**Mẫu số 13.NT**

|  |  |
| --- | --- |
| CƠ QUAN CẤP TRÊN **CƠ QUAN KIỂM TRA \_\_\_\_\_\_\_\_\_** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

**BIÊN BẢN**

**Kiểm tra điều kiện sản xuất thức ăn thủy sản/**

**sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản**

Số:............../BB-ĐKSX

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**I. THÔNG TIN CHUNG**

1. Căn cứ kiểm tra, ngày kiểm tra:

2.Tên cơ sở kiểm tra:

- Địa chỉ:

- Số điện thoại: Số Fax: Email:

- Tên và số giấy đăng ký kinh doanh/giấy phép đầu tư/Quyết định thành lập:

Tên cơ quan cấp: Ngày cấp:

- Người đại diện của cơ sở: Chức vụ:

- Giấy chứng nhận hệ thống phù hợp tiêu chuẩn:

3. Địa điểm kiểm tra:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Số Fax: Email:

4. Thành phần Đoàn kiểm tra:

- Ông/bà: Chức vụ:

- Ông/bà: Chức vụ:

5. Sản phẩm sản xuất:

**II. NỘI DUNG KIỂM TRA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Chỉ tiêu kiểm tra** | **Kết quả kiểm tra** | | **Diễn giải kết quả kiểm tra; hành động khắc phục lỗi** |
| **Đạt** | **Không đạt** |
| **I** | **KIỂM TRA LẦN ĐẦU HOẶC CÓ THAY ĐỔI ĐIỀU KIỆN SẢN XUẤT** |  |  |  |
| 1. | Địa điểm sản xuất nằm trong khu vực không bị ô nhiễm bởi chất thải nguy hại, hóa chất độc hại |  |  |  |
| 2. | Khu sản xuất có tường, rào ngăn cách với bên ngoài |  |  |  |
| 3. | Nhà xưởng, trang thiết bị phù hợp với từng loại sản phẩm |  |  |  |
| a | Có nhà xưởng kết cấu vững chắc, nền không đọng nước, liên thông và một chiều từ nguyên liệu đến thành phẩm |  |  |  |
| b | Tường, trần, vách ngăn, cửa bảo đảm yêu cầu về kiểm soát chất lượng, an toàn sinh học |  |  |  |
| c | Khu chứa trang thiết bị, nguyên liệu vật liệu, thành phẩm bảo đảm không nhiễm chéo lẫn nhau và bảo đảm theo yêu cầu bảo quản của nhà sản xuất, cung cấp |  |  |  |
| d | Trang thiết bị tiếp xúc với nguyên liệu, thành phẩm bảo đảm yêu cầu về kiểm soát chất lượng, an toàn sinh học |  |  |  |
| đ | Thiết bị thu gom và xử lý chất thải không gây ô nhiễm môi trường khu vực sản xuất |  |  |  |
| e | Trường hợp cơ sở sản xuất sinh khối vi sinh vật để sản xuất chế phẩm sinh học vi sinh vật phải có thiết bị tạo môi trường, lưu giữ và nuôi cấy vi sinh vật |  |  |  |
| 4 | Có phòng thử nghiệm hoặc có thuê phòng thử nghiệm đủ năng lực để kiểm tra chất lượng trong quá trình sản xuất |  |  |  |
| 5 | Xây dựng hệ thống kiểm soát chất lượng, an toàn sinh học |  |  |  |
| a | Kiểm soát chất lượng nước phục vụ sản xuất |  |  |  |
| b | Kiểm soát nguyên liệu |  |  |  |
| c | Kiểm soát bao bì |  |  |  |
| d | Kiểm soát thành phẩm |  |  |  |
| đ | Kiểm soát quá trình sản xuất |  |  |  |
| e | Kiểm soát tái chế |  |  |  |
| g | Lưu mẫu thành phẩm |  |  |  |
| h | Kiểm định, hiệu chuẩn, hiệu chỉnh thiết bị |  |  |  |
| i | Kiểm soát động vật gây hại |  |  |  |
| k | Vệ sinh nhà xưởng |  |  |  |
| l | Thu gom và xử lý chất thải |  |  |  |
| 6 | Nhân viên kỹ thuật được đào tạo về nuôi trồng thủy sản, bệnh học thủy sản, sinh học, hóa học hoặc công nghệ thực phẩm. |  |  |  |
| **II** | **KIỂM TRA DUY TRÌ ĐIỀU KIỆN, NGOÀI CÁC CHỈ TIÊU TẠI MỤC I, PHẢI ĐÁNH GIÁ CÁC CHỈ TIÊU SAU** |  |  |  |
| 7 | Áp dụng hệ thống kiểm soát chất lượng, an toàn sinh học trong quá trình sản xuất theo các nội dung tại Mục 5, I; ghi chép, lưu giữ hồ sơ trong quá trình sản xuất phục vụ truy xuất nguồn gốc |  |  |  |
| 8 | Thực hiện công bố tiêu chuẩn áp dụng; công bố hợp quy theo quy định |  |  |  |
| 9 | Thực hiện ghi nhãn hàng hóa theo quy định của pháp luật về ghi nhãn hàng hóa. |  |  |  |
| 10 | Chịu trách nhiệm trước pháp luật về chất lượng sản phẩm do mình sản xuất; xử lý, thu hồi hoặc tiêu hủy sản phẩm không bảo đảm chất lượng theo quy định của pháp luật; bồi thường thiệt hại gây ra cho người mua, người nuôi trồng thủy sản |  |  |  |
| 11 | Gửi thông tin sản phẩm đến Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn theo quy định trước khi lưu thông sản phẩm trên thị trường |  |  |  |
| 12 | Chấp hành việc thanh tra, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền theo quy định của pháp luật |  |  |  |
| **Số chỉ tiêu đánh giá thực tế** | |  |  |  |
| **Số chỉ tiêu đạt/không đạt** | |  |  |  |

**III. 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 (Biên bản lấy mẫu kèm theo):

**IV. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA**:

**V. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ**:

|  |  |
| --- | --- |
| **ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA**  *(Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu)* | **TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA** *(Ký, ghi rõ họ tên)* |

**HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐIỀU KIỆN SẢN XUẤT THỰC ĂN THỦY SẢN, SẢN PHẨM XỬ LÝ MÔI TRƯỜNG NUÔI TRỒNG THỦY SẢN**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**A. NGUYÊN TẮC KIỂM TRA**

1. Ghi biểu mẫu kiểm tra

- Ghi đầy đủ thông tin theo quy định trong biểu mẫu.

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa trên nội dung đã ghi trong Biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

2. Nguyên tắc đánh giá

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung.

- Kết quả đánh giá của chỉ tiêu là “Đạt” hoặc “Không đạt”.

- Dùng ký hiệu X hoặc ✓ đánh dấu vào các vị trí mức đánh giá đã được xác định đối với mỗi chỉ tiêu.

- Phải diễn giải chi tiết chỉ tiêu đạt và không đạt; mỗi chỉ tiêu không đạt phải ghi cụ thể lỗi và xác định thời hạn cơ sở phải khắc phục lỗi đó.

3. Chỉ tiêu áp dụng

- Đối với chỉ tiêu từ 1 đến 6 áp dụng đối với cơ sở sản xuất thức ăn thủy sản, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản đăng ký kiểm tra cấp Giấy chứng nhận lần đầu.

- Các chỉ tiêu 1 đến 12 áp dụng đối với kiểm tra duy trì điều kiện cơ sở sản xuất thức ăn thủy sản, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản đã được Giấy chứng nhận.

- Đối với kiểm tra lần đầu hoặc có thay đổi điều kiện sản xuất, kiểm tra chỉ tiêu “Xây dựng hệ thống kiểm soát chất lượng, an toàn sinh học” là kiểm tra nội dung xây dụng hệ thống kiểm soát chất lượng, an toàn sinh học của sản phẩm dự kiến sản xuất.

- Đối với kiểm tra duy trì điều kiện sản xuất, kiểm tra chỉ tiêu “Áp dụng hệ thống kiểm soát chất lượng, an toàn sinh học trong quá trình sản xuất” là đánh giá việc áp dụng hệ thống kiểm soát chất lượng, an toàn sinh học của sản phẩm trong quá trình sản xuất.

**B. HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ TỪNG CHỈ TIÊU**

**I. KIỂM TRA LẦN ĐẦU HOẶC CÓ THAY ĐỔI ĐIỀU KIỆN SẢN XUẤT**

1. Địa điểm sản xuất nằm trong khu vực không bị ô nhiễm bởi chất thải nguy hại, hóa chất độc hại

Yêu cầu: Địa điểm sản xuất phải xây dựng trên địa điểm tránh bị ô nhiễm bởi chất thải nguy hại, hóa chất độc hại từ môi trường xung quanh như: nguồn chất thải từ bệnh viện, bãi rác, ngập nước, … Trong trường hợp không thể thay thế vị trí thì phải thiết lập biện pháp kiểm soát như vách ngăn, hệ thống thông gió, phòng kín có thông gió.

Phương pháp đánh giá: Quan sát hiện trường để đánh giá các yếu tố môi trường ảnh hưởng đến an toàn và chất lượng sản phẩm. Đối chiếu các kết quả thử nghiệm liên quan, hồ sơ về địa điểm để đánh giá mức độ ô nhiễm khi cần thiết.

2. Khu sản xuất có tường, rào ngăn cách với bên ngoài

Yêu cầu: Xung quanh nhà xưởng có tường, rào để ngăn chặn sự di chuyển của động vật gây hại và các yếu tố chủ ý phá hoại; có cổng để kiểm soát ra vào.

Phương pháp đánh giá: Quan sát hiện trường.

3. Nhà xưởng, trang thiết bị phù hợp với từng loại sản phẩm

a) Có nhà xưởng kết cấu vững chắc, nền không đọng nước, liên thông và một chiều từ nguyên liệu đến thành phẩm

Yêu cầu: Nhà xưởng có kết cấu vững chắc, đủ không gian làm việc, bố trí hướng di chuyển hợp lý cho nguyên liệu, sản phẩm, nhân viên. Nền nhà không thấm nước, không bong tróc, không có những kẽ nứt, dễ dàng vệ sinh.

Phương pháp đánh giá: Quan sát hiện trạng nhà xưởng

Ghi chú: Về việc xây dựng vững chắc là trần nhà, máng thoát nước không bị dột.

b) Tường, trần, vách ngăn, cửa bảo đảm yêu cầu về kiểm soát chất lượng, an toàn sinh học

Yêu cầu: Trần không bị dột, tường, sàn nhẵn, không bong tróc, dễ dàng làm sạch, thiết kế giảm bụi bám và đọng nước. Các cửa sổ, quạt thông gió thông ra bên ngoài phải có lưới chắn côn trùng.

Phương pháp đánh giá: Quan sát hiện trường.

c) Khu chứa trang thiết bị, nguyên liệu vật liệu, thành phẩm bảo đảm không nhiễm chéo lẫn nhau và bảo đảm theo yêu cầu bảo quản của nhà sản xuất, cung cấp

Yêu cầu: Các khu chứa nguyên liệu cấu thành sản phẩm, bao bì, linh phụ kiện cho thiết bị, hóa chất hỗ trợ sản xuất (chất tẩy rửa, dầu mỡ bôi trơn, xăng dầu, hóa chất là hơi, …) phải ngăn cách vật lý để tránh việc nhiễm chéo các dị vật, hóa chất vào nguyên liệu ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn cho sản phẩm. Đối với khu lưu trữ nguyên liệu bay hơi thì cần thiết kế thông thoáng và có thông gió. Đối với mỗi loại nguyên vật liệu cần đảm bảo điều kiện bảo quản đúng kỹ thuật theo yêu cầu bảo quản của nhà sản xuất, cung cấp, không ảnh hưởng đến chất lượng trong quá trình lưu trữ (Ví dụ: Nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng, …).

Phương pháp đánh giá: Quan sát hiện trường về việc bố trí, phân bố các khu vực, kho chứa. Xem xét hồ sơ kỹ thuật của nguyên liệu, sản phẩm (tiêu chuẩn công bố áp dụng, nhãn hàng hóa, tài liệu đính kèm, …) để xác định sự phù hợp.

***Ghi chú:*** Ngăn cách vật lý là bao hàm việc sử dụng tường, vách ngăn hoặc là sự ngăn cách không gian đủ để ngăn ngừa nguy cơ nhiễm chéo.

d) Trang thiết bị tiếp xúc với nguyên liệu, thành phẩm bảo đảm yêu cầu về kiểm soát chất lượng, an toàn sinh học

Yêu cầu: Bề mặt trang thiết bị tiếp xúc với nguyên liệu, thành phẩm được làm từ vật liệu phù hợp, chống thấm, không gỉ sét, không bị ăn mòn, không có khả năng thôi nhiễm kim loại nặng (Ví dụ: Pb, As, Hg, Cd) vào sản phẩm. Có thể vệ sinh sạch sẽ.

Phương pháp đánh giá: Quan sát hiện trường, xem xét tài liệu kỹ thuật liên quan đến bề mặt thiết bị, dụng cụ. Xem xét hồ sơ kiểm tra, vệ sinh.

đ) Trang thiết bị thu gom và xử lý chất thải không gây ô nhiễm môi trường khu vực sản xuất

Yêu cầu: Trang bị các loại thùng rác phù hợp để phân loại rác (rác thải sinh hoạt, tái chế và nguy hại), thùng chứa rác thải nguy hại cần có nắp đậy kín sau khi sử dụng. Nơi chứa rác thải tách biệt với khu vực sản xuất. Nơi chưa rác thải nguy hại phải được để riêng, kín và có khóa.

Phương pháp đánh giá: Quan sát hiện trường.

e) Trường hợp cơ sở sản xuất sinh khối vi sinh vật để sản xuất chế phẩm sinh học vi sinh vật phải có thiết bị tạo môi trường, lưu giữ và nuôi cấy vi sinh vật.

Yêu cầu: Phải có thiết bị tạo môi trường, lưu giữ và nuôi cấy vi sinh vật phục vụ sản xuất như: Cân kỹ thuật, máy lắc, nồi hấp tiệt trùng, tủ ấm, tủ sấy, máy lắc nhu động, lò vi sóng, tủ cấy vi sinh vật, tủ lạnh, nồi lên men hoặc thiết bị lên men.

Phương pháp đánh giá: Quan sát thực tế và xem xét các thông tin kỹ thuật, tình trạng của thiết bị để đánh giá sự phù hợp.

4. Có phòng thử nghiệm hoặc có thuê phòng thử nghiệm đủ năng lực để kiểm tra chất lượng trong quá trình sản xuất.

Yêu cầu:

- Có phòng thử nghiệm (phòng chất lượng) để kiểm soát chất lượng công đoạn sản xuất, cho từng lô nguyên liệu, thành phẩm; người thực hiện phải có năng lực, chuyên môn phù hợp về kiểm tra chất lượng; phải có các tiêu chuẩn chất lượng rõ ràng. Các kết quả kiểm tra chất lượng công đoạn phải được ghi chép lưu trữ cho từng lô hàng.

- Đối với kiểm nghiệm định kỳ để kiểm tra xác nhận, thì phải cần phòng thử nghiệm đã được công nhận đạt tiêu chuẩn ISO 17025.

- Phương pháp đánh giá: Quan sát hiện trường phòng thử nghiệm, giấy tờ chứng nhận, hồ sơ hiệu chuẩn thiết bị…, hồ sơ năng lực của nhân viên (bằng cấp, chứng chỉ đào tạo).

5. Xây dựng và áp dụng hệ thống kiểm soát chất lượng, an toàn sinh học

a) Kiểm soát chất lượng nước phục vụ sản xuất

Yêu cầu: Nước phục vụ sản xuất phải đạt chất lượng theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia tương ứng hoặc phải đạt yêu cầu chất lượng và vi sinh tương ứng với sản phẩm sản xuất. Các chỉ tiêu kỹ thuật cần kiểm soát phải được cụ thể bằng văn bản và được người có thẩm quyền phê duyệt.

Phương pháp đánh giá: Xem xét hồ sơ kiểm định nước định kỳ theo yêu cầu kỹ thuật.

***Ghi chú:*** Người có thẩm quyền là chủ cơ sở hoặc người được chủ cơ sở phân công và chịu trách nhiệm phê duyệt.

b) Kiểm soát nguyên liệu

Yêu cầu:

- Nguyên vật liệu phải được kiểm tra phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật quốc gia tương ứng theo từng lô khi nhập. Thực hiện kiểm tra và xác nhận sự phù hợp về xuất xứ, chất lượng như: Hạn sử dụng, giấy tờ xuất xứ, chất lượng (CO, CA), cảm quan về chất lượng hoặc kiểm tra các chỉ tiêu độ ẩm hoặc tạp chất). Nguyên liệu không được chứa chất bị cấm. Các chỉ tiêu kỹ thuật cần kiểm soát phải được cụ thể bằng văn bản và được người có thẩm quyền phê duyệt.

- Nguyên liệu không phù hợp với thông số kỹ thuật phải được kiểm soát tránh sử dụng sai mục đích.

- Nguyên liệu phải sắp xếp cách ly với mặt đất, tường; có nhận diện từng lô đảm bảo có thể truy xuất, dễ dàng cho việc nhập trước xuất trước, nhập sau xuất sau.

Phương pháp đánh giá: Xem xét hồ sơ kiểm tra nhập, xuất nguyên liệu. Quan sát hiện trường sắp xếp, nhận diện nguyên liệu.

c) Kiểm soát bao bì

Yêu cầu: Chất liệu bao bì phù hợp với đặc tính kỹ thuật của sản phẩm, sắp xếp theo từng lô, loại bao bì và nhận diện rõ ràng. Bao bì không thôi nhiễm kim loại nặng hoặc các chất độc hại vào sản phẩm. Các yêu cầu cần kiểm soát phải được cụ thể bằng văn bản và được người có thẩm quyền phê duyệt.

Phương pháp đánh giá: Xem xét hồ sơ kiểm tra nhập bao bì, quan sát hiện trường lưu trữ bao bì.

d) Kiểm soát thành phẩm

Yêu cầu:

- Thành phẩm được kiểm tra xác nhận chất lượng theo thông số kỹ thuật trước khi thông qua, có hồ sơ kiểm tra, được ghi chép và phê duyệt của người có thẩm quyền.

- Thành phẩm được lưu trữ bảo quản trong kho tránh tác động môi trường ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, sắp xếp ngăn cách với sàn, sắp xếp theo từng lô hàng để dễ dàng cho việc truy xuất.

- Thành phẩm phải được kiểm tra trước khi xuất (Hạn sử dụng, cảm quan tình trạng bên ngoài như bục rách, biến dạng, bẩn, ...).

- Thành phẩm sắp xếp cách ly với mặt đất, tường; có nhận diện từng lô đảm bảo có thể truy xuất, dễ dàng cho việc nhập trước xuất trước, nhập sau xuất sau.

- Các yêu cầu cần kiểm soát phải được cụ thể bằng văn bản và được người có thẩm quyền phê duyệt.

Phương pháp đánh giá: Kiểm tra hồ sơ cho các lô thành phẩm đã xuất đi và dữ liệu hàng hóa tồn kho.

đ) Kiểm soát quá trình sản xuất

Yêu cầu:

- Các yêu cầu đầu vào cho hoạt động sản xuất phải đảm bảo bao gồm con người có năng lực, máy móc thiết bị luôn trong trạng thái phù hợp, phương pháp sản xuất hợp lý, nguyên liệu đầu vào đạt yêu cầu.

- Phải có sẵn các tiêu chuẩn kỹ thuật cần đạt được của sản phẩm cụ thể bằng văn bản. Các chỉ tiêu về an toàn theo quy định của quy chuẩn kỹ thuật quốc gia.

- Sẵn có thiết bị đo lường.

- Phải có hồ sơ ghi chép từng công đoạn sản xuất về thời gian, số lượng, loại sản phẩm sản xuất, bao gồm cả việc nhập nguyên liệu cho sản xuất.

- Các yêu cầu cần kiểm soát phải được cụ thể bằng văn bản và được người có thẩm quyền phê duyệt.

Phương pháp đánh giá: Quan sát hiện trường, kiểm tra hồ sơ lô, hồ sơ công bố tiêu chuẩn áp dụng.

e) Kiểm soát tái chế

Yêu cầu: Các sản phẩm, bán thành phẩm tái chế phải được để khu riêng, vẫn còn hạn sử dụng, phải duy trì được sự an toàn, chất lượng, khả năng truy xuất. Phải có quy định tỉ lệ tái chế và có hồ sơ ghi nhận tỉ lệ hàng tái chế trong hồ sơ sản xuất cho lô sản phẩm. Các yêu cầu cần kiểm soát phải được cụ thể bằng văn bản và được người có thẩm quyền phê duyệt.

Phương pháp đánh giá: Xem xét các hồ sơ ghi nhận liên quan đến hàng lỗi, cách thức xử lý hàng lỗi trong việc đem tái chế cho từng lô hàng. Quan sát hiện trường khu vực quy định để hàng tái chế.

g) Lưu mẫu thành phẩm

Yêu cầu: Mỗi lô hàng cần lưu một lượng mẫu đủ để phân tích theo tiêu chuẩn kỹ thuật công bố áp dụng và quy chuẩn kỹ thuật quốc gia tương ứng và được đóng gói tình trạng giống với sản phẩm lưu hành trên thị trường. Dán tem nhãn ghi rõ tên sản phẩm, lô (hoặc ngày sản xuất), hạn sử dụng. Các sản phẩm lưu cần nhận diện rõ ràng, dễ tìm dễ kiểm tra. Các yêu cầu cần kiểm soát phải được cụ thể bằng văn bản và được người có thẩm quyền phê duyệt.

Phương pháp đánh giá: Quan sát khu sắp xếp lưu mẫu, tem nhãn nhận diện. Xem xét hồ sơ ghi chép về ngày lưu mẫu, thời gian hủy mẫu, đánh giá tình trạng trong suốt thời gian lưu.

h) Kiểm định, hiệu chuẩn, hiệu chỉnh thiết bị

Yêu cầu: Lập kế hoạch hiệu chuẩn, hiệu chỉnh định kỳ, nhận diện trạng thái cho các thiết bị đo lường (Tem nhãn hiệu chuẩn, thiết bị hỏng). Các yêu cầu cần kiểm soát phải được cụ thể bằng văn bản và được người có thẩm quyền phê duyệt.

Phương pháp đánh giá: Quan sát tem nhãn hiệu chuẩn được gắn lên thiết bị hoặc hồ sơ hiệu chuẩn đi kèm với thiết bị. Nếu thiết bị đo lường tự hiệu chuẩn nội bộ thì kiểm tra bộ chuẩn có được kiểm định hay không.

i) Kiểm soát động vật gây hại

Yêu cầu: Nhà xưởng được lắp mành, lưới, bẫy chuột, đèn diệt côn trùng để đảm bảo không xuất hiện côn trùng, động vật gây hại trong nhà xưởng. Các yêu cầu cần kiểm soát phải được cụ thể bằng văn bản và được người có thẩm quyền phê duyệt.

Phương pháp đánh giá: Quan sát hiện trường về sự hiện diện có hay không côn trùng, động vật gây hại trong nhà xưởng, kho (có thể quan sát gián tiếp qua việc xuất hiện phân gián, phân chuột…)

k) Vệ sinh nhà xưởng

Yêu cầu: Quy định các phương pháp vệ sinh, tần suất, hóa chất vệ sinh (nếu có) cho từng khu vực, bề mặt tiếp xúc sản phẩm. Các yêu cầu cần kiểm soát phải được cụ thể bằng văn bản và được người có thẩm quyền phê duyệt.

Phương pháp đánh giá: Quan sát hiện trường về tình trạng vệ sinh, xem xét tài liệu quy định vệ sinh (tần suất, phương pháp). Xem xét hồ sơ kiểm tra vệ sinh định kỳ.

l) Thu gom và xử lý chất thải

Yêu cầu: Có quy định khu vực thu gom rác; quy định tần suất di chuyển rác ra khỏi khu vực sản xuất, kho (tối thiểu theo ngày) về khu tập kết. Thuê cơ sở xử lý chất thải có năng lực theo yêu cầu của pháp luật. Các yêu cầu cần kiểm soát phải được cụ thể bằng văn bản và được người có thẩm quyền phê duyệt.

Phương pháp đánh giá: Quan sát hiện trường về bố trí chỗ để rác, phân loại rác, xác nhận thực tế về tần suất di chuyển rác khỏi nhà xưởng. Xem xét các hồ sơ về xử lý rác thải như hợp đồng với nhà xử lý rác, hồ sơ năng lực nhà xử lý rác, biên bản giao nhận rác, …

6. Nhân viên kỹ thuật được đào tạo về nuôi trồng thủy sản, bệnh học thủy sản, sinh học, hóa học hoặc công nghệ thực phẩm

Yêu cầu: Có bằng cấp liên quan đến nuôi trồng thủy sản, bệnh học thủy sản, sinh học, hóa học hoặc công nghệ thực phẩm, hoặc được đào tạo các khóa học liên quan đến vấn đề trên. Có hợp đồng lao động với nhân viên kỹ thuật.

Phương pháp đánh giá: Xem xét hợp đồng lao động, hồ sơ bằng cấp, chứng chỉ liên quan, phỏng vấn về sự am hiểu hoạt động kiểm soát cho sản phẩm.

**II. KIỂM TRA DUY TRÌ ĐIỀU KIỆN, NGOÀI CÁC CHỈ TIÊU TẠI MỤC I, PHẢI ĐÁNH GIÁ CÁC CHỈ TIÊU SAU**

7. Áp dụng hệ thống kiểm soát chất lượng, an toàn sinh học trong quá trình sản xuất theo các nội dung tại Mục 5, I; ghi chép, lưu giữ hồ sơ trong quá trình sản xuất phục vụ truy xuất nguồn gốc

Yêu cầu: Các quy trình, quy định nêu tại Mục 5, I phải được áp dụng và ghi chép lưu giữ đầy đủ trong quá trình sản xuất phục vụ truy xuất nguồn gốc.

Phương pháp đánh giá: Thực hiện theo hướng dẫn tương ứng tại Mục 5, I.

8. Thực hiện công bố tiêu chuẩn áp dụng; công bố hợp quy theo quy định

Yêu cầu: Có đầy đủ hồ sơ công bố tiêu chuẩn áp dụng, công bố hợp quy cho từng sản phẩm.

Phương pháp đánh giá: Kiểm tra các sản phẩm đã sản xuất, lưu thông; kiểm tra hồ sơ công bố tiêu chuẩn áp dụng, công bố hợp quy cho từng loại sản phẩm; đánh giá sự phù hợp của hồ sơ lưu trữ, cập nhật và sản phẩm thực tế.

9. Thực hiện ghi nhãn hàng hóa theo quy định của pháp luật về ghi nhãn hàng hóa

Yêu cầu: Thông tin ghi trên nhãn sản phẩm phải đúng quy định hiện hành về nhãn hàng hóa.

Phương pháp đánh giá: Kiểm tra nhãn sản phẩm đã sản xuất, lưu thông; đối chiếu quy định về nhãn hàng hóa và tiêu chuẩn công bố áp dụng để đánh giá sự phù hợp của việc ghi nhãn.

10. Chịu trách nhiệm trước pháp luật về chất lượng sản phẩm do mình sản xuất; xử lý, thu hồi hoặc tiêu hủy sản phẩm không bảo đảm chất lượng theo quy định của pháp luật; bồi thường thiệt hại gây ra cho người mua, người nuôi trồng thủy sản

Yêu cầu: Các vi phạm về chất lượng phải được xử lý, thu hồi, khắc phục hậu quả và tuân thủ đầy đủ theo quy định.

Phương pháp đánh giá: Kiểm tra hồ sơ, quyết định xử lý vi phạm hành chính; đối chiếu với các hồ sơ, hiện trạng khắc phục của cơ sở.

11. Gửi thông tin sản phẩm đến Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn theo quy định trước khi lưu thông sản phẩm trên thị trường

Yêu cầu: Các sản phẩm trước khi lưu thông trên thị trường phải được gửi thông tin về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (qua Tổng cục Thủy sản) theo quy định.

Phương pháp đánh giá: Kiểm tra thông tin sản phẩm đã gửi về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; đối chiếu các hồ sơ sản phẩm và sản phẩm thực tế đang sản xuất, lưu thông để đánh giá.

12. Chấp hành việc thanh tra, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền theo quy định của pháp luật

Yêu cầu: Cơ sở được thanh tra, kiểm tra phải phối hợp và chấp hành đúng quy định.

Phương pháp đánh giá: Đánh giá thông qua việc chấp hành các quy định của pháp luật và phối hợp với cơ quan nhà nước trong thanh tra, kiểm tra.