NGUYÊN LIỆU THỦY SẢN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHỈ TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					DIỄN GIẢI	
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tồn hạn (Cr)		Tổng hợp
2.	28TCN165:2000 43	Mái che, tường rào, đường đi lại và vận chuyển: a. Mái che không chắc chắn, không thông thoáng b. Không có tường rào bao quanh c. Đường đi lại và vận chuyển không thuận tiện, không bền chắc, bị đọng nước			[]	[]			

2.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và kết cấu phù hợp, không đọng nước.
- Thuận tiện cho việc đi lại và vận chuyển nguyên liệu thủy sản.

2.2. Phạm vi:

Toàn bộ các khu vực mái che, tường rào và đường đi lại và vận chuyển nguyên liệu thủy sản trong phạm vi chợ cá.

2.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Chợ cá có mái che chắc chắn, thông thoáng, hạn chế được ảnh hưởng của mưa, nắng.
- Có tường rào bao quanh.
- Đường đi lại và vận chuyển nguyên liệu thủy sản được làm bằng vật liệu bền chắc, không bị đọng nước, có kích thước phù hợp cho các hoạt động của chợ cá.

2.4. Một số ví dụ xác định mức đánh giá:

a) Lỗi Se:

Không có mái che.

b) Lỗi Ma:

- Mái che không chắc chắn, không kín.
- Không có tường rào bao quanh.
- Đường đi lại bị đọng nước.

c) Lỗi Mi:

- Tường rào bao quanh không kín.
- Đường đi lại không thuận tiện, bị đọng nước nhẹ.



3. TƯỜNG, CỘT:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHỈ TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Tổng hợp	DIỄN GIẢI
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
3.	28TCN165:2000 43;45	Tường che, cột: a. Làm bằng vật liệu không phù hợp b. Bị thấm nước c. Khó làm vệ sinh và khử trùng		[] [] []	[] [] []				

3.1. Yêu cầu:

Làm bằng vật liệu phù hợp, không bị thấm nước, dễ làm vệ sinh.

3.2. Phạm vi:

Toàn bộ tường che (nếu có) và các cột trong phạm vi chợ cá.

3.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

a) Tường che (nếu có):

- Mặt trong được làm bằng vật liệu không thấm nước.
- Kết cấu dễ làm vệ sinh.

b) Cột:

- Được ốp gạch men hoặc láng xi măng tới chiều cao 2m kể từ nền nhà.
- Các cột bằng sắt phải được sơn chống thấm.
- Kết cấu dễ làm vệ sinh.

3.4. Một số ví dụ xác định mức đánh giá:

a) Lỗi Ma:

- Mặt trong của tường che bị thấm nước.
- Cột bằng sắt, bị gỉ sét.

b) Lỗi Mi:

Kết cấu tường che, cột khó làm vệ sinh.



**Cột
bị rỉ
sét**

4. NỀN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHỈ TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					DIỄN GIẢI	
			Mức đánh giá						Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
4.	28TCN16S2000 4.4	<u>Nền:</u> a. Vật liệu và kết cấu không phù hợp b. Bị thấm/đọng nước c. Khó làm vệ sinh		[] [] []	[] [] []				

4.1. Yêu cầu:

Vật liệu và cấu trúc phù hợp, không bị thấm/đọng nước, dễ làm vệ sinh.

4.2. Phạm vi:

Toàn bộ bề mặt nền của chợ cá.

4.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Vật liệu làm nền: cứng, không thấm nước.
- Kết cấu: không trơn, không đọng nước, dễ làm vệ sinh.

4.4. Một số ví dụ xác định mức đánh giá:

a) Lỗi Ma:

Bị thấm, đọng nước.

b) Lỗi Mi:

Trơn, kết cấu khó làm vệ sinh.



Sàn nhà
bằng xi
măng, có
rãnh thoát
nước

5. HỆ THỐNG CHIẾU SÁNG:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHI TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Tổng hợp	DIỄN GIẢI
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
5.	28TCN165:2000 4.6	<u>Hệ thống chiếu sáng:</u> a. Thiếu sáng b. Không có chụp đèn ở những nơi cần thiết		[] []	[] []				

5.1. Yêu cầu:

Đủ sáng.

5.2. Phạm vi:

Tất cả các khu vực trong chợ cá.

5.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Đủ ánh sáng để nhận biết và đánh giá chất lượng nguyên liệu thủy sản cũng như thực hiện các công việc cần thiết khác.
- Ở những khu vực mà bên dưới là nguyên liệu thủy sản, đèn phải có chụp bảo vệ đảm bảo ngăn ngừa mảnh bóng đèn khi bị nổ, vỡ không rơi vào nguyên liệu thủy sản.

5.4. Một số ví dụ xác định mức đánh giá:

a) Lỗi Ma:

- Thiếu sáng đến mức không đánh giá được chất lượng NLTS.
- Không có chụp đèn ở những nơi bên dưới có NLTS.

b) Lỗi Mi:

Thiếu sáng và không có chụp đèn ở các khu vực phụ trợ.



**Đèn
chiếu
sáng**

6. BẢO QUẢN NGUYÊN LIỆU:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHI TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					DIỄN GIẢI	
			Mức đánh giá						Tổng hợp
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
6.	28TCN165:2000 5.1;5.3 28TCN130:1998 3.4.5	<u>Bảo quản nguyên liệu:</u> a. Không duy trì ở điều kiện bảo quản thích hợp b. Không có biện pháp kiểm soát điều kiện bảo quản c. Phương pháp bảo quản và chế độ vệ sinh không phù hợp			[]	:]			

6.1. Yêu cầu:

Duy trì và kiểm soát tốt nhiệt độ bảo quản nguyên liệu.

6.2. Phạm vi:

Kho lạnh hoặc thùng cách nhiệt bảo quản nguyên liệu thủy sản tại chợ cá.

6.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Nhiệt độ nguyên liệu luôn được duy trì từ -1°C đến $+4^{\circ}\text{C}$ trong suốt thời gian bảo quản tại chợ cá.
- Kho lạnh bảo quản nguyên liệu thủy sản phải có nhiệt kế giám sát nhiệt độ. Đầu cảm nhiệt của nhiệt kế được đặt ở vị trí có nhiệt độ cao nhất trong kho. Nhiệt độ kho lạnh ghi chép 2 giờ/lần trong trường hợp bình thường, 30 phút/lần khi có sự cố và thể hiện trên biểu đồ.
- Việc sắp xếp nguyên liệu thủy sản, tình trạng vệ sinh và sự đối lưu không khí trong kho.

6.4. Một số ví dụ xác định mức đánh giá:

a) Lỗi Se:

- Nguyên liệu không được bảo quản ở nhiệt độ -1°C đến $+4^{\circ}\text{C}$ trong thời gian bảo quản tại chợ cá.
- Kho bảo quản lạnh bảo quản nguyên liệu không có nhiệt kế giám sát nhiệt độ.

b) Lỗi Ma:

- Đầu cảm nhiệt lắp đặt sai vị trí.
- Không theo dõi, ghi chép nhiệt độ kho lạnh.

c) Lỗi Mi:

- Ghi chép, theo dõi nhiệt độ kho lạnh không đúng tần suất quy định.
- Sắp xếp nguyên liệu không đảm bảo sự lưu thông không khí trong kho.



7. DỤNG CỤ CHỨA ĐỰNG VÀ BÀY BÁN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHI TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Tổng hợp	DIỄN GIẢI
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
7.	28TCN165:2000 52	<u>Dụng cụ chứa đựng và bày bán:</u> a. Vật liệu và kết cấu không phù hợp b. Khó làm vệ sinh		[] []	[] []				

7.1. Yêu cầu:

Bền, không thấm nước, bề mặt nhẵn và dễ làm vệ sinh.

7.2. Phạm vi:

Toàn bộ các dụng cụ chứa đựng và bày bán nguyên liệu thủy sản trong chợ cá.

7.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Vật liệu: bền, không thấm nước.
- Kết cấu: bề mặt nhẵn, dễ làm vệ sinh.

7.4. Một số ví dụ xác định mức đánh giá:

a) Lỗi Ma:

Làm bằng vật liệu bị thấm nước.

b) Lỗi Mi:

Không bền, bề mặt không nhẵn, khó làm vệ sinh.



NÊN

**Cá đựng
trong khay
nhôm**



NÊN

**Cá đựng
trong khay
nhựa**



Cá đựng trong
sọt tre (cần xé)

**KHÔNG
NÊN**



**KHÔNG
NÊN**

Cá chứa trong dụng cụ
bằng tre (dễ thấm nước,
khó vệ sinh và khử
trùng)

8. HỆ THỐNG CUNG CẤP NƯỚC:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHỈ TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Tổng hợp	DIỄN GIẢI
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
8.	28TCN165:2000 49 28TCN130:1998 35	<u>Hệ thống cung cấp nước:</u> a. Không an toàn vệ sinh b. Không đủ cho việc sử dụng			[]	[]	[]		

8.1. Yêu cầu:

- Đủ để sử dụng.
- Không là nguồn lây nhiễm cho nguyên liệu thủy sản.

8.2. Phạm vi:

Nguồn cung cấp nước, dụng cụ chứa nước, đường ống dẫn nước.

8.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Nguồn cung cấp nước đủ để sử dụng.
- Nước dùng để rửa nguyên liệu thủy sản, rửa tay công nhân, vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với nguyên liệu thủy sản phải đảm bảo an toàn vệ sinh.
- Không sử dụng nước ở cầu cảng, bến đậu để rửa nguyên liệu thủy sản, rửa tay công nhân, vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với nguyên liệu thủy sản.
- Dụng cụ chứa đựng, đường ống dẫn nước phải không độc, không gỉ, chuyên dùng và dễ làm vệ sinh.

8.4. Một số ví dụ xác định mức đánh giá:

a) Lỗi Cr:

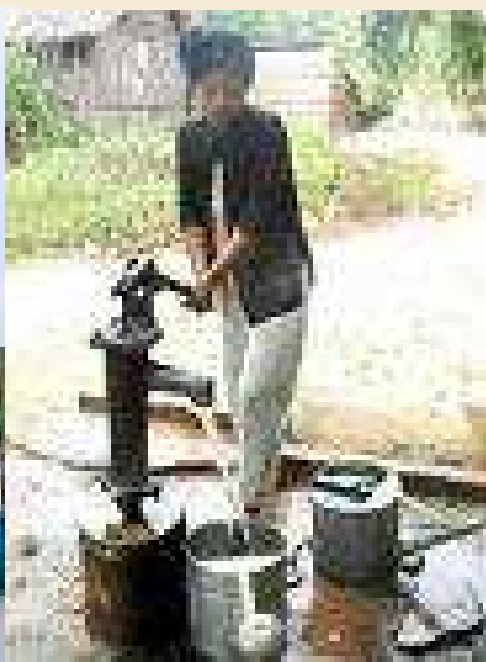
Sử dụng nước ở cầu cảng, bến đậu để rửa nguyên liệu thủy sản, rửa tay công nhân, vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với nguyên liệu thủy sản.

b) Lỗi Se:

Sử dụng nước giếng khoan chưa qua xử lý để rửa nguyên liệu thủy sản, rửa tay công nhân, vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với nguyên liệu thủy sản.

c) Lỗi Ma:

Đường ống dẫn nước, dụng cụ chứa đựng bị gỉ sét.



9. NƯỚC ĐÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHỈ TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Tổng hợp	DIỄN GIẢI
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
9.	28TCN165:2000 48 28TCN130:1998 346;36	<u>Nước đá:</u> a. Nguồn nước để sản xuất đá không an toàn vệ sinh b. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển không hợp vệ sinh				[]	[]		

9.1. Yêu cầu:

Đảm bảo nước đá không là nguồn lây nhiễm cho nguyên liệu thủy sản.

9.2. Phạm vi:

- Nguồn nước dùng để sản xuất đá.
- Thiết bị sản xuất, dụng cụ chứa đựng, phương tiện vận chuyển, bảo quản (kể cả máy xay đá).

9.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Nước đá được sản xuất từ nguồn nước đảm bảo an toàn vệ sinh.
- Điều kiện sản xuất, dụng cụ chứa đựng, phương tiện vận chuyển, bảo quản nước đá đảm bảo an toàn vệ sinh (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với nước đá không gây độc, không gỉ và dễ làm vệ sinh).

9.4. Một số ví dụ xác định mức đánh giá:

a) Lỗi Cr:

Sử dụng nước sông chưa qua xử lý để sản xuất nước đá.

b) Lỗi Se:

- Sử dụng nước giếng khoan chưa qua xử lý để sản xuất nước đá.

- Khuôn sản xuất nước đá bị gỉ sét, bệ ra đá bằng gỗ thấm nước.

c) Lỗi Ma:

Kho chứa đá một số nơi bị gỉ sét, bong tróc.



10. PHƯƠNG TIỆN RỬA TAY:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHI TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Tổng hợp	DIỄN GIẢI
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
10.	28TCN165:2000 49	<u>Phương tiện rửa tay:</u> a. Không được cấp đủ nước sạch b. Không có xà phòng để rửa tay		[] []	[] []				

10.1. Yêu cầu:

Đảm bảo việc làm vệ sinh và khử trùng tay của công nhân hiệu quả.

10.2. Phạm vi:

Các khu vực rửa tay trong chợ cá.

10.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Số lượng, chất lượng và vị trí các loại phương tiện rửa và khử trùng tay ở các khu vực: vệ sinh công nhân, xử lý nguyên liệu thủy sản.
- Hoạt động thực tế của các phương tiện, kể cả áp lực nước cung cấp, nồng độ của chất khử trùng.
- Các vòi nước rửa tay được cung cấp đủ nước sạch.
- Đủ xà phòng rửa tay.

10.4. Một số ví dụ xác định mức đánh giá:

a) Lỗi Ma:

- Không có vòi nước rửa tay, xà phòng tại khu VSCN.
- Thiếu vòi nước rửa tay, xà phòng cho công nhân làm việc tại khu vực tiếp xúc trực tiếp với NLTS.

b) Lỗi Mi:

Áp lực nước yếu, hoạt động không hiệu quả.



11. NHÀ VỆ SINH CÔNG NHÂN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHỈ TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Tổng hợp	DIỄN GIẢI
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
11.	28TCN165:2000 6.1 28TCN130:1998 3.11.4	<u>Nhà vệ sinh công nhân:</u> a. Không đủ lượng b. Bố trí và trang bị không phù hợp c. Vị trí không thích hợp d. Không bảo trì tốt		[] [] [] []	[] [] [] []				

11.1. Yêu cầu:

Số lượng, vị trí và cấu trúc phù hợp.

11.2. Phạm vi:

Tất cả các nhà vệ sinh công nhân trong phạm vi cảng cá.

11.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Số lượng bồn cầu (hố xí) đủ lượng theo quy định:

Dưới 9 người: 1 bồn cầu.

Từ 10-24 người: 2 bồn cầu.

Từ 25-49 người: 3 bồn cầu.

Từ 50-100 người: 5 bồn cầu.

Trên 100 người, cứ 30 người thêm 1 bồn cầu.

- Trang thiết bị và bố trí nhà vệ sinh: bồn cầu, xả nước, giấy vệ sinh chuyên dùng, thùng chứa rác có nắp đậy, đủ lượng, thuận tiện, hoạt động bình thường.

- Vị trí nhà vệ sinh phù hợp.

- Tình trạng bảo trì tốt.

11. NHÀ VỆ SINH CÔNG NHÂN:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHỈ TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					TỔNG HỢP	DIỄN GIẢI
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
11.	28TCN165:2000 6.1 28TCN130:1998 3.11.4	<u>Nhà vệ sinh công nhân:</u> a. Không đủ lượng b. Bố trí và trang bị không phù hợp c. Vị trí không thích hợp d. Không bảo trì tốt		[] [] [] []	[] [] [] []				

11.4. Một số ví dụ xác định mức lỗi:

a) Lỗi Se:

- Không có khu vực VSCN.
- Không có thiết bị xả nước, không có giấy vệ sinh chuyên dùng, không có thùng chứa rác.

b) Lỗi Ma:

- Số lượng nhà VSCN thiếu nhiều so với quy định.
- Thiết bị xả nước bị hỏng, thiếu giấy vệ sinh, thùng chứa rác không có nắp.
- Cách quá xa so với khu vực cảng và không có hành lang có mái che.

c) Lỗi Mi:

- Số lượng nhà VSCN thiếu so với quy định.
- Vị trí không thuận tiện.
- Bị hư hỏng nhẹ.

12. VỆ SINH CÔNG NHÂN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHI TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Tổng hợp	DIỄN GIẢI
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
12.	28TCN165:2000 6.3.1; 28TCN130:1998 3.13	<u>Vệ sinh công nhân:</u> a. Không kiểm soát sức khỏe công nhân hoặc kiểm soát không đúng quy định b. Cán bộ quản lý, công nhân tiếp xúc với thủy sản không được đào tạo về ATVSTP và vệ sinh cá nhân c. Công nhân không tuân thủ các quy định vệ sinh chung d. Công nhân không được trang bị BHLĐ (ủng, quần áo, găng tay)			[]	[]			

12.1. Yêu cầu:

Đảm bảo công nhân không là nguồn lây nhiễm cho nguyên liệu thủy sản.

12.2. Phạm vi:

- Việc thực hiện vệ sinh cá nhân và các quy định về vệ sinh cá nhân.
- Kiểm soát tình trạng sức khỏe công nhân.

12.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

Xem xét, kiểm tra trên thực tế, kết hợp với phỏng vấn để xác định:

- Người tiếp xúc với thủy sản phải được khám sức khỏe khi tuyển dụng và khám định kỳ hàng năm.
- Người tiếp xúc với thủy sản được đào tạo về vệ sinh thực phẩm và vệ sinh cá nhân.
- Người bị bệnh truyền nhiễm không được làm việc trong khu vực có thủy sản.
- Không hút thuốc, ăn uống, khạc nhổ khi đang xử lý thủy sản hoặc trong khu vực bảo quản thủy sản.
- Công nhân phải rửa tay bằng xà phòng trước khi tiến hành xử lý thủy sản và sau khi đi vệ sinh.
- Công nhân làm việc trong các khu vực tiếp xúc với nguyên liệu thủy sản phải được trang bị bảo hộ lao động.



12. VỆ SINH CÔNG NHÂN

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHI TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Tổng hợp	DIỄN GIẢI
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
12.	28TCN165:2000 6.3.1; 28TCN130:1998 3.13	<u>Vệ sinh công nhân:</u> a. Không kiểm soát sức khỏe công nhân hoặc kiểm soát không đúng quy định b. Cán bộ quản lý, công nhân tiếp xúc với thủy sản không được đào tạo về ATVSTP và vệ sinh cá nhân c. Công nhân không tuân thủ các quy định vệ sinh chung d. Công nhân không được trang bị BHLĐ (ũng, quần áo, găng tay)			[]	[]			

12.4. Một số ví dụ xác định mức lỗi:

a) Lỗi Se:

- Không có hồ sơ kiểm soát sức khỏe công nhân.
- Cán bộ quản lý chưa được đào tạo về ATVSTP.
- Ăn uống, khạc nhổ, hút thuốc,... trong chợ cá

b) Lỗi Ma:

- Thiếu hồ sơ kiểm soát sức khỏe công nhân.
- Công nhân tiếp xúc với NLTS chưa được đào tạo về ATVSTP.
- Chưa trang bị BHLĐ cho công nhân.

c) Lỗi Mi:

Thiếu BHLĐ cho công nhân.

13. GIÁM SÁT VỆ SINH:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHI TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Tổng hợp	DIỄN GIẢI
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
13.	28TCN165/2000 62;632;	<u>Giám sát vệ sinh:</u> a. Không có kế hoạch và quy trình làm vệ sinh hàng ngày b. Không có cán bộ chuyên trách theo dõi, giám sát việc làm vệ sinh c. Dụng cụ làm vệ sinh không được sử dụng và cất giữ đúng quy định				[]			

13.1. Yêu cầu:

Kiểm soát tốt việc làm vệ sinh chợ cá.

13.2. Phạm vi:

- Kế hoạch làm vệ sinh chợ cá và các quy định có liên quan.
- Kết quả theo dõi giám sát thực hiện.
- Kho bảo quản dụng cụ làm vệ sinh.

13.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Kế hoạch và quy trình làm vệ sinh chợ cá hàng ngày phù hợp.
- Có cán bộ chuyên trách theo dõi, giám sát việc làm vệ sinh hàng ngày.
- Kết quả việc làm vệ sinh hàng ngày.
- Dụng cụ làm vệ sinh được sử dụng và bảo quản đúng quy định.

13.4. Một số ví dụ xác định mức lỗi:

a) Lỗi Se:

Không có kế hoạch và quy trình làm vệ sinh hàng ngày.

b) Lỗi Ma:

- Không có cán bộ chuyên trách theo dõi, giám sát việc làm vệ sinh.

14. XỬ LÝ PHÉ THẢI:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHỈ TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					DIỄN GIẢI	
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		Tổng hợp
14.	28TCNI 652000 633	<u>Xử lý phế thải:</u> a. Vật liệu và kết cấu thùng chứa phế thải không phù hợp, không chuyên dùng, khó làm vệ sinh b. Chế độ vệ sinh không phù hợp c. Vận chuyển phế thải không đúng quy định			[]	[]			

14.1. Yêu cầu:

Dụng cụ chứa đựng và vận chuyển phế thải không lây nhiễm cho nguyên liệu thủy sản.

14.2. Phạm vi:

Dụng cụ chứa đựng và vận chuyển phế thải trong chợ cá.

14.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Vật liệu: làm bằng vật liệu bền, khụng thấm nước, khụng bị ăn mòn.
- Kết cấu: kín, có nắp đậy, dễ làm vệ sinh.
- Tính chuyên dụng: không sử dụng thùng chứa phế thải để chứa nguyên liệu thủy sản, chứa nước, nước đá...
- Được làm vệ sinh và khử trùng sau mỗi chu kỳ hoạt động của chợ cá⁴⁴
- Định kỳ phế thải được chuyển đến nơi quy định.

14.4. Một số ví dụ xác định mức đánh giá:

a) Lỗi Se:

Sử dụng thùng chứa phế thải để chứa NLTS, chứa nước, nước đá.

b) Lỗi Ma:

- Thùng chứa phế liệu làm bằng vật liệu bị thấm nước.
- Thùng chứa phế liệu không kín, không có nắp.
- Không làm vệ sinh định kỳ các thùng chứa phế liệu.

c) Lỗi Mi:

- Thùng chứa phế liệu có kết cấu khó làm vệ sinh.
- Phế thải không chứa đúng nơi quy định.



Phế phẩm từ cá để gần với nguyên liệu

15. XỬ LÝ NƯỚC THẢI:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHI TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Tổng hợp	DIỄN GIẢI
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
15.	28TCN165:2000 634 28TCN130:1998 391 TCVN 5945-1995	<u>Xử lý nước thải:</u> a. Không có hệ thống xử lý nước thải hoặc hệ thống xử lý không phù hợp b. Không bảo trì tốt			[]	[]			

15.1. Yêu cầu:

Nước thải của chợ cá phải được xử lý để đảm bảo không là nguồn lây nhiễm cho nguyên liệu thủy sản và không ảnh hưởng đến môi trường xung quanh.

15.2. Phạm vi:

Hệ thống xử lý nước thải của chợ cá.

15.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Chợ cá có hệ thống xử lý nước thải phù hợp, đảm bảo nước thải sau khi qua hệ thống xử lý đạt các yêu cầu quy định trong TCVN 5945-1995.
- Nước thải chưa qua hệ thống xử lý không được thải trực tiếp ra môi trường.
- Đảm bảo thường xuyên hoạt động tốt.

15.4. Một số ví dụ xác định mức đánh giá:

a) Lỗi Se:

Không có hệ thống xử lý nước thải.

b) Lỗi Ma:

- Nước thải qua hệ thống xử lý vẫn còn mùi hôi.
- Hệ thống xử lý nước thải bị hư hỏng, xuống cấp nặng.

c) Lỗi Mi:

Hệ thống xử lý nước thải bị hư hỏng, xuống cấp nhẹ.



Rãnh thoát
nước thải
không đảm
bảo vệ sinh

16. KIỂM SOÁT HÓA CHẤT, KHÁNG SINH CẤM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHI TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Tổng hợp	DIỄN GIẢI
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
16.	01/2002/QĐ-BTS	<u>Kiểm soát hóa chất, kháng sinh cấm:</u> a. Không có quy định hoặc có nhưng không đầy đủ b. Kiểm soát không hiệu quả			[]	[]			

16.1. Yêu cầu:

Không sử dụng hóa chất, kháng sinh cấm.

16.2. Phạm vi:

Việc sử dụng, lưu giữ hóa chất trong phạm vi chợ cá.

16.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Có quy định về việc không được phép sử dụng, lưu trữ các hóa chất, kháng sinh cấm trong phạm vi chợ cá.
- Thực hiện tốt việc không sử dụng, lưu trữ các hóa chất, kháng sinh cấm trong toàn bộ phạm vi chợ cá.

16.4. Một số ví dụ xác định mức đánh giá:

a) Lỗi Cr:

Sử dụng hóa chất, kháng sinh cấm trong phạm vi chợ.

b) Lỗi Se:

Không có quy định về các hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng.

c) Lỗi Ma:

Có quy định về các hóa chất, kháng sinh cấm sử dụng nhưng không đầy đủ. 48

17. XÁC ĐỊNH LÔ NGUYÊN LIỆU:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	CHI TIÊU	KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ					Tổng hợp	DIỄN GIẢI
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tối hạn (Cr)		
17.	28TCN165:2000 7;	<u>Xác định lô nguyên liệu:</u> a. Không có hồ sơ theo dõi các lô nguyên liệu nhập vào, bán ra hàng ngày hoặc có nhưng không đầy đủ b. Hồ sơ theo dõi các lô nguyên liệu nhập vào, bán ra hàng ngày không phù hợp với quy định và thực tế		[]	[]				

17.1. Yêu cầu:

Quản lý tốt nguồn gốc các lô nguyên liệu thủy sản.

17.2. Phạm vi:

Hồ sơ theo dõi việc nhập vào, bán ra hàng ngày của các lô nguyên liệu thủy sản tại chợ cá và thực tế thực hiện.

17.3. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá:

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

- Người tham gia mua bán nguyên liệu tại chợ cá có sổ sách theo dõi các lô nguyên liệu thủy sản nhận vào và bán ra.

- Hồ sơ mỗi lô nguyên liệu ghi đầy đủ các nội dung: tên cơ sở cung cấp, tên nguyên liệu, khối lượng nguyên liệu, ngày giờ nhập vào, bán ra, các thông số về chất lượng (độ tươi, nhiệt độ) của lô hàng.

- Thực tế việc theo dõi nguồn gốc các lô nguyên liệu thủy sản tại chợ cá.

17.4. Một số ví dụ xác định mức đánh giá:

a) Lỗi Ma:

- Không có hồ sơ theo dõi các lô NLTS nhập vào, xuất ra hàng ngày.
- Hồ sơ theo dõi các lô NLTS nhập vào, xuất ra hàng ngày không phù hợp với thực tế.

b) Lỗi Mi:

- Không đầy đủ hồ sơ theo dõi các lô NLTS nhập vào, xuất ra hàng ngày.
- Hồ sơ theo dõi các lô NLTS nhập vào, xuất ra hàng ngày không phù hợp với quy định.

3.3.3. Lập biên bản kiểm tra

a. Mẫu biên bản kiểm tra

ĐOÀN KIỂM TRA

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO VSATTP CỦA CHỢ CÁ
(Ban hành kèm theo Quyết định số 52/QĐ-CLTY ngày 25/3/2005
của Cục trưởng Cục quản lý CL, ATVS&TYTS)

1. Tên cơ sở:
- Địa chỉ:..... Số điện thoại: Fax:
2. Mã số (nếu có):
3. Thời điểm kiểm tra:
4. Hình thức kiểm tra:
5. Thành phần Đoàn kiểm tra (trưởng đoàn, thành viên:
6. Đại diện cơ sở (tên, chức danh):
7. Kết quả kiểm tra:
8. Nhận xét chung của Đoàn kiểm tra:
9. Kết luận của về điều kiện đảm bảo ATVSTP của cơ sở:
10. Ý kiến của đại diện cơ sở:

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(ký tên, đóng dấu)

TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA
(ký tên)

b. Các mức lỗi

- ◆ Lỗi Tới hạn (Cr): Là sai lệch so với tiêu chuẩn, gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm, hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
- ◆ Lỗi Nghiêm trọng (Se): Là sai lệch so với tiêu chuẩn, nếu kéo dài sẽ gây mất an toàn thực phẩm, nhưng chưa tới mức tới hạn.
- ◆ Lỗi Nặng (Ma): Là sai lệch so với tiêu chuẩn, có thể ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm, nhưng chưa đến mức nghiêm trọng.
- ◆ Lỗi Nhẹ (Mi): Là sai lệch so với tiêu chuẩn gây trở ngại cho việc kiểm soát vệ sinh nhưng chưa đến mức nặng.

c. Tiêu chuẩn xếp lỗi

Xếp loại	Lỗi			
	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tới hạn (Cr)
A	<10	≤5	0	0
B	-	≤10	≤2	0
C	-	≥11	≤4	0
D	-	-	≥5	≥1

3.4. THÔNG BÁO KẾT QUẢ KIỂM TRA

Cơ quan cấp trên
Cơ quan kiểm tra
Số.../...

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
...,ngày...tháng...năm

Kính gửi: (cơ sở được kiểm tra)

- Căn cứ kết quả kiểm tra điều kiện sản xuất thực phẩm tại cơ sở..... do đoàn kiểm tra của (cơ quan kiểm tra) thực hiện ngày / /
- Thông báo điều kiện sản xuất củađạt hay:....
- Yêu cầu:
Duy trì điều kiện sản xuất hiện có (nếu cơ sở đạt hạng A)
Duy trì các nội dung đạt yêu cầu, sửa chữa các sai lỗi nêu tại mục.... của biên bản kèm theo danh mục chỉ tiêu kiểm tra (nếu cơ sở đạt hạng B)
Sửa chữa các sai lỗi (nếu cơ sở đạt hạng C hay D) kèm theo thời hạn hoàn thành và thông báo chế độ kiểm tra tăng sẽ áp dụng đối với cơ sở.

Nơi nhận:

- Cơ sở được kiểm tra
- Hồ sơ kiểm tra
- Lưu VT

Thủ trưởng cơ quan kiểm tra

3.5. Biện pháp kiểm soát sau kiểm tra điều kiện sản xuất

TT	Hạng điều kiện sản xuất	Chế độ	Tần suất kiểm tra
1	A	Định kỳ	1 năm/lần
2	B	Định kỳ	3 tháng/lần
3	C	Tăng cường	2 tháng/lần
4	D	Tăng cường	1 tháng/lần

Nếu sau 3 lần kiểm tra, cơ sở hạng C và hạng D không nâng hạng điều kiện an toàn vệ sinh, cơ quan kiểm tra sẽ gửi văn bản tới cơ quan cấp giấy phép kinh doanh đề nghị rút giấy phép kinh doanh

CẢM ƠN CÁC BẠN ĐÃ CHÚ Ý THEO DÕI!

