

SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ PTNT
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
CHI CỤC THÚ Y

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

Số: 8 27 /CCTY-TYCD

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 18 tháng 8 năm 2014

V/v hướng dẫn thực hiện công tác kiểm tra, thẩm định điều kiện VSTY, ATTP.

Kính gửi: Các đơn vị trực thuộc Chi cục Thú y

Nhằm thống nhất trong hướng dẫn hồ sơ, thực hiện công tác kiểm tra, thẩm định điều kiện vệ sinh thú y và cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, Chi cục Thú y thành phố Hồ Chí Minh ban hành hướng dẫn cụ thể như sau:

I. Về kiểm tra cấp giấy điều kiện vệ sinh thú y: (tại thủ tục hành chính số 10, mục II. Thủ tục hành chính sửa đổi, bổ sung thuộc thẩm quyền của SNN và PTNT thành phố theo Quyết định 3033/QĐ-UBND)

Theo Quyết định số 15/2006/QĐ-BNN ngày 08/3/2006 của Bộ NN và PTNT Quy định về quy trình, thủ tục kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật; kiểm tra vệ sinh thú y; Quyết định 3033/QĐ-UBND, ngày 09/6/2012 của Ủy ban Nhân dân thành phố về việc công bố thủ tục hành chính mới ban hành, sửa đổi, bổ sung, thay thế, bãi bỏ thuộc thẩm quyền giải quyết của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn thành phố Hồ Chí Minh, Chi Cục Thú y thực hiện kiểm tra và cấp giấy chứng nhận điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở chăn nuôi tập trung; cơ sở sản xuất con giống; cơ sở giết mổ; cơ sở sơ chế, bảo quản sản phẩm động vật; cửa hàng kinh doanh sản phẩm động vật do địa phương quản lý.

1. Quy định về hồ sơ hành chính:

Hồ sơ hành chính quy định tại Quyết định số 15/2006/QĐ-BNN ngày 08/3/2006 của Bộ NN và PTNT Quy định về quy trình, thủ tục kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật; kiểm tra vệ sinh thú y, như sau:

- Giấy đăng ký kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y có nội dung đăng ký phù hợp với với ngành, nghề kinh doanh trong giấy phép (mẫu số 5 của Quyết định số 86/2005/QĐ-BNN ngày 26/12/ 2005 của Bộ trưởng Bộ NN và PTNT).

- Bản sao giấy phép kinh doanh hoặc chứng nhận đầu tư (trường hợp không có thì thực phải có bản chính để đối chiếu, xác nhận).

- Các giấy tờ liên quan đến thành lập cơ sở, cụ thể như sau:

- + Bản vẽ sơ đồ bố trí cơ sở, có kích thước các khu vực, có bố trí trang thiết bị, dụng cụ sản xuất trong cơ sở.

- + Quy trình sản xuất, kinh doanh của cơ sở;

- + Hồ sơ biện pháp xử lý chất thải đối với cơ sở chăn nuôi, giết mổ, sơ chế (nếu có).

2. Kiểm tra thực tế tại cơ sở về điều kiện: (Tổ kiểm tra)

2.1. Các mẫu biên bản kiểm tra, đánh giá điều kiện cơ sở: Các biểu mẫu biên bản kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y dựa theo mẫu số 11 của Quyết định số 86/2005/QĐ-BNN ngày 26/12/2005 của Bộ trưởng Bộ NN và PTNT và bổ sung các nội dung theo quy định, phù hợp với từng loại hình cơ sở, gồm có:

- Biên bản kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y cơ sở bảo quản sản phẩm động vật đông lạnh.
- Biên bản kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y cơ sở sơ chế trứng gia cầm.
- Biên bản kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y cơ sở sơ chế và kinh doanh sản phẩm động vật.
- Biên bản kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y cơ sở kinh doanh sản phẩm động vật.
- Biên bản kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y cơ sở ấp trứng gia cầm.
- Biên bản kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y cơ sở chăn nuôi gia cầm.

2.2. Các hồ sơ kỹ thuật có liên quan trong quá trình kiểm tra, đánh giá đối với từng loại hình cơ sở:

- Hồ sơ kỹ thuật thiết kế đối với kho lạnh; cơ sở giết mổ.
- Quy trình phòng chống côn trùng động vật gây hại.
- Quy trình vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ.
- Quy trình vệ sinh người tham gia sản xuất.
- Hồ sơ chứng nhận quyền sử dụng mặt bằng hoặc Hợp đồng thuê nhà (trong trường hợp không thuộc quyền sở hữu) của tổ chức, cá nhân.
- Hồ sơ nguồn gốc vật liệu đóng gói sản phẩm, chất phụ gia sử dụng đối với cơ sở đang hoạt động và có sử dụng (hóa đơn, Chứng nhận công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm).
- Hồ sơ nước, nước đá đối với cơ sở đang hoạt động và có sử dụng (kết quả xét nghiệm còn thời hạn; Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của cơ sở nước đá cung cấp còn thời hạn theo quy định).

Các hồ sơ kỹ thuật trên cơ sở xuất trình trong quá trình kiểm tra, đánh giá để ghi nhận trong biên bản kiểm tra.

2.3. Các văn bản hướng dẫn kiểm tra, đánh giá điều kiện cơ sở:

- Nghị định số 33/2005/NĐ-CP ngày 15/3/2005 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Thú y.
- Quyết định số 15/2006/QĐ-BNN ngày 08/3/2006 của Bộ NN và PTNT Quy định về quy trình, thủ tục kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật; kiểm tra vệ sinh thú y.
- Thông tư 85/2005/TT-BNN ngày 23/02/2005 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn hướng dẫn việc kiểm dịch vận chuyển, giết mổ, buôn bán gia cầm và sản phẩm gia cầm.
- Thông tư 60/2010/TT-BNNPTNT, ngày 25/10/2010 của Bộ NN và PTNT quy định điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ lợn.
- Thông tư 61/2010/TT-BNNPTNT, ngày 25/10/2010 của Bộ NN và PTNT quy định điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ gia cầm.
- Thông tư 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 của Bộ NN và PTNT Quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh, doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản.

- Thông tư 35/2013/TT-BNNPTNT ngày 22/7/2013 của Bộ NN và PTNT Quy định tạm thời về quản lý nuôi chim yến.

- Hướng dẫn số 111/HD-TY-KD ngày 28/01/2008 của Cục Thú y về vệ sinh thú y trong hoạt động bảo quản, vận chuyển, mua bán, tiêu thụ sản phẩm động vật nhập khẩu và phân công trách nhiệm quản lý.

- QCVN 01-05: 2009/BNNPTNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về yêu cầu vệ sinh cơ sở đóng gói thịt gia súc, gia cầm tươi sống bán hành theo Thông tư 66/2009/TT-BNNPTNT ngày 13/10/2009 của Bộ NN và PTNT.

- QCVN 01 - 82: 2011/BNNPTNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Vệ sinh thú y cơ sở ấp trứng gia cầm bán hành theo Thông tư số 71/2011/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2011 của Bộ NN và PTNT.

- QCVN 01 - 79: 2011/BNNPTNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia cơ sở chăn nuôi gia súc, gia cầm - Quy trình kiểm tra, đánh giá điều kiện vệ sinh thú y bán hành theo Thông tư số 71/2011/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2011 của Bộ NN và PTNT.

- Thông tư số 04/2012/TT-BTC ngày 05/01/2012 của Bộ Tài chính quy định chế độ thu, nộp và quản lý, sử dụng phí, lệ phí trong công tác thú y.

- Quyết định 337/QĐ-BKH ngày 10/4/2007 của Bộ Kế hoạch và Đầu tư Về việc ban hành Quy định nội dung Hệ thống ngành kinh tế của Việt Nam.

II. Về thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

Theo Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010; Nghị định 38/2012/NĐ-CP ngày 25/3/2012 của Chính phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm đã có hiệu lực thi hành; Quyết định số 482/QĐ-SNN ngày 13/11/2012 của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về phân công nhiệm vụ quản lý nhà nước về tổ chức kiểm tra, chứng nhận cơ sở đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, Chi cục thú y thực hiện thẩm định cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất ban đầu trong lĩnh vực chăn nuôi; cơ sở sản xuất, thu gom, giết mổ, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, kinh doanh các sản phẩm từ thịt, trứng và các sản phẩm từ trứng, sữa tươi nguyên liệu, mật ong và các sản phẩm từ mật ong; cơ sở sản xuất dụng cụ, bao gói chứa đựng thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công.

1. Quy định về hồ sơ hành chính:

Hồ sơ hành chính quy định tại Thông tư 01/2013/TT-BNNPTNT ngày 04/01/2013 của Bộ NN và PTNT về “Sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản và thay thế một số biểu mẫu được ban hành kèm theo Thông tư số 53/2011/TT-BNNPTNT ngày 02/8/2011 sửa đổi, bổ sung Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011”, như sau:

- Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận (theo mẫu tại phụ lục II của Thông tư số 01/2013/TT-BNNPTNT);

- Bản sao đối chiếu bản chính Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư có ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm hoặc quyết định thành lập;

- Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm (theo mẫu tại phụ lục III của Thông tư 01/2013/TT-BNNPTNT);

- Danh sách chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm đã được các cơ quan có chức năng quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản của ngành Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm có xác nhận của cơ sở sản xuất, kinh doanh;

- Danh sách chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm đã được cơ sở y tế cấp quận-huyện trở lên cấp xác nhận đủ sức khỏe;

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm - bản chính (đối với trường hợp cơ sở có sự thay đổi, bổ sung thông tin trên Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm).

2. Kiểm tra thực tế tại cơ sở về điều kiện: (Tổ kiểm tra)

2.1. Các mẫu biên bản kiểm tra, đánh giá điều kiện cơ sở: Các biểu mẫu biên bản kiểm tra điều kiện cơ sở an toàn thực phẩm trên theo mẫu của Công văn 1997 /BNN-QLCL ngày 17 /6/2013 của Bộ NN và PTNT về Triển khai công tác quản lý chất lượng, ATTP nông lâm thủy sản, gồm có:

- Biểu mẫu kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất ban đầu nông sản thực phẩm có nguồn gốc động vật (Biểu mẫu 1B).

- Biểu mẫu kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sơ chế, giết mổ, chế biến, bảo quản nông sản (Biểu mẫu 2).

- Biểu mẫu kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh nông sản (Biểu mẫu 3).

2.2. Các hồ sơ kỹ thuật có liên quan trong quá trình kiểm tra, đánh giá đối với từng loại hình cơ sở:

- Bản vẽ sơ đồ bố trí cơ sở, có kích thước các khu vực, có bố trí trang thiết bị, dụng cụ sản xuất trong cơ sở.

- Quy trình sản xuất, kinh doanh của cơ sở.

- Hồ sơ kỹ thuật đối với kho lạnh, cơ sở giết mổ.

- Hồ sơ biện pháp xử lý chất thải của cơ sở.

- Quy trình phòng chống côn trùng động vật gây hại.

- Quy trình vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ.

- Quy trình vệ sinh người tham gia sản xuất.

- Hồ sơ nguồn gốc vật liệu đóng gói sản phẩm, chất phụ gia sử dụng đối với cơ sở đang hoạt động và có sử dụng (hóa đơn, Chứng nhận công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm).

- Hồ sơ nước, nước đá đối với cơ sở đang hoạt động và có sử dụng (kết quả xét nghiệm còn thời hạn; Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của cơ sở nước đá cung cấp còn thời hạn theo quy định).

Các hồ sơ kỹ thuật trên cơ sở xuất trình trong quá trình kiểm tra, đánh giá để ghi nhận trong biên bản kiểm tra.

2.3. Các văn bản hướng dẫn kiểm tra, đánh giá điều kiện cơ sở:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010.

- Nghị định 38/2012/NĐ-CP ngày 25/3/2012 của Chính phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm đã có hiệu lực thi hành.

- Thông tư 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 của Bộ NN và PTNT Quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh, doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản.

- Thông tư 53/2011/TT-BNNPTNT ngày 02/8/2011 của Bộ NN và PTNT về sửa đổi, bổ sung Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản.

- Thông tư số 01/2013/TT-BNNPTNT ngày 04/01/2013 của Bộ NN và PTNT về “Sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản và thay thế một số biểu mẫu được ban hành kèm theo Thông tư số 53/2011/TT-BNNPTNT ngày 02/8/2011 sửa đổi, bổ sung Thông tư số 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011”.

- Thông tư 34/2011/TT-BYT ngày 30/8/2011 của Bộ Y Tế về Ban hành các Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Thông tư 15/2012/TT-BYT ngày 12/09/2012 của Bộ Y Tế Quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Thông tư 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 của Bộ Y Tế về hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

- Công văn 1997/BNN-QLCL ngày 17/6/2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc triển khai công tác quản lý chất lượng, ATTP nông lâm thủy sản.

- Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014 của Bộ Y tế - Bộ NN và PTNT - Bộ Công thương về việc hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

- Quyết định số 482/QĐ-SNN ngày 13/11/2012 của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về phân công nhiệm vụ quản lý nhà nước về tổ chức kiểm tra, chứng nhận cơ sở đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Thông tư 85/2005/TT-BNN ngày 23/02/2005 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn hướng dẫn việc kiểm dịch vận chuyển, giết mổ, buôn bán gia cầm và sản phẩm gia cầm.

- Thông tư 60/2010/TT-BNNPTNT, ngày 25/10/2010 của Bộ NN và PTNT quy định điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ lợn.

- Thông tư 61/2010/TT-BNNPTNT, ngày 25/10/2010 của Bộ NN và PTNT quy định điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ gia cầm.

- Hướng dẫn số 111/HD-TY-KD ngày 28/01/2008 của Cục Thú y về vệ sinh thú y trong hoạt động bảo quản, vận chuyển, mua bán, tiêu thụ sản phẩm động vật nhập khẩu và phân công trách nhiệm quản lý.

- QCVN 01-05: 2009/BNNPTNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về yêu cầu vệ sinh cơ sở đóng gói thịt gia súc, gia cầm tươi sống bàn hành theo Thông tư 66/2009/TT-BNNPTNT ngày 13/10/2009 của Bộ NN và PTNT.

- QCVN 01 - 82: 2011/BNNPTNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia Vệ sinh thú y cơ sở ấp trứng gia cầm ban hành theo Thông tư số 71/2011/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2011 của Bộ NN và PTNT.

- QCVN 01 - 79: 2011/BNNPTNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia cơ sở chăn nuôi gia súc, gia cầm - Quy trình kiểm tra, đánh giá điều kiện vệ sinh thú y ban hành theo Thông tư số 71/2011/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2011 của Bộ NN và PTNT.

- Thông tư số 149/2013/TT-BTC ngày 29/10/2013 của Bộ Tài chính quy định mức thu, nộp, quản lý và sử dụng phí, lệ phí quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Quyết định 337/QĐ-BKH ngày 10/4/2007 của Bộ Kế hoạch và Đầu tư Về việc ban hành Quy định nội dung Hệ thống ngành kinh tế của Việt Nam.

(đính kèm phụ lục: Lưu ý cơ sở vật chất)

Để thực hiện đồng bộ công tác kiểm tra, thẩm định cấp giấy chứng nhận điều kiện vệ sinh thú y và chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trên địa bàn thuộc thẩm quyền của Chi cục Thú y thành phố Hồ Chí Minh. Chi cục Thú y đề nghị Lãnh đạo các đơn vị trực thuộc triển khai thực hiện hướng dẫn nêu trên, trường hợp phát sinh vướng mắc trong quá trình thực hiện, các đơn vị báo cáo ngay Lãnh đạo Chi cục để chỉ đạo kịp thời.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu VT, TYCĐ, L(41).

CHI CỤC TRƯỞNG



Phan Xuân Thảo

Phụ lục: Lưu ý về cơ sở vật chất đính kèm công văn số: 827./CCTY-TYCD ngày ...12/8/2014
V/v hướng dẫn thực hiện công tác kiểm tra, thẩm định điều kiện VSTY, ATTP.

LOẠI HÌNH	STT	MỘT SỐ YÊU CẦU CƠ BẢN VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT	VĂN BẢN QUY ĐỊNH
Cơ sở chăn nuôi gia súc, gia cầm			
	1	- Khoảng cách từ trang trại đến các khu vực dân cư, các công trình xây dựng khác, đến nguồn nước ít nhất 100m, cách nhà máy chế biến, giết mổ lợn, chợ buôn bán lợn 1 km	- QCVN 01 - 79: 2011/BNNPTNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia - Cơ sở chăn nuôi gia súc, gia cầm - Quy trình kiểm tra, đánh giá điều kiện vệ sinh thú y. - QCVN 01 - 15: 2010/BNNPTNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia - Điều kiện trại chăn nuôi gia cầm an toàn sinh học.
	2	- Trang trại phải được bố trí, thiết kế: phù hợp với qui mô chăn nuôi; đầy đủ khu chăn nuôi chính, khu nuôi tân đáo, khu cách ly bệnh, khu xử lý chất thải và lợn chết, khu xuất bán lợn, khu hành chính và khu phục vụ chăn nuôi (kho, xưởng); các khu vực được sắp xếp và có tường rào ngăn cách.	- QCVN 01 - 79: 2011/BNNPTNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia - Cơ sở chăn nuôi gia súc, gia cầm - Quy trình kiểm tra, đánh giá điều kiện vệ sinh thú y. - QCVN 01 - 15: 2010/BNNPTNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia - Điều kiện trại chăn nuôi gia cầm an toàn sinh học.
	3	- Có hố sát trùng ở cổng ra vào và ở đầu mỗi chuồng; độ ngập hố sát trùng $\geq 15\text{cm}$	- QCVN 01 - 79: 2011/BNNPTNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia - Cơ sở chăn nuôi gia súc, gia cầm - Quy trình kiểm tra, đánh giá điều kiện vệ sinh thú y. - QCVN 01 - 15: 2010/BNNPTNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia - Điều kiện trại chăn nuôi gia cầm an toàn sinh học.
	4	- Có nơi xử lý động vật chết (lò thiêu, đất chôn) đảm bảo vệ sinh dịch tễ theo quy định. Nơi xử lý động vật chết phải cách xa tối thiểu 20 m đối với giếng nước, nguồn nước mặt và chuồng nuôi và không gây ô nhiễm môi trường xung quanh	- QCVN 01 - 79: 2011/BNNPTNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia - Cơ sở chăn nuôi gia súc, gia cầm - Quy trình kiểm tra, đánh giá điều kiện vệ sinh thú y. - QCVN 01 - 15: 2010/BNNPTNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia - Điều kiện trại chăn nuôi gia cầm an toàn sinh học.
Cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm			
	1	- Đường nhập gia súc, gia cầm và xuất sản phẩm gia súc, gia cầm phải riêng biệt, không vận chuyển gia súc, gia cầm sống đi qua khu sạch.	- Điểm a, Khoản 1, Điều 19 và Khoản 2, Điều 25 của Luật ATTP. - Điểm b, Khoản 2, Điều 4, chương 2 của Thông tư 60/2010/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2010. - Điểm b, Khoản 2, Điều 4, chương 2 của Thông tư 61/2010/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2010.

LOẠI HÌNH	STT	MỘT SỐ YÊU CẦU CƠ BẢN VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT	VĂN BẢN QUY ĐỊNH
	2	- Được thiết kế bảo đảm quá trình giết mổ theo nguyên tắc một chiều từ khu bẩn đến khu sạch.	- Điểm a, Khoản 1, Điều 19 và Khoản 2, Điều 25 của Luật ATTP. - Khoản 1, Điều 6, chương 2 của Thông tư 60/2010/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2010 - Khoản 1, Điều 6, chương 2 của Thông tư 61/2010/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2010
	3	- Tường phía trong khu giết mổ: được làm bằng vật liệu chắc chắn, bền, chịu nhiệt,耐火, chống ẩm mốc, dễ vệ sinh và khử trùng	- Khoản 3, Điều 6, chương 2 của Thông tư 60/2010/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2010 - Khoản 3, Điều 6, chương 2 của Thông tư 61/2010/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2010
	4	- Sàn khu vực giết mổ: + Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ vệ sinh và khử trùng. + Thiết kế dốc về phía hệ thống thu gom chất thải, bảo đảm thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn.	- Điểm a, Khoản 1, Điều 19 và Khoản 2, Điều 25 của Luật ATTP. - Điểm a, b, Khoản 5, Điều 6, chương 2 của Thông tư 60/2010/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2010. - Điểm a, b, Khoản 5, Điều 6, chương 2 của Thông tư 61/2010/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2010.
	5	- Nơi làm sạch lòng trắng, dạ dày phải tách biệt với nơi để lòng đỏ và thịt để tránh làm vấy nhiễm chéo	- Khoản 8, Điều 6, chương 2 của Thông tư 60/2010/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2010
	6	- Cống thoát nước thải trong khu giết mổ phải được thiết kế để nước có thể chảy từ khu sạch đến khu bẩn, đảm bảo không bị đọng nước trên sàn sau khi vệ sinh.	- Điểm c, Khoản 1, Điều 19 và Điểm b, Khoản 1, Điều 20 của Luật ATTP. - Khoản 1, Điều 7, chương 2 của Thông tư 60/2010/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2010 - Khoản 1, Điều 7, chương 2 của Thông tư 61/2010/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2010
	7	- Có nơi xử lý gia súc, gia cầm chết, phù tạng hoặc các phần của thân thịt có nghi ngờ mang mầm bệnh truyền nhiễm. (Trong trường hợp không có nơi xử lý chất thải rắn thì cơ sở phải ký hợp đồng với tổ chức được cấp phép hành nghề thu gom chất thải.)	- Điểm a, b, Khoản 2, Điều 7, chương 2 của Thông tư 60/2010/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2010. - Điểm a, b, Khoản 2, Điều 7, chương 2 của Thông tư 61/2010/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2010
	8	- Cường độ ánh sáng trắng phải đạt tối thiểu tại nơi giết mổ và pha lóc thịt là 300Lux, nơi lấy nội tạng, nơi khám thịt của cán bộ thú y và kiểm tra lần cuối là 500Lux, nơi đóng gói và đông lạnh là 200Lux. Bóng đèn phải có lưới hoặc chụp bảo vệ.	- Điểm a, b, Khoản 1, Điều 8, chương 2 của Thông tư 60/2010/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2010. - Điểm a, b, Khoản 1, Điều 8, chương 2 của Thông tư 61/2010/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2010.

LOẠI HÌNH	STT	MỘT SỐ YÊU CẦU CƠ BẢN VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT	VĂN BẢN QUY ĐỊNH
	9	- Trang thiết bị sử dụng cho giết mổ được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không bị ăn mòn, không độc. - Có đủ bồn rửa và xà phòng để công nhân rửa tay và dụng cụ ở các khu vực khác nhau	- Điểm c, Khoản 1, Điều 19 của Luật ATTP. - Điểm a, d, Khoản 1, Điều 11, chương 2 của Thông tư 60/2010/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2010. - Điểm a, a, Khoản 1, Điều 11, chương 2 của Thông tư 61/2010/TT-BNNPTNT ngày 25/10/2010.
Pha lọc, pha cắt thịt gia súc, gia cầm			
	1	- Khu vực sản xuất, sơ chế phải được thiết kế, bố trí các công đoạn theo quy tắc một chiều từ tiếp nhận nguyên liệu đầu vào, rửa đông, chia nhỏ, đóng gói, xuất bán để tránh nhiễm bẩn	- Điểm a, Khoản 1, Điều 19 và Khoản 2, Điều 25 của Luật ATTP. - Hướng dẫn 111/HD-TY-KD ngày 28/01/2008 của Cục Thú y. - QCVN 01-05: 2009/BNNPTNT ban hành theo Thông tư số 66/2009/TT-BNNPTNT ngày 13/10/2009 của BNN và PTNT.
	2	- Nhà xưởng phải có trang bị thiết bị làm mát bảo đảm.	- Điểm c, Khoản 1, Điều 19 của Luật ATTP. - Hướng dẫn 111/HD-TY-KD ngày 28/01/2008 của Cục Thú y. - QCVN 01-05: 2009/BNNPTNT ban hành theo Thông tư số 66/2009/TT-BNNPTNT ngày 13/10/2009 của BNN và PTNT.
	3	- Cơ sở phải được thiết kế thành các khu riêng biệt bao gồm khu hành chính, khu vực sản xuất, kho lạnh và khu xử lý chất thải.	- Điểm a, Khoản 1, Điều 19 và Khoản 2, Điều 25 của Luật ATTP. - Hướng dẫn 111/HD-TY-KD ngày 28/01/2008 của Cục Thú y. - Mục 2.1.2.1.1 của QCVN 01-05: 2009/BNNPTNT
	4	- Lối vào các khu vực sản xuất phải có hồ sát trùng cho người và các phương tiện vận chuyển	- Hướng dẫn 111/HD-TY-KD ngày 28/01/2008 của Cục Thú y. - Mục 2.1.2.1.5 của QCVN 01-05: 2009/BNNPTNT
	5	- Tường cao ít nhất 2,5m, mặt tường phía trong được ốp cao ít nhất 2m bằng vật liệu nhẵn, dễ vệ sinh tiêu độc, không thấm nước. - Sàn phải làm bằng vật liệu cứng, bền, nhẵn, không trơn trượt, không thấm nước; Sàn phải dốc về hệ thống thu gom nước thải để đảm bảo thoát nước tốt và không đọng nước.	- Điểm a, Khoản 1, Điều 19 và Khoản 2, Điều 25 của Luật ATTP. - Hướng dẫn 111/HD-TY-KD ngày 28/01/2008 của Cục Thú y. - Mục 2.1.2.2.1 và 2.1.2.3.1 và 2.1.2.3.3 của QCVN 01-05: 2009/BNNPTNT
	6	- Ánh sáng: + Khu pha lọc thịt: 300 Lux + Khu cấp đông đóng gói: 200 Lux	- Điểm c, Khoản 1, Điều 19 của Luật ATTP. - Mục 2.1.2.5.1 của QCVN 01-05: 2009/BNNPTNT

LOẠI HÌNH	STT	MỘT SỐ YÊU CẦU CƠ BẢN VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT	VĂN BẢN QUY ĐỊNH
	7	- Khu vực sản xuất phải bố trí đủ bồn, vòi nước rửa tay và dụng cụ ở vị trí thuận tiện	- Điểm e, Khoản 1, Điều 19 của Luật ATTP. - Hướng dẫn 111/HD-TY-KD ngày 28/01/2008 của Cục Thú y. - Mục 2.1.2.1.7 của QCVN 01-05: 2009/BNNPTNT
	8	- Trang thiết bị, dụng cụ dùng trong quá trình pha lọc phải được làm bằng vật liệu không rỉ, không bị ăn mòn, không gây độc với sản phẩm; Bàn pha lọc phải cao ít nhất 1mét so với mặt sàn.	- Điểm e, Khoản 1, Điều 19 của Luật ATTP. - Hướng dẫn 111/HD-TY-KD ngày 28/01/2008 của Cục Thú y. - Mục 2.1.2.4.1.1 và 2.1.2.4.1.2 của QCVN 01-05: 2009/BNNPTNT
	9	- Hệ thống nước thải khu pha lọc: + Được thiết kế dẫn từ khu sạch đến khu bồn bằng đường cống có nắp đậy và đảm bảo không ứ đọng lại trên sàn. + Các rãnh hở thoát nước thải, phải đảm bảo để nước chảy được theo chiều từ khu vực yêu cầu điều kiện vệ sinh cao sang khu vực yêu cầu điều kiện vệ sinh thấp hơn.	- Điểm c, Khoản 1, Điều 19 và Điểm b, Khoản 1, Điều 20 của Luật ATTP. - Hướng dẫn 111/HD-TY-KD ngày 28/01/2008 của Cục Thú y. - Mục 2.1.2.7.2.2.b của QCVN 01-05: 2009/BNNPTNT
Cơ sở bảo quản lạnh sản phẩm động vật			
	1	- Kho bảo quản sản phẩm động vật phải là kho lạnh chuyên dùng bảo quản thực phẩm.	- Điểm a, Khoản 1, Điều 19 và Khoản 2, Điều 25 của Luật ATTP. - Hướng dẫn 111/HD-TY-KD ngày 28/01/2008 của Cục Thú y.
	2	- Nhiệt độ kho quản quản: + Kho trữ đông lạnh: -18 đến 22 C. + Kho trữ mát: 0 đến 4 C	- Điểm c, Khoản 1, Điều 19 của Luật ATTP. - Hướng dẫn 111/HD-TY-KD ngày 28/01/2008 của Cục Thú y.
	3	- Sản phẩm động vật phải được đặt trên các kệ, giá làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, không bị ảnh hưởng của hoá chất tiêu độc khử trùng. Sản phẩm được sắp xếp cách sàn kho tối thiểu 0,3 m, cách tường 0,5 m, khoảng cách giữa các khối hàng tối thiểu khoảng 0,3 m để bảo đảm lưu thông không khí, tạo độ lạnh đồng đều cho sản phẩm ở các vị trí khác nhau	- Điểm c, Khoản 1, Điều 19 của Luật ATTP. - Hướng dẫn 111/HD-TY-KD ngày 28/01/2008 của Cục Thú y.
	4	- Không bảo quản chung các loại sản phẩm có thể tác động lẫn nhau gây nhiễm bẩn hoặc làm thay đổi bản chất các sản phẩm về cảm quan, mùi ...	- Điểm c, Khoản 1, Điều 19 của Luật ATTP. - Hướng dẫn 111/HD-TY-KD ngày 28/01/2008 của Cục Thú y.

LOẠI HÌNH	STT	MỘT SỐ YÊU CẦU CƠ BẢN VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT	VĂN BẢN QUY ĐỊNH
Cơ sở chế biến sản phẩm động vật			
	1	- Bố trí quy trình sản xuất thực phẩm theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng	- Điểm b, Khoản 2, Điều 1 của Thông tư 15/2012/TT - BYT ngày 12/9/2012 của BYT quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm
	2	- Trần nhà phẳng, sáng màu, không bị dột, thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh. - Nền nhà phẳng, nhẵn, chịu tải trọng, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước và dễ làm vệ sinh	- Điểm c và d, Khoản 3, Điều 1 của Thông tư 15/2012/TT - BYT ngày 12/9/2012 của BYT quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm
	3	- Các bóng đèn chiếu sáng phải được che chắn an toàn bằng hộp, lưới để tránh bị vỡ và bảo đảm các mảnh vỡ không rơi vào thực phẩm	- Điểm b, Khoản 5, Điều 1 của Thông tư 15/2012/TT - BYT ngày 12/9/2012 của BYT quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm
	4	- Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được thiết kế chế tạo bảo đảm an toàn; được làm bằng vật liệu không gây ô nhiễm thực phẩm; phù hợp với yêu cầu công nghệ sản xuất, dễ làm sạch, khử trùng, bảo dưỡng. Đối với trang thiết bị, dụng cụ sản xuất cơ động phải bền, dễ di chuyển, tháo lắp và dễ làm vệ sinh	- Khoản 1, Điều 2 của Thông tư 15/2012/TT - BYT ngày 12/9/2012 của BYT quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm
	5	- Có đủ các thiết bị rửa tay, khử trùng tay, ủng, giày, dép trước khi vào khu vực sản xuất thực phẩm	- Điểm a, Khoản 2, Điều 2 của Thông tư 15/2012/TT - BYT ngày 12/9/2012 của BYT quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm
	6	- Kho thực phẩm phải bảo đảm chắc chắn, an toàn, thông thoáng, dễ vệ sinh và phòng chống được côn trùng, động vật gây hại xâm nhập và cư trú	- Khoản 2, Điều 4 của Thông tư 15/2012/TT - BYT ngày 12/9/2012 của BYT quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm

LOẠI HÌNH	STT	MỘT SỐ YÊU CẦU CƠ BẢN VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT	VĂN BẢN QUY ĐỊNH
	7	- Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 20cm, cách tường tối thiểu 30cm và cách trần tối thiểu 50cm	- Khoản 4, Điều 4 của Thông tư 15/2012/TT - BYT ngày 12/9/2012 của BYT quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm
	8	- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại phải được làm bằng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp, đảm bảo phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại	- Điểm a, Khoản 4, Điều 2 của Thông tư 15/2012/TT - BYT ngày 12/9/2012 của BYT quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm
	9	- Nhà vệ sinh phải được bố trí riêng biệt với khu vực sản xuất thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực sản xuất	- Điểm a, Khoản 9, Điều 1 của Thông tư 15/2012/TT - BYT ngày 12/9/2012 của BYT quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm
Kinh doanh trứng gia cầm			
	1	- Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)	- Điểm a, Khoản 1, Điều 19 và Khoản 2, Điều 25 của Luật ATTP. - Quyết định 3065/QĐ-BNN-NN ngày 07/11/2005 của BNN và PTNT ban hành Quy định về điều kiện chăn nuôi, ấp trứng, vận chuyển, giết mổ, buôn bán gia cầm và sản phẩm gia cầm. - Thông tư 85/2005/TT-BNN ngày 23/12/2005 của BNN và PTNT Hướng dẫn về việc kiểm dịch vận chuyển, giết mổ, buôn bán gia cầm và sản phẩm gia cầm.
	2	- Bố trí hợp lý, đầy đủ các khu vực theo công suất kinh doanh	- Điểm c, Khoản 1, Điều 19 của Luật ATTP. - Quyết định 3065/QĐ-BNN-NN ngày 07/11/2005 của BNN và PTNT ban hành Quy định về điều kiện chăn nuôi, ấp trứng, vận chuyển, giết mổ, buôn bán gia cầm và sản phẩm gia cầm. - Thông tư 85/2005/TT-BNN ngày 23/12/2005 của BNN và PTNT Hướng dẫn về việc kiểm dịch vận chuyển, giết mổ, buôn bán gia cầm và sản phẩm gia cầm.
	3	- Khu vực vệ sinh trứng phải đảm bảo thoát nước tốt, dễ vệ sinh.	- Điểm c và đ, Khoản 1, Điều 19 của Luật ATTP. - Quyết định 3065/QĐ-BNN-NN ngày 07/11/2005 của BNN và PTNT ban hành Quy định về điều kiện chăn nuôi, ấp trứng, vận chuyển, giết mổ, buôn bán gia cầm và sản phẩm gia cầm. - Thông tư 85/2005/TT-BNN ngày 23/12/2005 của BNN và PTNT Hướng dẫn về việc kiểm dịch vận chuyển, giết mổ, buôn bán gia cầm và sản phẩm gia cầm.

LOẠI HÌNH	STT	MỘT SỐ YÊU CẦU CƠ BẢN VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT	VĂN BẢN QUY ĐỊNH
	4	- Nền sàn, vách tường và trần được lót phủ bằng vật liệu sáng màu, dễ vệ sinh, tiêu độc khử trùng.	- Điểm a, Khoản 1, Điều 19 và Khoản 2, Điều 25 của Luật ATTP. - Quyết định 3065/QĐ-BNN-NN ngày 07/11/2005 của BNN và PTNT ban hành Quy định về điều kiện chăn nuôi, ấp trứng, vận chuyển, giết mổ, buôn bán gia cầm và sản phẩm gia cầm. - Thông tư 85/2005/TT-BNN ngày 23/12/2005 của BNN và PTNT Hướng dẫn về việc kiểm dịch vận chuyển, giết mổ, buôn bán gia cầm và sản phẩm gia cầm.
	5	- Trang thiết bị, dụng cụ dùng trong quá trình kinh doanh phải được làm bằng vật liệu không rỉ, không bị ăn mòn, không gây độc với sản phẩm; Bàn đóng gói trứng phải cao ít nhất 1 mét so với mặt sàn.	- Điểm e, Khoản 1, Điều 19 của Luật ATTP. - Quyết định 3065/QĐ-BNN-NN ngày 07/11/2005 của BNN và PTNT ban hành Quy định về điều kiện chăn nuôi, ấp trứng, vận chuyển, giết mổ, buôn bán gia cầm và sản phẩm gia cầm. - Thông tư 85/2005/TT-BNN ngày 23/12/2005 của BNN và PTNT Hướng dẫn về việc kiểm dịch vận chuyển, giết mổ, buôn bán gia cầm và sản phẩm gia cầm.
Kinh doanh thịt gia súc, gia cầm			
	1	- Có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm	- Khoản 1, Điều 5 của Thông tư 15/2012/TT - BYT ngày 12/9/2012 của BYT quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm
	2	- Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh	- Khoản 7, Điều 5 của Thông tư 15/2012/TT - BYT ngày 12/9/2012 của BYT quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm
	3	- Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn	- Khoản 8, Điều 5 của Thông tư 15/2012/TT - BYT ngày 12/9/2012 của BYT quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm
	4	- Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn	- Khoản 10, Điều 5 của Thông tư 15/2012/TT - BYT ngày 12/9/2012 của BYT quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm
	5	- Khu vực vệ sinh của cơ sở phải được bố trí ngăn cách với khu vực kinh doanh thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm	- Khoản 13, Điều 5 của Thông tư 15/2012/TT - BYT ngày 12/9/2012 của BYT quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm

LOẠI HÌNH	STT	MỘT SỐ YÊU CẦU CƠ BẢN VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT	VĂN BẢN QUY ĐỊNH
	6	- Đủ trang thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm (giá kệ, tủ bày sản phẩm, trang thiết bị điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió ở khu vực chứa đựng, bày bán, bảo quản thực phẩm)	- Khoản 1, Điều 6 của Thông tư 15/2012/TT - BYT ngày 12/9/2012 của BYT quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm