BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
--------	Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 08/2015/TT-BNNPTNT	*Hà Nội, ngày 02 tháng 3 năm 2015*

THÔNG TƯ

QUY ĐỊNH VỀ VIỆC KIỂM TRA, GIÁM SÁT VỆ SINH THÚ Y, AN TOÀN THỰC *PHẨM ĐỐI VỚI SẢN XUẤT, KINH DOANH MẬT ONG XUẤT KHẨU*

Căn cứ Pháp lệnh Thú y ngày 29 tháng 4 năm 2004;

Căn cứ Nghị định số 199/2013/NĐ-CP ngày 26 tháng 11 năm 2013 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 33/2005/NĐ-CP ngày 15 tháng 3 năm 2005 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Thú y; Nghị định số 119/2008/NĐ-CP ngày 28 tháng 11 năm 2008 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định 33/2005/NĐ-CP;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Thú y,

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư quy định về việc kiểm tra, giám sát vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm đối với sản xuất, kinh doanh mật ong xuất khẩu.

Chương I

NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng.

1. Thông tư này quy định về giám sát vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm (ATTP) đối với sản xuất, kinh doanh mật ong xuất khẩu; hệ thống giám sát, trách nhiệm của các cơ quan thực hiện giám sát và các cơ sở tham gia hoạt động sản xuất, kinh doanh mật ong phục vụ xuất khẩu.

2. Thông tư này áp dụng đối với các cơ sở trong chuỗi sản xuất, kinh doanh mật ong xuất khẩu, bao gồm: Cơ sở nuôi ong; cơ sở thu gom, chế biến, kinh doanh mật ong phục vụ xuất khẩu.

Điều 2. Giải thích từ ngữ.

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

1. Mật ong bao gồm cả mật ong và sữa ong chúa.

2. Sản xuất mật ong là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động nuôi ong, khai thác mật ong; thu gom, chế biến, kinh doanh mật ong.

3. Cơ sở nuôi ong là nơi thực hiện quá trình nuôi ong và khai thác mật ong nguyên liệu.

4. Chế biến mật ong là quá trình xử lý mật ong nguyên liệu theo phương pháp công nghiệp hoặc thủ công để tạo thành nguyên liệu thực phẩm hoặc sản phẩm thực phẩm.

5. Kinh doanh mật ong là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động thu gom, dịch vụ bảo quản, dịch vụ vận chuyển hoặc buôn bán mật ong.

6. Cơ quan giám sát là các cơ quan chuyên ngành thú y được giao nhiệm vụ triển khai thực hiện kế hoạch giám sát vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm trong nuôi ong; thu gom, chế biến, kinh doanh mật ong.

Chương II

KIỂM TRA, GIÁM SÁT VỆ SINH THÚ Y, AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 3. Xây dựng và phê duyệt kế hoạch giám sát.

1. Căn cứ xây dựng kế hoạch giám sát mật ong hàng năm:

a) Sản lượng mật ong xuất khẩu trong năm; thời vụ khai thác mật ong, chế biến mật ong và dự kiến sản lượng mật ong của năm tiếp theo;

b) Kết quả giám sát vệ sinh thú y, ATTP đối với sản xuất, kinh doanh mật ong của năm trước, thông tin cảnh báo của cơ quan nhà nước có thẩm quyền về chất lượng, ATTP đối với mật ong xuất khẩu để xác định các chỉ tiêu có nguy cơ cao về ATTP.

c) Số lượng cơ sở sản xuất, kinh doanh mật ong và kết quả kiểm tra, đánh giá, phân loại điều kiện vệ sinh thú y, ATTP tương ứng với các đối tượng nêu tại Điều 2 Thông tư này.

2. Cục Thú y chủ trì xây dựng kế hoạch giám sát hàng năm trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phê duyệt, cấp kinh phí và triển khai thực hiện kế hoạch giám sát mật ong hàng năm.

3. Việc xây dựng kế hoạch hàng năm gửi cho các nước nhập khẩu, việc thực hiện giám sát, số lượng mẫu và xử lý mẫu phân tích, báo cáo kết quả hàng năm cho các nước nhập khẩu được thực hiện ở các cơ quan, đơn vị có liên quan.

4. Nội dung kế hoạch giám sát:

a) Kiểm tra, đánh giá điều kiện vệ sinh thú y và lấy mẫu mật ong tại các cơ sở nuôi ong; cơ sở thu gom, chế biến, kinh doanh mật ong;

b) Lấy mẫu mật ong tại các cơ sở nuôi ong; cơ sở thu gom, chế biến, kinh doanh mật ong;

c) Phân tích các chỉ tiêu chất tồn dư trong mật ong được lấy tại các cơ sở nuôi ong; cơ sở thu gom, chế biến, kinh doanh mật ong;

d) Tổng hợp báo cáo kế hoạch giám sát theo yêu cầu quản lý và yêu cầu của các nước nhập khẩu.

Điều 4. Các cơ quan giám sát.

1. Hệ thống kiểm tra, giám sát vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm trong nuôi ong; thu gom, chế biến, kinh doanh mật ong bao gồm:

a) Cục Thú y;

b) Các Cơ quan Thú y vùng;

c) Trung tâm Kiểm tra vệ sinh thú y Trung ương I, II;

d) Chi cục Thú y các tỉnh có nuôi ong.

2. Các cơ quan giám sát theo nhiệm vụ, quyền hạn thực hiện những công việc được phân công đảm bảo hệ thống giám sát khép kín từ khâu sản xuất tới vận chuyển, sơ chế, chế biến, kinh doanh xuất khẩu.

Điều 5. Đối tượng được kiểm tra, giám sát các hoạt động sản xuất và chế biến mật ong.

Các cơ sở cơ sở nuôi ong; cơ sở thu gom, chế biến, kinh doanh mật ong chịu sự kiểm tra, giám sát và thực hiện các yêu cầu của cơ quan giám sát.

Điều 6. Thời gian thực hiện kiểm tra, giám sát và lấy mẫu phân tích.

1. Trong các tháng 2 - 4 và tháng 8 - 10 hàng năm, Cục Thú y tổ chức thực hiện việc kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm và lấy mẫu mật ong giám sát các chất tồn dư độc hại tại các cơ sở nuôi ong; cơ sở thu gom, chế biến, kinh doanh mật ong.

Trong trường hợp cần thiết, việc kiểm tra các cơ sở và lấy mẫu mật ong có thể được thực hiện đột xuất.

2. Việc kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm đối với các cơ sở nuôi ong; cơ sở thu gom, chế biến, kinh doanh mật ong thực hiện theo quy định tại Điều 7 của Thông tư này.

3. Lấy mẫu ngẫu nhiên hoặc có chủ định nhằm giám sát, đánh giá sự phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia, quy định về ATTP của mật ong và yêu cầu của nước nhập khẩu (theo hướng dẫn tại phụ lục 1 ban hành kèm theo Thông tư này); cơ cấu mẫu, số lượng mẫu lấy để phân tích các chỉ tiêu chất tồn dư theo kế hoạch hàng năm.

4. Lựa chọn vùng lấy mẫu mật ong.

a) Vùng lấy mẫu mật ong tại cơ sở nuôi ong căn cứ theo mùa vụ khai thác và vùng khai thác mật ong;

b) Vùng lấy mẫu mật ong tại các cơ sở thu gom, chế biến, kinh doanh mật ong căn cứ vào thời điểm kiểm tra, giám sát và tập trung tại các tỉnh nơi có các cơ sở thu gom, chế biến mật ong.

5. Yêu cầu đối với người lấy mẫu.

a) Người lấy mẫu phải được đào tạo, tập huấn về kỹ thuật lấy mẫu và được cơ quan có thẩm quyền giao nhiệm vụ.

b) Được trang bị đầy đủ dụng cụ, trang thiết bị phục vụ lấy mẫu, bảo quản mẫu.

Điều 7. Kiểm tra đánh giá, phân loại điều kiện vệ sinh thú y, ATTP đối với các cơ sở nuôi ong, chế biến mật ong xuất khẩu.

1. Việc kiểm tra đánh giá, phân loại các cơ sở nuôi ong; cơ sở sơ chế, chế biến mật ong xuất khẩu thực hiện theo Thông tư số 45/2014/TT-BNNPTNT ngày 03/12/2014 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định việc kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và kiểm tra chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản đủ điều kiện ATTP.

2. Biên bản kiểm tra đánh giá, phân loại điều kiện vệ sinh thú y, ATTP đối với cơ sở nuôi ong, theo mẫu tại phụ lục 2 ban hành kèm theo Thông tư này;

3. Biên bản kiểm tra đánh giá, phân loại điều kiện vệ sinh thú y, ATTP đối với cơ sở sơ chế, chế biến mật ong, theo mẫu tại phụ lục 3 ban hành kèm theo Thông tư này.

4. Căn cứ kết quả kiểm tra đánh giá, phân loại điều kiện vệ sinh thú y, ATTP, Cục Thú y xem xét cấp hoặc thu hồi giấy chứng nhận kiện vệ sinh thú y, ATTP đối với các cơ sở chế biến, kinh doanh mật ong xuất khẩu.

Điều 8. Quy định về việc kiểm tra, lấy mẫu phân tích và phân tích mẫu.

1. Trung tâm Kiểm tra vệ sinh thú y Trung ương I chủ trì phối hợp với các Cơ quan Thú y vùng, Trung tâm Kiểm tra vệ sinh thú y Trung ương II thực hiện việc kiểm tra, lấy mẫu và phân tích mẫu đối với các cơ sở nuôi ong; cơ sở thu gom, chế biến, kinh doanh mật ong.

2. Mật ong phải được phân tích các chỉ tiêu chất tồn dư độc hại như các chất kháng sinh, kim loại nặng, hóa chất bảo vệ thực vật và các chất tồn dư khác theo kế hoạch hàng năm được phê duyệt.

Trong thời gian 20 ngày làm việc kể từ ngày nhận được mẫu, phòng thử nghiệm phải thông báo kết quả tới cơ quan giám sát để tổng hợp kết quả phân tích.

3. Kết quả phân tích mẫu được lưu giữ tại cơ quan phân tích và được gửi tới các cơ quan có liên quan.

Điều 9. Quy định về việc kiểm dịch lô hàng mật ong xuất khẩu.

1. Chỉ các cơ sở sản xuất, kinh doanh mật ong tham gia chương trình giám sát vệ sinh thú y, ATTP và được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh thú y mới được phép xuất khẩu mật ong.

2. Việc kiểm dịch lô hàng mật ong để xuất khẩu được thực hiện theo yêu cầu của nước nhập khẩu.

3. Trường hợp phát hiện lô hàng có chứa chất tồn dư vượt quá giới hạn cho phép, cơ quan kiểm dịch động vật xuất khẩu thông báo ngay cho cơ sở sản xuất, kinh doanh biết và thực hiện các biện pháp xử lý theo quy định.

Chương III

SỬ DỤNG THUỐC THÚ Y, THỨC ĂN TRONG NUÔI ONG

Điều 10. Sử dụng thuốc thú y trong nuôi ong.

1. Chỉ sử dụng các loại thuốc thú y được phép lưu hành tại Việt Nam để phòng, trị bệnh cho ong theo quy định.

2. Khi sử dụng thuốc để phòng, trị bệnh cho ong phải tuân theo đúng chỉ định ghi trên nhãn thuốc và hướng dẫn của cơ sở sản xuất hoặc cán bộ thú y. Cơ sở nuôi ong phải có sổ sách theo dõi, ghi chép tình hình dịch bệnh ong, điều trị và sử dụng thuốc điều trị bệnh cho ong.

3. Đối với những tổ chức, cá nhân nuôi ong để xuất khẩu, ngoài việc thực hiện các quy định của pháp luật về sử dụng thuốc thú y, thức ăn trong nuôi ong mà còn phải thực hiện theo các yêu cầu của nước nhập khẩu.

Điều 11. Sử dụng thức ăn dùng cho nuôi ong.

Chỉ sử dụng thức ăn dùng cho nuôi ong được phép lưu hành tại Việt Nam và có thông tin nhãn mác đầy đủ theo quy định. Nghiêm cấm việc pha trộn kháng sinh, hoóc môn và các hóa chất độc hại khác vào thức ăn nuôi ong.

Chương IV

XỬ LÝ VI PHẠM

Điều 12. Xử lý mật ong không đạt yêu cầu trong quá trình kiểm tra, giám sát.

Trong quá trình phân tích mẫu mật ong, nếu phát hiện thấy những chỉ tiêu vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm bắt buộc phải kiểm tra, vượt quá giới hạn cho phép, cơ quan giám sát được phân công xử lý vi phạm thực hiện:

1. Thông báo ngay cho cơ sở có mật ong bị phát hiện vi phạm về vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm; việc thông báo phải đảm bảo các thông tin sau:

a) Tên cơ sở có sản phẩm bị phát hiện vi phạm;

b) Lý do vi phạm;

c) Lô hàng, số lượng sản phẩm bị vi phạm;

d) Ngày lấy mẫu và kết quả kiểm tra.

c) Yêu cầu cơ sở không sử dụng mật ong nguyên liệu để đưa vào chế biến hoặc tạm dừng việc xuất khẩu đối với lô hàng mật ong vi phạm.

2. Tổ chức lấy mẫu tái kiểm tra đối với các chỉ tiêu vi phạm.

3. Yêu cầu cơ sở thực hiện ngay việc truy xuất nguồn gốc, xác định nguyên nhân vi phạm, thiết lập và thực hiện các biện pháp khắc phục phù hợp và báo cáo kết quả thực hiện cho Cơ quan giám sát.

4. Các cơ quan giám sát tổ chức thẩm tra việc thực hiện truy xuất nguồn gốc và kết quả khắc phục của cơ sở; trong trường hợp cần thiết, tổ chức truy xuất từ cơ sở nuôi ong đến các cơ sở thu gom, chế biến và kinh doanh mật ong phát hiện vi phạm (nếu có) để thu hồi, xử lý sản phẩm mất an toàn.

5. Thực hiện các biện pháp giám sát tăng cường và lấy mẫu có chủ định đối với cơ sở có mẫu vi phạm cho đến khi các kết quả giám sát cho thấy cơ sở tuân thủ và đáp ứng các quy định.

a) Đưa vào danh sách cảnh báo và áp dụng các biện pháp tăng cường giám sát, kiểm soát ít nhất 30% lô hàng của 5 lô hàng liên tiếp;

b) Trường hợp vi phạm tiếp tục bị phát hiện đưa vào danh sách kiểm soát đặc biệt, kiểm soát 100% các lô hàng trước khi đưa ra thị trường tiêu thụ hoặc xuất khẩu.

c) Nếu kết quả giám sát tăng cường cho thấy cơ sở tiếp tục có mẫu không bảo đảm ATTP, cơ quan giám sát lập hồ sơ thông báo cơ quan được giao thực hiện chức năng thanh tra chuyên ngành để xem xét, tổ chức thanh tra (nếu cần thiết) và xử lý theo quy định hiện hành; đồng gửi Cục Thú y để xem xét, có biện pháp tăng cường kiểm tra điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, ATTP hoặc tạm dừng xuất khẩu mật ong của cơ sở.

d) Trường hợp không tái phạm được đưa ra khỏi danh sách cảnh báo.

6. Xử lý mật ong không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm:

a) Đối với mật ong bị biến đổi về tính chất lý hóa: Chuyển đổi mục đích sử dụng, sử dụng làm nguyên liệu chưng cất cồn công nghiệp hoặc chế biến các sản phẩm không dùng cho người.

b) Đối với mật ong vi phạm các chỉ tiêu kháng sinh cấm sử dụng, kim loại nặng vượt quá giới hạn cho phép: Tùy theo mức độ, áp dụng chuyển mục đích sử dụng hoặc tiêu hủy.

Điều 13. Xử lý mật ong xuất khẩu không đạt yêu cầu của nước nhập khẩu.

1. Trường hợp các lô hàng đã xuất khẩu, nếu nước nhập khẩu phát hiện có các chất tồn dư vượt quá giới hạn cho phép hoặc không đúng nguồn gốc thì chủ hàng hoặc cơ sở sản xuất lô hàng phải thông báo cho Cục Thú y để phối hợp với các cơ quan liên quan và nước nhập khẩu xử lý lô hàng.

2. Cục Thú y để phối hợp với cơ sở sản xuất, kinh doanh mật ong thực hiện truy xuất nguồn gốc và áp dụng các biện pháp xử lý theo quy định tại các khoản 3, 4, 5, 6 Điều 12 của Thông tư này.

3. Chủ hàng phải chịu toàn bộ chi phí cho việc xử lý lô hàng.

Chương V

TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 14. Trách nhiệm của Cục Thú y.

1. Tổ chức thực hiện kiểm tra, giám sát theo kế hoạch được phê duyệt.

2. Hướng dẫn Chi cục Thú y các tỉnh, thành phố có liên quan đến nuôi ong thực hiện việc theo dõi, giám sát việc sản xuất và sử dụng thuốc thú y trong nuôi ong.

3. Phổ biến, tuyên truyền các quy định về sản xuất thức ăn nuôi ong; sử dụng thuốc thú y trong phòng trị bệnh cho ong; điều kiện vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm trong thu gom, chế biến, kinh doanh mật ong và tổ chức xử lý vi phạm.

4. Theo dõi các hoạt động của các cơ quan khác trong hệ thống kiểm tra, giám sát; các cơ sở sản xuất, kinh doanh mật ong xuất khẩu.

5. Tổ chức các đợt kiểm tra, giám sát hàng năm; cấp giấy chứng nhận điều kiện vệ sinh thú y đối với các cơ sở chế biến, kinh doanh mật ong đủ điều kiện vệ sinh thú y để xuất khẩu.

6. Tổng hợp các thông tin, phân tích đánh giá, điều chỉnh các hoạt động phù hợp với yêu cầu đã được đặt ra.

7. Tổng hợp kế hoạch hàng năm; báo cáo Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn kết quả kiểm tra, giám sát, phân tích mẫu đã thực hiện, các điều chỉnh, xử lý vi phạm về sản xuất, kinh doanh, xuất khẩu mật ong và thông báo cho các cơ quan có thẩm quyền của nước nhập khẩu mật ong khi có yêu cầu.

8. Tổ chức lập danh mục và cập nhật hồ sơ, mã số các cơ sở nuôi ong, các cơ sở sản xuất mật ong xuất khẩu.

Điều 15. Trách nhiệm của các Cơ quan Thú y vùng.

1. Thực hiện các nhiệm vụ kiểm tra, giám sát tình hình sản xuất, kinh doanh, xuất khẩu mật ong từ các cơ sở sản xuất, kinh doanh mật ong trên địa bàn quản lý.

2. Thực hiện việc kiểm dịch và cấp giấy chứng nhận kiểm dịch xuất khẩu mật ong theo yêu cầu của nước nhập khẩu.

3. Thực hiện thẩm tra việc truy xuất nguồn gốc và kết quả khắc phục của cơ sở vi phạm trong quá trình sản xuất, kinh doanh và xuất khẩu mật ong.

4. Báo cáo kết quả hoạt động về Cục Thú y và thông báo cho các đối tượng có liên quan khác.

Điều 16. Trách nhiệm của các Chi cục Thú y nơi sản xuất mật ong.

1. Thực hiện việc theo dõi, giám sát việc kinh doanh và sử dụng thuốc thú y trong nuôi ong trên địa bàn quản lý.

2. Phối hợp với các cơ quan giám sát thuộc Cục Thú y trong việc kiểm tra, giám sát các cơ sở sản xuất, kinh doanh mật ong trên địa bàn.

Điều 17. Trách nhiệm của các Trung tâm Kiểm tra vệ sinh thú y Trung ương I, II.

1. Trung tâm Kiểm tra vệ sinh thú y Trung ương I: Lập kế hoạch giám sát, thực hiện việc giám sát, lấy mẫu và phân tích mẫu hàng năm theo kế hoạch đã thông báo cho các nước nhập khẩu; tổng hợp và báo cáo số liệu về Cục Thú y sau các đợt lấy mẫu. Lập hồ sơ các cơ sở sản xuất, kinh doanh mật ong xuất khẩu và hệ thống lưu trữ các thông tin, dữ liệu liên quan.

2. Trung tâm Kiểm tra vệ sinh thú y Trung ương II: Tham gia các đợt kiểm tra các cơ sở nuôi ong; sản xuất, kinh doanh mật ong theo phân công của Cục Thú y.

Điều 18. Trách nhiệm của các cơ sở thu gom, chế biến, kinh doanh mật ong xuất khẩu.

1. Tổ chức thực hiện chương trình thực hành sản xuất tốt (GMP) hoặc hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP) hoặc theo tiêu chuẩn ISO 22.000:2005 trong chế biến mật ong; hướng dẫn, kiểm tra các cơ sở nuôi ong thực hiện quy trình nuôi ong đảm bảo vệ sinh thú y, ATTP hoặc quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi ong an toàn tại Việt Nam (VietGAHP) đáp ứng các yêu cầu vệ sinh thú y, đảm bảo ATTP đối với mật ong xuất khẩu và cho người tiêu dùng.

2. Tuân thủ quy định kiểm tra, giám sát và hướng dẫn của các cơ quan giám sát trong việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với mật ong.

3. Tổ chức lấy mẫu, phân tích mẫu, lưu mẫu để kiểm tra các chỉ tiêu chất tồn dư theo kế hoạch của cơ sở.

4. Lập sổ sách theo dõi, giám sát nguồn gốc của từng lô hàng, thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc để đảm bảo khả năng nhận diện, truy xuất sản phẩm tại các công đoạn xác định của quá trình nuôi ong, chế biến và phân phối mật ong.

5. Tổ chức tập huấn, nâng cao kiến thức cho người nuôi ong, chế biến mật ong.

6. Chấp hành nghiêm túc quyết định xử lý vi phạm của Cơ quan thẩm quyền khi phát hiện mật ong không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

7. Thông báo kết quả hoạt động của cơ sở, những vi phạm, xử lý vi phạm, các thông tin có liên quan cho các cơ quan giám sát.

8. Lập danh sách các chủ nuôi ong cung cấp mật ong nguyên liệu cho cơ sở chế biến mật ong theo phụ lục 4 ban hành kèm theo Thông tư này. Danh sách các chủ nuôi ong, gửi về Cục Thú y, Trung tâm Kiểm tra vệ sinh thú y Trung ương I chậm nhất vào ngày 15/01 hàng năm.

9. Phối hợp với các cơ quan giám sát thực hiện việc truy xuất nguồn gốc đối với các trường hợp vi phạm.

Điều 19. Trách nhiệm của các cơ sở nuôi ong.

1. Thực hiện quy trình nuôi ong đảm bảo vệ sinh thú y, ATTP. Khuyến khích áp dụng quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi ong an toàn tại Việt Nam (VietGAHP).

2. Chỉ được sử dụng những loại thuốc thú y có trong danh mục thuốc thú y được phép lưu hành tại Việt Nam. Mật ong chỉ được khai thác sử dụng để làm thực phẩm khi tuân thủ đúng thời gian ngưng thuốc theo chỉ định của nhà sản xuất.

3. Thường xuyên thông báo diễn biến tình hình dịch bệnh của ong, tình hình sản xuất mật ong cho các cơ quan có liên quan để xử lý.

4. Lập sổ theo dõi từng đàn ong để phục vụ cho công tác truy xuất nguồn gốc.

Chương VI

ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 20. Hiệu lực thi hành.

Thông tư này có hiệu lực thi hành kể từ ngày 15 tháng 4 năm 2015 và thay thế Thông tư số 23/2009/TT-BNN ngày 29/4/2009 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về việc kiểm tra, giám sát vệ sinh thú y đối với sản xuất, kinh doanh mật ong.

Điều 21. Trách nhiệm thi hành.

Cục trưởng Cục Thú y, Thủ trưởng các đơn vị thuộc Bộ và các tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Thông tư này./.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Vũ Văn Tám

Nơi nhận:
- Văn phòng Chính phủ;
- Công báo Chính phủ, Website Chính phủ;
- UBND các tỉnh, thành phố;
- Lãnh đạo Bộ NN&PTNT;
- Cục Kiểm tra văn bản-Bộ Tư Pháp;
- Văn phòng EU tại Hà Nội, Brussel-Bỉ;
- Các Cục, Vụ, Thanh tra, Văn phòng thuộc Bộ;
- Các đơn vị thuộc Cục Thú y;
- Sở NN và PTNT, Chi cục Thú y các tỉnh, thành phố;
- Lưu: VT, TY.

VBPL-TS24CORP
www.TS24.com.vn

PHỤ LỤC 1

HƯỚNG DẪN LẤY MẪU KIỂM TRA, GIÁM SÁT VỆ SINH THÚ Y, AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CÁC CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH MẬT ONG

(Ban hành kèm theo Thông tư số 08/2015/TT-BNNPTNT ngày 02/03/2015 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

1. Lấy mẫu mật ong theo TCVN 5261 – 90: Lấy mẫu mật ong.

a) Sử dụng phương pháp ngẫu nhiên để xác định các đơn vị bao gói cần thiết được chỉ định để lấy mẫu. Số lượng các đơn vị bao gói được chỉ định để lấy mẫu theo bảng:

Số lượng đơn vị bao gói/thùng ong có trong lô hàng đồng nhất	**Số lượng đơn vị bao gói/thùng ong được chỉ định để lấy mẫu**
- Từ 1 đến 5	- Toàn bộ
- Từ 6 đến 50	- 5 đơn vị bao gói/thùng ong + 5%
- Từ 51 đến 100	- 8 đơn vị bao gói/thùng ong + 2%
- Trên 100	- 10 đơn vị bao gói/thùng ong + 1%

b) Lấy mẫu tại cơ sở nuôi ong tùy theo quy mô, mật độ bố trí trại ong, căn cứ theo danh sách trại ong của các cơ sở chế biến mật ong, cơ quan giám sát quyết định số lượng mẫu lấy;

c) Lấy mẫu tại cơ sở chế biến, kinh doanh mật ong, căn cứ vào sản lượng và quy mô từng cơ sở, mỗi cơ sở lấy ít nhất 01 mẫu;

d) Đối với mẫu mật ong, trọng lượng mỗi mẫu từ 300 – 600 gr;

đ) Các mẫu phải được niêm phong và có chữ ký của người lấy mẫu;

e) Mẫu lấy phải có biên bản lấy mẫu và được mã hóa theo số thứ tự của biên bản lấy mẫu (kèm theo phụ lục 1).

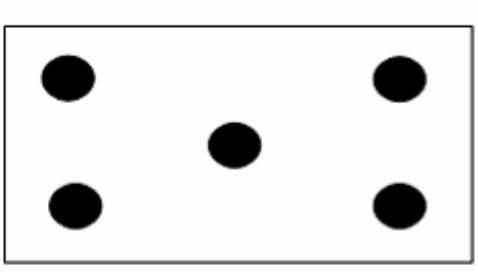
2. Dụng cụ lấy mẫu phải sạch, khô và không làm ảnh hưởng đến các thuộc tính như mùi, vị hoặc tính chất lý hóa, vi sinh của sản phẩm.

Dụng cụ sử dụng để lấy mẫu gồm: Đũa làm bằng inox, ống lấy mẫu bằng inox hoặc nhựa dùng cho thực phẩm.

3. Dụng cụ chứa đựng mẫu và nắp đậy được làm từ vật liệu đảm bảo bảo vệ được mẫu và không làm biến đổi mẫu, ảnh hưởng tới các kết quả phân tích hoặc kiểm tra sau này.

Dụng cụ sử dụng để chứa mẫu gồm: Chậu inox hoặc nhựa dùng cho thực phẩm, chai hoặc bình thủy tinh có nút kín.

4. Vị trí lấy mẫu.



5. Kỹ thuật lấy mẫu:

5.1. Lấy mẫu tại thùng ong:

- Dùng phương pháp ngẫu nhiên để xác định số thùng ong được chỉ định lấy mẫu. Mỗi thùng ong lấy từ 01 đến 03 cầu mật ong đưa vào quay ly tâm.

- Mẫu được thu ngay tại vòi ở thùng quay mật và được chứa vào chậu.

- Gộp tất cả các mẫu ban đầu đã lấy ở các cầu ong để có mẫu chung.

- Dùng đũa trộn đều mẫu chung trong vòng 3 – 5 phút.

- Rút ra 01 mẫu trung bình có khối lượng từ từ 300 – 600 gr.

- Trong trường hợp không quay được mật ong thì có thể cắt khu vực bánh tổ ong có chứa mật.

5.2. Lấy mẫu từ dụng cụ chứa mật ong:

- Dùng phương pháp ngẫu nhiên để xác định số đơn vị bao gói được chỉ định lấy mẫu.

- Mỗi đơn vị bao gói lấy ít nhất 05 vị trí theo sơ đồ tại mục 4. Khuấy đều mật ong, dùng ống lấy mật chọc thẳng từ trên xuống tận đáy thùng để lấy mẫu ban đầu.

- Dùng ống lấy mẫu đưa thẳng từ trên xuống tận đáy, bịt tay vào đầu trên của ống, nhấc ống lên và cho mẫu ban đầu vào cốc hoặc chậu thủy tinh.

- Gộp tất cả các mẫu ban đầu đã lấy ở các dụng cụ chứa đựng để có mẫu chung.

- Dùng đũa trộn đều mẫu chung trong vòng 3 – 5 phút.

- Rút ra 01 mẫu trung bình có khối lượng từ 300 – 600 gr.

5.3. Lấy mẫu sữa ong chúa tự nhiên:

- Dùng phương pháp ngẫu nhiên để xác định số đơn vị bao gói được chỉ định lấy mẫu.

- Trộn đều sữa ong chúa, dùng thìa để lấy mẫu ban đầu ở các vị trí khác nhau.

- Gộp tất cả mẫu ban đầu để tạo thành mẫu chung;

- Dùng thìa trộn đều mẫu chung trong vòng 3 – 5 phút.

- Rút ra 01 mẫu trung bình có khối lượng từ 20 – 50 gr.

6. Bảo quản và vận chuyển mẫu:

- Mẫu mật ong phải được để trong thùng kín tránh ánh sáng đảm bảo không làm thay đổi trạng thái và chất lượng của mẫu ở thời điểm lấy mẫu.

- Trong quá trình vận chuyển, phải chú ý tránh bị hấp thụ mùi, ánh sáng và các điều kiện khác làm ảnh hưởng tới chất lượng của mẫu.

- Mẫu mật ong phải được bảo quản ở nhiệt độ phòng, nơi khô ráo và tránh ánh sáng chiếu thẳng.

VBPL TS24CORP www.TS24.com.vn

Tên cơ quan lấy mẫu:.....

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

Số:.....

....., ngày.....tháng.....năm.....

BIÊN BẢN LẤY MẪU

Hôm nay, ngày.....tháng.....năm....., chúng tôi gồm:

1. Ông (bà):.....

2. Ông (bà):.....

3. Ông (bà):.....

Chứng kiến và thực hiện lấy mẫu tại:.....

.....

I. NỘI DUNG LẤY MẪU

1. Mục đích lấy mẫu: .....

2. Phương pháp lấy mẫu: .....

STT	Loại mẫu	Mã số mẫu	Ghi chú

II. Ý KIẾN CỦA ĐƠN VỊ/CÁ NHÂN YÊU CẦU LẤY MẪU

.....

.....

.....

ĐƠN VỊ/CÁ NHÂN
NƠI MẪU ĐƯỢC LẤY

NGƯỜI LẤY MẪU

VBPL-TS24CORP
www.TS24.com.vn

PHỤ LỤC 2

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y, AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ NUÔI ONG

(Ban hành kèm theo Thông tư số 08/2015/TT-BNNPTNT ngày 02/03/2015 của 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

....., ngày ….…… tháng……..năm 201….

BIÊN BẢN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y, AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ NUÔI ONG

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên chủ cơ sở: ……

2. Địa chỉ liên hệ: ……

……

…

3. Số điện thoại: …… Fax: …… E.mail: ……

4. Địa điểm đặt trại ong: ……

……

…

5. Sản phẩm sản xuất: …… Mã số cơ sở *(nếu có)*:……

6. Xuất mật ong nguyên liệu cho Công ty : ……

8. Thành phần Đoàn kiểm tra: 1) ……..

2) ……..

3) ……..

4) ……..

5) ……..

9. Đại diện cơ sở: 1) ……..

VBPL-TS24.COM
www.TS24.com.vn

2) ……..……..

II. TIÊU CHÍ KIỂM TRA:

TT	Tiêu chí kiểm tra	Kết quả kiểm tra				Diễn giải sai lỗi và biện pháp khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
I	**Địa điểm đặt nuôi ong**					
1.	Không bị ảnh hưởng bởi khói, bụi, hóa chất độc hại của nhà máy, xí nghiệp, các nguồn gây ô nhiễm khác	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2.	Vị trí đặt trại nuôi ong phù hợp với vùng nuôi ong; vùng nguyên liệu phấn hoa không bị ô nhiễm các chất độc hại	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
3.	Thùng ong trong trại có được bố trí đúng quy cách về hướng, độ cao, khu vực khác	[ ]	[ ]	[ ]		
4.	Khu vực quay mật phải được bố trí riêng biệt với khu vực đặt thùng ong và được làm sạch trước và sau khi quay mật	[ ]	[ ]	[ ]		
5.	Vùng nuôi ong không bị dịch bệnh ong trong khoảng thời gian 3 tháng trước khi đặt nuôi	[ ]	[ ]	[ ]		
II	**Dụng cụ, thiết bị nuôi ong; quay mật, đựng mật ong**					
6.	Có đầy đủ trang thiết bị, dụng cụ phục vụ nuôi ong; khai thác, chứa đựng mật ong.	[ ]	[ ]	[ ]		
7.	Thùng nuôi, cầu ong được làm từ vật liệu không gây độc hại cho ong, ô nhiễm cho mật ong.	[ ]	[ ]	[ ]		
8.	Dụng cụ nuôi ong phải được vệ sinh sạch sẽ thường xuyên trước và sau khi sử dụng, bảo quản nơi khô ráo, sạch sẽ.	[ ]	[ ]			
9.	Thiết bị quay mật, dụng cụ chứa đựng mật ong phải được làm bằng vật liệu không thấm nước, không độc, không bị han gỉ, không thôi nhiễm các chất độc hại	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

TT	Tiêu chí kiểm tra	Kết quả kiểm tra				Diễn giải sai lỗi và biện pháp khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	vào mật ong, không gây mùi lạ hay làm biến đổi mật ong.					
0.	Dụng cụ quay mật phải được vệ sinh sạch sẽ trước và sau mỗi ngày quay mật và được đậy kín khi không sử dụng.	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
1.	Dụng cụ chứa mật phải được vệ sinh sạch sẽ trước khi chứa đựng mật.	[ ]	[ ]	[ ]		
III	**Quản lý về thức ăn và nước uống**					
2.	Nước sử dụng để nuôi ong, rửa thiết bị quay mật, dụng cụ chứa đựng mật ong phải đảm bảo sạch, an toàn	[ ]	[ ]			
3.	Sử dụng thức ăn dùng cho nuôi ong được phép lưu hành tại Việt Nam và có thông tin nhãn mác đầy đủ theo quy định.	[ ]	[ ]			
IV	**Quản lý đàn ong**					
4.	Có lưu trữ hồ sơ về con giống; nhật ký theo dõi sức khỏe hàng ngày của đàn ong, thức ăn cho ong và các thay đổi khác.	[ ]	[ ]	[ ]		
5.	Tuân thủ đúng các phương pháp về nhập đàn và di chuyển đàn.	[ ]	[ ]			
6.	Tuân thủ đúng các nguyên tắc về tạo chúa, thay chúa, chia đàn	[ ]	[ ]			
V	**Quản lý dịch bệnh và động vật gây hại**					
7.	Chủ trại ong, người nuôi ong được tập huấn kiến thức về bệnh ong; các biện pháp phòng trị bệnh cho ong	[ ]	[ ]			
8.	Sử dụng thuốc để phòng, trị bệnh cho ong phải tuân theo đúng chỉ định ghi trên nhãn thuốc và hướng dẫn của cơ sở sản xuất hoặc cán bộ thú y. Tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo khuyến cáo của nhà sản xuất	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
9.	Có hồ sơ ghi chép đầy đủ tình hình dịch bệnh, các biện pháp can thiệp, thuốc hay	[ ]	[ ]	[ ]		

TT	Tiêu chí kiểm tra	Kết quả kiểm tra				Diễn giải sai lỗi và biện pháp khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	hóa dược để phòng trị bệnh cho đàn ong.					
0.	Có văn bản hướng dẫn sử dụng thuốc thú y, hóa dược trong phòng trị bệnh cho ong; văn bản quy định các loại thuốc thú y cấm sử dụng trong nuôi ong	[ ]	[ ]	[ ]		
.	Thực hiện ngừng khai thác mật ong và các sản phẩm mật ong khác khi đang điều trị bệnh cho ong	[ ]	[ ]	[ ]		
2.	Có biện pháp phòng trừ các loại động vật gây hại như chim xanh, thạch sùng, ong bò vẽ, kiến, nhện làm hại ong, mối ăn thùng ong, sâu ăn sáp phá hoại tổ ong	[ ]	[ ]			
VI	**Người nuôi ong**					
3.	Được tập huấn về kỹ thuật nuôi ong; bệnh ong và các biện pháp phòng trị bệnh ong; sơ, cấp cứu đối với trường hợp bị ong đốt.	[ ]	[ ]	[ ]		
4.	Nắm được các loại thuốc thú y, hóa chất cấm và hạn chế sử dụng trong nuôi ong.	[ ]	[ ]	[ ]		
5.	Được cung cấp đầy đủ đồ bảo hộ lao động và hướng dẫn an toàn lao động trong quá trình nuôi ong	[ ]	[ ]			
VII	**Yêu cầu về quản lý hồ sơ**					
6.	Có hồ sơ theo dõi ghi chép đầy đủ nhật ký về thức ăn nuôi ong; sử dụng hoá chất, thuốc thú y; thu hoạch sản phẩm, mua bán sản phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		
7.	Thực hiện lưu trữ đầy đủ hồ sơ để việc truy xuất được dễ dàng khi cần thiết; thời gian lưu giữ tối thiểu là 01 năm	[ ]	[ ]	[ ]		
	Tổng số:	**…/27**	**…/27**	**…/19**	**…/5**	**Cơ sở xếp loại: ……**

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

……

……

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH *(kèm theo Biên bản lấy mẫu)*:

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...):

……

……

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

……

……

V. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:

……

……

……

……

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

……

……

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

VBPL-TS24CORP
www.TS24.com.vn

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y, AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ NUÔI ONG

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để kiểm tra, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, ATTP đối với các cơ sở nuôi ong.

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

- **Lỗi nặng (*Ma*):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc quy định, nếu kéo dài sẽ gây mất ATTP nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.

- **Lỗi nhẹ (*Mi*):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc quy định, có thể ảnh hưởng đến ATTP hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức Nặng.

2. Bảng xếp loại: Tổng số 27 chỉ tiêu đánh giá

Lỗi / Xếp loại	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)
A	≤ 10	0	0
B	> 10	0	0
	Mi + Ma ≤ 7	≤ 7	0
C	Mi + Ma > 7	≤ 7	0
	-	>7	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

3.1. Cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 07 chỉ tiêu.

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

- Không có lỗi Nghiêm trọng;

và - Một trong Hai trường hợp sau:

+ Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 7 chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 7 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 7 chỉ tiêu.

***3.2.* Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện bảo đảm ATTP: Khi cơ sở xếp loại C**

3.2.1.Cơ sở xếp loại C khi:

a) Có lỗi Nghiêm trọng hoặc

b) Một trong 2 trường hợp sau:

- Có số lỗi Nặng quá 7 chỉ tiêu; hoặc

- Có dưới hoặc bằng 7 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 7 chỉ tiêu.

III. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

1. Ghi biên bản kiểm tra

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

2. Nguyên tắc đánh giá

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [ ], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [ ].

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

- Kết quả đánh giá tổng hợp chung các chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu được thống nhất ghi như sau: Ac (đạt), Mi (lỗi mức Nhẹ), Ma (lỗi mức Nặng), Se (lỗi mức Nghiêm trọng).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và biện pháp cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột "Diễn giải sai lỗi và biện pháp khắc phục".

IV. NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Địa điểm đặt nuôi ong.

1.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm từ các nguồn ô nhiễm bên ngoài đến sản phẩm.
- Ngăn ngừa những tác động từ ngoại cảnh, khí hậu đến sức khỏe đàn ong.
- Đảm bảo an toàn dịch bệnh cho đàn ong.

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

Kiểm tra trên thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:
- Xa các nguồn gây ô nhiễm của bụi khói, hóa chất độc hại của nhà máy, xí nghiệp.
- Vùng nguyên liệu phấn hoa phù hợp, không bị ô nhiễm hóa chất bảo vệ thực vật và các chất độc hại khác.
- Vị trí nơi đặt thùng ong phải ở khu vực cao ráo, không bị ngập nước;
- Khu vực quay mật phải được bố trí riêng biệt với khu vực đặt thùng ong; có nền gạch hoặc bê tông hoặc lót bạt nhựa khi quay mật và được làm sạch trước và sau khi quay mật;
- Khu vực đặt nuôi ong không có dịch bệnh nguy hiểm trên ong trong khoảng thời gian 3 tháng trước khi đặt nuôi.

2. Dụng cụ, thiết bị nuôi ong; quay mật, đựng mật ong.

2.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và cấu trúc thích hợp tránh lây nhiễm cho sản phẩm.

2.2. Phương pháp và nội dung đánh giá

Quan sát kỹ các chất liệu sử dụng; bề mặt, kể cả các mối nối, mối ghép giữa các bề mặt và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

a) Có đầy đủ trang thiết bị, dụng cụ cần thiết phục vụ nuôi ong, quay mật, chứa đựng mật ong;

b) Thùng nuôi ong được làm từ vật liệu không gây độc hại cho ong, ô nhiễm cho mật ong;

c) Dụng cụ quay mật, chứa đựng mật ong

- Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, không bị ăn mòn, không gây độc, chịu được tác dụng của tác nhân tẩy rửa và khử trùng.

- Các bề mặt và mối nối nhẵn, dễ làm vệ sinh.

d) Các thiết bị, dụng cụ phải được vệ sinh sạch sẽ và đậy kín khi không sử dụng.

3. Quản lý về thức ăn và nước uống

3.1. Yêu cầu:

Thức ăn, nước dùng cho nuôi ong phải đảm bảo an toàn thực phẩm.

3.2. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát thực tế, hồ sơ kiểm soát kết hợp với phỏng vấn (nếu cần) để xác định:

Nước sử dụng để nuôi ong, rửa thiết bị quay mật, dụng cụ chứa đựng mật ong phải đảm bảo sạch, an toàn.

- Thức ăn dùng cho nuôi ong được phép lưu hành tại Việt Nam và có thông tin nhãn mác đầy đủ theo quy định.

- Kiểm tra các hoạt động giám sát và lưu trữ hồ sơ về cung cấp thức ăn, nước dùng cho nuôi ong.

4. Quản lý đàn ong

4.1. Yêu cầu:

- Theo dõi, quản lý đảm bảo chất lượng đàn ong nuôi.

4.2. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát, kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn (nếu cần) để xác định:

- Thực hiện việc tạo chúa, thay chúa, chia đàn theo đúng kỹ thuật.

- Thực hiện việc nhập đàn và di chuyển đàn theo đúng kỹ thuật.

- Hồ sơ về con giống; nhật ký theo dõi sức khỏe hàng ngày của đàn ong, thức ăn cho ong và các thay đổi khác được ghi chép đầy đủ.

5. Quản lý dịch bệnh và động vật gây hại

5.1. Yêu cầu:

- Theo dõi, phát hiện và phòng trị bệnh cho ong có hiệu quả; ngăn ngừa tồn dư kháng sinh, hóa chất trị bệnh ong trong mật ong.

- Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại đối với ong nuôi.

5.2. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát trên thực tế, hồ sơ kiểm soát kết hợp với phỏng vấn (nếu cần) để xác định:

- Chủ trại ong hiểu biết kiến thức về bệnh ong; các biện pháp phòng trị bệnh và sử dụng thuốc phòng trị bệnh cho ong.

- Tuân thủ đúng chỉ định ghi trên nhãn thuốc và hướng dẫn của cơ sở sản xuất hoặc cán bộ thú y.

- Tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo khuyến cáo của nhà sản xuất. Không khai thác mật trong thời gian phòng, trị bệnh cho ong bằng kháng sinh, hóa chất.

- Hồ sơ tình hình dịch bệnh, các biện pháp can thiệp, thuốc hay hóa dược để phòng trị bệnh cho đàn ong được ghi chép đầy đủ.

- Có biện pháp hữu hiệu để phòng trừ các loại động vật gây hại cho ong. Quan sát dấu hiệu sự hiện diện của động vật gây hại trong tổ ong.

6. Yêu cầu đối với người nuôi ong

6.1. Yêu cầu:

- Chủ cơ sở và người tham gia sản xuất thực hiện các yêu cầu về vệ sinh cá nhân theo quy định của Bộ Y tế;

- Sử dụng, bảo quản theo qui định và chỉ dẫn của nhà cung cấp.

6.2. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát, kiểm tra trên hồ sơ, thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Người nuôi ong hiểu biết về kỹ thuật nuôi ong; bệnh ong và các biện pháp phòng trị bệnh ong; sơ, cấp cứu đối với trường hợp bị ong đốt.

- Nắm được các loại thuốc thú y, hóa chất cấm và hạn chế sử dụng trong nuôi ong và các biện pháp phòng trị bệnh cho ong;

- Được cung cấp đầy đủ đồ bảo hộ lao động và hướng dẫn an toàn lao động trong quá trình nuôi ong.

7. Yêu cầu về quản lý hồ sơ

7.1. Yêu cầu:

Toàn bộ hồ sơ liên quan đến hoạt động nuôi ong được cập nhật đầy đủ, chính xác và dễ truy cập.

7.2. Phương pháp và nội dung đánh giá:

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

- Hợp đồng, cam kết,... về cung cấp mật ong nguyên liệu cho cơ sở sơ chế, chế biến mật ong.

- Tính đầy đủ của các loại hồ sơ (các văn bản pháp lý, tài liệu hướng dẫn, thức ăn nuôi ong; sử dụng hoá chất, thuốc thú y; thu hoạch sản phẩm, mua bán sản phẩm).

- Mức độ tin cậy của các loại hồ sơ (thực hiện đúng so với kế hoạch, các kết quả ghi chép phù hợp hiện trạng sản xuất, không có dấu hiệu nguỵ tạo hồ sơ).

- Lưu trữ hồ sơ đầy đủ, dễ truy cập. Thời gian lưu trữ hồ sơ ít nhất 01 năm.

VBPL - TS24CORP
www.TS24.com.vn

PHỤ LỤC 3

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y, AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN MẬT ONG

(Ban hành kèm theo Thông tư số 08/2015/TT-BNNPTNT ngày 02/03/2015 của 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**
--------	----------

....., ngày …..… tháng……..năm 201….

BIÊN BẢN KIỂM TRA, ĐÁNH GIÁ PHÂN LOẠI ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y, AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN MẬT ONG

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở: ……..

2. Địa chỉ giao dịch: ……..

…… ……..

Số điện thoại: ……. Fax: ……..…… E.mail: ……..……...……

3. Địa chỉ cơ sở thu gom, chế biến mật ong: ……..……

……Số điện thoại: …….

4. Giấy đăng ký kinh doanh số: ..... Ngày cấp...../...../…… Nơi cấp: …….....

5. Sản phẩm sản xuất: ……..…… Mã số cơ sở *(nếu có)*:……..

6. Thành phần Đoàn kiểm tra: 1) ……..……..

2) ……..……..

3) ……..

4) ……..

5) ……..

7. Đại diện cơ sở: 1) ……..

2) ……..……..

II. TIÊU CHÍ KIỂM TRA:

TT	Tiêu chí kiểm tra	Kết quả kiểm tra				Diễn giải sai lỗi và biện pháp khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
I	**Địa điểm, bố trí mặt bằng cơ sở chế biến**					
1.	Không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm bụi, hoá chất độc hại và các nguồn gây ô nhiễm khác sản xuất; khu vực sản xuất không bị ngập nước, đọng nước	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2.	Có tường rào bao quanh cơ sở và có đủ diện tích để bố trí các khu vực của cơ sở chế biến	[ ]	[ ]	[ ]		
3.	Đường nội bộ phải thuận tiện cho việc đi lại, nhập nguyên liệu và xuất thành phẩm; cống rãnh thoát nước thải phải được che kín và vệ sinh khai thông thường xuyên	[ ]	[ ]			
II	**Thiết kế, kết cấu nhà xưởng**					
4.	Nhà xưởng phải có kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô và quy trình công nghệ sơ chế, chế biến mật ong. Các khu vực được bố trí hợp lý, có biển hiệu phân biệt từng khu.	[ ]	[ ]	[ ]		
5.	Diện tích nhà xưởng, các khu vực phải phù hợp với công năng sản xuất thiết kế của cơ sở; bố trí quy trình sản xuất theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
6.	Khu tiếp nhận nguyên liệu tách biệt với khu sơ chế, chế biến mật ong bằng ngăn cách vật lý (tường hoặc vách ngăn hoặc chỉ dẫn gianh giới)	[ ]	[ ]	[ ]		
7.	Khu vực vệ sinh, cọ rửa dụng cụ sản xuất, chứa đựng mật ong; nơi tập kết, xử lý chất thải phải tách biệt với khu sản xuất.	[ ]	[ ]	[ ]		

TT	Tiêu chí kiểm tra	Kết quả kiểm tra				Diễn giải sai lỗi và biện pháp khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	Khu sơ chế, chế biến, bảo quản.					
8.	Trần, tường nhà được làm bằng vật liệu phù hợp, không bị dột, thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh	[ ]	[ ]	[ ]		
9.	Nền nhà phẳng, nhẵn, chịu tải trọng, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước và dễ làm vệ sinh	[ ]	[ ]			
III	**Hệ thống thông gió**					
0.	Bảo đảm thông thoáng cho các khu vực của cơ sở, đáp ứng các tiêu chuẩn về khí thải công nghiệp, dễ bảo dưỡng và làm vệ sinh;	[ ]	[ ]			
.	Hướng của hệ thống thông gió phải bảo đảm gió không được thổi từ khu vực nhiễm bẩn sang khu vực sạch.	[ ]	[ ]			
IV	**Hệ thống chiếu sáng**					
2.	Hệ thống chiếu sáng bảo đảm theo quy định để sản xuất, kiểm soát chất lượng an toàn sản phẩm;	[ ]	[ ]	[ ]		
3.	Các bóng đèn chiếu sáng phải được che chắn an toàn bằng hộp, lưới để tránh bị các mảnh vỡ không rơi vào mật ong.	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
V	**Yêu cầu đối với trang thiết bị, dụng cụ**					
4.	Có đủ trang thiết bị và phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói mật ong; phải có quy trình vệ sinh, quy trình vận hành.	[ ]	[ ]	[ ]		
5.	Vật liệu tiếp xúc trực tiếp với mật ong phải được chế tạo bằng vật liệu không thấm nước, không độc, không bị han gỉ, không thôi nhiễm các chất độc hại vào mật ong, không gây mùi lạ hay làm biến đổi mật ong	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

TT	Tiêu chí kiểm tra	Kết quả kiểm tra				Diễn giải sai lỗi và biện pháp khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
6.	Các thiết bị lọc nguyên liệu, đánh tan đường, các đầu van xả phải được đóng kín khi không sử dụng	[ ]	[ ]	[ ]		
VI	**Hệ thống cung cấp nước sử dụng**					
7.	Có đủ nước để sử dụng. Nước dùng để thau rửa thiết bị chứa đựng phải phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN 02:2009/BYT) về chất lượng nước sinh hoạt	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
8.	Có kế hoạch kiểm soát chất lượng nước phù hợp theo quy định và thực hiện đúng kế hoạch	[ ]	[ ]	[ ]		
VII	**Hệ thống thu gom xử lý chất thải, nước thải**					
9.	Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy.	[ ]	[ ]	[ ]		
0.	Hệ thống xử lý chất thải phải được vận hành thường xuyên và xử lý chất thải đạt các tiêu chuẩn theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.	[ ]	[ ]	[ ]		
VIII	**Hóa chất phụ gia và bao bì thực phẩm**					
1.	Hóa chất phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản sử dụng trong chế biến phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, được phép sử dụng theo quy định;	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
2.	Bao bì chứa đựng mật ong phải bảo đảm chắc chắn, an toàn; không thôi nhiễm các chất độc hại, không ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm;	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
IX	**Yêu cầu đối với vệ sinh cá nhân, bảo hộ lao động**					
3.	Có ít nhất 01 (một) nhà vệ sinh được bố trí riêng biệt với khu vực sơ chế, chế biến; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực sản xuất;	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	

TT	Tiêu chí kiểm tra	Kết quả kiểm tra				Diễn giải sai lỗi và biện pháp khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
4.	Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc.	[ ]	[ ]	[ ]		
5.	Trước mỗi ca sản xuất thực hiện kiểm tra lại việc làm sạch, vệ sinh khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ theo quy định	[ ]	[ ]			
6.	Có đủ các thiết bị rửa tay, khử trùng trước khi vào khu vực sản xuất và tại khu vực sơ chế, chế biến; được cung cấp đầy đủ nước sạch, nước sát trùng, khăn hoặc giấy lau tay sử dụng một lần hay máy sấy khô tay;	[ ]	[ ]	[ ]		
X	**Phòng chống côn trùng và động vật gây hại**					
7.	Cơ sở có chương trình và biện pháp hữu hiệu chống côn trùng và động vật gây hại	[ ]	[ ]	[ ]		
8.	Có nơi để động vật gây hại ẩn náu trong khu chế biến; nuôi chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác trong trong khu vực cơ sở.	[ ]	[ ]	[ ]		
9.	Không sử dụng thuốc, hóa chất ngoài danh mục được phép sử dụng để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sơ chế, chế biến mật ong.	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
XI	**Chất tẩy rửa và sát trùng**					
0.	Chỉ sử dụng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng theo quy định của Bộ Y tế;	[ ]	[ ]	[ ]		
1.	Phải được đựng trong bao bì dễ nhận biết, có hướng dẫn sử dụng và không được để trong nơi sản xuất thực phẩm.	[ ]	[ ]			
XII	**Yêu cầu đối với người trực tiếp sản xuất thực phẩm**					
2.	Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải được tập huấn và được cấp Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP.	[ ]	[ ]	[ ]		
3.	Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải có Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế do các cơ sở y tế từ cấp quận, huyện và tương	[ ]	[ ]	[ ]		

TT	Tiêu chí kiểm tra	Kết quả kiểm tra				Diễn giải sai lỗi và biện pháp khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	đương trở lên thực hiện.					
4.	Người trực tiếp sơ chế, chế biến mật ong phải mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đi găng tay chuyên dùng, đeo khẩu trang; không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm.	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
XIII	**Yêu cầu đối với bảo quản mật ong**					
5.	Nơi chứa thành phẩm phải tách biệt (có ngăn cách vật lý bằng tường/vách ngăn hoặc phân giới rõ ràng) với khu vực sơ chế, chế biến; chắc chắn, thông thoáng, dễ vệ sinh.	[ ]	[ ]			
6.	Có thiết bị kiểm soát, điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm; phải có sổ sách theo dõi nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khác.	[ ]	[ ]	[ ]		
XIV	**Thực hiện chương trình quản lý an toàn thực phẩm**					
7.	Cơ sở thực hiện và được cấp giấy chứng nhận áp dụng hệ thống quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm theo GMP, HACCP, ISO 22000	[ ]	[ ]	[ ]		
8.	Có người phụ trách việc kiểm soát mật ong trước khi đưa vào chế biến, bao gói	[ ]	[ ]	[ ]		
9.	Cơ sở có thành lập đội hoặc người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình quản lý về chất lượng, an toàn thực phẩm	[ ]	[ ]	[ ]		
10.	Duy trì thực hiện giám sát tại các điểm nguy cơ; thực hiện đầy đủ và kịp thời hành động sửa chữa, khắc phục khi thông số giám sát bị vi phạm	[ ]	[ ]	[ ]		
11.	Thực hiện hiệu chuẩn định kỳ các thiết bị giám sát	[ ]	[ ]	[ ]		
12.	Duy trì tốt điều kiện vệ sinh chung, thực hiện đầy đủ vệ sinh nhà xưởng, trang	[ ]	[ ]	[ ]		

TT	Tiêu chí kiểm tra	Kết quả kiểm tra				Diễn giải sai lỗi và biện pháp khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	thiết bị, dụng cụ trước và sau mỗi ngày làm việc và định kỳ					
3.	Thực hiện lấy mẫu mật ong để kiểm tra định kỳ về chất lượng, an toàn thực phẩm, xử lý mật ong không đảm bảo yêu cầu và phương án về truy xuất nguồn gốc mật ong	[ ]	[ ]	[ ]		
XV	**Yêu cầu về quản lý hồ sơ**					
4.	Có hồ sơ theo dõi nguồn gốc từng loại mật ong đưa vào chế biến và hồ sơ quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm mật ong (nguyên liệu, thành phẩm)	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
5.	Thực hiện lưu trữ đầy đủ hồ sơ về quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm; thời gian lưu giữ tối thiểu là 2 năm	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	
	Tổng số:	**…/45**	**…/45**	**…/38**	**…/12**	**Cơ sở xếp loại: ……**

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

……

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH *(kèm theo Biên bản lấy mẫu)*:

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...):

……

……

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

……

……

V. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:

……..

……..……..……

……..……..……

……..……..……

……..……..……

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

……..……..…….

……..……..……

……..……..……

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA

(Ký, ghi rõ họ tên; đóng dấu)

TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA

(Ký, ghi rõ họ tên)

VBPL - TS24CORP
www.TS24.com.vn

HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, XẾP LOẠI ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y, AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN MẬT ONG

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

Biểu mẫu dùng để kiểm tra, đánh giá xếp loại điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y, ATTP đối với các cơ sở sơ chế, chế biến mật ong.

II. HƯỚNG DẪN XẾP LOẠI

1. Định nghĩa mức lỗi

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

- **Lỗi nặng (*Ma*):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc quy định, nếu kéo dài sẽ gây mất ATTP nhưng chưa tới mức Nghiêm trọng.

- **Lỗi nhẹ (*Mi*):** Là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc quy định, có thể ảnh hưởng đến ATTP hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát ATTP nhưng chưa đến mức Nặng.

2. Bảng xếp loại: Tổng số 45 chỉ tiêu đánh giá

Lỗi / Xếp loại	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)
A	≤ 15	0	0
B	> 15	0	0
	Mi + Ma ≤ 25	≤ 10	0
C	Mi + Ma > 25	≤ 10	0
	-	>10	0
	-	-	≥ 1

Ghi chú: (-) Không tính đến

3. Diễn giải:

3.1. Cơ sở đủ điều kiện bảo đảm ATTP: Khi cơ sở xếp loại A hoặc B

3.1.1. Cơ sở được xếp loại A khi đạt các điều kiện sau:

- Không có lỗi Nặng và lỗi Nghiêm trọng;

và - Tổng số sai lỗi Nhẹ (Mi) không quá 15 chỉ tiêu.

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

- Không có lỗi Nghiêm trọng và

và - Một trong Hai trường hợp sau:

+ Không có lỗi Nặng, số lỗi Nhẹ lớn hơn 15 chỉ tiêu; hoặc

+ Số lỗi Nặng không quá 10 chỉ tiêu và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng không quá 25 chỉ tiêu.

***3.2.* Cơ sở xếp chưa đủ điều kiện bảo đảm ATTP: Khi cơ sở xếp loại C**

3.2.1.Cơ sở xếp loại C khi:

a) Có lỗi Nghiêm trọng hoặc.

b) Một trong 2 trường hợp sau:

- Có số lỗi Nặng quá 10 chỉ tiêu; hoặc

- Có dưới hoặc bằng 10 lỗi Nặng và tổng số lỗi Nhẹ + Nặng lớn hơn 25 chỉ tiêu.

III. HƯỚNG DẪN KIỂM TRA ĐÁNH GIÁ

1. Ghi biên bản kiểm tra

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

- Thẩm tra và ghi thông tin chính xác.

- Nếu sửa chữa trên biên bản, phải có chữ ký xác nhận của Trưởng đoàn kiểm tra.

2. Nguyên tắc đánh giá

- Không được bổ sung hoặc bỏ bớt nội dung, mức đánh giá đã được quy định trong mỗi nhóm chỉ tiêu.

- Với mỗi chỉ tiêu, chỉ xác định mức sai lỗi tại các cột có ký hiệu [ ], không được xác định mức sai lỗi vào cột không có ký hiệu [ ].

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

- Kết quả đánh giá tổng hợp chung các chỉ tiêu là mức đánh giá cao nhất của chỉ tiêu được thống nhất ghi như sau: Ac (đạt), Mi (lỗi mức Nhẹ), Ma (lỗi mức Nặng), Se (lỗi mức Nghiêm trọng).

- Phải diễn giải chi tiết sai lỗi đã được xác định cho mỗi chỉ tiêu và biện pháp cơ sở phải khắc phục sai lỗi đó. Đối với chỉ tiêu không đánh giá cần ghi rõ lý do trong cột "Diễn giải sai lỗi và biện pháp khắc phục".

IV. NHÓM CHỈ TIÊU VÀ PHƯƠNG PHÁP ĐÁNH GIÁ

1. Địa điểm, bố trí mặt bằng cơ sở chế biến.

1.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm từ các nguồn ô nhiễm bên ngoài đến sản phẩm.
- Ngăn ngừa những tác động từ bên ngoài đến cơ sở chế biến.
- Đủ diện tích, bố trí các khu vực thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh.

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

Kiểm tra trên thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:
- Vị trí của cơ sở chế biến phải ở khu vực cao ráo, không bị ngập nước;
- Xa các nguồn gây ô nhiễm của bụi khói, hóa chất độc hại của nhà máy, xí nghiệp.
- Có tường rào bao quanh cơ sở và có đủ diện tích để bố trí các khu vực của cơ sở thu gom, chế biến.
- Đường nội bộ phải thuận tiện cho việc đi lại, nhập nguyên liệu và xuất thành phẩm; cống rãnh thoát nước thải phải được che kín và khai thông thường xuyên
- Đủ diện tích, bố trí các khu vực thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh.

2. Thiết kế, kết cấu nhà xưởng.

2.1. Yêu cầu:

- Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiễm chéo giữa khu vực có độ rủi ro, công nghệ khác nhau.

- Vật liệu và cấu trúc thích hợp, không thấm nước, không đọng nước, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.

- Đủ diện tích, bố trí các khu vực thuận lợi cho chế biến và làm vệ sinh.

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

Kiểm tra trên thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Nhà xưởng phải có kết cấu vững chắc, phù hợp với quy mô và quy trình công nghệ chế biến mật ong;

- Sự ngăn cách hợp lý (tường hoặc vách ngăn hoặc chỉ dẫn gianh giới) giữa các khu vực tiếp nhận nguyên liệu với khu vực chế biến, khu vực bảo quản. Các khu vực trong khu sơ chế, chế biến được bố trí hợp lý, có biển hiệu phân biệt từng khu.

- Diện tích nhà xưởng phù hợp với công suất thiết kế của cơ sở; bố trí quy trình sản xuất theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng.

- Đảm bảo sự ngăn các giữa khu vực sản xuất với khu vực đi vệ sinh, khu chứa phế liệu, khu rửa thiết bị, dụng cụ, hệ thống thoát nước thải,...

- Bố trí các trang thiết bị, dụng cụ hợp lý, không gây cản trở cho việc thao tác, làm vệ sinh và khử trùng.

- Vật liệu làm tường, vách ngăn: bền, không thấm nước, màu sáng, không độc.

- Vật liệu làm trần: bền, không rỉ sét, không bong tróc, màu sáng và không độc.

- Kết cấu kín, nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh.

- Các cửa thông gió hoặc ô trống sử dụng theo mục đích kỹ thuật phải ngăn được bụi và động vật gây hại.

- Nền ở khu vực ở hạ thủy phần được làm bằng vật liệu bền không bị thấm nước, nhẵn phẳng.

- Nền các khu vực khác phải cứng thoát nước tốt, dễ làm vệ sinh.

- Trong tình trạng bảo trì tốt, vệ sinh sạch sẽ.

3. Hệ thống thông gió.

3.1. Yêu cầu:

- Không bị ngưng tụ hơi nước, thoáng, đảm bảo duy trì nhiệt độ thích hợp cho sản xuất và bảo quản sản phẩm;

- Không có khói quẩn trong khu vực sản xuất; không có mùi hôi từ các khu vực nhiễm bẩn, nhà vệ sinh.

3.2. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) tại tất cả các khu vực trong phân xưởng để xác định:

- Hiện tượng ngưng tụ hơi nước trên trần, tường và các bề mặt khác như đường ống ...

- Sự hữu hiệu của biện pháp thoát hơi nước và hơi nóng đối với khu vực hạ thủy phần.

- Hệ thống thông gió và điều hòa phải đảm bảo nhiệt độ thích hợp trong quá trình sản xuất.

- Hệ thống thông gió và điều hòa phải đảm bảo loại bỏ mùi hôi, khói.

- Tình trạng bảo trì tốt

4. Hệ thống chiếu sáng

4.1. Yêu cầu:

- Đủ sáng để thực hiện các hoạt động sản xuất hoặc kiểm tra.

- An toàn cho sản phẩm và dễ làm vệ sinh.

4.2. Phương pháp và nội dung kiểm tra, đánh giá

Xem xét, kiểm tra thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) hệ thống chiếu sáng tại tất cả các khu vực để xác định:

- Cường độ sáng đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất hoặc kiểm tra.

- Phải có đủ chụp bảo vệ đèn ở các khu vực sản xuất. Chụp đèn phải đáp ứng chức năng bảo vệ khi bóng đèn bị nổ, vỡ.

- Kết cấu của hộp đèn phải kín, đảm bảo dễ làm vệ sinh cả bên trong và bên ngoài.

- Trong tình trạng bảo trì tốt.

5. Yêu cầu đối với trang thiết bị, dụng cụ

5.1. Yêu cầu:

- Vật liệu và cấu trúc thích hợp tránh lây nhiễm cho sản phẩm.

5.2. Phương pháp và nội dung đánh giá

Quan sát kỹ các bề mặt, kể cả các mối nối, mối ghép giữa các bề mặt và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, không bị ăn mòn, không gây độc, chịu được tác dụng của tác nhân tẩy rửa và khử trùng.

- Các bề mặt và mối nối nhẵn, dễ làm vệ sinh.

- Không sử dụng chung để sản xuất sản phẩm có mức độ rủi ro khác nhau

- Được bảo quản ở nơi có điều kiện vệ sinh tương đương khu vực sản xuất chế biến.

- Có quy trình vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và quy trình vận hành thiết bị;

- Các thiết bị lọc nguyên liệu, đánh tan đường, các đầu van xả phải được đóng kín khi không sử dụng

- Tình trạng bảo trì tốt; vệ sinh của các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với mật ong luôn được duy trì.

6. Hệ thống cung cấp nước sử dụng

6.1. Yêu cầu:

Nước dùng cho chế biến phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Phân biệt rõ nước chế biến và nước dùng cho vệ sinh và các mục đích khác.

6.2. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát thực tế, hồ sơ kiểm soát kết hợp với phỏng vấn (nếu cần) để xác định:

- Hệ thống cung cấp nước đảm bảo chất lượng đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh và không bị nhiễm bẩn từ bên ngoài hoặc có khả năng chảy ngược.

- Hệ thống cấp nước phải được nhận diện dễ dàng trên sơ đồ và thực tế đến từng vòi sử dụng.

- Kiểm tra trên hồ sơ và thực tế việc làm vệ sinh định kỳ hệ thống cung cấp nước.

- Kiểm tra hoạt động lấy mẫu và phân tích nước theo kế hoạch đã đề ra và đáp ứng QCVN 02:2009/BYT.

- Kiểm tra khả năng cung cấp nước đầy đủ và yêu cầu áp lực của hệ thống đối với từng khu vực.

- Kiểm tra hoạt động của các thiết bị xử lý nước (đối với nguồn nước giếng khoan). Nếu nghi ngờ hiệu quả hệ thống, cần lấy mẫu kiểm chứng.

- Kiểm tra các hoạt động giám sát và lưu trữ hồ sơ về hệ thống cung cấp nước.

7. Hệ thống thu gom xử lý chất thải, nước thải

7.1. Yêu cầu:

- Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm.

- Hệ thống thoát nước nền: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực chế biến và không ảnh hưởng ngược từ môi trường ngoài vào phân xưởng.

7.2. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát và phỏng vấn (nếu cần) để xác định:

- Có đủ dụng cụ chứa rác hoặc chứa phế liệu (Phòng bao gói, bảo quản sản phẩm, bao bì, phòng thay bảo hộ, khu vực vệ sinh công nhân, chế biến trong nhà các khu vực chế biến ngoài trời).

- Được làm bằng vật liệu bền, không bị ngấm nước, kín, có nắp đậy, chịu được tác dụng của tác nhân tẩy rửa và khử trùng (nhựa).

- Bề mặt và mối nối ghép, dễ làm vệ sinh.

- Có rãnh và hố thu tại các địa điểm quy định. Bề mặt rãnh và hố thu, hố ga phải nhẵn phẳng không thấm nước, nước thải không đọng trên rãnh.

- Hố ga tại các địa điểm quy định phải có cấu trúc thích hợp ngăn được mùi hôi, chuột xâm nhập vào khu vực chế biến.

- Tình trạng bảo trì tốt.

8. Hóa chất phụ gia và bao bì thực phẩm

8.1. Yêu cầu:

- Hoá chất, phụ gia được phép sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng và không vượt quá giới hạn cho phép. Sử dụng, bảo quản theo qui định và chỉ dẫn của nhà cung cấp.

- Có khu vực bao gói riêng, vật liệu bao gói phù hợp. Ghi nhãn đầy đủ và đúng cách.

8.2. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát, kiểm tra trên hồ sơ, thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Sự tách biệt trong bảo quản và sử dụng các loại hoá chất, phụ gia khác nhau.

- Sự đầy đủ các thông tin ghi trên nhãn các loại hoá chất (tên thương mại, tên nhà cung cấp, chỉ dẫn bảo quản, sử dụng của nhà cung cấp, thành phần, thời hạn sử dụng).

- Thực tế bảo quản và sử dụng hoá chất trong sản xuất.

- Khu vực bao gói chỉ dành riêng cho hoạt động bao gói sản phẩm.

- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với mật ong phải đảm bảo:

+ Không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng.

+ Đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm.

- Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo qui định hiện hành của Việt Nam, nước nhập khẩu và các thông tin phải chính xác.

9. Khu vực vệ sinh công nhân, thay đồ bảo hộ lao động.

9.1. Yêu cầu:

- Số lượng phòng vệ sinh và cấu trúc phù hợp.

- Có phòng thay đồ bảo hộ lao động riêng; đủ số lượng và chủng loại bảo hộ lao động theo quy định, hợp vệ sinh, bố trí tại vị trí thích hợp.

9.2. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát trên thực tế kết hợp với phỏng vấn (nếu cần) để xác định:

- Số bồn cầu (hố xí) đủ lượng theo qui định riêng cho nam và nữ; bồn cầu, xả nước, giấy vệ sinh chuyên dùng, thùng chứa rác có nắp đậy, đủ lượng, thuận tiện, hoạt động bình thường

- Cửa nhà vệ sinh không được mở trực tiếp vào khu vực chế biến;

- Trang thiết bị rửa tay, khử trùng bố trí hợp lý trước khi vào khu vực sản xuất và tại khu vực chế biến; được cung cấp đầy đủ nước sạch, nước sát trùng, khăn hoặc giấy lau tay sử dụng một lần hoặc máy sấy khô tay;

- Số lượng và chủng loại trang bị bảo hộ lao động trong các khu vực như qui định.

- Tình trạng vệ sinh của bảo hộ lao động đang sử dụng.

10. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại

10.1. Yêu cầu:

Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại.

10.2. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát trên thực tế, hồ sơ kiểm soát kết hợp với phỏng vấn (nếu cần) để xác định:

- Hệ thống lưới chắn tại các vị trí thông với bên ngoài (ô thông gió, hố ga, rèm che ở các lối vào khu vực sản xuất, khe hở ở cửa rèm che và cửa ra vào, cửa sổ, khe hở của trần) đối với khu vực sản xuất.

- Các khe, ngách, các hố ga trong khu vực sản xuất.

- Hệ thống thoát nước hở; nơi có nước đọng; nơi tập trung phế liệu; rác thải tại cơ sở.

- Kiểm tra sơ đồ, kế hoạch đặt bẫy, sử dụng thuốc tiêu diệt động vật gây hại.

- Quan sát dấu hiệu sự hiện diện của động vật gây hại trong phân xưởng.

- Hồ sơ kiểm soát ghi đầy đủ, chi tiết các hoạt động kiểm soát và tiêu diệt động vật gây hại.

11. Chất tẩy rửa và sát trùng

11.1. Yêu cầu:

- Hóa chất tẩy rửa, sát trùng được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế;

- Sử dụng, bảo quản theo qui định và chỉ dẫn của nhà cung cấp.

11.2. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát, kiểm tra trên hồ sơ, thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Sự tách biệt trong bảo quản và sử dụng các loại hoá chất tẩy rửa, sát trùng.

- Đầy đủ các thông tin ghi trên nhãn các loại hoá chất (tên thương mại, tên nhà cung cấp, chỉ dẫn bảo quản, sử dụng của nhà cung cấp, thành phần, thời hạn sử dụng).

- Thực tế bảo quản và sử dụng hoá chất trong sản xuất.

12. Yêu cầu đối với người trực tiếp sản xuất thực phẩm

12.1. Yêu cầu:

- Chủ cơ sở và người tham gia sản xuất thực hiện các yêu cầu về vệ sinh cá nhân theo quy định của Bộ Y tế;

12.2. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát, kiểm tra trên hồ sơ, thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất của cơ sở được đào tạo và có nhận thức về an toàn thực phẩm.

- Điều kiện vệ sinh chung theo qui định (trang phục bảo hộ, đội mũ, đi găng tay, đeo khẩu trang); không ăn uống, hút thuốc lá, khạc nhổ ... trong khu vực sản xuất;

- Thực hiện chế độ kiểm tra sức khoẻ công nhân (hồ sơ sức khoẻ công nhân, việc thực hiện kiểm soát sức khoẻ công nhân).

13. Yêu cầu đối với bảo quản mật ong.

13.1. Yêu cầu:

Điều kiện bảo quản phải đảm bảo duy trì nhiệt độ thích hợp cho sản phẩm và được kiểm soát một cách hữu hiệu.

13.2. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Quan sát, kiểm tra trên hồ sơ, thực tế và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:
- Nơi chứa thành phẩm phải tách biệt (có ngăn cách vật lý bằng tường/vách ngăn hoặc phân giới rõ ràng) với khu vực sơ chế, chế biến;
- Việc bảo quản, sắp xếp sản phẩm; tình trạng vệ sinh và sự đối lưu không khí tại khu vực bảo quản;
- Duy trì kiểm soát, nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm và có biện pháp điều chỉnh kịp thời; phải có sổ sách theo dõi nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khác.

14. Thực hiện chương trình quản lý an toàn thực phẩm

14.1. Yêu cầu:

Chương trình quản lý vệ sinh thú y, ATTP phải phù hợp với qui định và điều kiện thực tế.

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

Xem xét toàn bộ chương trình quản lý của cơ sở, kiểm tra đối chiếu với toàn bộ các văn bản pháp lý hoặc phỏng vấn nếu thấy cần thiết để xác định:

- Hồ sơ được thiết lập đầy đủ và phù hợp.

- Chương trình quản lý chất lượng, ATTP theo GMP hoặc HACCP hoặc ISO 22000 được xây dựng theo đúng qui định và phù hợp với tình hình thực tế của cơ sở.

- Phân công người phụ trách việc kiểm soát chất lượng mật ong trước khi đưa vào sản xuất và hoạt động của họ trong thực tế.

- Phân công người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình quản lý về chất lượng, ATTP theo GMP hoặc HACCP hoặc ISO 22000;

- Các thiết bị giám sát được hiệu chuẩn định kỳ theo quy định;

- Việc duy trì chế độ vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị và kết quả thực hiện.

- Hoạt động kiểm soát tại các điểm kiểm soát tới hạn và việc ghi chép số liệu theo hệ thống mẫu biểu đã quy định trong chương trình và thực hiện hành động khắc phục khi thông số giám sát bị vi phạm.

- Duy trì thực hiện lấy mẫu mật ong để kiểm tra định kỳ về chất lượng, ATTP;
- Áp dụng các biện pháp xử lý mật ong không đảm bảo yêu cầu và thực hiện phương án về truy xuất nguồn gốc mật ong.

15. Yêu cầu về quản lý hồ sơ

15.1. Yêu cầu:

Toàn bộ hồ sơ liên quan đến hoạt động quản lý chất lượng được cập nhật đầy đủ, chính xác và dễ truy cập.

15.2. Phương pháp và nội dung đánh giá:

Xem xét hồ sơ, đối chiếu với thực tế (nếu có thể) và phỏng vấn (khi cần thiết) để xác định:

- Danh sách các trại nuôi ong cung cấp mật ong nguyên liệu cho cơ sở (tên, địa chỉ, số điện thoại, vùng khai thác mật ong).

- Hợp đồng, cam kết,... về cung cấp mật ong nguyên liệu cho cơ sở.

- Hồ sơ tiếp nhận và kiểm soát chất lượng mật ong nguyên liệu của cơ sở.

- Tính đầy đủ của các loại hồ sơ (các văn bản pháp lý, tài liệu tham chiếu, chương trình GMP, HACCP, ISO 22000, hồ sơ giám sát, thẩm tra, hành động sửa chữa,...).

- Mức độ tin cậy của các loại hồ sơ (thực hiện đúng so với kế hoạch, các kết quả ghi chép phù hợp hiện trạng sản xuất, không có dấu hiệu nguỵ tạo hồ sơ).

- Lưu trữ hồ sơ dễ truy cập (được sắp xếp theo chủ đề, trình tự qui trình và trình tự thời gian).

- Thời gian lưu trữ hồ sơ theo đúng qui định (2 năm).

VBPL-TS24CORP
www.TS24.com.vn

PHỤ LỤC 4

BÁO CÁO DANH SÁCH CÁC CHỦ NUÔI ONG CUNG CẤP MẬT ONG NGUYÊN LIỆU CHO CƠ SỞ SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN MẬT ONG

(Ban hành kèm theo Thông tư số 08/2015/TT-BNNPTNT ngày 02/03/2015 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

TÊN CÔNG TY

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

....., ngày …..… tháng……..năm ….

DANH SÁCH TRẠI NUÔI ONG NĂM …….

STT	Họ và tên chủ cơ sở nuôi ong	Địa chỉ	Số điện thoại	Mã số cơ sở nuôi ong	Số lượng đàn ong	Sản lượng mật dự kiến (kg)
1						
2						
3						
				Tổng		

Dự kiến khai thác mật:

Thời gian lấy mật	Loại hoa lấy mật	Các địa bàn lấy mật dự kiến
Từ tháng … - …		
Từ tháng … - …		
Từ tháng … - …		
Từ tháng … - …		

GIÁM ĐỐC

(Ký, ghi rõ họ tên)

VBPL-TS24.COM.VN
www.TS24.com.vn