

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: 59/2012/TT-BNNPTNT

*Hà Nội, ngày 09 tháng 11 năm 2012***THÔNG TƯ****Quy định về quản lý sản xuất rau, quả và chè an toàn**

Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa ngày 21 tháng 11 năm 2007;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 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;

Căn cứ Nghị định số 75/2009/NĐ-CP ngày 10 tháng 9 năm 2009 của Chính phủ về việc sửa đổi Điều 3 Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 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;

Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Bảo vệ thực vật;

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Quy định về quản lý sản xuất rau, quả và chè an toàn.

Chương I**QUY ĐỊNH CHUNG****Điều 1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng**

1. Thông tư này quy định về điều kiện và chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả; sản xuất, chế biến chè.

2. Thông tư này áp dụng đối với tổ chức, cá nhân đăng ký sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả, chè đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm (sau đây gọi là rau, quả, chè an toàn); các cơ quan, tổ chức, cá nhân liên quan đến chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến; kiểm tra và xử lý vi phạm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả, chè an toàn tại Việt Nam.

Điều 2. Giải thích từ ngữ

Trong Thông tư này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. Rau, quả an toàn là sản phẩm rau, quả tươi được sản xuất, sơ chế, chế biến phù hợp quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm hoặc phù hợp với quy trình kỹ thuật sản xuất, sơ chế rau, quả an toàn được Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phê duyệt hoặc phù hợp với các quy định liên quan đến đảm bảo an toàn thực phẩm có trong quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho rau, quả tươi an toàn VietGAP, các tiêu chuẩn GAP khác và mẫu điển hình đạt các chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo quy định.

2. Chè an toàn là sản phẩm chè búp tươi được sản xuất phù hợp quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm hoặc phù hợp quy trình sản xuất chè an toàn (bao gồm cả sản phẩm) hoặc phù hợp với các quy định liên quan đến đảm bảo an toàn thực phẩm có trong quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt cho chè búp tươi an toàn VietGAP hoặc các tiêu chuẩn GAP khác và được chế biến theo quy chuẩn kỹ thuật do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành và mẫu điển hình đạt các chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo quy định.

3. Cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả, chè an toàn là cơ sở được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả hoặc sản xuất, chế biến chè.

Chương II
ĐIỀU KIỆN SẢN XUẤT, SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN
RAU, QUẢ, CHÈ AN TOÀN

Điều 3. Điều kiện chung

Các cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả, chè an toàn phải đảm bảo các điều kiện theo quy định tại các Điều 23 và Điều 25 của Luật An toàn thực phẩm năm 2010.

Điều 4. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả**1. Điều kiện sản xuất rau, quả**

Thực hiện theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với rau, quả trong sản xuất do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành hoặc theo quy trình kỹ thuật sản xuất rau, quả an toàn được Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phê duyệt hoặc theo các quy định liên quan đến đảm bảo an toàn thực phẩm trong VietGAP hoặc các GAP khác.

2. Điều kiện sơ chế rau, quả

Thực hiện theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với rau, quả trong sản xuất, sơ chế do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành.

3. Điều kiện chế biến rau, quả

Thực hiện theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01-09: 2009/BNNPTNT về cơ sở chế biến rau, quả - điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm.

Điều 5. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, chế biến chè

1. Điều kiện sản xuất chè

Thực hiện theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với chè búp tươi trong sản xuất do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành hoặc các quy định liên quan đến đảm bảo an toàn thực phẩm có trong VietGAP hoặc GAP khác nhưng mức giới hạn an toàn không thấp hơn các quy định tại VietGAP.

2. Điều kiện chế biến chè

Thực hiện theo quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01- 07: 2009/BNNPTNT cơ sở chế biến chè - điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Chương III

CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN RAU, QUẢ; SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN CHÈ

Điều 6. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả; sản xuất, chế biến chè

1. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được cấp đối với từng cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả; sản xuất, chế biến chè (sau đây gọi tắt là cơ sở), trừ các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ.

2. Cơ sở đáp ứng các yêu cầu quy định tại Điều 3, 4, 5 của Thông tư này được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả; sản xuất, chế biến chè.

3. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương có thẩm quyền cấp, cấp lại hoặc ủy quyền cho cơ quan chuyên ngành thuộc Sở cấp, cấp lại giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả; sản xuất, chế biến chè (sau đây gọi tắt là giấy chứng nhận).

4. Giấy chứng nhận có hiệu lực 03 (ba) năm.

Trước 06 (sáu) tháng tính đến ngày giấy chứng nhận hết hạn, cơ sở phải gửi 01 (một) bộ hồ sơ đề nghị cấp lại giấy chứng nhận về cơ quan có thẩm quyền cấp giấy chứng nhận. Hồ sơ, trình tự, thủ tục cấp lại giấy chứng nhận thực hiện theo quy định Điều 9 của Thông tư này.

5. Mẫu giấy chứng nhận quy định tại Phụ lục 1 ban hành kèm theo Thông tư này.

6. Hồ sơ cấp giấy chứng nhận lưu tại cơ quan cấp giấy chứng nhận và cơ sở xin cấp giấy chứng nhận.

7. Đối với cơ sở đã được cấp giấy chứng nhận VietGAP có thể thay thế giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong thời hạn hiệu lực của giấy chứng nhận.

Điều 7. Trình tự, thủ tục cấp giấy chứng nhận

1. Nộp hồ sơ:

a) Cơ sở xin cấp giấy chứng nhận nộp hồ sơ trực tiếp hoặc gửi qua đường bưu điện đến cơ quan có thẩm quyền cấp giấy chứng nhận.

b) Số lượng hồ sơ: 01 (một) bộ hồ sơ

c) Kiểm tra tính đầy đủ, hợp lệ của hồ sơ trong thời gian hai (02) ngày làm việc. Nếu hồ sơ đầy đủ, hợp lệ theo quy định thì tiếp nhận hồ sơ. Nếu không đầy đủ, hợp lệ thì yêu cầu bổ sung, hoàn thiện hồ sơ.

2. Hồ sơ cấp giấy chứng nhận:

a) Đơn đề nghị cấp giấy chứng nhận theo mẫu tại Phụ lục 2 ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Bản thuyết minh điều kiện sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả; sản xuất, chế biến chè an toàn theo mẫu tại Phụ lục 3 ban hành kèm theo Thông tư này;

c) Bản sao chụp giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc quyết định thành lập;

d) Bản sao chụp Chứng chỉ tập huấn về an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả, chè của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp (mang theo bản chính để đối chiếu) hoặc bản sao có chứng thực;

đ) Giấy chứng nhận sức khỏe của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp (chỉ áp dụng đối với cơ sở sơ chế, chế biến).

3. Thẩm định và cấp giấy chứng nhận

a) Trong thời hạn 05 (năm) ngày làm việc, kể từ ngày nhận hồ sơ hợp lệ theo quy định, cơ quan có thẩm quyền cấp giấy chứng nhận thành lập đoàn kiểm tra từ 2 - 5 người để tiến hành thẩm định, đánh giá các cơ sở xin cấp giấy chứng nhận.

b) Trong thời hạn 05 (năm) ngày làm việc kể từ ngày ban hành quyết định thành lập đoàn kiểm tra, cơ quan có thẩm quyền có trách nhiệm thông báo cho cơ sở kế hoạch kiểm tra trước thời điểm tiến hành thẩm định đánh giá ít nhất là 05 (năm) ngày làm việc. Kế hoạch kiểm tra nêu rõ nội dung, thời gian, thành phần đoàn và yêu cầu kiểm tra.

c) Nội dung, phương pháp kiểm tra

Đoàn kiểm tra tiến hành thẩm định, đánh giá sự phù hợp của cơ sở với các điều kiện quy định hiện hành bằng các phương pháp kiểm tra thực tế; kiểm tra hồ sơ, tài liệu và phỏng vấn (nếu cần), khi cần thiết có thể lấy mẫu đất, nước, mẫu sản phẩm để thử nghiệm. Việc lấy mẫu được thực hiện theo các tiêu chuẩn hoặc các văn bản quy định có liên quan.

Biên bản kiểm tra phải được thông báo tại cuộc họp kết thúc kiểm tra, ghi đầy đủ các nội dung kiểm tra và có chữ ký xác nhận của đại diện cơ sở và trưởng đoàn kiểm tra. Trường hợp chưa đủ điều kiện, đoàn kiểm tra nêu rõ trong biên bản những chỉ tiêu chưa đạt yêu cầu và thời hạn để cơ sở khắc phục.

Trong trường hợp không đồng ý kết quả kiểm tra của đoàn, đại diện cơ sở có quyền ghi kiến nghị của mình vào cuối biên bản trước khi ký tên và đóng dấu xác nhận. Biên bản kiểm tra có giá trị pháp lý trong trường hợp đại diện cơ sở không ký tên vào biên bản.

Mẫu Biên bản kiểm tra, đánh giá và hướng dẫn đánh giá cơ sở sản xuất rau, quả, chè; sơ chế rau, quả tại Phụ lục 4, 5, 6, 7 ban hành kèm theo Thông tư này; biểu mẫu đánh giá, thống kê cơ sở chế biến rau, quả theo quy định tại Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT quy định kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản; biểu mẫu đánh giá, thống kê cơ sở chế biến chè theo quy định tại Thông tư số 53/2011/TT-BNNPTNT ngày 02/8/2011 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT bổ sung Thông tư 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT quy định kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản.

d) Cấp giấy chứng nhận

Trong thời hạn 05 (năm) ngày làm việc kể từ ngày kết thúc kiểm tra hoặc ngày có kết quả thử nghiệm mẫu của đoàn kiểm tra, cơ sở đủ điều kiện được cấp giấy chứng nhận.

Trường hợp chưa đủ điều kiện đã được nêu rõ trong biên bản kiểm tra. Sau khi nhận được báo cáo khắc phục, cơ quan có thẩm quyền xem xét, đánh giá các báo cáo khắc phục (nếu cần thiết sẽ cử đại diện kiểm tra lại). Nếu đạt yêu cầu, trong thời gian 05 (năm) ngày làm việc kể từ ngày nhận báo cáo khắc phục của cơ sở hoặc có kết quả kiểm tra lại, cơ quan có thẩm quyền cấp giấy chứng nhận.

Trường hợp không cấp giấy chứng nhận, cơ quan có thẩm quyền trả lời bằng văn bản và nêu rõ lý do.

Điều 8. Cấp lại, thu hồi giấy chứng nhận

1. Trường hợp cấp lại giấy chứng nhận

- a) Giấy chứng nhận gốc vẫn còn hiệu lực nhưng bị mất, thất lạc;
- b) Giấy chứng nhận gốc vẫn còn hiệu lực nhưng bị hư hỏng, không thể tiếp tục sử dụng;
- c) Khi phát hiện có sai sót trên giấy chứng nhận do lỗi của cơ sở đề nghị cấp giấy chứng nhận hoặc lỗi của cơ quan có thẩm quyền cấp giấy chứng nhận.
- d) Khi cơ sở đề nghị cấp giấy chứng nhận có thay đổi hoặc bổ sung thông tin liên quan đến cơ sở trong giấy chứng nhận.
- đ) Khi giấy chứng nhận hết hiệu lực;
- e) Khi bị thu hồi giấy chứng nhận được quy định tại Điểm a, Khoản 2, Điều này.

2. Thu hồi giấy chứng nhận

- a) Các trường hợp bị thu hồi theo quy định tại Điều 13 của Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.
- b) Trường hợp quy định tại Điểm c, Khoản 2, Điều 14 của Thông tư này.

3. Thẩm quyền thu hồi giấy chứng nhận

Cơ quan có thẩm quyền cấp giấy chứng nhận có thẩm quyền thu hồi.

Điều 9. Trình tự, thủ tục cấp lại giấy chứng nhận

1. Nộp hồ sơ

- a) Cơ sở đề nghị cấp lại giấy chứng nhận gửi hồ sơ đến cơ quan có thẩm quyền cấp giấy chứng nhận bằng các hình thức: Gửi trực tiếp; đường bưu điện; gửi qua fax, email, mạng điện tử (sau đó gửi hồ sơ bản chính).
- b) Số lượng hồ sơ: 01 (một) bộ hồ sơ
- c) Kiểm tra tính đầy đủ, hợp lệ của hồ sơ trong thời gian 01 (một) ngày làm việc. Nếu hồ sơ đầy đủ, hợp lệ theo quy định thì tiếp nhận hồ sơ. Nếu không đầy đủ, hợp lệ thì yêu cầu bổ sung, hoàn thiện hồ sơ.

2. Hồ sơ cấp lại giấy chứng nhận:

- a) Đơn đề nghị cấp lại giấy chứng nhận đủ điều kiện sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả; sản xuất, chế biến chè an toàn theo mẫu tại Phụ lục 2 ban hành kèm theo Thông tư này;
- b) Bản thuyết minh điều kiện sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả; sản xuất, chế biến chè (nếu thay đổi so với đăng ký lần đầu);

c) Bản sao chụp Chứng chỉ tập huấn về an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả, chè của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp (mang theo bản chính để đối chiếu) hoặc bản sao có chứng thực (đối với những người mới được bổ sung);

d) Giấy chứng nhận sức khỏe của chủ cơ sở và người lao động trực tiếp do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp (áp dụng đối với cơ sở sơ chế, chế biến trong các trường hợp quy định tại Điểm d, đ, e, Khoản 1, Điều 8 của Thông tư này).

đ) Báo cáo khắc phục (đối với trường hợp bị thu hồi giấy chứng nhận quy định tại Điểm c, Khoản 2, Điều 14 của Thông tư này);

e) Giấy chứng nhận đã được cấp (đối với các trường hợp quy định tại Điểm b, c, Khoản 1, Điều 8 của Thông tư này);

g) Biên bản kiểm tra, đánh giá định kỳ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả; sản xuất, chế biến chè của các cơ quan chức năng theo quy định của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (nếu có).

3. Thẩm định và cấp lại giấy chứng nhận

a) Đối với các trường hợp quy định tại Điểm a, b, c, Khoản 1, Điều 8 của Thông tư này, cơ quan có thẩm quyền cấp giấy chứng nhận xem xét, đối chiếu hồ sơ gốc tại cơ quan cấp giấy chứng nhận. Thời hạn xem xét cấp lại là 01 (một) ngày làm việc kể từ ngày nhận hồ sơ hợp lệ. Ngày cấp và thời hạn hiệu lực theo giấy chứng nhận gốc và đóng dấu “Bản cấp lại”.

b) Đối với các trường hợp quy định tại Điểm d, đ, e, Khoản 1, Điều 8 của Thông tư này, thời gian, trình tự, thời hạn cấp lại giấy chứng nhận thực hiện theo quy định tại Khoản 3, Điều 7 của Thông tư này.

Trong trường hợp cơ sở có kết quả kiểm tra định kỳ hàng năm theo quy định của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn đạt loại A, thời hạn xem xét và cấp lại giấy chứng nhận là 05 (năm) ngày làm việc kể từ ngày nhận hồ sơ hợp lệ, cơ quan cấp giấy chứng nhận không thành lập đoàn kiểm tra.

c) Trường hợp không cấp lại giấy chứng nhận, cơ quan có thẩm quyền trả lời bằng văn bản và nêu rõ lý do.

Điều 10. Quy định về lấy mẫu, chi phí lấy mẫu và thử nghiệm

1. Phương pháp lấy mẫu và phương pháp thử nghiệm để xác định kim loại nặng, vi sinh vật gây hại trong đất, nước được áp dụng theo quy định của quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và thực hiện tại phòng thử nghiệm theo Thông tư số 54/2011/TT-BNNPTNT ngày 03/8/2011 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn yêu cầu năng lực phòng thử nghiệm về chất lượng, an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản và muối.

2. Cơ sở xin cấp giấy chứng nhận chịu chi phí lấy mẫu và thử nghiệm mẫu đất, nước; chi phí lấy mẫu và thử nghiệm mẫu sản phẩm; chi phí chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả; sản xuất, chế biến chè trừ trường hợp ngân sách nhà nước hỗ trợ.

3. Chi phí lấy mẫu và thử nghiệm mẫu trong hoạt động kiểm tra định kỳ, đột xuất các cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả, chè an toàn do cơ quan kiểm tra chi trả; trường hợp cơ quan kiểm tra kết luận cơ sở vi phạm quy định thì cơ sở phải trả chi phí lấy mẫu, thử nghiệm mẫu và chi phí thông báo trên các phương tiện thông tin đại chúng.

Chương IV

TRÁCH NHIỆM CỦA CÁC BÊN LIÊN QUAN TRONG VIỆC CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN

Điều 11. Cơ sở xin cấp giấy chứng nhận

1. Đăng ký làm thủ tục cấp và cấp lại giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và chấp hành đúng các quy định của Thông tư này.

2. Cung cấp đầy đủ thông tin, hồ sơ có liên quan và tạo điều kiện thuận lợi để cơ quan cấp giấy chứng nhận thực hiện nhiệm vụ.

3. Thường xuyên duy trì, đảm bảo các điều kiện trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả và chè an toàn đã được chứng nhận.

4. Thực hiện việc khắc phục, sửa chữa các sai sót đã nêu trong biên bản kiểm tra, đánh giá của cơ quan cấp giấy chứng nhận.

5. Nộp phí, lệ phí theo quy định.

6. Được quyền khiếu nại khi không đồng ý với kết luận trong biên bản kiểm tra, đánh giá.

Điều 12. Cơ quan cấp giấy chứng nhận

1. Thực hiện cấp, cấp lại, thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo các quy định của Thông tư này và pháp luật có liên quan.

2. Thành lập đoàn kiểm tra để thẩm định, đánh giá các cơ sở xin cấp giấy chứng nhận.

3. Bảo đảm khách quan và công bằng trong hoạt động cấp giấy chứng nhận.

4. Kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất đối với cơ sở đã được cấp giấy chứng nhận khi có yêu cầu của cơ quan có thẩm quyền.

5. Xử lý vi phạm, giải quyết khiếu nại, tố cáo theo quy định của pháp luật.

6. Giám sát và yêu cầu cơ sở khắc phục những sai sót về điều kiện sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả, chè an toàn.

7. Yêu cầu cơ sở cung cấp hồ sơ, tài liệu và tạo điều kiện thuận lợi cho việc cấp giấy chứng nhận, kiểm tra việc chấp hành các quy định của Thông tư này và các văn bản quy phạm pháp luật khác có liên quan.

Điều 13. Đoàn kiểm tra đánh giá để cấp giấy chứng nhận

1. Đánh giá, xem xét sự phù hợp của cơ sở với quy định của Thông tư này.
2. Đảm bảo tính khách quan trong việc kiểm tra, đánh giá.
3. Báo cáo trung thực kết quả đánh giá với cơ quan có thẩm quyền cấp giấy chứng nhận.
4. Bảo mật các thông tin liên quan đến bí mật của cơ sở được đánh giá, tuân thủ mọi quy định của pháp luật hiện hành.
5. Được phép phỏng vấn, yêu cầu xem xét sổ sách, tài liệu, hồ sơ liên quan đến cơ sở; thu thập, ghi chép các thông tin cần thiết, yêu cầu thực hiện các công việc chuyên môn và cung cấp các bằng chứng phục vụ hoạt động kiểm tra, đánh giá.

Chương V TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 14. Kiểm tra và xử lý vi phạm

1. Kiểm tra

a) Các Tổng cục, Cục quản lý chuyên ngành thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (gọi chung là cơ quan kiểm tra) theo chức năng, nhiệm vụ được giao thành lập đoàn kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất các cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả, chè an toàn theo quy định của Luật An toàn thực phẩm, Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa và các văn bản hướng dẫn thi hành.

b) Cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả, chè an toàn chịu sự kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất của các cơ quan kiểm tra ở trung ương và địa phương theo quy định của pháp luật.

2. Xử lý vi phạm trong quá trình kiểm tra

a) Khi phát hiện cơ sở không đáp ứng một trong các điều kiện quy định tại Điều 3, 4, 5 của Thông tư này thì đoàn kiểm tra yêu cầu cơ sở thực hiện ngay các biện pháp khắc phục, sửa chữa trong giới hạn thời gian cụ thể; trong 24h phải báo cáo cơ quan kiểm tra để xử lý theo thẩm quyền; trước khi tiếp tục đưa sản phẩm ra thị trường cơ sở phải thông báo bằng văn bản cho cơ quan kiểm tra.

Nếu cơ sở vẫn tiếp tục vi phạm thì trong thời hạn 7 (bảy) ngày làm việc, kể từ ngày có kết luận về vi phạm, cơ quan kiểm tra thông báo công khai trên phương tiện thông tin đại chúng tên, địa chỉ của cơ sở vi phạm, tên sản phẩm không phù hợp và mức độ không phù hợp của sản phẩm.

Sau khi thông báo công khai trên phương tiện thông tin đại chúng, cơ sở vi phạm tiếp tục vi phạm thì cơ quan kiểm tra kiến nghị cơ quan có thẩm quyền xử lý theo hướng dẫn tại Điểm c, Khoản 2, Điều này và các quy định khác của pháp luật.

b) Khi phát hiện có dấu hiệu không đảm bảo an toàn thực phẩm, đoàn kiểm tra được phép lấy mẫu sản phẩm để kiểm tra. Nếu kết quả thử nghiệm khẳng định sản phẩm không đạt chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế thì cơ quan kiểm tra thông báo công khai trên phương tiện thông tin đại chúng; tạm đình chỉ sản xuất, sơ chế, chế biến sản phẩm không phù hợp để khắc phục vi phạm; tùy mức độ vi phạm cơ quan kiểm tra kiến nghị cơ quan nhà nước có thẩm quyền xử phạt theo hướng dẫn tại Điểm c, Khoản 2 Điều này và các quy định khác của pháp luật.

c) Trường hợp cơ sở vi phạm nghiêm trọng hoặc không khắc phục vi phạm sau khi thông báo công khai trên phương tiện thông tin đại chúng hoặc tái phạm 2 lần kiểm tra liên tiếp thì xem xét thu hồi giấy chứng nhận. Tùy theo mức độ vi phạm, cơ quan kiểm tra kiến nghị cơ quan có thẩm quyền xử phạt vi phạm hành chính hoặc truy cứu trách nhiệm hình sự theo quy định.

Điều 15. Phân công thực hiện

1. Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản

a) Chỉ đạo, hướng dẫn Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn thực hiện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau quả; sản xuất, chế biến chè theo quy định của Thông tư này.

b) Tham gia tập huấn về VietGAP, các tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật cho các cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả; sản xuất, chế biến chè an toàn trên phạm vi cả nước.

c) Chủ trì kiểm tra truy xuất nguyên nhân và đề xuất các biện pháp khắc phục khi xảy ra sự cố sản phẩm không đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm.

d) Tổ chức thực hiện nhiệm vụ kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm theo sự phân công của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

2. Cục Trồng trọt

a) Hướng dẫn xây dựng quy hoạch các vùng sản xuất rau, quả, chè an toàn tập trung trên phạm vi toàn quốc; chỉ đạo thực hiện các chương trình, dự án phát triển rau, quả, chè an toàn; trình Bộ ban hành các quy chuẩn kỹ thuật trong sản xuất, sơ chế rau, quả, chè an toàn.

b) Chủ trì, phối hợp các đơn vị liên quan xây dựng chương trình tập huấn về an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế rau, quả, chè.

c) Tổ chức thực hiện nhiệm vụ kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm theo sự phân công của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

3. Cục Chế biến, Thương mại Nông lâm thủy sản và Nghề muối

a) Trình Bộ ban hành các quy chuẩn kỹ thuật về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong chế biến rau, quả và chè an toàn;

b) Tập huấn các tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật bảo quản và chế biến rau, quả và chè an toàn trên phạm vi cả nước.

c) Tổ chức thực hiện nhiệm vụ kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm theo sự phân công của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

4. Cục Bảo vệ thực vật

a) Tập huấn và chỉ đạo áp dụng quy trình quản lý dịch hại tổng hợp (IPM, ICM) trên rau, quả, chè; quy trình sản xuất rau, quả, chè an toàn;

b) Tổ chức thực hiện nhiệm vụ kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm theo sự phân công của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

5. Trung tâm Khuyến nông Quốc gia

a) Tham gia đào tạo, tập huấn, phổ biến quy trình sản xuất an toàn;

b) Thông tin, tuyên truyền góp phần thúc đẩy sản xuất rau, quả, chè an toàn;

c) Xây dựng các mô hình trình diễn về cơ sở đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế rau, quả; sản xuất, chế biến chè tại các vùng trọng điểm để khuyến cáo nhân rộng.

6. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương

a) Trình Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố quy hoạch vùng sản xuất rau, quả, chè an toàn tập trung và dự án đầu tư phát triển sản xuất rau, quả, chè an toàn tại địa phương.

b) Ban hành quy trình sản xuất rau, quả, chè an toàn phù hợp với điều kiện cụ thể của địa phương trên cơ sở các quy chuẩn kỹ thuật.

c) Tổ chức cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả; sản xuất, chế biến chè.

d) Chỉ đạo, hướng dẫn và kiểm tra cơ quan chuyên ngành thuộc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn được ủy quyền cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả; sản xuất, chế biến chè.

đ) Đề xuất cơ chế chính sách khuyến khích, hỗ trợ sản xuất rau, quả, chè an toàn tại địa phương.

e) Tổ chức thực hiện nhiệm vụ kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm rau, quả, chè theo sự phân công của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tại địa phương.

g) Tổ chức, hướng dẫn việc tập huấn và cấp Chứng chỉ tập huấn về an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả, chè trên địa bàn.

h) Kiểm tra, thanh tra về sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả, chè an toàn trên địa bàn.

i) Thông báo trên phương tiện thông tin đại chúng danh sách cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả; sản xuất, chế biến chè; cơ sở được chứng nhận VietGAP.

Điều 16. Chế độ báo cáo

1. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có trách nhiệm báo cáo định kỳ 6 tháng và năm cho Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản về kết quả thực hiện các nhiệm vụ quy định trong Thông tư này; tổng hợp danh sách các cơ sở được cấp giấy chứng nhận trên địa bàn tỉnh. Thời hạn nộp báo cáo trước ngày 15/6 và ngày 15/12 hàng năm.

2. Cục Trồng trọt có trách nhiệm tổng hợp, báo cáo định kỳ 6 tháng và năm cho Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản về công tác quản lý sản xuất, sơ chế rau, quả, chè.

3. Cục Chế biến, Thương mại Nông lâm thủy sản và Nghề muối có trách nhiệm tổng hợp, báo cáo định kỳ 6 tháng và năm cho Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản về công tác quản lý chế biến rau, quả, chè an toàn.

4. Các đơn vị có liên quan có trách nhiệm báo cáo định kỳ 6 tháng và năm cho Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản về các nhiệm vụ được giao trong Thông tư này.

5. Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản có trách nhiệm tổng hợp, báo cáo định kỳ 6 tháng và năm cho Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về công tác quản lý sản xuất rau, quả, chè an toàn; tổng hợp danh sách các cơ sở được cấp giấy chứng nhận trên phạm vi cả nước.

Chương VI ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 17. Quy định chuyển tiếp

Giấy chứng nhận đủ điều kiện sản xuất, sơ chế rau, quả an toàn; giấy chứng nhận đủ điều kiện chế biến chè an toàn cấp trước ngày Thông tư này có hiệu lực

tiếp tục có giá trị đến ngày có hiệu lực ghi trên giấy chứng nhận. Trước khi giấy chứng nhận nói trên hết hiệu lực 06 (sáu) tháng, nếu tiếp tục hoạt động cơ sở phải làm thủ tục xin cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả; sản xuất, chế biến chè theo quy định của Thông tư này.

Điều 18. Điều khoản thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày 24 tháng 12 năm 2012.

2. Thông tư này bãi bỏ Quyết định số 99/2008/QĐ-BNN ngày 15 tháng 10 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Quy định quản lý sản xuất, kinh doanh rau, quả và chè an toàn và Điều 2 của Thông tư số 17/2011/TT-BNNPTNT ngày 06 tháng 4 năm 2011 sửa đổi, bổ sung, bãi bỏ một số quy định về thủ tục hành chính trong lĩnh vực trồng trọt theo Nghị quyết số 57/NQ-CP ngày 15 tháng 12 năm 2010.

3. Giao Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản làm đầu mối theo dõi, hướng dẫn, tổ chức thực hiện Thông tư này. Trong quá trình tổ chức thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, tổ chức, cá nhân có liên quan phản ánh về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản) để kịp thời giải quyết./.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Bùi Bá Bổng

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

(Ban hành kèm theo Thông tư số 59/2012/TT-BNNPTNT ngày 09 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

UBND tỉnh, thành phố **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Sở Nông nghiệp & PTNT... **Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**
(Tên cơ quan có thẩm quyền cấp)

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

(Tên cơ quan có thẩm quyền cấp)
CHỨNG NHẬN

Tên cơ sở:.....

Địa chỉ:.....

Địa chỉ nơi sản xuất/sơ chế/chế biến:.....

Có diện tích sản xuất:..... ha

Công suất sơ chế, chế biến:..... kg/đơn vị thời gian

Đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất/sơ chế/chế biến sản phẩm

1.....

2.....

3.....

Giấy chứng nhận này có giá trị

Từ ngày... tháng... năm...

đến ngày... tháng... năm...

Số:.....GCN/SNN-

Cấp lần thứ...

* Và thay thế giấy chứng nhận

số..... Cấp ngày.....

(* Ghi trong trường hợp cấp lại)

..., ngày.... tháng.... năm 20....

Thủ trưởng cơ quan có thẩm quyền cấp

(Ký tên, đóng dấu)

Ghi chú:

- Ghi cụ thể loại hình xin cấp chứng nhận: Sản xuất/sơ chế/chế biến hoặc cả 2 loại hoặc cả 3 loại

- Ghi cụ thể sản phẩm: rau, quả, chè

Phụ lục II**MẪU ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP/CẤP LẠI****GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

(Ban hành kèm theo Thông tư số 59/2012/TT-BNNPTNT ngày 09 tháng 11 năm 2012 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 CẤP/CẤP LẠI**GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

Kính gửi: Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh/TP.....
(hoặc tên cơ quan được Sở ủy quyền cấp)

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ :
3. Điện thoại..... Fax..... Email.....
4. Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Quyết định thành lập:.....

Đề nghị Quý cơ quan

<input type="checkbox"/> Cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện	<input type="checkbox"/> Sản xuất: Rau/quả/chè <input type="checkbox"/> Sơ chế: Rau/quả <input type="checkbox"/> Chế biến: Rau/quả/chè
<input type="checkbox"/> Cấp lại giấy chứng nhận đủ điều kiện	<input type="checkbox"/> Sản xuất: Rau/quả/chè <input type="checkbox"/> Sơ chế: Rau/quả <input type="checkbox"/> Chế biến: Rau/quả/chè
Lý do: <input type="checkbox"/> Mất/thất lạc <input type="checkbox"/> Hư hỏng <input type="checkbox"/> Sai sót <input type="checkbox"/> Thay đổi <input type="checkbox"/> Hết hiệu lực <input type="checkbox"/> Bị thu hồi	

(Ghi chú: Gạch sản phẩm nào không xin chứng nhận)

5. Địa chỉ nơi sản xuất/sơ chế/chế biến:.....
6. Có diện tích sản xuất:..... ha
7. Công suất sơ chế, chế biến:..... kg/đơn vị thời gian

Hồ sơ gửi kèm:

.....
.....
.....
.....
.....

Chúng tôi cam kết thực hiện đúng các quy định về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế, chế biến rau, quả, chè an toàn./.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu)

Phụ lục III**MẪU BẢN THUYẾT MINH ĐIỀU KIỆN SẢN XUẤT, SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN RAU, QUẢ/SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN CHÈ AN TOÀN**

(Ban hành kèm theo Thông tư số 59/2012/TT-BNNPTNT ngày 09 tháng 11 năm 2012 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**

**BẢN THUYẾT MINH
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG
SẢN XUẤT, SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN RAU, QUẢ/SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN CHÈ**

I. THÔNG TIN VỀ CƠ SỞ

1. Tên cơ sở:.....

Địa chỉ:.....

Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....

2. Đại diện cơ sở:..... Chức vụ.....

Điện thoại.....

3. Địa chỉ nơi sản xuất/sơ chế/chế biến:.....

Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....

Số, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh hoặc quyết định thành lập:.....

4. Loại hình đăng ký:

Sản xuất

Sơ chế

Chế biến

5. Sản phẩm

Rau

Quả

Chè

II. TÓM TẮT ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ

1. Nhân lực:

Danh sách hộ gia đình sản xuất, rau, quả, chè/người lao động trực tiếp sơ chế, chế biến rau, quả, chè an toàn

TT	Họ tên chủ hộ/người lao động trực tiếp	Diện tích đất trồng (ha)	Chứng chỉ tập huấn	Giấy chứng nhận sức khỏe*

*(Ghi chú: * Chỉ thống kê đối với cơ sở sơ chế, chế biến)*

2. Sản xuất

2.1. Đất canh tác:

- Diện tích sản xuất rau, quả, chè an toàn đăng ký:..... ha (hoặc quy mô sản xuất..... kg/đơn vị thời gian);

- Địa điểm: Thôn..... xã, (phường)..... huyện (quận).....

- Bản đồ giải thửa hoặc sơ đồ khu vực sản xuất:.....

- Kết quả phân tích đất (nếu có):.....

- Khu vực sản xuất cách ly các nguồn gây ô nhiễm..... m.

2.2. Nguồn nước:

- Nguồn nước tưới cho cây rau, quả, chè (sông, ao hồ, nước ngầm...):.....

- Nước dùng cho sản xuất rau mầm, rau thủy canh:.....

- Kết quả phân tích nước tưới (nếu có):.....

- Nước dùng trong sơ chế, chế biến:.....

2.3. Quy trình sản xuất:

- Các loại rau, quả, chè đăng ký sản xuất:.....

- Các quy trình sản xuất:.....

3. Sơ chế

3.1. Địa điểm, nhà xưởng

- Khu vực sơ chế, cách ly các nguồn gây ô nhiễm..... m.

- Diện tích khu sơ chế.....m², loại nhà:.....

3.2. Nước, thiết bị, dụng cụ sơ chế:

- Nguồn nước:.....

- Tên, tình trạng thiết bị, dụng cụ:.....

3.3. Điều kiện bao gói sản phẩm:.....

3.4. Quy trình sơ chế:

- Các loại rau, quả, đăng ký sơ chế:.....

- Các quy trình sơ chế:.....

4. Chế biến:

4.1. Địa điểm, nhà xưởng

- Khu vực chế biến, cách ly các nguồn gây ô nhiễm..... m.

- Diện tích khu chế biến..... m², loại nhà:.....

- Diện tích kho bảo quản:..... m², tình trạng kỹ thuật:.....

4.2. Nước

- Hệ thống nước:.....

- Hệ thống hơi nước:.....

- Tiêu chuẩn nước:.....

4.3. Xử lý chất thải:.....

4.4. Thiết bị, dụng cụ chính

Tên thiết bị/dụng cụ	Số lượng	Nước sản xuất	Năm bắt đầu sử dụng	Ghi chú

4.5. Sử dụng và bảo quản hóa chất:.....

- Các chất phụ gia thực phẩm:.....

- Hóa chất để khử trùng, tẩy rửa:.....

4.6. Phương tiện vệ sinh an toàn lao động:.....

4.7. Điều kiện bao gói sản phẩm

- Bao gói:.....

- Nhãn:.....

4.8. Quy trình chế biến:

Các loại rau, quả, chè đăng ký:.....

- Các quy trình chế biến:.....

5. Những thông tin khác

Chúng tôi cam kết các thông tin trong bản kê khai là đúng sự thật.

..., ngày.... tháng.... năm...

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(Ký tên, đóng dấu)

Phụ lục IV**MẪU BIÊN BẢN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT RAU, QUẢ, CHÈ AN TOÀN**
(Ban hành kèm theo Thông tư số 59/2012/TT-BNNPTNT ngày 09 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

Tên cơ quan kiểm tra **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Số:...../BB

BIÊN BẢN**Kiểm tra, đánh giá điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất rau, quả, chè**

Căn cứ Quyết định số...../.....ngày...../...../..... của.....

1. Ngày kiểm tra:.....

2. Tên cơ sở kiểm tra:.....

- Địa chỉ:.....

- Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....

- Người đại diện:..... Chức vụ:.....

- Diện tích sản xuất rau, quả, chè an toàn đăng ký:..... ha (hoặc quy mô sản xuất..... kg/đơn vị thời gian)

- Địa điểm: Thôn..... xã, (phường)..... huyện (quận).....

3. Thành phần Đoàn kiểm tra:.....

- Ông (bà)..... Chức vụ:.....

- Ông (bà)..... Chức vụ:.....

- Ông (bà)..... Chức vụ:.....

- Ông (bà)..... Chức vụ:.....

4. Sản phẩm:.....

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng	
I	Địa điểm, giao thông, thiết bị, dụng cụ					
1	1	Địa điểm sản xuất	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
2	2	Bố trí ở nơi không bị ảnh hưởng bởi các yếu tố gây ô nhiễm sản phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	3	Hệ thống giao thông	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	4	Nơi bảo quản vật tư sản xuất	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	5	Nơi xử lý chất thải của quá trình sản xuất	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6	6	Khu vực sản xuất rau mầm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	(Chỉ đánh giá với sản xuất rau mầm)
7	7	Thiết bị, dụng cụ thu hoạch, bao bì, phương tiện vận chuyển hoặc vật tư tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	8	Thiết bị an toàn vệ sinh lao động	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
II	Đất canh tác và giá thể					
1	9	Hàm lượng các kim loại nặng; Biện pháp khắc phục trong trường hợp đất có chứa kim loại nặng vượt giá trị tối đa cho phép	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
III	Nước tưới					
1	10	Có hệ thống tưới tiêu chủ động	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	11	Hàm lượng các kim loại nặng, vi sinh vật gây hại trong nước tưới; Biện pháp	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi hoặc hành động khắc phục	
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng		
	khắc phục mỗi nguy trong trường hợp nước có chứa kim loại nặng vượt giá trị tối đa cho phép						
3	12	Sử dụng nước trong sản xuất rau mầm, rau thủy canh	[]		[]		(chỉ áp dụng với sản xuất rau mầm, rau thủy canh)
IV		Giống, gốc ghép; Phân bón; Thuốc bảo vệ thực vật					
1	13	Giống, gốc ghép	[]	[]	[]		
2	14	Phân bón	[]	[]		[]	
3	15	Thuốc bảo vệ thực vật	[]		[]	[]	
V		Tổ chức và nhân lực					
1	16	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Quyết định thành lập	[]		[]		
2	17	Có quy định kiểm soát, đánh giá nội bộ	[]	[]	[]		
3	18	Chủ cơ sở và người lao động trực tiếp có Chứng chỉ đào tạo tập huấn về an toàn thực phẩm	[]	[]	[]		
VI		Quy trình sản xuất và xử lý chất thải					
1	19	Có quy trình sản xuất với các biện pháp kỹ thuật cụ thể	[]	[]	[]		
2	20	Xử lý chất thải	[]	[]	[]		
VII		Ghi chép, lưu giữ hồ sơ và truy xuất nguồn gốc					
1	21	Hồ sơ ghi chép, lưu giữ để truy xuất nguồn gốc	[]	[]	[]		

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải các sai lỗi hoặc hành động khắc phục
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng	
2	22	Thông tin về giống, gốc ghép: hóa chất xử lý và mục đích xử lý (nếu có)				
3	23	Thông tin về phân bón và sử dụng phân bón				
4	24	Thông tin về thuốc bảo vệ thực vật và sử dụng thuốc				
5	25	Thông tin về sản phẩm: Tên sản phẩm, ngày thu hoạch, mã số lô, khối lượng; tên cơ sở sản xuất, khách hàng				
VIII	Kết quả kiểm nghiệm mẫu					
1	26	Mẫu do đoàn kiểm tra lấy tại cơ sở sơ chế để kiểm tra các chỉ tiêu an toàn thực phẩm				

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

6. Kết luận và kiến nghị của đoàn kiểm tra:.....

.....

Cơ sở xếp loại:.....

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:

.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký, ghi rõ họ tên)

ĐD. ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký, ghi rõ họ tên)

NGƯỜI LẬP BIÊN BẢN
(Ký, ghi rõ họ tên)

Phụ lục V**HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT RAU, QUẢ, CHÈ**

(Ban hành kèm theo Thông tư số 59/2012/TT-BNNPTNT ngày 09 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

HƯỚNG DẪN**Kiểm tra, đánh giá điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở sản xuất rau, quả, chè búp tươi****A. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC LỖI**

- 1. Lỗi nghiêm trọng:** Là sai lệch so với quy định hoặc tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, tác động xấu đến môi trường, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng
- 2. Lỗi nặng:** Là sai lệch so với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật nếu kéo dài lỗi này sẽ gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm nhưng chưa đến mức nghiêm trọng
- 3. Lỗi nhẹ:** Là sai lệch so với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật có thể gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát chất lượng nhưng chưa đến mức nặng

B. PHÂN LOẠI

- Loại A: Không có lỗi nặng và nghiêm trọng, có $\leq 1/3$ kết quả kiểm tra có lỗi nhẹ.
- Loại B: Không có lỗi nghiêm trọng, có $\leq 1/3$ lỗi nặng hoặc $> 1/3$ kết quả kiểm tra có lỗi nhẹ.
- Loại C: Kết quả kiểm tra có $> 1/3$ lỗi nặng hoặc có lỗi nghiêm trọng.

C. KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ**I. Địa điểm, giao thông, thiết bị, dụng cụ**

1. Địa điểm sản xuất không trái với quy hoạch sản xuất nông nghiệp của địa phương.
 - Đạt: Đúng như yêu cầu
 - Lỗi nặng: Nằm ở khu vực yêu cầu không được sản xuất nông nghiệp
2. Bố trí ở nơi không bị ảnh hưởng bởi các yếu tố gây ô nhiễm sản phẩm như: Mùi, khói, bụi, chất thải độc hại từ hoạt động công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp

và làng nghề, sinh hoạt khu dân cư, bệnh viện, khu chăn nuôi tập trung, cơ sở giết mổ, nghĩa trang, đường giao thông lớn; cách xa khu vực bị ô nhiễm dioxin theo quy định.

- Đạt: Đúng như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Gần 1 trong các yêu cầu trên
- Lỗi nặng: Gần nhiều trong các yêu cầu trên
- Lỗi nghiêm trọng: Gần khu vực bị ô nhiễm dioxin theo quy định

3. Hệ thống giao thông: Đường đến địa điểm sản xuất và đường nội đồng đáp ứng việc đi lại, vận chuyển và không gây ô nhiễm cho quá trình sản xuất.

- Đạt: Như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Đường đi lại không thuận lợi
- Lỗi nặng: Đường giao thông gây ô nhiễm cho sản phẩm trong quá trình đi lại, vận chuyển.

4. Nơi bảo quản, xử lý phân bón và nơi chứa thuốc bảo vệ thực vật, dụng cụ pha, bình bơm, được che nắng mưa, khóa cẩn thận; không để thuốc bảo vệ thực vật dạng lỏng trên giá phía trên thuốc dạng bột; các loại nhiên liệu, xăng dầu và hóa chất khác phải được lưu trữ riêng. Nơi bảo quản, lưu trữ phải cách ly với khu vực chứa sản phẩm, nguồn nước tưới. Riêng thuốc bảo vệ thực vật hết hạn sử dụng hoặc đã bị cấm sử dụng phải ghi chép, ký hiệu để theo dõi và lưu giữ tại nơi an toàn cho đến khi xử lý theo quy định của nhà nước.

- Đạt: Như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Nơi bảo quản không có mái che
- Lỗi nặng: Không có nơi bảo quản, chứa thuốc bảo vệ thực vật, xử lý phân bón cách ly với khu vực chứa sản phẩm.

5. Nơi xử lý chất thải: Có bể hoặc dụng cụ chứa chất thải của quá trình sản xuất như: Vỏ bao bì chứa thuốc bảo vệ thực vật, phân bón, hạt giống... Bể phải có đáy, mái che; dụng cụ phải chứa kín không cho chất thải phát tán ra bên ngoài.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có nhưng chưa đúng như yêu cầu
- Lỗi nặng: Không có

6. Sản xuất rau mầm: Có mái che, không sản xuất trực tiếp trên nền đất, có biện pháp hạn chế côn trùng và động vật gây hại.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Mái che không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có mái che hoặc sản xuất trực tiếp trên nền đất.

7. Thiết bị, dụng cụ thu hoạch, bao bì, phương tiện vận chuyển hoặc vật tư tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải được làm từ các nguyên liệu không gây ô nhiễm lên sản phẩm, chắc chắn và được làm sạch trước và sau khi sử dụng.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Có một trong các loại thiết bị, dụng cụ thu hoạch có gây ô nhiễm lên sản phẩm

- Lỗi nặng: Nhiều loại thiết bị, dụng cụ thu hoạch có gây ô nhiễm lên sản phẩm

8. Thiết bị an toàn vệ sinh lao động: Có nhà vệ sinh tự hoại đủ ánh sáng, thoát nước, thông thoáng và được vệ sinh định kỳ hoặc sử dụng nhà vệ sinh cách xa đảm bảo không gây ô nhiễm cho khu vực sản xuất.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đạt như yêu cầu

- Lỗi nặng: Không có

II. Đất canh tác và giá thể

1. Hàm lượng các kim loại nặng trong đất, giá thể không vượt quá giá trị quy định. Biện pháp khắc phục mỗi nguy trong trường hợp đất có chứa kim loại nặng vượt giá trị tối đa cho phép: Có biện pháp cải tạo đất, lựa chọn loài cây trồng, biện pháp canh tác phù hợp; phân tích mẫu nếu mức độ ô nhiễm của sản phẩm trong giới hạn cho phép thì được chấp nhận đủ điều kiện sản xuất đối với loài cây trồng được lấy mẫu phân tích.

- Đạt: Các kim loại nặng trong đất, giá thể không vượt quá giá trị quy định

- Lỗi nhẹ: Có kim loại nặng vượt giá trị quy định nhưng đã có biện pháp khắc phục

- Lỗi nặng: Có kim loại nặng vượt giá trị quy định nhưng không có biện pháp khắc phục.

III. Nước tưới

1. Hệ thống tưới tiêu chủ động

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không chủ động

- Lỗi nặng: Không có

2. Hàm lượng các kim loại nặng, vi sinh vật gây hại trong nước tưới không vượt quá giới hạn giá trị quy định. Biện pháp khắc phục mỗi nguy trong trường hợp nước có chứa kim loại nặng vượt giá trị tối đa cho phép: Có biện pháp cải tạo nước tưới, lựa chọn loài cây trồng, biện pháp canh tác phù hợp; phân tích mẫu nếu mức độ ô nhiễm của sản phẩm trong giới hạn cho phép thì được chấp nhận đủ điều kiện sản xuất đối với loài cây trồng được lấy mẫu phân tích.

- Đạt: Các kim loại nặng trong nước không vượt quá giá trị quy định

- Lỗi nhẹ: Có kim loại nặng vượt giá trị quy định nhưng đã có biện pháp khắc phục

- Lỗi nặng: Có kim loại nặng vượt giá trị quy định nhưng không có biện pháp khắc phục.

3. Đối với sản xuất rau mầm, rau thủy canh nước tưới tối thiểu phải đạt chất lượng nước sinh hoạt theo QCVN 02:2009/BYT của Bộ Y tế.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nặng: Không đạt

IV. Giống, gốc ghép; phân bón; thuốc bảo vệ thực vật

1. Giống, gốc ghép: Sử dụng giống có trong Danh mục giống cây trồng được phép sản xuất, kinh doanh do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành hoặc giống địa phương, giống cây trồng bản địa đã được sản xuất, tiêu dùng, không gây độc cho người. Hạt giống, cây giống, gốc ghép sử dụng có nguồn gốc rõ ràng, được ghi chép theo quy định.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: nguồn gốc không rõ ràng

- Lỗi nặng: Giống cây trồng gây độc cho người

2. Phân bón: Sử dụng phân bón có tên trong Danh mục phân bón được phép sản xuất, kinh doanh và sử dụng ở Việt Nam do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành đang có hiệu lực. Phân bón sử dụng có nguồn gốc rõ ràng. Trường hợp sử dụng phân hữu cơ truyền thống phải qua xử lý bảo đảm an toàn thực phẩm và vệ sinh môi trường; không được sử dụng phân tươi.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Sử dụng phân bón có nguồn gốc không rõ ràng

- Lỗi nghiêm trọng: Sử dụng phân tươi

3. Thuốc bảo vệ thực vật: Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật có trong Danh mục được phép sử dụng ở Việt Nam do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban

hành đang có hiệu lực. Thuốc bảo vệ thực vật phải giữ nguyên trong bao bì, thùng chứa chuyên dụng với nhãn mác rõ ràng. Nếu đổi sang bao bì, thùng chứa khác, phải ghi rõ đầy đủ tên hóa chất, hướng dẫn sử dụng như bao bì, thùng chứa hóa chất gốc; thuốc đang trong hạn sử dụng.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nặng: Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật quá hạn sử dụng

- Lỗi nghiêm trọng: Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật ngoài danh mục hoặc có nguồn gốc không rõ ràng, hoặc không có nhãn hoặc thuốc cấm sử dụng ở Việt Nam.

V. Tổ chức và nhân lực

1. Tổ chức có tài liệu chứng minh tư cách pháp nhân: Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Quyết định thành lập.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nặng: Không có

2. Có quy định kiểm soát, đánh giá nội bộ, có phân công trách nhiệm duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất và thực hiện đánh giá nội bộ mỗi năm một lần.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có

3. Chủ cơ sở và người lao động trực tiếp có Chứng chỉ đào tạo tập huấn về an toàn thực phẩm.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ như các yêu cầu

- Lỗi nặng: Không có

VI. Quy trình sản xuất và xử lý chất thải

1. Cơ sở sản xuất rau, quả tươi có quy trình sản xuất với các biện pháp kỹ thuật cụ thể phù hợp với từng loài nhóm cây trồng.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Có quy trình nhưng không đầy đủ

- Lỗi nặng: Không có quy trình sản xuất

2. Xử lý chất thải: Vỏ bao bì thuốc bảo vệ thực vật, phân bón được thu gom thường xuyên vào dụng cụ chứa theo quy định và đưa ra khỏi khu vực sản xuất; được xử lý, tiêu hủy theo quy định của Nhà nước. Các chất thải khác trong quá

trình sản xuất phải được thu gom và xử lý bảo đảm an toàn thực phẩm để giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm ở khu vực sản xuất, nguồn nước và sản phẩm.

- Đạt: Đúng như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Không thu gom hết
- Lỗi nặng: Không thu gom

VII. Ghi chép, lưu giữ hồ sơ và truy xuất nguồn gốc

1. Hồ sơ ghi chép lưu giữ tối thiểu 01 năm, tính từ ngày thu hoạch để truy xuất nguồn gốc.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Lưu trữ hồ sơ không đầy đủ
- Lỗi nặng: Không ghi chép, không lưu trữ hồ sơ

2. Thông tin về giống, gốc ghép: Tên giống, nơi sản xuất, hóa chất xử lý và mục đích xử lý (nếu có).

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có hồ sơ nhưng ghi chép không đầy đủ
- Lỗi nặng: Không ghi chép, không lưu giữ hồ sơ

3. Thông tin về phân bón: Tên phân bón, nơi sản xuất, ngày/tháng/năm bón, liều lượng, phương pháp bón, thời gian cách ly.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có hồ sơ nhưng ghi chép không đầy đủ
- Lỗi nặng: Không ghi chép, không lưu giữ hồ sơ

4. Thông tin về thuốc bảo vệ thực vật: Tên dịch hại, tên thuốc, nơi sản xuất, nơi mua, ngày/tháng/năm sử dụng, nồng độ, liều lượng dụng cụ phun, người phun thuốc, thời gian cách ly.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có hồ sơ nhưng ghi chép không đầy đủ
- Lỗi nặng: Không ghi chép, không lưu giữ hồ sơ

5. Thông tin về sản phẩm: Tên sản phẩm, ngày thu hoạch, mã số lô, khối lượng; tên cơ sở sản xuất, khách hàng.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có hồ sơ nhưng ghi chép không đầy đủ
- Lỗi nặng: Không ghi chép, không lưu giữ hồ sơ

VIII. Kết quả thử nghiệm mẫu

1. Mẫu do đoàn kiểm tra lấy tại cơ sở sản xuất để kiểm tra các chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo đúng quy định.

- Đạt: Đúng yêu cầu

- Lỗi nặng: Có 1 mẫu trên tổng số mẫu lấy kiểm tra không đạt yêu cầu chỉ tiêu an toàn thực phẩm.

- Lỗi nghiêm trọng: Có từ 2 mẫu trở lên không đạt yêu cầu chỉ tiêu an toàn thực phẩm.

Phụ lục VI**MẪU BIÊN BẢN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SƠ CHẾ RAU, QUẢ**

(Ban hành kèm theo Thông tư số 59/2012/TT-BNNPTNT ngày 09 tháng 11 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

Tên cơ quan kiểm tra **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số:...../BB

BIÊN BẢN**Kiểm tra, đánh giá điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm cơ sở sơ chế rau, quả**

Căn cứ Quyết định số...../..... ngày...../...../..... của.....

.....

1. Ngày kiểm tra:.....

2. Tên cơ sở kiểm tra:.....

- Địa chỉ:.....

.....

- Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....

- Người đại diện:..... Chức vụ:.....

- Diện tích sản xuất rau, quả, chè an toàn đăng ký:..... ha (hoặc quy mô sản xuất..... kg/đơn vị thời gian)

- Địa điểm: thôn..... xã, (phường)..... huyện (quận).....

3. Thành phần Đoàn kiểm tra:.....

- Ông (bà)..... Chức vụ:.....

- Ông (bà)..... Chức vụ:.....

- Ông (bà)..... Chức vụ:.....

- Ông (bà)..... Chức vụ:.....

4. Sản phẩm:.....

.....

.....

5. Kết quả kiểm tra, đánh giá:

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Ghi chú
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng	
I	Địa điểm khu vực sơ chế					
1	1	Địa điểm sơ chế	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	2	Nhà xưởng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
II	Nước					
1	3	Hệ thống cấp nước, các vật dụng để chứa nước	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
2	4	Tiêu chuẩn nước để sơ chế	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
III	Thiết bị, dụng cụ sơ chế; thu gom và xử lý chất thải; vệ sinh cá nhân					
1	5	Thiết bị, dụng cụ sơ chế	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	6	Thu gom, xử lý chất thải	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	7	Khu vực vệ sinh cá nhân	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
IV	Trong quá trình sơ chế					
1	8	+ Có biện pháp cách ly gia súc, gia cầm, các loại sinh vật khác khỏi khu vực sơ chế, nhà bảo quản sản phẩm. + Sơ chế sản phẩm theo nguyên tắc một chiều không gây nhiễm bẩn. + Sử dụng hóa chất, màng sập được phép sử dụng để xử lý sản phẩm sau thu hoạch. + Có ghi chú bẫy để phòng trừ dịch hại (nếu có dùng)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	9	Vật liệu bao gói, chứa đựng rau, quả	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	10	Quy trình sơ chế	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	11	Phương tiện vận chuyển	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
V	Tổ chức và nhân lực					
1	12	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	

STT chỉ tiêu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Ghi chú	
		Đạt	Lỗi nhẹ	Lỗi nặng	Lỗi nghiêm trọng		
2	13	Có quy định nội bộ		[]	[]	[]	
3	14	Chủ cơ sở và người lao động trực tiếp có Chứng chỉ đào tạo tập huấn về an toàn thực phẩm		[]	[]	[]	
4	15	Chủ cơ sở và người lao động trực tiếp có giấy xác nhận sức khỏe		[]	[]	[]	
VI		Ghi chép, lưu giữ hồ sơ và truy xuất nguồn gốc					
1	16	Thông tin về sản phẩm (ghi chép lưu giữ tối thiểu 01 năm)		[]	[]	[]	
VII		Kết quả thử nghiệm mẫu					
1	17	Mẫu do đoàn kiểm tra lấy tại cơ sở sơ chế để kiểm tra các chỉ tiêu an toàn thực phẩm		[]	[]	[]	[]

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

6. Kết luận và kiến nghị của đoàn kiểm tra:.....

.....

.....

.....

.....

Cơ sở xếp loại:.....

7. Ý kiến của cơ sở được kiểm tra:.....

.....

.....

.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký, ghi rõ họ tên)

ĐD. ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký, ghi rõ họ tên)

NGƯỜI LẬP BIÊN BẢN
(Ký, ghi rõ họ tên)

Phụ lục VII
HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN
ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SƠ CHẾ RAU, QUẢ
(Ban hành kèm theo Thông tư số 59/2012/TT-BNNPTNT ngày 09 tháng 11 năm 2012
của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

HƯỚNG DẪN
Kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm
cơ sở sơ chế rau, quả

A. ĐỊNH NGHĨA CÁC MỨC LỖI

- 1. Lỗi nghiêm trọng:** Là sai lệch so với quy định hoặc tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm, tác động xấu đến môi trường, ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng.
- 2. Lỗi nặng:** Là sai lệch so với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật nếu kéo dài lỗi này sẽ gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm nhưng chưa đến mức nghiêm trọng.
- 3. Lỗi nhẹ:** Là sai lệch so với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật có thể gây ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát chất lượng nhưng chưa đến mức nặng.

B. PHÂN LOẠI

- Loại A: Không có lỗi nặng và nghiêm trọng, có $\leq 1/3$ kết quả kiểm tra có lỗi nhẹ.
- Loại B: Không có lỗi nghiêm trọng, có $\leq 1/3$ lỗi nặng hoặc $> 1/3$ kết quả kiểm tra có lỗi nhẹ.
- Loại C: Kết quả kiểm tra có $> 1/3$ lỗi nặng hoặc có lỗi nghiêm trọng.

C. KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

I. Địa điểm, nhà xưởng cơ sở sơ chế

1. Địa điểm sơ chế: Bố trí ở vị trí thuận tiện về giao thông, có khả năng thoát nước tốt. Không bị ảnh hưởng bởi các các nguồn gây ô nhiễm: khói, bụi, chất độc hại từ hoạt động công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp và làng nghề, sinh hoạt khu dân cư, bệnh viện, khu chăn nuôi, cơ sở giết mổ, nghĩa trang hoặc các khu vực ô nhiễm khác.

- Đạt: Đúng như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Khả năng thoát nước không tốt
- Lỗi nặng: Bị ảnh hưởng bởi các các nguồn gây ô nhiễm.

2. Nhà xưởng:

- + Diện tích phù hợp với nhu cầu và công suất của cơ sở.
- + Khu vực sơ chế phải được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng để tránh lây nhiễm chéo.
- + Sàn nhà: Có bề mặt cứng, bền vững, làm bằng các vật liệu không thấm nước, không trơn, dễ làm vệ sinh và không đọng nước.
- + Tường nhà: kín, không ngấm nước, dễ làm vệ sinh, tránh sự xâm nhập của động vật gây hại.
- + Mái và trần nhà: kín, không thấm dột, hạn chế tích tụ và rơi vãi bụi bẩn.
- + Cửa ra vào và cửa sổ: kín, dễ dàng làm vệ sinh, khử trùng.
- + Khu vực sơ chế phải đảm bảo đủ ánh sáng. Đèn chiếu sáng được lắp đặt chụp bảo vệ an toàn.

- Đạt: Đúng như yêu cầu

- Lỗi nhẹ: Có 1 trong các yêu cầu trên không phù hợp

- Lỗi nặng: Bố trí khu sơ chế không theo nguyên tắc 1 chiều,

- Lỗi nghiêm trọng: Không đạt các yêu cầu trên

II. Nước

1. Hệ thống cấp nước, các vật dụng để chứa nước được làm bằng các vật liệu thích hợp không gây ô nhiễm nước dùng để sơ chế.

- Đạt: Đúng như yêu cầu

- Lỗi nặng: Có vật dụng chứa nước làm bằng vật liệu gây ô nhiễm

2. Nước sơ chế phải đạt tiêu chuẩn chất lượng nước sinh hoạt ban hành tại QCVN 02/2009/BYT ngày 17/6/2009 của Bộ Y tế.

- Đạt: Có như yêu cầu

- Lỗi nặng: Không đạt

III. Thiết bị, dụng cụ sơ chế; Thu gom và xử lý chất thải; Vệ sinh cá nhân

1. Có các bồn rửa, giá để rau, quả chuyên dụng, khay đựng, rổ rá, bàn sơ chế, bàn để sản phẩm, dụng cụ cắt tĩa sản phẩm. Tùy theo yêu cầu sơ chế, có máy sục ô-zôn và các vật dụng cần thiết khác. Các thiết bị, dụng cụ sơ chế tiếp xúc trực tiếp với rau, quả tươi phải làm bằng vật liệu đáp ứng yêu cầu về an toàn vệ sinh quy định tại QCVN 12-1:2011/BYT, QCVN 12-2:2011/BYT và QCVN 12-1:2011/BYT của Bộ Y tế.

- Đạt: Đúng như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Không đầy đủ các yêu cầu trên
- Lỗi nặng: Không có

2. Có dụng cụ thu gom, chứa chất thải, rác thải đảm bảo bền, kín, có nắp đậy. Có hệ thống thoát nước thải đảm bảo vệ sinh và bảo vệ môi trường. Các chất thải trong quá trình sơ chế phải được thu gom và xử lý bảo đảm an toàn thực phẩm, giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm ở khu vực sản xuất, nguồn nước và sản phẩm

- Đạt: Đúng như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có 1 trong các yêu cầu trên không phù hợp
- Lỗi nặng: Không đạt các yêu cầu trên

3. Khu vực vệ sinh cá nhân: Có chỗ rửa tay phù hợp, có nước sạch, chất tẩy rửa, khăn hoặc giấy lau tay. Có nhà vệ sinh như quy định đối với cơ sở sản xuất.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Chỗ rửa tay không đạt như yêu cầu
- Lỗi nặng: Nhà vệ sinh không đạt yêu cầu

IV. Trong quá trình sơ chế

1. Đảm bảo:

+ Có biện pháp cách ly gia súc, gia cầm, các loại sinh vật khác khỏi khu vực sơ chế, nhà bảo quản sản phẩm;

+ Sơ chế sản phẩm theo nguyên tắc một chiều không gây nhiễm bẩn;

+ Chỉ sử dụng hóa chất, màng sập được phép sử dụng để xử lý sản phẩm sau thu hoạch;

+ Có ghi chú bẫy để phòng trừ dịch hại (nếu có dùng);

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Không đảm bảo 1 trong các yêu cầu trên
- Lỗi nặng: Không đảm bảo sơ chế sản phẩm theo nguyên tắc một chiều.
- Lỗi nghiêm trọng: Không đảm bảo các yêu cầu trên

2. Vật liệu bao gói, chứa đựng rau, quả phải phù hợp quy định tại QCVN 12-1:2011/BYT, QCVN 12-2:2011/BYT và QCVN 12-1:2011/BYT của Bộ Y tế;

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Không đảm bảo 1 trong các quy định
- Lỗi nặng: Không đúng quy định

3. Quy trình sơ chế: Có các quy trình kiểm soát chất lượng nguyên liệu đầu vào, quá trình sơ chế và sản phẩm sau sơ chế, đóng gói đảm bảo an toàn thực phẩm phù hợp với quy định.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Không có đầy đủ quy trình
- Lỗi nặng: Không có.

4. Phương tiện vận chuyển cần được làm sạch trước khi sử dụng vận chuyển sản phẩm. Không vận chuyển sản phẩm chung với các hàng hóa khác có nguy cơ gây ô nhiễm.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Phương tiện không được làm sạch trước khi vận chuyển sản phẩm
- Lỗi nặng: Vận chuyển với các hàng hóa có nguy cơ gây ô nhiễm sản phẩm.

V. Tổ chức và nhân lực

1. Tổ chức có tài liệu chứng minh tư cách pháp nhân: Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nặng: Không có

2. Có quy định nội bộ, trong đó phân công rõ trách nhiệm duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sơ chế và thực hiện đánh giá nội bộ mỗi năm một lần.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ
- Lỗi nặng: Không có

3. Chủ cơ sở và người lao động trực tiếp có Chứng chỉ đào tạo tập huấn về an toàn thực phẩm.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ như các yêu cầu
- Lỗi nặng: Không có

4. Chủ cơ sở và người lao động trực tiếp có giấy xác nhận đủ sức khỏe, không mắc các bệnh truyền nhiễm theo quy định của Bộ Y tế.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có nhưng không đầy đủ như các yêu cầu
- Lỗi nặng: Không có

VI. Ghi chép, lưu giữ hồ sơ và truy xuất nguồn gốc

1. Thông tin về sản phẩm ghi chép lưu giữ tối thiểu 01 năm, tính từ ngày thu hoạch: Tên hóa chất, màng sấp, nơi mua, liều lượng sử dụng trong quá trình sơ

chế; tên sản phẩm, mã số lô, khối lượng, ngày thu hoạch, tên cơ sở sản xuất, tên cơ sở sơ chế, tên khách hàng.

- Đạt: Có như yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có hồ sơ nhưng ghi chép không đầy đủ
- Lỗi nặng: Không ghi chép, không lưu giữ hồ sơ

VII. Kết quả thử nghiệm mẫu

1. Mẫu do đoàn kiểm tra lấy tại cơ sở sơ chế để kiểm tra các chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo đúng quy định

- Đạt: Đúng yêu cầu
- Lỗi nhẹ: Có dưới 20% số mẫu trên tổng số mẫu lấy kiểm tra không đạt yêu cầu chỉ tiêu an toàn thực phẩm.
- Lỗi nặng: Có từ 20% đến 40% số mẫu trên tổng số mẫu lấy kiểm tra không đạt yêu cầu chỉ tiêu an toàn thực phẩm.
- Lỗi nghiêm trọng: Có trên 40% số mẫu trở lên không đạt yêu cầu chỉ tiêu an toàn thực phẩm.