**PHỤ LỤC 1**

|  |  |
| --- | --- |
| BAN BIÊN SOẠN  QUY CHUẨN | THUYẾT MINH DỰ THẢO  QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA “CHƯƠNG TRÌNH ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM THEO NGUYÊN TẮC HACCP” |

1. Tên gọi QCVN: “Chương trình đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP”.

2. Cơ quan đề nghị

Tên cơ quan: Trung tâm Kiểm nghiệm kiểm chứng và Tư vấn chất lượng Nông lâm thủy sản.

Địa chỉ: Nhà A5, Số 10, Nguyễn Công Hoan, Ba Đình, Hà Nội

Điện thoại: 024.38318154; Fax: 0243.2115275

E-mail: retaq@mard.gov.vn

Tên cơ quan chủ quản: Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản.

**3.Số lượngcác quy chuẩn về điều kiện đảm bảo ATTP và chương trình đảm bảo ATTP tại các chuỗi sản xuất thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ NN&PTNT**

*3.1. Số lượng quy chuẩn đã ban hành*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên chuỗi** | **Số lượng quy chuẩn** | |
| **Điều kiện đảm bảo ATTP** | **Chương trình đảm bảo ATTP** |
| 1 | Chuỗi sản xuất thực phẩm có nguồn gốc thực vật | 5 | 0 |
| 2 | Chuỗi sản xuất thực phẩm có nguồn gốc động vật trên cạn | 2 | 0 |
| 3 | Chuỗi sản xuất thực phẩm có nguồn gốc thủy sản | 20 | 1 |
|  | **Tổng** | 27 | 1 |

*(Thống kê chi tiết số lượng, chi tiết tên các quy chuẩn tương ứng tại các khâu của các chuỗi sản xuất thực phẩm chi tiết trong tại Phụ lục a, b kèm theo).*

*3.2. Nhận xét:*

Trong 28 quy chuẩn nêu trên có:

- 27 quy chuẩn về điều kiện đảm bảo ATTP áp dụng cho 3 chuỗi sản xuất thực phẩm và thực tế hiện nay chỉ có 01 quy chuẩn về chương trình đảm bảo ATTP áp dụng cho chuỗi sản xuất thực phẩm thủy sản.

- Tại chuỗi sản xuất thực phẩm thủy sản, Quy chuẩn quy định về chương trình đảm bảo chất lượng ATTP mang số hiệu: “QCVN 02 - 02: 2009/BNNPTNT Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản - Chương trình đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP” được ban hành từ năm 2009.

***Do các yêu cầu về điều kiện đảm bảo ATTP (điều kiện phần cứng) và chương trình đảm bảo ATTP (điều kiện phần mềm) có mối quan hệ tương hỗ để kiểm soát các mối nguy gây mất an toàn thực phẩm phát sinh trong quá trình sản xuất của doanh nghiệp và cũng xuất phát từ tình hình thực tế ban hành các quy chuẩn của Bộ Nông nghiệp và PTNT nhận thấy việc rà soát hệ thống quy chuẩn hiện hành về điều kiện phần mềm là hết sức cần thiết.***

**4. Lý do cần thiết phải xây dựng quy chuẩn**

“QCVN 02 - 02: 2009/BNNPTNT Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản - Chương trình đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP” như đã nêu tại phần 3 được ban hành theo Thông tư số 47/2009/TT-BNNPTNT ngày 31/7/2009. Theo mục b khoản 1 điều 10 của Thông tư 48/2014/TT-BNNPTNT ngày 16/12/2014 hướng dẫn quản lý, xây dựng, ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia, công bố tiêu chuẩn quốc gia thuộc phạm vi quản lý của Bộ NN&PTNT qui định đối với quy chuẩn kỹ thuật quốc gia rà soát định kỳ 5 năm kể từ ngày được ban hành thì đến nay QCVN 02 - 02: 2009/BNNPTNT cần phải được rà soát, sửa đổi vì các lý do như sau:

a. Từ 2009 đến nay, tình hình sản xuất đã có nhiều thay đối theo chiều hướng đa dạng và phức tạp hơn, mặt khác HACCP là chương trình phòng ngừa mối nguy gây mất an toàn thực phẩm cho tất cả các lĩnh vực sản xuất nông, lâm, thủy sản dẫn tới nhu cầu phải soát xét QCVN 02-02:2009/BNNPTNT với phạm vi mở rộng ra tất cả các lĩnh vực sản xuất thực phẩm nông, lâm, thủy sản của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

b. Tháng 7/2016, Trung tâm Kiểm nghiệm kiểm chứng và Tư vấn chất lượng nông lâm thủy sản đã tiến hành xin ý kiến về nhu cầu sửa đổi, bổ sung QCVN 02 - 02: 2009/BNNPTNT đến 108 cơ quan, đơn vị liên quan (các đơn vị thuộc Cục QLCL Nông lâm sản và thủy sản, một số Chi cục QLCL nông lâm thủy sản địa phương, cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản). Kết quả thu được cho thấy đa số các đơn vị đều đồng tình với quan điểm cần phải thiết phải sửa đổi quy chuẩn, nội dung đề xuất sửa đổi tập trung vào các nội dung chính sau:

- Bố cục của quy chuẩn thiết kế lại phù hợp với quy định tại Phụ lục 5 ban hành kèm theo Thông tư 48/2014/TT-BNNPTNT ngày 16/12/2014.

- Bổ sung thêm một số hướng dẫn nhằm thuận lợi hơn trong thực tế triển khai như sử dụng sơ đồ cây quyết định để xác định các điểm kiểm soát tới hạn (CCP), bố cục của GMP, SSOP.

- Cần quy định rõ nội dung, tần suất thẩm tra tối thiểu đối với SSOP, GMP…

- Phạm vi để xem xét xây dựng chương trình đảm bảo an toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP không chỉ giới hạn trong lĩnh vực thủy sản mà cần được mở rộng ra trong lĩnh vực sản xuất thực phẩm nông lâm sản.

c. QCVN 02 - 02: 2009/BNNPTNT được xây dựng chủ yếu dựa trên các nội dung của CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003 (HACCP - Codex phiên bản 4) và tài liệu hướng dẫn HACCP của Hoa Kỳ. Tuy nhiên, tháng 5/2017 Hoa Kỳ đã ban hành tài liệu hướng dẫn HACCP phiên bản mới (phiên bản 6). Trong phiên bản này có sự thay đổi trong việc hướng dẫn phân loại mối nguy, đưa ra các yêu cầu về kiểm soát chất dị ứng, phân tích mối nguy từ chất dị ứng và bổ sung hướng dẫn việc hiểu, xây dựng và thực hiện các quy trình kiểm soát vệ sinh (SCP) để kiểm soát tám lĩnh vực vệ sinh chính *(việc xây dựng SCP là điều kiện bắt buộc được quy định tại phần 123.11, mục 21, Phụ lục A: Quy chế đối với HACCP thủy sản, - Luật liên bang).*

Từ các lý do nêu trên, nhận thấy việc xây dựng QCVN chung về “Chương trình đảm bảoan toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP cho cơ sở sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản” trên cơ sở soát xét bổ sungQCVN 02-02/2009/BNNPTNT là rất cần thiết.

**5. Cách thức và nguyên tắc xây dựng quy chuẩn**

Quy chuẩn được xây dựng trên cơ sở soát xét bổ sung “QCVN 02 - 02: 2009/BNNPTNT Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản - Chương trình đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP” theo các nguyên tắc cơ bản sau:

**Nguyên tắc 1.** Hướng dẫn trình tự và phương pháp thực hiện 12 bước, 7 nguyên tắc của “Chương trình đảm bảo an toàn thực phẩm theo HACCP”, không đề cập tới mối nguy cụ thể, của sản phẩm cụ thể.

**Nguyên tắc 2.** Chỉ hướng dẫn những nội dung liên quan tới an toàn của thực phẩm (tính an toàn), không đề cập tới nội dung liên quan đến tính khả dụng, tính kinh tế và cũng không đề cập tới nội dung an toàn bệnh dịch động, thực vật của sản phẩm.

**Nguyên tắc 3.** Cập nhật các kiến thức mới, ví dụ đánh giá nguy cơ, mối nguy gắn với loài…; Các quy định mới của FAO. WTO; Nội dung chương SPS của các Hiệp định thương mại tự do thế hệ mới mà Việt Nam đã ký kết… để bổ sung hoặc điều chỉnh Quy chuẩn hiện có.

**6. Cách thức soát xét QCVN 02 - 02: 2009/BNNPTNT**

**6.1. Sơ đồ cấu trúc của chương trình HACCP**

- **Đào tạo về HACCP.**

**- Nhà xưởng, trang thiết bị đáp ứng điều kiện đảm bảo ATTP (kiểm soát CP và CCP của phần cứng)**

Kế hoạch kiểm soátCCP

GMP

(CP)

SCP

(CP)

**Chương trình đảm bảo an toàn thực phẩm theo quan điểm HACCP**

**Kế hoạch kiểm soát CCP**

**Chương trình tiên quyết**

**Điều kiện tiên quyết**

**6.2. Chương trình đảm bảo an toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP, gồm 3 thành phần:**

***6.2.1. Điều kiện tiên quyết, gồm 2 nội dung:*** a. Cơ sở muốn thực hiện chương trình đảm bảo ATTP theo quan điểm HACCP phải có cán bộ và công nhân được đào tạo về HACCP.

b. Nhà xưởng, trang thiết bị sản xuất phải được kiểm soát đáp ứng các điều kiện đảm bảo ATTP (kiểm soát CP và CCP của phần cứng).

***6.2.2. Chương trình tiên quyết, gồm 2 nội dung:***

*a. Quy phạm thực hành sản xuất tốt (GMP):* Nội dung của văn bản này là quy định trình tự và chi tiết các việc cần thực hiện để:

- Sản xuất ra bán sản phẩm/sản phẩm đáp ứng yêu cầu của công nghệ/khách hàng (thuộc nội dung Tiêu chuẩn kỹ thuật),

- Nhận diện mối đáng kể và mối nguy thường; Thực hiện kiểm soát (phòng ngừa/ngăn chặn/khống chế) mối nguy thường do công nghệ sản xuất gây ra. *Mối nguy đáng kể xảy ra trong quá trình sản xuất sẽ được kiểm soát tại phần “Kế hoạch kiểm soát mối nguy đáng kể/Kế hoạch HACCP”.*

*b. Quy trình kiểm soát vệ sinh (SCP):* Nội dung của văn bản quy định quy trình thực hiện kiểm soát vệ sinh (yêu cầu về giám sát vệ sinh, thực hiện hành động sửa chữa và lưu trữ hồ sơ kiểm soát vệ sinh) nhằm:

- Phòng ngừa lây nhiễm chéo;

- Kiểm soát các mối nguy gây mất an toàn thực phẩm (mối nguy thường-CP) của các yếu tố tham gia hoặc các yếu tố ảnh hưởng đến quá trình sản xuất (vd: nước, nước đá, bao bì, động vật gây hại…).

Để đảm bảo cung cấp thêm thông tin và thuận lợi cho việc thực hiện các SCP, cơ sở nên xây dựng và thực hiện các các quy phạm vệ sinh chuẩn (SSOP) đối với các lĩnh vực vệ sinh chính cần kiểm soát.

***6.2.3. Kế hoạch kiểm soát mối nguy đáng kể (CCP)/Kế hoạch HACCP*** do công nghệ chế biến gây ra (GMP chưa kiểm soát những mối nguy này).

Ba thành phần trên hợp thành *“Chương trình đảm bảo an toàn thực phẩm theo quan điểm HACCP”;* Có thể chương trình HACCP của một cơ sở không có “*Kế hoạch kiểm soát mối nguy đáng kể/ Kế hoạch HACCP”,* nhưng bắt buộc phải có 2 thành phần: *a) Điều kiện tiên quyết* và *b) Chương trình tiên quyết.*

***Từ cơ sở phương pháp luận nêu trên, nhóm biên soạn thực hiện soát xét, sửa đổi “QCVN 02-02 Chương trình đảm bảo an toàn thực phẩm theo quan điểm HACCP” theo trình tự và nội dung của 3 thành phần (điều kiện tiên quyết, chương trình tiên quyết, Kế hoạch kiểm soát mối nguy đáng kể/kế hoạch HACCP).***

**6. Nội dung chính của QCVN gồm:**

**Chương I: Quy định chung**

**1.1. Phạm vi điều chỉnh**

Quy chuẩn quy định, yêu cầu, nội dung, trình tự áp dụng chương trình đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản theo nguyên tắc HACCP.

**1.2. Đối tượng áp dụng**

1.2.1. Quy chuẩn áp dụng cho các cơ sở chế biến thực phẩm nông lâm thủy sản thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (sau đây gọi tắt là cơ sở).

1.2.2. Quy chuẩn này không áp dụng cho tổ chức, cá nhân với mục đích tự tiêu dùng.

**1.3. Giải thích từ ngữ**

**Chương II**: **Quy định kỹ thuật**

**2.1. Các yêu cầu tiên quyết**

2.1.1. Điều kiện tiên quyết

2.1.2. Chương trình tiên quyết

**2.2. Thiết lập chương trình HACCP**

2.2.1. Thông tin cơ bản của cơ sở

2.2.2. Chính sách của cơ sở về an toàn thực phẩm

2.2.3. Thành lập đội HACCP

2.2.4. Mô tả sản phẩm và xác định phương thức sử dụng

2.2.5. Lập sơ đồ quy trình công nghệ

2.2.6. Lập kế hoạch HACCP

2.2.6.1. Yêu cầu chung

2.2.6.2. Phân tích mối nguy

2.2.6.3. Xác định điểm kiểm soát tới hạn (CCP)

2.2.6.4. Thiết lập giới hạn tới hạn cho mỗi CCP

2.2.6.5. Thiết lập thủ tục giám sát cho mỗi CCP

2.2.6.6. Đề ra hành động sửa chữa

2.2.6.7. Xây dựng thủ tục thẩm tra

2.2.6.8. Thiết lập thủ tục lưu trữ và quản lý tài liệu, hồ sơ.

**Chương III: Quy định quản lý**

3.1. Đơn vị quản lý đánh giá hợp quy quy chuẩn này, kiểm tra, giám sát thực hiện.

3.2. Trình tự, thủ tục, phương thức đánh giá, chứng nhận sự phù hợp của các cơ sở đối với quy chuẩn này.

3.3. Các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm phải xây dựng và thực hiện các quy định về quản lý chất lượng đáp ứng quy định nêu tại quy chuẩn này.

3.4. Đơn vị thanh tra thực hiện quy chuẩn.

**Phụ lục (tham khảo): Hướng dẫn sử dụng sơ đồ cây quyết định để xác định điểm kiểm soát tới hạn.**

**7. Lộ trình áp dụng**

**-** Các cơ sở chế biến thủy sản phải thực hiện các quy định của Quy chuẩnnàykể từ ngày thông tư ban hành quy chuẩn có hiệu lực thi hành.

**-** Các cơ sở chế biến nông lâm sản phải thực hiện các quy định của Quy chuẩn này sau 3 năm kể từ ngày thông tư ban hành quy chuẩn có hiệu lực thi hành.

**8. Nội dung dự kiến xin ý kiến góp ý**

Xin ý kiến toàn bộ bố cục và nội dung dự thảo, trong đó chú ý đến một số nội dung sau đây:

- Bố cục và hình thức của Quy chuẩn kỹ thuật.

- Nội dung yêu cầu đối với phần quy định kỹ thuật.

- Lộ trình áp dụng.

|  |  |
| --- | --- |
| **Nhóm biên soạn**:   * Trần Đăng Ninh * Lê Tuấn Giang * Phạm Thị Thu Hiển * Đặng Văn Vĩnh * Nguyễn Đình Thông * Hoàng Lý * Chu Đức Xuân * Trần Văn Nghi * Nguyễn Việt Cường * Nguyễn Tử Cương | **TM. Nhóm biên soạn**  **Trần Đăng Ninh** |

**Phụ lục a**

**Bảng thống kê số lượng QCVN do Bộ NN&PTNT ban hành quy định điều kiện và chương trình đảm bảo ATTP đối với cơ sở tại các khâu thuộc chuỗi sản xuất thực phẩm**

| **Tt** | **Các khâu thuộc chuỗi sản xuất thực phẩm** | **Số lượng quy chuẩn quy định theo điều kiện** | | **Tổng** | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Điều kiện đảm bảo ATTP** | **Chương trình đảm bảo ATTP** |
| **I** | **CHUỖI SẢN XUẤT THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC THỰC VẬT** | | | |
| 1 | Sản xuất ban đầu (trồng trọt), sơ chế | **1** | **-** | **5** |
| 2 | Chế biến | **4** | **-** |
| 3 | Bảo quản | **-** | **-** |
|  | **Tổng** | **5** | **0** |
| **II** | **CHUỖI SẢN XUẤT THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT TRÊN CẠN** | | | |
| 1 | Sản xuất ban đầu (chăn nuôi) | 1 | **-** | **2** |
| 2 | Vắt sữa và thu gom sữa | 1 | **-** |
| 3 | Giết mổ | **-** | **-** |
| 4 | Chế biến | **-** | **-** |
| 5 | Đóng gói, bảo quản | **-** | **-** |
| 6 | Vận chuyển, kinh doanh | **-** | **-** |
|  | **Tổng** | **2** | **0** |
| **III** | **CHUỖI SẢN XUẤT THỰC PHẨM THỦY SẢN** | | | |
| 1 | Sản xuất ban đầu (khai thác/nuôi trồng) | 7 | **-** | **21** |
| 2 | Thu mua | 1 | **-** |
| 3 | Chế biến | 8 | **-** |
| 4 | Bảo quản | 1 | **-** |
| 5 | Kinh doanh, tiêu thụ | 1 | **-** |
| 6 | Quy định chung cho các khâu thuộc chuỗi | 2 | **1** |
|  | **Tổng** | **20** | **1** | **28** |

**Phụ lục b:**

**Danh mục chi tiết QCVN do Bộ NN&PTNT ban hành quy định điều kiện và chương trình đảm bảo ATTP đối với cơ sở tại các khâu của chuỗi thực phẩm**

| **Tt** | **Số hiệu** | **Tên gọi** | **Cơ quan biên soạn** | | **Phạm vi điều chỉnh** | **Đối tượng áp dụng** | **Loại Điều kiện** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A** | **CHUỖI SẢN XUẤT THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC THỰC VẬT**  **Tổng số: 8 quy chuẩn. Trong đó:**  1. Điều kiện đảm bảo ATTP: Khâu Sản xuất ban đầu, sơ chế: 1; Chế biến: 4  2. Chương trình đảm bảo ATTP: 0 | | | | | | |
| ***I*** | ***Sản xuất ban đầu (trồng trọt), Sơ chế*** | | | | | | |
| 1 | QCVN 01-132:2013/BNNPTNT | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với rau, quả, chè búp tươi đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, sơ chế | | Cục trồng trọt | Qui định các điều kiện bảo đảm ATTP đối với rau, quả, chè búp tươi trong quá trình sản xuất, sơ chế | - Cơ sở sản xuất chè búp tươi, cơ sở sản xuất và/hoặc sơ chế rau, quả tươi (gọi là cơ sở sản xuất, sơ chế), trừ cơ sở sản xuất nhỏ lẻ theo quy định của pháp luật;  - Tổ chức, cá nhân có liên quan. | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| ***II*** | ***Chế biến*** | | | | | | |
| 1 | **QCVN 01-06: 2009/BNNPTNT** | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Cơ sở chế biến cà phê  - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm | Cục Chế biến, Thương mại nông lâm thủy sản và nghề muối | | Quy định những điều kiện để đảm bảo VSATTP cho các cơ sở chế biến cà phê nhân | - Tổ chức, cá nhân sản xuất cà phê nhân trên lãnh thổ Việt Nam;  - Cơ quan quản lý nhà nước và các tổ chức, cá nhân khác có liên quan. | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| 2 | **QCVN 01-07 : 2009/BNNPTNT** | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Cơ sở chế biến chè - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm | Cục Chế biến, Thương mại nông lâm thủy sản và nghề muối | | Quy định những điều kiện và biện pháp đảm bảo VSATTP đối với cơ sở chế biến chè đen rời và chè xanh | - Tổ chức, cá nhân sản xuất chè trên lãnh thổ Việt Nam;  - Cơ quan quản lý nhà nước và tổ chức, cá nhân khác có liên quan. | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| 3 | **QCVN 01-08: 2009/BNNPTNT** | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Cơ sở chế biến điều - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm | Cục Chế biến, Thương mại nông lâm thủy sản và nghề muối | | Qui định điều kiện đảm bảo VSATTP đối với cơ sở chế biến hạt điều | Cơ sở chế biến hạt điều trên lãnh thổ Việt Nam | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| 4 | **QCVN 01-09 : 2009/BNNPTNT** | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Cơ sở chế biến rau quả  - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm | Cục Chế biến, Thương mại nông lâm thủy sản và nghề muối | | Quy định các điều kiện cơ bản và để đảm bảo VSATTP cho các cơ sở chế biến rau quả được sử dụng làm thực phẩm | - Cơ sở chế biến rau quả trên lãnh thổ Việt Nam;  - Các tổ chức cá nhân có liên quan trong quá trình chế biến rau quả. | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| **B** | **CHUỖI SẢN XUẤT THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT**  **Tổng số: 1 quy chuẩn. Trong đó:**  1. Điều kiện đảm bảo ATTP: Khâu Sản xuất ban đầu: 1, Vắt sữa, thu gom sữa tươi nguyên liệu: 1  2. Chương trình đảm bảo ATTP: 0 | | | | | | |
| ***I*** | ***Sản xuất ban đầu (chăn nuôi)*** | | | | | |  |
| 1 | QCVN 01 - 151:2017/BNNPTNT | Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia Cơ sở vắt sữa và thu gom sữa tươi - Yêu cầu để đảm bảo an toàn thực phẩm | Cục thú y | | Quy định về yêu cầu để bảo đảm ATTP đối với cơ sở vắt sữa và cơ sở thu gom sữa tươi nguyên liệu để kinh doanh | Tổ chức, cá nhân trong và ngoài nước có hoạt động khai thác sữa và thu gom sữa tươi (có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh) trên lãnh thổ Việt Nam | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| 2 | QCVN 01 - 151:2017/BNNPTNT | Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia Cơ sở vắt sữa và thu gom sữa tươi - Yêu cầu để đảm bảo an toàn thực phẩm | Cục thú y | | Quy chuẩn này quy định về yêu cầu để bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở vắt sữa và cơ sở thu gom sữa tươi nguyên liệu để kinh doanh | Áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân trong và ngoài nước có hoạt động khai thác sữa và thu gom sữa tươi (có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh) trên lãnh thổ Việt Nam. | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| **C** | **CHUỖI SẢN XUẤT THỰC PHẨM THỦY SẢN**  **Tổng số: 21 quy chuẩn. Trong đó:**  1. Điều kiện đảm bảo ATTP:  - Khâu Sản xuất ban đầu: 7; Thu mua: 1; Chế biến: 8; Bảo quản: 1; Kinh doanh, tiêu thụ: 1; quy định chung cho các khâu của chuỗi: 2  2. Chương trình đảm bảo ATTP: Quy định chung cho các khâu: 1 | | | | | | |
| ***I*** | ***Sản xuất ban đầu (khai thác, nuôi trồng)*** | | | | | | |
| 1 | **QCVN 02-08:2009/BNNPTNT** | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về cơ sở sản xuất nước đá thuỷ sản - Điều kiện  đảm bảo an toàn thực phẩm | Viện nghiên cứu Hải sản | | Quy định những điều kiện đảm bảo vệ VSATTP cho cơ sở sản xuất và phân phối nước đá dùng để bảo quản nguyên liệu và sản phẩm thuỷ sản | Tổ chức, cá nhân hoạt động sản xuất kinh doanh nước đá thuỷ sản. | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| 2 | **QCVN 02-12:2009/BNNPTNT** | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về cảng cá - Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm | Viện nghiên cứu Hải sản | | Quy định những điều kiện đảm bảo VSATTP thuỷ sản đối với cảng cá | Tổ chức, cá nhân quản lý cảng và hoạt động sản xuất, kinh doanh dịch vụ trong cảng cá | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| 3 | **QCVN 02-13:2009/BNNPTNT** | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Tàu cá -Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm | Viện nghiên cứu Hải sản | | Quy định những điều kiện đảm bảo VSATTPtrên các tàu đánh bắt, chế biến, thu mua và vận chuyển thuỷ sản | Tổ chức, cá nhân sở hữu tàu cá đang hoạt động, đóng mới, cải hoán có công suất từ 90 mã lực trở lên | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| 4 | **QCVN 02-15:2009/BNNPTNT** | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Cơ sở sản xuất giống thuỷ sản - Điều kiện an toàn thực phẩm, an toàn sinh học và môi trường | Viện nghiên cứu nuôi trồng thủy sản 1 | | Quy định điều kiện an toàn thực phẩm, an toàn sinh học và môi trường đối với các cơ sở sản xuất giống thủy sản | Cơ sở sản xuất giống thuỷ sản, các cơ quan quản lý hoạt động liên quan đến sản xuất giông thủy sản trong phạm vi cả nước | Điều kiện ATTP, an toàn sinh học và môi trường |
| 5 | QCVN 02 - 19: 2014/BNNPTNT | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về cơ sở nuôi tôm nước lợ - Điều kiện đảm bảo vệ sinh thú y, bảo vệ môi trường và an toàn thực phẩm | Tổng Cục Thủy sản | | Quy định điều kiện về địa điểm nuôi; cơ sở hạ tầng; hoạt động nuôi; nước thải, chất thải; lao động kỹ thuật của cơ sở nuôi bán thâm canh và thâm canh tôm Sú (*Penaeus monodon* Fabricus, 1798); cơ sở nuôi thâm canh tôm Chân trắng *(Litopenaeus vannamei* Boone, 1931)để bảo đảm vệ sinh thú y, bảo vệ môi trường và an toàn thực phẩm | Tổ chức, cá nhân nuôi bán thâm canh và thâm canh tôm Sú (*Penaeus monodon* Fabricus, 1798); nuôi thâm canh tôm Chân trắng *(Litopenaeus vannamei* Boone, 1931) trên phạm vi cả nước; các tổ chức, cá nhân có liên quan | Điều kiện đảm bảo vệ sinh thú y, bảo vệ môi trường và ATTP |
| 6 | QCVN 02-20:2014/BNNPTNT | Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về cơ sở nuôi cá tra trong ao - Điều kiện đảm bảo vệ sinh thú y, bảo vệ môi trường và an toàn thực phẩm | Tổng Cục Thủy sản | | Quy định điều kiện về địa điểm nuôi; cơ sở hạ tầng; hoạt động nuôi; nước thải, chất thải; lao động kỹ thuật của cơ sở nuôi thâm canh cá Tra (*Pangasianodon hypophthalmus* Sauvage, 1878*)* trong aođể bảo đảm vệ sinh thú y, bảo vệ môi trường và an toàn thực phẩm | Tổ chức, cá nhân nuôi thâm canh cá Tra (*Pangasianodon hypophthalmus* Sauvage, 1878*)* trong ao trên phạm vi cả nước và các tổ chức, cá nhân có liên quan | Điều kiện đảm bảo vệ sinh thú y, bảo vệ môi trường và ATTP |
| 7 | QCVN 02-22:2015/BNNPTNT | Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về cơ sở nuôi cá lồng/bè nước ngọt - Điều kiện để đảm bảo an toàn thực phẩm và bảo vệ môi trường | Tổng Cục Thủy sản | | Quy định những điều kiện để đảm bảo ATTP và bảo vệ môi trườngđối với cơ sở nuôi cá lồng/bè nước ngọt | Tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến lĩnh vực nuôi cá lồng/bè nước ngọt trên phạm vi cả nước | Điều kiện đảm bảo ATTP và bảo vệ môi trường |
| ***II*** | ***Thu mua*** | | | | | | |
| 1 | **QCVN 02-10:2009/BNNPTNT** | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về cơ sở thu mua thuỷ sản - Điều kiện  đảm bảo an toàn thực phẩm | Viện nghiên cứu Hải sản | | Quy định những điều kiện đảm bảo VSATTPđối với Cơ sở thu mua thuỷ sản | Cơ sở thu mua của các tổ chức, cá nhân có hoạt động thu mua thuỷ sản | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| ***III*** | ***Chế biến*** | | | | | | |
| 1 | **QCVN 02-03:2009/BNNPTNT** | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về cơ sở chế biến thuỷ sản ăn liền - Điều kiện  đảm bảo an toàn thực phẩm | Cục Quản lý chất lượng NLS&TS | | Quy định những điều kiện đảm bảo vệ VSATTP trong cơ sở chế biến thủy sản ăn liền. | - Áp dụng đối với các cơ sở chế biến thuỷ sản dùng làm thực phẩm ăn liền;  - Không áp dụng cho các cơ sở chế biến đồ hộp thuỷ sản, cơ sở chế biến các loại mắm, nước mắm, sản phẩm hun khói. | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| 2 | **QCVN 02-04:2009/BNNPTNT** | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về cơ sở sản xuất đồ hộp thuỷ sản - Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm. | Viện nghiên cứu Hải sản | | Quy định những điều kiện đảm bảo VSATTP cho các cơ sở sản xuất đồ hộp thuỷ sản | Tổ chức và cá nhân sản xuất đồ hộp thủy sản | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| 3 | **QCVN 02-05:2009/BNNPTNT** | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về cơ sở chế biến thuỷ sản khô - Điều kiện  đảm bảo an toàn thực phẩm | Viện nghiên cứu Hải sản | | Quy định những điều kiện đảm bảo VSAT cho cơ sở chế biến thuỷ sản khô dùng làm thực phẩm | - Áp dụng đối với các cơ sở chế biến thuỷ sản khô dùng làm thực phẩm;  - Không áp dụng cho các cơ sở chế biến thuỷ sản khô thủ công, quy mô hộ gia đình, các cơ sở chế biến sản phẩm khô ăn liền | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| 4 | QCVN 02 - 16: 2012/BNNPTNT | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về cơ sở sản xuất nước mắm - Điều kiện  đảm bảo an toàn thực phẩm. | Cục Quản lý chất lượng NLS&TS | | Quy định những điều kiện đảm bảo ATTP đối với Cơ sở sản xuất nước mắm dùng làm thực phẩm | - Áp dụng đối với cơ sở sản xuất nước mắm dùng làm thực phẩm có đăng ký kinh doanh;  - Không áp dụng cho các tổ chức, cá nhân sản xuất nước mắm nhằm mục đích tự tiêu dùng | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| 5 | **QCVN 02-07:2009/BNNPTNT** | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về cơ sở sản xuất nhuyễn thể hai mảnh vỏ - Điều kiện  đảm bảo an toàn thực phẩm | Viện Kinh tế và Quy hoạch Thuỷ sản | | Quy định điều kiện đảm bảo VSATTP trong sản xuất các loài nhuyễn thể, lớp hai mảnh vỏ thuộc các họ: hầu *(Ostreidae*), ngao (*Veneridae, Mactridae, Tridacnidae và Lucinidae*), vẹm (*Mytilidae*) và sò (*Arcidae)* có thể ăn nguyên con cả nội tạng dạng sống, tái chín hoặc đã qua chế biến. | Cơ sở làm sạch và chế biến nhuyễn thể hai mảnh vỏ dùng làm thực phẩm | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| 6 | QCVN 02 -17: 2012/BNNPTNT | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Cơ sở sản xuất thủy sản khô - Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm | Cục Quản lý chất lượng NLS&TS | | Quy định các điều kiện đảm bảo ATTP đối với cơ sở sản xuất thủy sản khô dùng làm thực phẩm | Cơ sở sản xuất thủy sản khô dùng làm thực phẩm có đăng ký kinh doanh | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| 7 | QCVN 02 - 18: 2012/BNNPTNT | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Cơ sở sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm - Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm | Cục Quản lý chất lượng NLS&TS | | Quy định các điều kiện đảm bảo ATTP đối với cơ sở sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm dùng làm thực phẩm | Cơ sở sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm dùng làm thực phẩm có đăng ký kinh doanh | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| 8 | QCVN 02 - 24: 2017/BNNPTNT | Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về Cơ sở sản xuất dầu cá, mỡ cá - Yêu cầu bảo đảm an toàn thực phẩm | Cục Quản lý chất lượng NLS&TS | | Quy định những yêu cầu đảm bảo ATTP cho các cơ sở sản xuất dầu cá, mỡ cá | - Áp dụng đối với tất cả các tổ chức và cá nhân sản xuất dầu cá, mỡ cá dùng làm thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ NN&PTNT;  - Không áp dụng cho các cơ sở sản xuất dầu cá, mỡ cá nhỏ lẻ. | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| ***IV*** | ***Bảo quản*** | | | | | | |
| 1 | **QCVN 02-09:2009/BNNPTNT** | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về kho lạnh thuỷ sản - Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm | Viện nghiên cứu Hải sản | | Quy định những điều kiện đảm bảo VSATTP đối với kho lạnh thương mại thuỷ sản dùng để bảo quản sản phẩm thuỷ sản đông lạnh | - Áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân sử dụng kho lạnh để hoạt động kinh doanh, dịch vụ bảo quản thuỷ sản;  - Không áp dụng cho kho lạnh nằm trong dây chuyền sản xuất của nhà máy chế biến thuỷ sản đông lạnh | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| ***V*** | ***Kinh doanh, tiêu thụ*** | | | | | | |
| 1 | **QCVN 02-11:2009/BNNPTNT** | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Chợ cá - Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm | Cục Quản lý chất lượng NLS&TS | | Quy định những điều kiện đảm bảo VSATTPđối với chợ bán buôn hoặc bán đấu giá thuỷ sản làm nguyên liệu cho các cơ sở chế biến thủy sản | Cơ quan quản lý chợ cá, tổ chức và cá nhân hoạt động sản xuất, kinh doanh dịch vụ trong chợ cá | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| ***VI*** | ***Quy định chung cho các khâu thuộc chuỗi sản xuất*** | | | | | | |
| 1 | **QCVN 02-01:2009/BNNPTNT** | Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thuỷ sản - Điều kiện chung đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm | Cục Quản lý chất lượng NLS&TS | | Quy định điều kiện cơ bản để đảm bảo ATTP cho các cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản dùng làm thực phẩm | - Áp dụng đối với cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ NN&PTNT;  - Không áp dụng cho cơ sở sản xuất với mục đích tự tiêu dùng. | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| 2 | QCVN 02 - 23: 2017/BNNPTNT | Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia Cơ sở sản xuất kinh doanh thuỷ sản nhỏ lẻ - Yêu cầu bảo đảm an toàn thực phẩm | Cục Quản lý chất lượng NLS&TS | | Quy định yêu cầu bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản nhỏ lẻ dùng làm thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn | - Áp dụng đối với cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản nhỏ lẻ dùng làm thực phẩm và các tổ chức, cá nhân có liên quan;  - Không áp dụng đối với tổ chức, cá nhân sản xuất thủy sản nhằm mục đích tự tiêu dùng hoặc chỉ kinh doanh thực phẩm thủy sản; Cơ sở sản xuất kinh doanh các sản phẩm thủy sản: khô, nước mắm, dạng mắm nhỏ lẻ; Cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ | Điều kiện đảm bảo ATTP |
| 3 | QCVN 02-2:2009 | Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản - Chương trình đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP | Cục Quản lý chất lượng NLS&TS | | Quy định yêu cầu, nội dung, trình tự áp dụng chương trình quản lý chất lượng theo  nguyên tắc HACCP để đảm bảo an toàn thực phẩm thủy sản. | Ap dụng cho các cơsở sản xuất kinh doanh thuỷ sản dùng làm thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp& PTNT trên phạm vi cả nước | Chương trình đảm bảo ATTP |



**DỰ THẢO**

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

**QCVN …-…. : 2018/BNNPTNT**

**CHƯƠNG TRÌNH ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM THEO NGUYÊN TẮC HACCP CHO CƠ SỞ SẢN XUẤT KINH DOANH NÔNG LÂM THỦY SẢN**

***HACCP Based Program for Quality and Safety Assurance***

***For Agro-Forestry-Fisheries Food Business Operators***

**HÀ NỘI - 2018**

# LỜI NÓI ĐẦU

QCVN …-… : 2018/BNNPTNT do Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản biên soạn, Vụ Khoa học Công nghệ và Môi trường trình duyệt và được ban hành theo thông tư số /2018/TT-BNNPTNT ngày tháng năm 2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

**CHƯƠNG TRÌNH ĐẢM BẢO CHẤT LƯỢNG VÀ AN TOÀN**

**THỰC PHẨM THEO NGUYÊN TẮC HACCP CHO CƠ SỞ SẢN**

**XUẤT KINH DOANH NÔNG LÂM THỦY SẢN**

*HACCP Based Program for Quality and Safety Assurance*

*For Agro-Forestry-Fisheries Food Business Operators*

# CHƯƠNG I

# QUY ĐỊNH CHUNG

## Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định yêu cầu, nội dung, trình tự áp dụng chương trình đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh nông, lâm, thủy sản theo nguyên tắc HACCP (sau đây gọi tắt là chương trình HACCP).

## 1.2. Đối tượng áp dụng

1.2.1. Quy chuẩn áp dụng cho các cơ sở chế biến thực phẩm nông lâm thủy sản thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (sau đây gọi tắt là cơ sở).

1.2.2. Quy chuẩn này không áp dụng cho tổ chức, cá nhân với mục đích tự tiêu dùng.

## 1.3. Giải thích từ ngữ

Trong quy chuẩn này các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1.3.1. Biện pháp kiểm soát: Các hành vi và hoạt động được dùng để ngăn ngừa, loại trừ một mối nguy đối với an toàn thực phẩm hoặc làm giảm khả năng xảy ra mối nguy đó đến mức chấp nhận được.

1.3.2. Biện pháp phòng ngừa: Các phương pháp vật lý, hoá học hoặc các thủ tục được thực hiện để ngăn ngừa việc xảy ra các mối nguy có thể gây mất an toàn thực phẩm.

1.3.3. Các điều kiện không mong muốn: Các điều kiện liên quan đến quá trình sản xuất không gây nguy cơ mất an toàn thực phẩm nhưng phải được kiểm soát thông qua các quy phạm sản xuất tốt (GMP),quy trình kiểm soát vệ sinh (SCP) hoặc quy phạm vệ sinh chuẩn (SSOP). Ví dụ: côn trùng, tóc, rác bẩn, phế phẩm.

1.3.4. Chương trình tiên quyết: Các yêu cầu về việc xây dựng quy phạm thực hành sản xuất tốt (GMP) và quy trình kiểm soát vệ sinh (SCP) tại cơ sở để đảm bảo những điều kiện cơ bản cho chương trình HACCP hoạt động hiệu quả.

1.3.5. Ðiểm kiểm soát tới hạn (*Critical Control Point* - viết tắt là *CCP*): Công đoạn sản xuất, tại đó các biện pháp kiểm soát được thực hiện để ngăn ngừa, loại trừ hoặc giảm thiểu tới mức chấp nhận được mối nguy đối với an toàn thực phẩm.

1.3.6. Điều kiện tiên quyết: Các yêu cầu về đào tạo HACCP, xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm cho cán bộ, công nhân viên và yêu cầu về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với nhà xưởng, trang thiết bị của cơ sở để đảm bảo những điều kiện cơ bản cho chương trình HACCP hoạt động hiệu quả.

1.3.7. Giới hạn tới hạn: Một giá trị hay ngưỡng xác định mà mỗi biện pháp phòng ngừa tại một điểm kiểm soát tới hạn phải thỏa mãn.

1.3.8. Hành động sửa chữa: Các hành động được dự kiến phải thực hiện khi giới hạn tới hạn bị vi phạm nhằm khắc phục hậu quả và ngăn ngừa sự tái diễn của vi phạm đó.

1.3.9. HACCP: Tên viết tắt của cụm từ tiếng Anh " Hazard Analysis and Critical Control Point": Hệ thống xác định mang tính phòng ngừa nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm dựa trên việc phân tích mối nguy và xác định biện pháp kiểm soát tại các điểm kiểm soát tới hạn.

1.3.10. Kế hoạch HACCP: Tài liệu được xây dựng theo các nguyên tắccủa HACCP nhằm kiểm soát các mối nguy đáng kể đối với an toàn thực phẩm trong toàn bộ dây chuyền chế biến.

1.3.11. Mối nguy: là các tác nhân sinh học, hoá họchoặc vật lý trong thực phẩm, làm thực phẩm mất an toàn, gây hại sức khỏe người tiêu dùng.

1.3.12. Mối nguy đáng kể: Mối nguy có nhiều khả năng xảy ra, gây hậu quả nghiêm trọng cho sức khoẻ của người tiêu dùng.

1.3.13. Mối nguy gắn liền với loài: Mối nguy hóa học, sinh học gắn với loài sinh vật đó được hình thành do bản thân đã tồn tại bên trong cơ thể sinh vật (ký sinh trùng, độc tố) hoặc nhiễm từ môi trường tự nhiên và môi trường nuôi (hóa chất, kháng sinh, độc tố, chất ô nhiễm từ môi trường).

1.3.14. Mối nguy liên quan đến quy trình chế biến: Là các mối nguy hóa học, sinh học, vật lý được hình thành trong quá trình chế biến phát sinh liên quan đến phương pháp đóng gói, phân phối, bảo quản và cách thức chế biến.

1.3.15. Nhóm sản phẩm tương tự: Nhóm các sản phẩm có cùng mức nguy cơ khi sử dụng và được sản xuất theo quy trình công nghệ cơ bản giống nhau tại một cơ sở.

1.3.16. Phân tích mối nguy (nhận diện mối nguy): Quá trình thu thập, đánh giá thông tin về các mối nguy cùng các điều kiện dẫn đến sự xuất hiện các mối nguy đó, để quyết định mối nguy nào là đáng kể đối với an toàn thực phẩm và do đó cần được đề cập tới trong kế hoạch HACCP.

1.3.17. Quy phạm thực hành sản xuất tốt(*Good Manufacturing Practices*- *viết tắt là GMP*): Những biện pháp, thao tác thực hành cần phải tuân thủ, nhằm kiểm soát mọi yếu tố ảnh hưởng tới quá trình hình thành chất lượng sản phẩm.

1.3.18. Quy phạm vệ sinh chuẩn(*Sanitation Standard Operating Procedures- viết là SSOP)*: Quy trình làm vệ sinh và thủ tục kiểm soát vệ sinh khuyến nghị cơ sở xây dựng và áp dụng.

1.3.19. Quy trình kiểm soát vệ sinh (*Sanitation*Control *Procedure*s - *viết tắt là SCP)*: Quy trình kiểm soát các lĩnh vực vệ sinh chính bắt buộc cơ sở phải xây dựng và áp dụng.

1.3.20. Sơ đồ cây quyết định: Công cụ hỗ trợ có thể được áp dụng để xác định điểm kiểm soát tới hạn (CCP) bao gồm một chuỗi các câu hỏi sắp xếp theo trình tự.

1.3.21. Thẩm tra: Việc áp dụng các phương pháp, thủ tục, phép thử và các cách đánh giá khác nhằm xem xét tính hợp lý của chương trình và xác định sự tuân thủ của chương trìnhtrong thực tế sản xuất.

1.3.22. Thủ tục giám sát CCP: Việc quan sát, đo đếm hoặc các phép phân tích có hệ thống nhằm đảm bảo cho quy trình, thủ tục tại mỗi điểm kiểm soát tới hạn (CCP) được thực hiện đầy đủ theo kế hoạch HACCP.

1.3.23. Yêu cầu tiên quyết: Các yêu cầu về điều kiện tiên quyết và chương trình tiên quyết để đảm bảo những điều kiện cho chương trình HACCP hoạt động hiệu quả.

**CHƯƠNG II**

**QUY ĐỊNH KỸ THUẬT**

**2.1. Các yêu cầu tiên quyết**

Để chương trình HACCP hoạt động hiệu quả, cơ sở đảm bảo tuân thủ việc thực hiện các nội dung về điều kiện tiên quyết và chương trình tiên quyết dưới đây:

**2.1.1. Điều kiện tiên quyết**

**2.1.1.1. Đào tạo**

2.1.1.1.1. Cơ sở có văn bản xác định nhu cầu, kế hoạch, chương trình đào tạo HACCP được lãnh đạo phê duyệt với nội dung phù hợp cho các nhóm đối tượng khác nhau là cán bộ công nhân viên của cơ sở.

2.1.1.1.2. Cơ sở có thể lựa chọn các đơn vị đào tạo có đủ chức năng hoặc sử dụng các cán bộ đã được cấp chứng chỉ HACCP cơ bản từ các đơn vị này để thực hiện đào taọ HACCP cho tất cả các đối tượng cán bộ, công nhân, nhân viên theo các chương trình đã được phê duyệt.

2.1.1.1.3. Ngoài yêu cầu về đào tạo HACCP, chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm cần có giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

2.1.1.1.4. Các tài liệu, hồ sơ liên quan đến hoạt động đào tạo, xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm của cơ sở được lưu trữ và quản lý theo quy định tại mục 2.2.6.8.

**2.1.1.2. Cơ sở vật chất**

2.1.1.2.1.Cơ sở có điều kiện nhà xưởng, trang thiết bị sản xuất đáp ứng các quy định tại văn bản pháp quy của Nhà nước về điều kiện đầu tư kinh doanh thực phẩm, các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với các đối tượng sản phẩm cụ thể.

2.1.1.2.2.Các tài liệu, hồ sơ liên quan đến điều kiện nhà xưởng, trang thiết bị của cơ sở được lưu trữ và quản lý theo quy định tại mục 2.2.6.8.

**2.1.2. Chương trình tiên quyết**

**2.1.2.1.Quy phạm thực hành sản xuất tốt (GMP)**

2.1.2.1.1. Cơ sở phải xây dựng Quy phạm GMP tại các công đoạn của quy trình công nghệ sản xuất sản phẩm hoặc nhóm sản phẩm tương tự.

2.1.2.1.2. Mỗi GMP được thể hiện dưới dạng văn bản, được lãnh đạo phê duyệt và quy định ít nhất các nội dung sau:

a) Mô tả quy trình thực hiện tại công đoạn;

b) Nêu rõ lý do phải thực hiện theo quy trình đã nêu;

c) Mô tả chính xác các thao tác, thủ tục phải tuân thủ tại công đoạn;

d) Phân công trách nhiệm thực hiện và giám sát: Cần quy định rõ đối tượng giám sát, phương pháp giám sát, tần suất giám sát, người có trách nhiệm giám sát và các biểu mẫu giám sát, thực hiện và ghi chép hành động sửa chữa.

e) Phân công trách nhiệm thực hiện, nội dung và tần suất thẩm tra GMP.

2.1.2.1.3. Các tài liệu, hồ sơ liên quan đến Quy phạm (GMP) đượclưu trữ và quản lý theo đúng quy định tại mục 2.2.6.8.

**2.1.2.2. Quy trình kiểm soát vệ sinh (SCP)**

2.1.2.2.1. Cơ sở phải xây dựng quy trình kiểm soát vệ sinh (SCP) để kiểm soát các lĩnh vực vệ sinh sau:

a) An toàn nguồn nước;

b) Điều kiện và độ sạch của bề mặt tiếp xúc với thực phẩm;

c) Ngăn ngừa lây nhiễm chéo;

d) Bảo trì các phương tiện rửa, khử trùng tay và nhà vệ sinh;

e) Bảo vệ sản phẩm không bị nhiễm bẩn;

f) Ghi nhãn, bảo quản và sử dụng đúng các hóa chất độc hại;

g) Sức khỏe công nhân;

h) Kiểm soát động vật gây hại.

2.1.2.2.2. Tùy theo loại hình chế biến, đặc điểm của sản phẩm và các yếu tố thực tế tham gia hoặc ảnh hưởng đến quá trình sản xuất có nguy cơ phát sinh các mối nguy gây mất an toàn thực phẩm tại doanh nghiệp, cơ sở xây dựng các quy trình kiểm soát vệ sinh (SCP) để kiểm soát đầy đủ hoặc một số lĩnh vực được nêu tại mục 2.1.2.2.1.

2.1.2.2.3. Mỗi Quy trình kiểm soát vệ sinh (SCP) được thể hiện dưới dạng văn bản, được lãnh đạo phê duyệt và quy định các nội dung sau:

a) Nội dung giám sát: Cần quy định rõ đối tượng giám sát, phương pháp giám sát, tần suất giám sát, người có trách nhiệm giám sát và các biểu mẫu giám sát vệ sinh;

b) Dự kiến hành động sửa chữa;

c) Nội dung và tần suất thẩm tra;

d) Thành phần hồ sơ ghi chép kiểm soát vệ sinh.

2.1.2.2.4. Để đảm bảo cung cấp thêm thông tin và thuận lợi cho việc thực hiện các SCP, cơ sở nên xây dựng và thực hiện các các quy phạm vệ sinh chuẩn (SSOP) đối với các lĩnh vực tại mục 2.1.2.2.1.

2.1.2.2.5. Các tài liệu, hồ sơ liên quan đến quy trình kiểm soát vệ sinh (SCP), quy phạm vệ sinh chuẩn (SSOP)đượclưu trữ và quản lý ttheo đúng quy định tại mục 2.2.6.8.

**2.2. Thiết lập chương trình HACCP**

Chương trình HACCP của cơ sở được thiết lập như một sổ tay chất lượng cần tuân thủ đầy đủ các nội dung sau:

**2.2.1. Thông tin cơ bản của cơ sở**

Cơ sở đảm bảo lưu trữ đầy đủ các thông tin sau:

a) Tên cơ sở, địa chỉ, số điện thoại, fax, người chịu trách nhiệm cao nhất của cơ sở;

b) Sơ đồ tổ chức của cơ sở;

c) Bản vẽ mặt bằng sản xuất thực tế;

d) Danh mục các trang thiết bị công nghệ chủ yếu của cơ sở và tính năng kỹ thuật của từng thiết bị.

**2.2.2. Chính sách của cơ sở về an toàn thực phẩm**

Chính sách về an toàn thực phẩm được cơ sở xây dựng đảm bảo đầy đủ các nội dung cơ bản sau:

2.2.2.1. Cơ sở có văn bản quy định các chính sách chung đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm được lãnh đạo phê duyệt đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Đưa ra chính sách để đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm trong hoạt động sản xuất và nêu rõ những quan điểm chính trong việc xây dựng, thực hiện chương trình HACCP;

b) Ðảm bảo chính sách về an toàn thực phẩm được mọi bộ phận của cơ sở hiểu rõ, thực hiện vàduy trì thông qua việc phổ biến đến từng người. Kiểm tra mọi hoạt động theo hệ thống, áp dụng các biện pháp nhằm đảm bảo tính nhất quán, sự tuân thủ các yêu cầu của Quy chuẩn này và chính sách của cơ sở về an toàn thực phẩm;

c) Ðảm bảo chính sách của cơ sở tuân thủ những yêu cầu về an toàn thực phẩm của cơ quan Nhà nước có thẩm quyền, của khách hàng; đảm bảo sản phẩm của cơ sở không gây hại cho người tiêu dùng;

d) Quy định rõ chính sách, biện pháp đào tạo, sử dụng nhân lực để thực hiện và kiểm soát Chương trình HACCP.

2.2.2.2. Cơ sở có văn bản do lãnh đạo phê duyệt, cho phép thực hiện chương trình HACCP trong đó ghi rõ loại sản phẩm, xác định phạm vi áp dụng của chương trình HACCP và trách nhiệm của một số cá nhân, phòng ban có liên quan.

2.2.2.3. Các tài liệu, hồ sơ có liên quan đượclưu trữ và quản lý theo đúng quy địnhtại mục 2.2.6.8.

**2.2.3. Thành lập đội HACCP**

2.2.3.1. Cơ sở có quyết định thành lập đội HACCP bằng văn bản, được lãnh đạo phê duyệt trong đó phân công trách nhiệm cụ thể giữa các thành viên để triển khai xây dựng, áp dụng chương trình HACCP trong thực tế sản xuất.

2.2.3.2. Các thành viên đội HACCP được đào tạo cơ bản về HACCP, có hiểu biết, kinh nghiệm về công nghệ sản xuất, kết cấu nhà xưởng và am hiểu tình hình thực tế tại cơ sở.

2.2.3.3. Các tài liệu, hồ sơ liên quan đến việc thành lập đội HACCP đượclưu trữ và quản lý theo đúng quy địnhtại mục 2.2.6.8.

**2.2.4. Mô tả sản phẩm và xác định phương thức sử dụng**

2.2.4.1. Cơ sở cần mô tả và xác định phương thức sử dụng của sản phẩm.

2.2.4.2. Nội dungmô tả sản phẩm được thể hiện dưới dạng văn bản, được lãnh đạo phê duyệt và ít nhất bao gồm những thông tin sau:

a) Tên sản phẩm;

b) Tên gọi và tên khoa học của nguyên liệu chính;

c) Ðặc điểm lý, hoá, sinh học của nguyên liệu cần lưu ý;

d) Khu vực khai thác hoặc nuôi trồng, khoảng cách, thời gian vận chuyển nguyên liệu đến cơ sở;

e) Cách thức bảo quản, vận chuyển, tiếp nhận nguyên liệu;

f) Biện pháp xử lý nguyên liệu trước khi sản xuất;

g) Mô tả tóm tắt quy cách thành phẩm;

h) Các thành phần khác ngoài nguyên liệu chính;

i) Tóm tắt các công đoạn sản xuất;

j) Kiểu bao gói;

k) Ðiều kiện bảo quản;

l) Ðiều kiện phân phối, vận chuyển;

m) Thời hạn sử dụng;

n) Yêu cầu về dán nhãn;

o) Các điều kiện đặc biệt;

p) Phương thức sử dụng;

q) Ðối tượng sử dụng;

r) Các quy định, yêu cầu cần phải tuân thủ.

2.2.4.3. Các tài liệu liên quan đến nội dung mô tả sản phẩm đượclưu trữ và quản lý theo đúng quy định tại mục 2.2.6.8.

**2.2.5. Lập sơ đồ quy trình công nghệ**

2.2.5.1. Cơ sở thiết lập sơ đồ quy trình công nghệ dưới dạng văn bản, được lãnh đạo phê duyệt và đảm bảo:

a) Nêu đúng và đầy đủ công đoạn của quá trình sản xuất thực tế (kể cả những công đoạn xử lý các thành phần ngoài nguyên liệu chính);

b) Có bản thuyết minh quy trình công nghệ mô tả đầy đủ các thông số kĩ thuật cần kiểm soát và thao tác chính tại từng công đoạn của quá trình sản xuất.

2.2.5.2. Các tài liệu liên quan đến nội dung thiết lập sơ đồ quy trình công nghệ được lưu trữ và quản lý theo đúng quy định tại mục 2.2.6.8.

**2.2.6. Lập kế hoạch HACCP**

**2.2.6.1. Yêu cầu chung**

2.2.6.1.1. Cơ sở xây dựng kế hoạch HACCP để kiểm soát các mối nguy đáng kể mà quy phạm GMP, quy trình kiểm soát vệ sinh (SCP) chưa kiểm soát được.

2.2.6.1.2. Kế hoạch HACCP được thể hiện dưới dạng văn bản, được lãnh đạo phê duyệt và xây dựng cho từng loại sản phẩm trên dây chuyền công nghệ nhất định. Ðược phép xây dựng và áp dụng một kế hoạch HACCP chung cho các sản phẩm cùng nhóm sản phẩm tương tự và sản xuất trên cùng một dây chuyền công nghệ tại cùng một địa điểm.

2.2.6.1.3. Các điều kiện không mong muốn liên quan đến quá trình sản xuất không gây nguy cơ mất an toàn thực phẩm, không cần đề cập đến trong kế hoạch HACCP nhưng các yếu tố này phải được kiểm soát thông qua các quy phạm sản xuất tốt (GMP), quy trình kiểm soát vệ sinh (SCP).

2.2.6.1.3. Mỗi kế hoạch HACCP đảm bảo tuân thủ đầy đủ các nội dung quy định từ mục 2.2.6.2 đến 2.2.6.8 dưới đây.

**2.2.6.2. Phân tích mối nguy**

2.2.6.2.1.Cơ sở phân tích mối nguyđể nhận diện và đánh giá chính xác các mối nguy có khả năng xảy ra trong điều kiện sản xuất thực tế và xác định các biện pháp kiểm soát các mối nguy đã được nhận diện.

2.2.6.2.2. Các mối nguy gắn liền với loài, mối nguy liên quan đến quy trình chế biến phải được phân tích và đánh giá đầy đủ.

2.2.6.2.3.Việc phân tích các mối nguy có căn cứ khoa họcnhằm xác định đúng, đầy đủ các mối nguy đáng kể dựa trên khả năng xảy ra và tính nghiêm trọng của mối nguyvà xác định rõ các biện pháp phòng ngừa cho từng mối nguy đáng kể đã được nhận diện.

2.2.6.2.4.Nội dung phân tích mối nguy và các tài liệu có liên quan được lưu trữ, quản lý theo đúng quy định tại mục 2.2.6.8.

**2.2.6.3. Xác định điểm kiểm soát tới hạn (CCP)**

2.2.6.3.1.Cơ sở có thể sử dụng *Sơ đồ cây quyết định(tham khảo tại Phụ lục kèm theo)* hoặc các phương pháp tương đương khác để xác định điểm kiểm soát tới hạn.

2.2.6.3.2.Tại mỗi CCP có thể kiểm soát một hoặc nhiều mối nguy đáng kể.

2.2.6.3.3.Việc xác định CCP được lập thành văn bản và lưu trữ, quản lý theo đúng quy định tại mục 2.2.6.8.

**2.2.6.4. Thiết lập giới hạn tới hạn cho mỗi CCP**

2.2.6.4.1.Cơ sở đảm bảo thiết lập giới hạn tới hạntheo từng biện pháp phòng ngừa đã xác định đối với từng mối nguy đáng kể tại mỗi CCP và có đầy đủ căn cứ khoa học hoặc thực nghiệm để chứng minh sự phù hợp của giới hạn tới hạn đã thiết lập.

2.2.6.4.2.Giới hạn tới hạn có tính thực tế để dễ giám sát, phù hợp với những quy định tại các tiêu chuẩn, quy phạm, văn bản pháp quy của Nhà nước và quốc tế.

2.2.6.4.3.Nội dung thiết lập giới hạn và các tài liệu có liên quan được lưu trữ, quản lý theo quy định tại mục 2.2.6.8.

**2.2.6.5. Thiết lập thủ tục giám sát cho mỗi CCP**

2.2.6.5.1.Cơ sở thiết lập thủ tục giám sát tại từng CCPđể đảm bảo các mối nguy đáng kể tại đó luôn được kiểm soát.

2.2.6.5.2.Thủ tục giám sát có khả năng phát hiện sự mất kiểm soát tại các CCP và cung cấp thông tin kịp thời để tiến hành hành động sửa chữa.

2.2.6.5.3.Tại mỗi CCP, thủ tục giám sát quy định rõ các nội dung sau đây: đối tượng giám sát, phương pháp giám sát, tần suất giám sát, người có trách nhiệm giám sát.

2.2.6.5.4.Mọi thiết bị dùng để giám sát điểm kiểm soát tới hạn và dùng trong các hoạt động tự thẩm tra của cơ sở đáp ứng các yêu cầu sau:

a) Được kiểm định và hiệu chuẩn theo quy định tại các quy chuẩn, tiêu chuẩn Việt Nam hoặc tiêu chuẩn quốc tế;

b) Ðối với các thiết bị cơ sở đủ khả năng tự hiệu chuẩn, cơ sở cần có văn bản nêu rõ thủ tục và phương pháp hiệu chuẩn.

2.2.6.5.5.Các tài liệu, hồ sơ liên quan đến hoạt động giám sát tại các CCP được lưu trữ và quản lý theo quy định tại mục 2.2.6.8.

**2.2.6.6. Đề ra hành động sửa chữa**

2.2.6.6.1.Cơ sở thiết lập dự kiến hành động sửa chữa để áp dụng mỗi khi giới hạn tới hạn bị vi phạm tại từng CCP.Hành động sửa chữa đã dự kiến đảm bảo thiết lập lại sự kiểm soát đối với mối nguy đáng kể có liên quan tại CCP đã xác định.

2.2.6.6.2. Kết quả thực hiện hành động sửa chữa có ít nhất các thông tin sau:

a) Nhận diện quá trình và sản phẩm (mô tả quá trình và sản phẩm, lượng sản phẩm bị cô lập);

b) Mô tả sự cố;

c) Hành động sửa chữa đã được thực hiện kể cả tình trạng cuối cùng của sản phẩm bị sai sót;

d) Tên người chịu trách nhiệm (trực tiếp, gián tiếp) thực hiện hành động sửa chữa (địa chỉ những nơi cần thông báo);

e) Các kết quả đánh giá về hành động sửa chữa (nếu cần).

2.2.6.6.3.Cơ sở cần xây dựng thủ tục truy xuất nguồn gốc, thu hồi sản phẩm bằng văn bản được lãnh đạo phê duyệtđể phục vụ cho việc thực hiện hành động sửa chữa đảm bảo truy xuất được thông tin liên quan đến lô hàng (nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm) và thống nhất các bước thu hồi sản phẩm khi gặp sự cố.

2.2.6.6.4.Tài liệu, hồ sơ liên quan đến việc thực hiện hành động sửa chữa, thông tin truy xuất nguồn gốc, thu hồi sản phẩm được lưu trữ và quản lý theo quy định tại mục 2.2.6.8.

**2.2.6.7. Xây dựng thủ tục thẩm tra**

2.2.6.7.1.Cơ sởthiết lậpthủ tục tự thẩm tra bằng văn bản đượclãnh đạo phê duyệtnhằm xem xét tính hợp lý của chương trình HACCP và xác định sự tuân thủ của chương trình HACCP trong thực tế sản xuất. Nội dung và tần suất thẩm tra tuân thủ theo các quy định từ mục 2.2.6.7.2 đến mục 2.2.6.7.5 dưới đây.

2.2.6.7.2. Cơ sở quy định nội dung và tần suất thẩm tra hoạt động giám sát tại điểm kiểm soát tới hạn (CCP). Nội dung thẩm tra bao gồm ít nhất các yếu tố sau:

a) Hồ sơ giám sát CCP;

b) Tính chính xác của thiết bị giám sát;

c) Lấy mẫu tại CCP theo tần suất xác định để đánh giá hiệu quả giám sát (nếu cần thiết).

2.2.6.7.3. Cơ sở thẩm tra toàn bộ chương trình HACCP ít nhất 12 tháng một lần để đánh giá và điều chỉnh lại kế hoạch HACCP phù hợp với điều kiện thực tế sản xuất. Hoạt động thẩm tra bao gồm ít nhất các nội dung sau:

a) Đánh giá thực trạng điều kiện nhà xưởng, thiết bị sản xuất;

b) Thẩm tra GMP: Xem xét hệ thống tài liệu, hồ sơ; lấy mẫu nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm để đánh giá hiệu quả giám sát;

c) Thẩm tra SCP hoặc SSOP: Xem xét hệ thống tài liệu, hồ sơ, lấy mẫu và đánh giá kết quả kiểm tra vệ sinh công nghiệp để đánh giá hiệu quả giám sát;

d) Xem xét hệ thống tài liệu, hồ sơ kế hoạch HACCP;

e) Lấy mẫu để đánh giá hiệu quả giám sát CCP;

f) Xem xét các thông tin phản hồi về sản phẩm (nếu có).

2.2.6.7.4. Trường hợp thẩm tra đột xuất, người có trách nhiệm thẩm tra đánh giá chất lượng công việc đang thực hiện bằng cách: xem xét các hồ sơ có liên quan, kiểm tra thiết bị giám sát, lấy mẫu bán thành phẩm hoặc thành phẩm và xem xét lại các giới hạn tới hạn.

2.2.6.7.5. Việc tự thẩm tra do những cán bộ đã được đào tạo và đủ năng lực tiến hành. Trong trường hợp thiếu cán bộ, cơ sở có thể yêu cầu cán bộ của các cơ quan, tổ chức khác thực hiện việc thẩm tra HACCP.

2.2.6.7.6. Tài liệu, hồ sơ thẩm tra HACCP được lưu trữ và quản lý theo quy định tại mục 2.2.6.8.

**2.2.6.8. Thiết lập thủ tục lưu trữ và quản lý tài liệu, hồ sơ.**

2.2.6.8.1.Cơ sở cần có văn bản quy định về thủ tục lưu trữ và quản lý tài liệu, hồ sơ chương trình HACCP. Nội dung lưu trữ và quản lý tài liệu, hồ sơ tuân thủ theo các quy định từ mục 2.2.6.8.2 đến mục 2.2.6.8.8 dưới đây.

2.2.6.8.2.Tất cả hồ sơ ghi chép của cơ sở được ghi theo mẫurõ ràng, ngắn gọn, phù hợp với thực tế và được người có thẩm quyền xem xét, phê duyệt trước khi đưa vào sử dụng hoặc mỗi khi có thay đổi.

Mỗi biểu mẫu giám sát quá trình sản xuất, giám sát CCP ngoài các nội dung kỹ thuật, ít nhất bao gồm đầy đủ các thông tin cơ bản sau:

a) Tên và địa chỉ của cơ sở;

b) Ngày tháng năm, thời điểm ghi chép và chữ ký của người ghi chép;

c)Kết quả giám sát;

d) Ngày tháng năm thẩm tra và chữ ký của người thẩm tra hồ sơ;

e) Tên hoặc ký mã hiệu của sản phẩm, lô hàng có liên quan.

2.2.6.8.3. Cơ sở đảm bảo lưu trữ đầy đủ ít nhất các thành phần tài liệu HACCP sau đây:

a) Các quy định, tài liệu tham khảo của Việt Nam và quốc tế có liên quan đến hoạt động sản xuất của doanh nghiệp;

b) Các thông tin cơ bản của cơ sở (tên cơ sở, địa chỉ, số điện thoại, fax;sơ đồ tổ chức của cơ sở; bản vẽ mặt bằng sản xuất; danh mục các trang thiết bị công nghệ chủ yếu của cơ sở và tính năng kỹ thuật của từng thiết bị);

c) Các văn bản do lãnh đạo phê duyệt liên quan đến hoạt động quản lý an toàn thực phẩm của cơ sở;

d) Quy phạm thực hành sản xuất tốt (GMP);

e) Quy trình kiểm soát vệ sinh (SCP) hoặc quy phạm vệ sinh chuẩn (SSOP);

f) Các quy trình, thủ tục quy định các hoạt động;

g) Kế hoạch HACCP.

2.2.6.8.4. Cơ sở đảm bảo lưu trữ đầy đủ ít nhất các thành phần hồ sơ HACCP sau đây:

a) Hồ sơ giám sát GMP, SCP hoặc SSOP, kế hoạch HACCP;

b) Hồ sơ thẩm tra HACCP;

c) Hồ sơ hành động sửa chữa;

d) Hồ sơ nhà cung cấp nguyên liệu;

e) Hồ sơ truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm;

f) Hồ sơ khiếu nại của khách hàng (nếu có).

2.2.6.8.5.Cơ sở đảm bảo lưu trữ hồ sơ sản xuất trong thời gian phù hợp với thời hạn sử dụng của từng loại sản phẩm, tuân thủ quy định của pháp luật hoặc những cam kết với khách hàng. Thời gian ít nhất để lưu trữ hồ sơ như sau:

a) 6 tháng đối với sản phẩm tươi sống;

b) 2 năm đối với sản phẩm đông lạnh, chế biến;

c) 2 năm đối với hồ sơ theo dõi thiết bị hoặc các quá trình.

2.2.6.8.6.Cơ sở được lưu trữ một số loại tài liệu, hồ sơ trong máy tính (computer). Trong trường hợp đó phải có thủ tục quy định nội dung lưu trữ, quy trình thao tác, xử lý dữ liệu, lưu trữ dữ liệu, bảo mật, người có trách nhiệm và các chi tiết liên quan khác để chống được việc sửa đổi, xoá hoặc mất dữ liệu.

**CHƯƠNG III**

**QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ**

**3.1. Đánh giá hợp quy**

3.1.1. Việc đánh giá sự phù hợp đối với quy chuẩn này thực hiện theo phương thức 6 quy định tại Thông tư số 05/VBHN-BKHCN ngày 28/8/2017 của Bộ Khoa học và Công nghệ quy định về công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy và phương thức đánh giá sự phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật.

3.1.2. Tổ chức chứng nhận thực hiện chứng nhận hợp quy và phòng thử nghiệm để phục vụ hoạt động chứng nhận đã đăng ký hoạt động theo quy định tại Nghị định 107/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ và được cơ quan có thẩm quyền chỉ định.

**3.2. Giám sát và xử lý**

3.2.1. Cơ sở chịu sự thanh tra, kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hoặc cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ở địa phương.

3.2.2. Việc tiến hành thanh tra, kiểm tra và xử lý vi phạm tuân thủ theo quy định của pháp luật hiện hành

**3.3. Tổ chức thực hiện**

3.3.1. Các cơ sở nêu tại mục 1.2 của Quy chuẩn này có trách nhiệm tuân thủ các quy định kỹ thuật của quy chuẩn này.

3.3.2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan phổ biến, hướng dẫn và kiểm tra việc thực hiện quy chuẩn này; trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn điều chỉnh, bổ sung Quy chuẩn này khi cần thiết.

3.3.3. Trong trường hợp các quy định pháp luật được viện dẫn trong Quy chuẩn này có sự điều chỉnh, bổ sung hoặc được thay thế thì thực hiện theo các quy định mới.

**PHỤ LỤC**

(tham khảo)

**Hướng dẫn sử dụng sơ đồ cây quyết định để xác định điểm**

Quay lại câu hỏi này

**Câu hỏi 3:** Việc kiểm soát tại công đoạn này là cần thiết để ngăn ngừa, loại trừ hoặc làm giảm được rủi ro về mối nguy đối với người tiêu dùng hay không?

CCP

**kiểm soát tới hạn**

Không

Phân tích công đoạn kế tiếp

**Câu hỏi 1:** Công đoạn này có mối nguy đáng kể về an toàn thực phẩm cần phải kiểm soát hay không?

Không phải CCP

Có

**Câu hỏi 2:** Tại công đoạn này có biện pháp kiểm soát mối nguy đáng kể đã được xác định hay không?

Có

Điều chỉnh lại công đoạn này, hoặc quy trình sản xuất, hoặc sản phẩm

**Câu hỏi 2.1:** Kiểm soát tại công đoạn này cần thiết cho an toàn thựcphẩm

?

Không

Có

Không

Không phải CCP

Phân tích công đoạn kế tiếp

Không

Không phải CCP

Phân tích công đoạn kế tiếp

Có