|  |  |
| --- | --- |
| **BỘ NÔNG NGHIỆPVÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAMĐộc lập – Tự do – Hạnh phúc** |
| Số: /2022/TT-BNNPTNT | *Hà Nội, ngày tháng năm 2022* |

**Dự thảo**

**THÔNG TƯ**

**Quy định về việc kiểm tra, giám sát vệ sinh thú y và**

**an toàn thực phẩm đối với sản xuất, buôn bán mật ong**

*Căn cứ Nghị định số 15/2017/NĐ-CP ngày 17 tháng 02 năm 2017 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 Luật Thú y ngày 19 tháng 6 năm 2015;*

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

*Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;*

*Theo đề nghị của Cục trưởng Cục 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 và an toàn thực phẩm đối với sản xuất, buôn bán mật ong.*

# Chương I

# NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

## Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này quy định nội dung, các bước tiến hành Chương trình giám sát dư lượng các chất độc hại và vi sinh vật có trong mật ong của các cơ sở sản xuất, buôn bán mật ong (sau đây gọi là Chương trình giám sát); trách nhiệm, quyền hạn của các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan.

## Điều 2. Đối tượng áp dụng

Thông tư này áp dụng đối với: các tổ chức, cá nhân có liên quan đến hoạt động sản xuất, buôn bán mật ong tiêu dùng trong nước và xuất khẩu; các cơ quan kiểm tra, giám sát và cơ sở kiểm nghiệm tham gia vào Chương trình giám sát.

## Điều 3. Giải thích từ ngữ

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

1. Dư lượng các chất độc hại (sau đây gọi tắt là dư lượng): là phần còn lại của thuốc thú y, chất kích thích sinh trưởng và sinh sản, hóa chất bảo vệ thực vật, chất ô nhiễm từ môi trường, thức ăn và các chất chuyển hóa của chúng tồn lưu trong mật ong có thể gây hại cho sức khỏe người tiêu dùng.

2. Mật ong: Chất ngọt tự nhiên được ong mật thu từ mật hoa, dịch tiết thực vật hoặc dịch tiết của côn trùng sống trên cây được chuyển hóa, loại nước rồi trữ lại trong tổ cho đến khi chín hoàn toàn, không được pha trộn (bao gồm cả sữa ong chúa).

3. Mật ong thô: Là mật ong thu hoạch từ tổ ong chưa qua bất kỳ một công đoạn sơ chế nào.

4. Mật ong nguyên liệu: Là mật ong thô đã qua sơ chế (lọc thô để loại bỏ tạp chất) của một hay nhiều lô mật thô khác nhau.

5. Mật ong thành phẩm: Là mật ong đã qua chế biến để có thể sử dụng ngay hoặc làm nguyên liệu chế biến thực phẩm.

6. Sản xuất mật ong: Là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động nuôi ong, khai thác mật ong, sơ chế, chế biến mật ong.

7. Cơ sở nuôi ong: Là cơ sở thực hiện hoạt động nuôi ong và khai thác mật ong thô.

8. Cơ sở chế biến mật ong: Là cơ sở thực hiện hoạt động chế biến mật ong thô hoặc mật ong nguyên liệu theo phương pháp công nghiệp hoặc thủ công để tạo thành mật ong thành phẩm hoặc sản phẩm thực phẩm.

9. Cơ sở sản xuất mật ong: Là cơ sở thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động nuôi ong, khai thác mật ong, chế biến mật ong.

10. Cơ sở buôn bán mật ong: Là cơ sở thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động thu mua, bảo quản, vận chuyển, bán buôn, bán lẻ mật ong tiêu dùng trong nước và xuất nhập khẩu.

## Điều 4. Cơ quan giám sát

1. Cục Thú y (bao gồm các đơn vị trực thuộc) kiểm tra, giám sát đối với các cơ sở sản xuất, buôn bán mật ong xuất khẩu; cơ sở sản xuất, buôn bán mật ong vừa xuất khẩu vừa tiêu dùng trong nước.

2. Cơ quan quản lý chuyên ngành thú y cấp tỉnh kiểm tra, giám sát đối với các cơ sở sản xuất, buôn bán mật ong không thuộc khoản 1 điều này.

## Điều 5. Yêu cầu đối với người lấy mẫu giám sát

1. Có chuyên môn phù hợp;

2. Có chứng chỉ hoặc giấy chứng nhận về lấy mẫu hoặc có chứng chỉ, giấy chứng nhận tham gia đào tạo, tập huấn có nội dung về lấy mẫu ATTP nông lâm thủy sản.

## Điều 6. Kinh phí triển khai Chương trình giám sát

1. Kinh phí hoạt động kiểm tra, giám sát của Cơ quan giám sát thực hiện theo phân cấp ngân sách nhà nước hiện hành. Việc lập dự toán theo quy định của Luật Ngân sách nhà nước và các văn bản hướng dẫn.

2. Các cơ sở sản xuất, buôn bán mật ong không có tên trong Chương trình giám sát của năm trước đó, phải tự chi trả chi phí cho việc lấy mẫu và kiểm nghiệm mẫu giám sát.

# Chương II

# TRIỂN KHAI CHƯƠNG TRÌNH GIÁM SÁT

## Điều 7. Xây dựng Chương trình giám sát

1. Căn cứ xây dựng Chương trình giám sát hằng năm:

a) Sản lượng mật ong của năm trước liền kề;

b) Kết quả kiểm nghiệm đối với dư lượng các chất độc hại và vi sinh vật có trong mật ong của Chương trình giám sát thực hiện các năm trước; thông tin cảnh báo, khuyến nghị của cơ quan nhà nước có thẩm quyền về an toàn thực phẩm đối với mật ong để xác định các chỉ tiêu có nguy cơ cao về an toàn thực phẩm.

c) Các yêu cầu, quy định của nước nhập khẩu đối với chuỗi sản xuất, buôn bán mật ong xuất khẩu.

2. Cục Thú y chủ trì xây dựng Chương trình giám sát hằng năm đối với các cơ sở quy định tại khoản 1 Điều 4 Thông tư này; trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phê duyệt, cấp kinh phí để thực hiện, đồng thời thông báo cho Cơ quan giám sát địa phương.

3. Cơ quan quản lý chuyên ngành thú y cấp tỉnh chủ trì xây dựng Chương trình giám sát hằng năm đối với các cơ sở quy định tại khoản 2 Điều 4 Thông tư này; tham mưu Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn trình Uỷ ban nhân dân cấp tỉnh phê duyệt, cấp kinh phí để thực hiện.

**Điều 8. Nội dung Chương trình giám sát**

1. Kiểm tra, giám sát việc tuân thủ các yêu cầu về vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật tại các cơ sở sản xuất, buôn bán mật ong, cụ thể như sau:

a) Đối với cơ sở chế biến mật ong: thực hiện theo quy định tại Điều 9 của Thông tư này;

b) Đối với cơ sở buôn bán mật ong: thực hiện theo quy định tại Điều 10 của Thông tư này;

c) Đối với cơ sở nuôi ong: thực hiện theo quy định tại Điều 11 của Thông tư này;

d) Đối với lô hàng mật ong xuất khẩu: thực hiện theo quy định tại Điều 12 của Thông tư này.

2. Lấy mẫu mật ong từ các cơ sở sản xuất, buôn bán mật ong; lấy mẫu thức ăn chăn nuôi từ các cơ sở nuôi ong.

3. Kiểm nghiệm dư lượng các chất độc hại và vi sinh vật có trong mẫu mật ong và thức ăn chăn nuôi theo Chương trình giám sát hằng năm được phê duyệt.

4. Tổng hợp báo cáo Chương trình giám sát hằng năm theo yêu cầu quản lý và yêu cầu của các nước nhập khẩu.

## Điều 9. Kiểm tra, giám sát điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến mật ong

1. Cơ sở chế biến mật ong phải đáp ứng các quy định tại Điều 25 của Luật An toàn thực phẩm, đồng thời phải thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc theo quy định tại Thông tư số 17/2021/TT-BNNPTNT của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn (sau đây gọi là Thông tư số 17).

2. Nội dung kiểm tra, giám sát

a) Cơ quan kiểm tra, giám sát thực hiện theo nội dung tại Biên bản kiểm tra, giám sát điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến mật ong quy định tại Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Trường hợp các cơ sở thuộc đối tượng quy định tại điểm k Khoản 1 Điều 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ ban hành quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm (sau đây gọi Nghị định 15), kiểm tra, giám sát việc tuân thủ áp dụng hệ thống quản lý chất lượng đã được công nhận;

c) Thông báo và yêu cầu cơ sở khắc phục các lỗi tồn tại theo nội dung đánh giá của Cơ quan giám sát.

3. Phương pháp kiểm tra: xem xét, đánh giá hồ sơ, tài liệu, hiện trạng điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm của cơ sở; phỏng vấn các đối tượng liên quan và lấy mẫu giám sát.

4. Căn cứ kết quả kiểm tra, giám sát, Cơ quan giám sát: Kiến nghị các tổ chức đánh giá sự phù hợp thu hồi Giấy chứng nhận Hệ thống quản lý chất lượng đối với các cơ sở chế biến mật ong không khắc phục các lỗi tồn tại và báo cáo kết quả khắc phục theo đúng thời hạn thông báo tại điểm c khoản 2 Điều này của Cơ quan giám sát.

## Điều 10. Kiểm tra, giám sát điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở buôn bán mật ong

1. Cơ sở buôn bán mật ong phải đáp ứng các quy định tại khoản 1 Điều 18, khoản 1 Điều 19, khoản 1 Điều 20, khoản 1 Điều 21 hoặc khoản 1 Điều 22 của Luật An toàn thực phẩm.

2. Nội dung kiểm tra, giám sát:

a) Cơ quan giám sát kiểm tra thực tế điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở theo nội dung của Biên bản kiểm tra quy định tại Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Thông báo và yêu cầu cơ sở khắc phục các lỗi tồn tại theo nội dung đánh giá của Cơ quan giám sát.

3. Phương pháp kiểm tra: xem xét, đánh giá hồ sơ, tài liệu, hiện trạng điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm; phỏng vấn các đối tượng liên quan và lấy mẫu giám sát.

4. Căn cứ kết quả kiểm tra, giám sát, cơ quan giám sát xem xét cấp, cấp lại hoặc thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và mã số quản lý theo quy định của pháp luật.

## Điều 11. Kiểm tra, giám sát điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm đối với cơ sở nuôi ong

1. Cơ sở nuôi ong phải đáp ứng các quy định tại khoản 1 Điều 19 của Luật An toàn thực phẩm.

2. Nội dung kiểm tra, giám sát

a) Cơ quan giám sát kiểm tra thực tế điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm của cơ sở theo nội dung của Biên bản kiểm tra quy định tại Phụ lục IV ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Trường hợp cơ sở áp dụng quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi ong an toàn tại Việt Nam (VietGAHP): kiểm tra, giám sát việc tuân thủ áp dụng VietGAHP.

3. Phương pháp kiểm tra: xem xét, đánh giá hồ sơ, tài liệu, hiện trạng điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm; phỏng vấn các đối tượng liên quan và lấy mẫu giám sát.

4. Căn cứ kết quả kiểm tra điều kiện vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm, Cơ quan giám sát:

a) Thông báo tới các cơ sở chế biến, cơ sở buôn bán mật ong, đồng thời yêu cầu chấn chỉnh, khắc phục đối với cơ sở nuôi ong thuộc chuỗi sản xuất;

b) Xem xét cấp, cấp lại hoặc thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh thú y và mã số quản lý theo quy định của pháp luật (Trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận thực hiện theo Thông tư 09/2016/TT-BNNPTNT ngày 01/6/2016 quy định về kiểm soát giết mổ và kiểm tra vệ sinh thú y);

c) Kiến nghị các tổ chức đánh giá sự phù hợp thu hồi Giấy chứng nhận VietGAHP đối với các cơ sở nuôi ong không khắc phục các lỗi tồn tại và báo cáo kết quả khắc phục theo đúng thời hạn thông báo tại điểm c khoản 2 Điều này của Cơ quan giám sát.

## Điều 12. Kiểm tra an toàn thực phẩm đối với lô hàng mật ong xuất khẩu

1. Yêu cầu đối với lô hàng mật ong xuất khẩu

a) Được sản xuất tại các cơ sở tham gia Chương trình giám sát theo quy định tại Thông tư này;

b) Kết quả kiểm nghiệm dư lượng các chất độc hại và vi sinh vật có trong mật ong ở mức đáp ứng theo các quy định của pháp luật Việt Nam và yêu cầu của nước nhập khẩu.

2. Các Chi cục Thú y vùng phụ trách địa bàn có trách nhiệm lấy mẫu bảo đảm tính đại diện cho mỗi lô hàng:

a) Kiểm nghiệm dư lượng các chất độc hại và vi sinh vật có trong mật ong theo yêu cầu của nước nhập khẩu;

b) Kiểm tra các chỉ tiêu có nguy cơ cao theo việc đánh giá nguy cơ của Chương trình giám sát trường hợp nước nhập khẩu không có thông báo yêu cầu các chỉ tiêu phải kiểm tra;

c) Trường hợp phát hiện lô hàng có chứa chất tồn dư vượt quá giới hạn cho phép, Chi cục Thú y vùng phụ trách địa bàn thông báo ngay cho cơ sở buôn bán biết và thực hiện các biện pháp xử lý theo quy định tại Điều 14 của Thông tư này.

## Điều 13. Lấy mẫu, kiểm nghiệm mẫu giám sát

1. Thời gian thực hiện lấy mẫu mật ong hằng năm được xác định theo thời vụ khai thác mật ong, chế biến mật ong của các cơ sở.

2. Địa điểm lấy mẫu:

a) Vùng lấy mẫu mật ong thô căn cứ theo mùa vụ khai thác, vùng khai thác mật ong và địa điểm đặt các cơ sở thu mua mật ong.

Trường hợp không thực hiện được việc lấy mẫu ở cơ sở nuôi ong và cơ sở thu mua mật ong, có thể lấy mẫu mật ong thô đã được đưa về cơ sở chế biến nhưng chưa qua sơ chế (lọc thô, phối trộn).

b) Vùng lấy mẫu mật ong nguyên liệu, mật ong thành phẩm tại các cơ sở chế biến mật ong căn cứ vào thời điểm kiểm tra, giám sát và tập trung tại các địa phương, nơi có các cơ sở chế biến mật ong.

3. Căn cứ theo cơ cấu mẫu của Chương trình giám sát hằng năm, Cơ quan giám sát thực hiện việc lấy mẫu ngẫu nhiên hoặc có chủ định để giám sát đối với mẫu mật ong thô, mật ong nguyên liệu, mật ong thành phẩm (không thực hiện việc lấy mẫu để lưu).

4. Phương pháp lấy mẫu: quy định tại Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư này.

5. Mẫu sau khi lấy phải được niêm phong và có ký hiệu nhận biết (mã hóa).

6. Kiểm nghiệm mẫu:

a) Cơ quan giám sát gửi mẫu mật ong đến cơ sở kiểm nghiệm để xét nghiệm dư lượng các chất độc hại và vi sinh vật theo Đề cương Chương trình giám sát hằng năm được phê duyệt.

b) Trong thời gian 30 ngày làm việc kể từ ngày nhận được mẫu, cơ sở kiểm nghiệm phải thông báo kết quả tới Cơ quan giám sát để tổng hợp.

c) Kết quả kiểm nghiệm được lưu giữ tại cơ sở kiểm nghiệm và được gửi tới các cơ quan có liên quan.

7. Hoạt động lấy mẫu giám sát được gắn liền với các hoạt động kiểm tra, giám sát điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, buôn bán mật ong.

## Điều 14. Xử lý mật ong không đạt yêu cầu trong quá trình thực hiện Chương trình giám sát

Trong quá trình kiểm nghiệm mẫu giám sát, nếu phát hiện thấy những chỉ tiêu vượt quá giới hạn cho phép theo quy định của Việt Nam hoặc của nước nhập khẩu, Cơ quan được phân công giám sát thực hiện:

1. Thông báo ngay cho cơ sở có mật ong bị phát hiện vi phạm về vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm; việc thông báo phải bảo đảm 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 nghiệm mẫu.

c) Yêu cầu cơ sở không sử dụng mật ong thô, mật ong nguyên liệu để đưa vào chế biến hoặc tạm dừng việc buôn bán 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 và thẩm tra theo quy định tại Thông tư số 17 và báo cáo kết quả thực hiện cho Cơ quan giám sát.

4. Thực hiện các biện pháp giám sát tăng cường; lấy mẫu có chủ định đối với cơ sở có mẫu vi phạm đến khi các kết quả giám sát cho thấy cơ sở tuân thủ và đáp ứng các quy định, cụ thể như sau:

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 an toàn thực phẩm, 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 thời có biện pháp tăng cường kiểm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm hoặc tạm dừng sản xuât, buôn bán mật ong của cơ sở.

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

5. 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 làm nguyên liệu chưng cất cồn công nghiệp hoặc chế biến các sản phẩm không dùng cho người hoặc tiêu hủy.

## Điều 15. 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 dư lượng các chất độc hại vượt quá giới hạn cho phép hoặc không đúng nguồn gốc: 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 chỉ đạo cơ quan có liên quan thực hiện Chương trình giám sát phối hợp với cơ sở sản xuất, buôn bán mật ong thực hiện truy xuất nguồn gốc và áp dụng các biện pháp xử lý theo quy định tại Điều 16 của Thông tư này.

3. Chủ hàng phải chịu toàn bộ chi phí cho việc truy xuất nguồn gốc và xử lý lô hàng.

# Chương III

# TỔ CHỨC THỰC HIỆN

## Điều 16. Trách nhiệm của Cục Thú y

1. Chủ trì xây dựng Chương trình giám sát; trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phê duyệt, cấp kinh phí.

2. Tổ chức triển khai thực hiện Chương trình giám sát hằng năm được phê duyệt đối với các cơ sở theo quy định tại khoản 1 Điều 4 Thông tư này.

3. Cập nhật, thông báo danh mục các chỉ tiêu, phương pháp thử nghiệm và mức giới hạn dư lượng tối đa cho phép có trong mật ong căn cứ vào:

a) Các quy định của Việt Nam; của nước nhập khẩu và các tổ chức quốc tế liên quan.

b) Việc đánh giá nguy cơ trong quá trình thực hiện Chương trình giám sát hằng năm theo quy định của Thông tư này.

4. Lập danh mục và cập nhật hồ sơ, mã số các cơ sở sản xuất, buôn bán mật ong tham gia Chương trình giám sát và hệ thống lưu trữ các thông tin, dữ liệu liên quan.

5. Lưu trữ có hệ thống toàn bộ hồ sơ liên quan đến công tác kiểm tra, giám sát vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, buôn bán mật ong.

6. Tổng hợp và báo cáo số liệu, giải trình các vấn đề có liên quan đến việc triển khai Chương trình giám sát; báo cáo định kỳ, đột xuất theo yêu cầu của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về kết quả thực hiện; tổng hợp các thông tin, phân tích đánh giá các hoạt động phù hợp để đề xuất, kiến nghị các biện pháp chấn chỉnh cần thiết hoặc những nội dung cần sửa đổi, bổ sung trong Chương trình giám sát.

7. Quản lý, sử dụng và phân bổ kinh phí được duyệt cho các đơn vị có liên quan thuộc Cục Thú y để thực hiện Chương trình giám sát theo quy định hiện hành của Bộ Tài chính.

8. Cập nhật, thông báo phạm vi và đối tượng giám sát được giám sát trong Chương trình giám sát hằng năm đến các cơ sở chế biến mật ong.

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

10. Thực hiện thẩm tra việc truy xuất nguồn gốc và kết quả khắc phục của cơ sở vi phạm trong quá trình sản xuất, buôn bán mật ong theo quy định tại Thông tư số 17.

11. Hướng dẫn Cơ quan quản lý chuyên ngành thú y cấp tỉnh xây dựng, triển khai Chương trình giám sát mật ong tiêu dùng trong nước.

12. Tuyên truyền, phổ biến và hướng dẫn các cơ sở sản xuất, buôn bán mật ong thực hiện quy định của Thông tư này và các quy định, tiêu chuẩn, quy chuẩn về dư lượng hóa chất, kháng sinh trong sản phẩm mật ong, sử dụng thuốc thú y trong phòng trị bệnh cho ong; điều kiện vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm trong sản xuất, buôn bán mật ong.

13. Chủ trì tổ chức kiểm tra việc thực hiện Chương trình giám sát của các của các cơ quan, tổ chức có liên quan; xử lý hoặc kiến nghị Cơ quan có thẩm quyền xử lý các trường hợp vi phạm theo quy định pháp luật.

14. Chủ trì làm việc với các đoàn kiểm tra của cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu; báo cáo, cung cấp thông tin theo yêu cầu của cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu; đàm phán, ký kết các văn bản hợp tác với cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu mật ong.

## Ðiều 17. Trách nhiệm của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

1. Trình Uỷ ban nhân dân tỉnh phê duyệt, cấp kinh phí để thực hiện Chương trình giám sát theo quy định tại Thông tư này.

2. Chỉ đạo Cơ quan giám sát tại địa phương tổ chức triển khai thực hiện Chương trình giám sát thuộc địa bàn quản lý.

3. Chỉ đạo việc phổ biến, hướng dẫn cho các cơ sở thuộc phạm vi quản lý thực hiện các qui định về bảo đảm an toàn thực phẩm đối với mật ong trên địa bàn quản lý.

4. Kiểm tra việc thực hiện Chương trình giám sát tại địa phương.

5. Báo cáo định kỳ hoặc đột xuất khi có yêu cầu của UBND cấp tỉnh và Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về Chương trình giám sát trên địa bàn quản lý.

## Điều 18. Trách nhiệm của các Cơ quan quản lý chuyên ngành thú y cấp tỉnh

1. Chủ trì xây dựng Chương trình giám sát hằng năm; tham mưu Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn trình Ủy ban nhân dân tỉnh phê duyệt, cấp kinh phí và tổ chức triển khai Chương trình giám sát được phê duyệt.

2. Phối hợp với các cơ quan liên quan tổ chức triển khai thực hiện Chương trình giám sát hằng năm đối với các cơ sở theo quy định tại khoản 2, Điều 4 của Thông tư này trên địa bàn quản lý.

4. Thực hiện việc truy xuất nguồn gốc và kết quả khắc phục của cơ sở vi phạm trong quá trình sản xuất, buôn bán mật ong theo quy định của Thông tư số 17.

5. Tuyên truyền, phổ biến và hướng dẫn 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 và an toàn thực phẩm cho các cơ sở sản xuất, buôn bán mật ong trên địa bàn quản lý và tổ chức xử lý vi phạm.

6. Tổng hợp, báo cáo định kỳ, đột xuất theo yêu cầu của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Cục Thú y về kết quả thực hiện; tổng hợp các thông tin, đánh giá các hoạt động phù hợp để đề xuất, kiến nghị các biện pháp chấn chỉnh cần thiết hoặc những nội dung cần sửa đổi, bổ sung trong Chương trình giám sát.

7. Quản lý, sử dụng kinh phí được phê duyệt để thực hiện Chương trình giám sát theo quy định hiện hành của Bộ Tài chính.

8. Lưu trữ có hệ thống toàn bộ hồ sơ liên quan đến công tác kiểm tra, giám sát vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm đối với sản xuất, buôn bán mật ong.

9. Phối hợp với các cơ quan có liên quan thực hiện Chương trình giám sát do Cục Thú y thực hiện trong việc kiểm tra, giám sát các cơ sở sản xuất, buôn bán mật ong xuất khẩu trên địa bàn.

## Điều 19. Trách nhiệm của cơ sở kiểm nghiệm

1. Tuân thủ đúng quy trình thử nghiệm, bảo đảm kết quả kiểm nghiệm chính xác, khách quan, trung thực; sử dụng phương pháp thử nghiệm tham chiếu tương ứng với các chỉ tiêu giám sát (nếu có) trong Chương trình giám sát;

2. Bảo mật thông tin và kết quả kiểm nghiệm theo quy định; chỉ thông báo kết quả kiểm nghiệm cho Cơ quan giám sát và phải đáp ứng thời gian thử nghiệm mẫu trong Chương trình giám sát theo quy định (trường hợp do Cơ quan giám sát gửi mẫu);

3. Tham gia vào các chương trình thử nghiệm thành thạo theo yêu cầu của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

4. Lưu trữ hồ sơ, tài liệu liên quan đến hoạt động thử nghiệm đúng quy định và xuất trình khi Cơ quan thẩm quyền yêu cầu.

## Điều 20. Trách nhiệm của Hội Nuôi ong Việt Nam

1. Phối hợp với Cục Thú y làm việc với cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu liên quan đến các nội dung xuất khẩu mật ong của Việt Nam; cập nhật thông tin của cơ quan thẩm quyền nước nhập khẩu về yêu cầu an toàn thực phẩm đối với mật ong xuất khẩu.

2. Phổ biến, hướng dẫn các quy định về bảo đảm vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm trong việc nuôi ong, khai thác, thu mua, vận chuyển, chế biến, bảo quản cho các cơ sở sản xuất, buôn bán mật ong.

3. Tổng hợp các khó khăn, vướng mắc trong sản xuất, buôn bán mật ong và kiến nghị các cơ quan có thẩm quyền xem xét giải quyết, tháo gỡ tạo điều kiện cho sản xuất, buôn bán mật ong.

## Điều 21. Trách nhiệm của các cơ sở nuôi ong

1. Thực hiện quy trình nuôi ong bảo đảm vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm; 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 đã được phép lưu hành tại Việt Nam để phòng, trị bệnh cho ong theo đúng hướng dẫn của nhà sản xuất hoặc cơ quan quản lý thú y; nghiêm cấm việc sử dụng kháng sinh để phòng, trị bệnh cho ong, pha trộn hoóc môn và các hóa chất độc hại khác vào thức ăn nuôi ong.

3. Chỉ được khai thác mật ong sử dụng để làm thực phẩm khi tuân thủ đúng thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

4. Lập sổ nhật ký nuôi ong theo dõi, ghi chép tình hình dịch bệnh ong; sử dụng thuốc phòng, trị bệnh cho ong, sử dụng thức ăn bổ sung cho ong; tình hình khai khác và cung cấp mật ong cho các cơ sở thu mua, cơ sở chế biến mật ong theo Phụ lục VIII ban hành kèm theo Thông tư này.

4. Thực hiện cam kết bảo đảm điều kiện vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm đối với cơ sở nuôi ong theo Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này.

5. Tuân thủ quy định kiểm tra, giám sát và hướng dẫn của các Cơ quan giám sát trong việc bảo đảm vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm đối với mật ong theo quy định của Thông tư này.

6. Chấp hành nghiêm túc quyết định xử lý vi phạm của Cơ quan có thẩm quyền và phải chịu toàn bộ chi phí cho việc truy xuất nguồn gốc, lấy mẫu và kiểm nghiệm mẫu giám sát tăng cường khi phát hiện mật ong không bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.

## Điều 22. Trách nhiệm của các cơ sở chế biến mật ong

1. Chỉ tiếp nhận mật ong nguyên liệu để đưa vào chế biến từ các cơ sở nuôi ong trong hệ thống của Công ty hoặc các cơ sở nuôi ong, buôn bán mật ong được cấp mã số (code) quản lý đáp ứng yêu cầu quy định tại Điều 21, Điều 22 của Thông tư này.

2. Tổ chức thực hiện đầy đủ và duy trì thường xuyên điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo hệ thống quản lý an toàn thực phẩm theo tiêu chuẩn đã được chứng nhận trong chế biến mật ong.

3. Thiết lập, duy trì hệ thống truy xuất nguồn gốc, lưu giữ thông tin phục vụ truy xuất nguồn gốc và thiết lập thủ tục thu hồi mật ong không bảo đảm an toàn theo quy định Thông tư số 17.

4. Lập danh sách các chủ nuôi ong, các cơ sở buôn bán mật ong cung cấp mật ong nguyên liệu theo Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này và tổ chức ký bản cam kết bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở nuôi ong trong hệ thống của cơ sở theo Phụ lục II và Phụ lục III.

5. Phổ biến, hướng dẫn, kiểm tra các cơ sở nuôi ong thực hiện quy trình nuôi ong bảo đảm an toàn thực phẩm hoặc quy trình thực hành chăn nuôi tốt cho chăn nuôi ong an toàn tại Việt Nam (VietGAHP), nâng cao kiến thức cho người nuôi ong về phòng chống dịch bệnh và sử dụng thuốc thú y trong nuôi ong.

6. Tổ chức lấy mẫu, kiểm nghiệm mẫu, lưu mẫu để giám sát các chỉ tiêu tồn dư hóa chất độc hại theo Chương trình giám sát nội bộ của cơ sở.

7. Thực hiện lưu trữ đầy đủ hồ sơ về quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm; thời gian lưu giữ tối thiểu là 03 năm.

8. Tuân thủ quy định kiểm tra, giám sát và hướng dẫn của các Cơ quan giám sát trong việc bảo đảm an toàn thực phẩm đối với mật ong theo quy định của Thông tư này. Cung cấp đầy đủ thông tin, hồ sơ, tài liệu có liên quan trong quá trình sản xuất, buôn bán theo yêu cầu của Cơ quan giám sát và chịu trách nhiệm về những thông tin, tài liệu đã cung cấp.

9. Chấp hành nghiêm túc quyết định xử lý vi phạm của Cơ quan có thẩm quyền và phải chịu toàn bộ chi phí cho việc truy xuất nguồn gốc, lấy mẫu và kiểm nghiệm mẫu giám sát tăng cường, xử lý lô hàng bị vi phạm khi phát hiện mật ong không bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.

## Điều 23. Trách nhiệm của các cơ sở buôn bán mật ong

1. Chỉ thu mua mật ong từ các cơ sở nuôi ong, cơ sở chế biến đáp ứng yêu cầu quy định tại Điều 21, Điều 23 của Thông tư này để cung cấp cho các cơ sở chế biến mật ong.

2. Tổ chức thực hiện đầy đủ và duy trì thường xuyên điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình buôn bán mật ong.

3. Thực hiện lưu trữ đầy đủ hồ sơ về quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm trong thu mua mật ong; thời gian lưu giữ tối thiểu là 02 năm.

4. Thực hiện cam kết bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở buôn bán mật ong theo Phụ lục III ban hành kèm theo Thông tư này.

5. Lập danh sách các cơ sở nuôi ong cung cấp mật ong nguyên liệu theo Phụ lục VII ban hành kèm theo Thông tư này, gửi về cơ sở chế biến mật ong.

6. Tuân thủ quy định kiểm tra, giám sát và hướng dẫn của các Cơ quan giám sát trong việc bảo đảm an toàn thực phẩm đối với đối với buôn bán mật ong theo quy định của Thông tư này.

7. Chấp hành nghiêm túc quyết định xử lý vi phạm của Cơ quan có thẩm quyền và phải chịu toàn bộ chi phí cho việc truy xuất nguồn gốc, lấy mẫu và kiểm nghiệm mẫu giám sát tăng cường khi phát hiện mật ong không bảo đảm an toàn thực phẩm.

# Chương IV

# ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

## Điều 24. Điều khoản thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực thi hành kể từ ngày tháng năm 2022.

2. Thông tư này thay thế Thông tư số 08/2015/TT-BNN ngày 02/3/2015 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về việc kiểm tra, giám sát vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm đối với sản xuất, buôn bán mật ong.

3. Bãi bỏ cụm từ “mật ong và các sản phẩm từ mật ong” quy định tại khoản 1 Điều 2 Thông tư số 08/2016/TT-BNNPTNT ngày 01/6/2016 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định giám sát an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản.

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

Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, đề nghị cơ quan, tổ chức, cá nhân phản ánh về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (qua Cục Thú y) để xem xét, sửa đổi, bổ sung./.

|  |  |
| --- | --- |
|  ***Nơi nhận:**** Văn phòng Chính phủ;
* Công báo Chính phủ, Website Chính phủ;
* UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc TƯ;

- 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,Cơ quan quản lý chuyên ngành thú y cấp tỉnh;- Lưu: VT, TY. | **BỘ TRƯỞNG****Lê Minh Hoan** |

# Phụ lục I

**HƯỚNG DẪN LẤY MẪU GIÁM SÁT AN TOÀN THỰC PHẨM**

**ĐỐI VỚI CÁC CƠ SỞ KINH DOANH MẬT ONG**

*(Kèm theo Thông tư số /2022/TT-BNNPTNT ngày / /2022*

*của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

**1. Nguyên tắc chung về lấy mẫu**

a) Mẫu được lấy theo nguyên tắc ngẫu nhiên đảm bảo tính đại diện.

b) Hoạt động lấy mẫu không gây ô nhiễm cho mẫu được lấy.

c) Mẫu phải đủ khối lượng để phục vụ phân tích.

d) Mẫu được niêm phong, bảo quản, vận chuyển trong điều kiện phù hợp.

đ) Các thông tin về mẫu phải được ghi chép đầy đủ.

**2. Yêu cầu về lấy mẫu**

2.1. Yêu cầu về dụng cụ lấy mẫu, chứa mẫu, bảo quản mẫu:

a) Dụng cụ lấy và chứa đựng mẫu phải khô, sạch, được làm bằng vật liệu phù hợp.

b) Dụng cụ bảo quản mẫu phải sạch, khô, kín, phù hợp với khối lượng mẫu, yêu cầu bảo quản và tính chất của mẫu.

c) Trọng lượng mỗi mẫu từ 300 – 500 gr.

d) Các mẫu phải được niêm phong và có chữ ký của người lấy mẫu.

đ) Phải có biên bản lấy mẫu và được mã hóa mẫutheo số thứ tự của biên bản lấy mẫu (kèm theo phụ lục I).

2.2. Các yêu cầu cần tuân thủ trong quá trình lấy mẫu:

a) Sử dụng trang phục sạch, giảm thiểu rủi ro lây nhiễm.

b) Mang găng tay trước khi lấy mẫu.

c) Đảm bảo không lây nhiễm cho mẫu được lấy; không dùng chung dụng cụ khi lấy mẫu; dụng cụ đựng mẫu phải được đóng kín sau khi lấy mẫu.

d) Thao tác lấy mẫu phải đảm bảo giảm thiểu ảnh hưởng đến chất lượng lô sản phẩm được lấy mẫu.

đ) Đóng gói mẫu phải được thực hiện tại nơi lấy mẫu để tránh nguy cơ lây nhiễm.

e) Việc ghi nhãn, niêm phong và lập biên bản lấy mẫu phải được thực hiện ngay tại hiện trường.

**3. Xây dựng kế hoạch lấy mẫu**

Căn cứ vào kế hoạch giám sát hằng năm được phê duyệt, cơ quan chủ trì kế hoạch giám sát thực hiện:

a) Tổng hợp danh sách các cơ sở chế biến mật ong tham gia chương trình giám sát và số lượng cơ sở nuôi ong, thu mua mật ong cung cấp mật ong cho các cơ sở chế biến.

b) Xác định số lượng mẫu cần lấy, chỉ tiêu cần phân tích theo từng loại mật (mật trại ong, nguyên liệu, thành phẩm) đối với mỗi cơ sở chế biến mật ong.

c) Phân bổ số lượng mẫu, chỉ tiêu phân tích phù hợp với từng đợt triển khai kế hoạch lấy mẫu giám sát.

4. Lấy mẫu giám sát.

4.1. Chuẩn bị điều kiện để lấy mẫu:

a) Tài liệu về kế hoạch lấy mẫu.

b) Biên bản lấy mẫu, nhãn nhận diện mẫu.

c) Găng tay sử dụng một lần, băng keo trong, dây chun buộc, bút ghi nhãn không nhòe.

d) Ống lấy mẫu, muỗng/ca lấy mẫu sạch, khô.

đ) Lọ đựng mẫu phân tích (lọ PE sạch, khô).

e) Thùng chứa mẫu (thùng xốp, thùng nhựa 02 lớp cách nhiệt, …).

4.2. Kỹ thuật lẫy mẫu.

a) Lấy mẫu từ thùng ong:

- Dùng phương pháp ngẫu nhiên để xác định 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.

- Trong trường hợp không quay được mật ong thì có thể cắt các khu vực của bánh tổ ong có chứa nhiều mật sau đó vắt/ép mật vào lọ đựng mẫu.

b) Lấy mẫu từ dụng cụ chứa đựng mật ong:

- Dùng phương pháp ngẫu nhiên để xác định dụng cụ chứa đựng được chỉ định lấy mẫu.

- Đối với mật ong được chứa đựng trong phuy/can:Dùng ống lấy mật chọc thẳng từ trên xuống tận đáy phuy/can, bịt tay vào đầu trên của ống, nhấc ống lên và cho mẫu vào dụng cụ chứa đựng mẫu.

- Đối với mật ong được chứa đựng trong Tank/bồn chứa: Mở từ từ van xả cho mật chảy ra, sau 10 - 15 giây, hứng mật từ van xả trực tiếp vào lọ đựng mẫu.

6. Lập biên bản lấy mẫu.

- Sau khi lấy mẫu vào lọ đựng mẫu, dán nhãn nhận diện mẫu (Mẫu 1) và vặn chặt lọ đựng mẫu (có thể dùng băng keo dán vòng quanh nắp lọ).

- Hoàn thiện đầy đủ các nội dung biên bản lấy mẫu (Mẫu 2).

7. Vận chuyển và bảo quản mẫu.

- Mẫu mật ong phải được để trong thùng kín tránh ánh sáng chiếu thẳng và phải được vận chuyển đến cơ sở kiểm nghiệm được chỉ định càng nhanh càng tốt; đảm bảo điều kiện bảo quản phù hợp, không làm hư hại mẫu có thể gây sai lệch kết quả phân tích của mẫu kiểm nghiệm.

- Tại cơ sở kiểm nghiệm, mẫu mật ong phải được bảo quản ở nhiệt độ phòng, nơi khô ráo và tránh ánh sáng chiếu thẳng./.

**MẪU 1. NHÃN NHẬN DIỆN MẪU**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tên mẫu:** | **Ký hiệu mẫu:** |
| Khối lượng mẫu: |
| Ngày sản xuất:*…….../…..…/20….…* |
| Ngày lấy mẫu:*…….../…..…/20….…* |

**MẪU 2. BIÊN BẢN LẤY MẪU**

|  |  |
| --- | --- |
| **TÊN CƠ QUAN LẤY MẪU** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |
|  | *........................., ngày.........tháng..........năm..............* |

**BIÊN BẢN LẤY MẪU**

Số:................../BBLMGS

1. Tên cơ sở được lấy mẫu: .........................................................................

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

2. Đại diện cơ sở được lấy mẫu: ...................................................................

3. Người lấy mẫu: …………………………..………….…………………

4. Mục đích lấy mẫu: Phục vụ chương trình giám sát mật ong đợt .... năm.........

5. Phương pháp lấy mẫu: Phương pháp ngẫu nhiên, đảm bảo mẫu là đại diện cho lô hàng.

6. Chỉ tiêu phân tích: Phân tích các chỉ tiêu an toàn thực phẩm theo chương trình giám sát mật ong đợt .... năm .........

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Loại mẫu** | **Mã số mẫu** | **Khối lượng mẫu (kg)** | **Ghi chú** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

7. Tình trạng mẫu: ........................................................................................

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

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

8. Ý kiến của đơn vị/cá nhân được lấy mẫu: ...............................................

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

Biên bản được lập thành 02 bản có giá trị như nhau, đã được các bên thông qua và mỗi bên giữ 01 bản.

|  |  |
| --- | --- |
| **ĐƠN VỊ/CÁ NHÂN** **NƠI MẪU ĐƯỢC LẤY***(Ký, ghi rõ họ tên)* | **NGƯỜI LẤY MẪU***(Ký, ghi rõ họ tên)* |

# Phụ lục II

**MẪU BẢN CAM KẾT BẢO ĐẢM ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y**

**VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ NUÔI ONG**

 *(Kèm theo Thông tư số /2022/TT-BNNPTNT ngày / /2022*

*của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

|  |
| --- |
| **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc |
| *………, ngày……. tháng….năm ........* |

**BẢN CAM KẾT**

**Bảo đảm điều kiện vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm**

**đối với cơ sở nuôi ong**

Kính gửi: …… …….(1)…………………………….

Tôi là: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . ., chủ cơ sở nuôi ong, mã số: . . .

Số CMND/CCCD: . . . . . . . . . . . . ..; Ngày cấp: . . ./ . . /. . . . . . ; Nơi cấp: .

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

Địa điểm đặt nuôi ong: . . . . . . . . . . . . . . .(2) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Điện thoại: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .; E.mail: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Mặt hàng sản xuất: mật ong.

Cung cấp mật ong cho: . . . . . . . . . . . . . ..(3) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm đối với nuôi ong, cung cấp mật ong cho các cơ sở kinh doanh mật ong, cụ thể như sau:

1. Địa điểm đặt nuôi ong có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác.

2. Ong giống có nguồn gốc rõ ràng, khỏe mạnh.

3. Có đủ trang thiết bị, dụng cụ phù hợp để nuôi ong, khai thác mật ong; đóng gói, bảo quản và vận chuyển mật ong; phòng, chống côn trùng và động vật gây hại.

4. Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ nuôi ong, khai thác mật ong. Chất thải trong quá trình nuôi ong được thu gom xử lý theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.

5. Không sử dụng các chất kháng sinh để phòng, trị bệnh cho ong; không sử dụng thức ăn bổ sung cho ong không rõ nguồn gốc.

6. Duy trì các điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm trong nuôi ong, khác thác, bảo quản mật ong và lưu giữ hồ sơ về quá trình nuôi ong.

7. Tuân thủ quy định về sức khoẻ, kiến thức và thực hành về vệ sinh, an toàn trong nuôi ong.

Nếu có vi phạm, chúng tôi xin hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật.

Bản cam kết này được làm thành 02 bản có giá trị như nhau; . . . . . . . (1) . . . . . . . giữ 01 bản, cơ sở nuôi ong giữ 01 bản.

|  |  |
| --- | --- |
| **XÁC NHẬN CỦA TỔ CHỨC TIẾP NHẬN BẢN CAM KẾT** (1): *(Ký, đóng dấu )* | **CHỦ CƠ SỞ NUÔI ONG***(Ký, ghi rõ họ tên )* |

*Ghi chú:*

(1): Là tên cơ quan giám sát tại địa phương (đối với cơ sở nuôi ong tiêu thụ nội địa)/tên cơ sở thu mua hoặc cơ sở chế biến mật ong (đối với cơ sở nuôi ong cung cấp mật ong cho các cơ sở chế biến xuất khẩu).

(2): Ghi rõ địa điểm nuôi ong đến cấp xã, phường (đối với cơ sở nuôi ong tiêu thụ nội địa)/tên các tỉnh, thành phố thường xuyên đặt địa điểm nuôi ong (đối với cơ sở nuôi ong cung cấp mật ong cho các cơ sở chế biến xuất khẩu).

(3): Ghi rõ tên cơ sở thu mua hoặc cơ sở chế biến mật ong.

**Phụ lục III**

**MẪU BẢN CAM KẾT BẢO ĐẢM ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

**ĐỐI VỚI CƠ SỞ BUÔN BÁN MẬT ONG**

*(Kèm theo Thông tư số ............./2022/TT-BNNPTNT ngày / /2022*

*của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

|  |
| --- |
| **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc |
| *………, ngày……. tháng….năm .......* |

**BẢN CAM KẾT**

**Bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở buôn bán mật ong**

Kính gửi: …… …….(1)…………………………….

Tôi là: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . ., chủ cơ sở thu mua ong, mã số: . . . . . . . .

Số CMND/CCCD: . . . . . . . . . . . . . .; Ngày cấp: . . . /. . /. . . . . . ; Nơi cấp: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Địa điểm: . . . . . . . . . . . . . ..(2) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Điện thoại: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .; E.mail: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Mặt hàng buôn bán: mật ong.

Cung cấp mật ong cho: . . . . . . . . . . . . . . (3) . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

Tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thu mua và buôn bán mật ong cho các cơ sở sản xuất, buôn bán mật ong, cụ thể như sau:

1. Địa điểm cơ sở có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác; không bị ngập nước, đọng nước; thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển.

2. Khu vực thu mua, bảo quản mật ong phải có kết cấu vững chắc, đủ diện tích; nền phẳng, chịu tải trọng, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không đọng nước và dễ làm vệ sinh.

3. Thiết bị, dụng cụ trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm để thu mua, chứa đựng, bảo quản mật ong làm từ vật liệu không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh.

4. Thực hiện đúng quy trình và duy trì vệ sinh nhà kho, khu vực thu mua, thiết bị, dụng cụ; sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng.

5. Người trực tiếp tham gia thu mua được khám sức khỏe định kỳ; có khu vực thay bảo hộ lao động; có nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh cá nhân.

6. Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc vệ sinh thiết bị, dụng cụ, khu vực thu mua mật ong và vệ sinh cá nhân.

7. Có biện pháp thu gom xử lý nước thải trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn phát sinh trong quá trình buôn bán mật ong.

8. Khu vực bảo quản mật ong phải thông thoáng, đảm bảo duy trì nhiệt độ đáp ứng yêu cầu bảo quản mật ong; dụng cụ chưa đựng được sắp xếp hợp lý thuận tiện cho việc kiểm tra và xếp dỡ.

9. Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong thu mua, bảo quản mật ong và lưu giữ hồ sơ về quá trình buôn bán mật ong.

10. Ghi chép đầy đủ hồ sơ theo dõi việc tiếp nhận và sử dụng thiết bị, dụng cụ; giám sát nguồn gốc của từng lô hàng nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm trong quá trình nuôi ong, thu mua và phân phối mật ong.

Nếu có vi phạm, chúng tôi xin hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật.

Bản cam kết này được làm thành 02 bản có giá trị như nhau; . . . . . . . (1) . . . . . . . giữ 01 bản, cơ sở nuôi ong giữ 01 bản.

|  |  |
| --- | --- |
| **CHỦ CƠ SỞ THU MUA ONG***(Ký, ghi rõ họ tên )* | **CHỦ CƠ SỞ** **BUÔN BÁN MẬT ONG***(Ký, ghi rõ họ tên )* |

|  |
| --- |
| **XÁC NHẬN CỦA TỔ CHỨC TIẾP NHẬN BẢN CAM KẾT** (1):*(Ký, đóng dấu )* |

*Ghi chú:*

(1): Là tên cơ quan giám sát tại địa phương (đối với cơ sở nuôi ong tiêu thụ nội địa)/tên cơ sở thu mua hoặc cơ sở chế biến mật ong (đối với cơ sở nuôi ong cung cấp mật ong cho các cơ sở chế biến xuất khẩu).

(2): Ghi rõ địa điểm nuôi ong đến cấp xã, phường (đối với cơ sở nuôi ong tiêu thụ nội địa)/tên các tỉnh, thành phố thường xuyên đặt địa điểm nuôi ong (đối với cơ sở nuôi ong cung cấp mật ong cho các cơ sở chế biến xuất khẩu).

(3): Ghi rõ tên cơ sở chế biến mật ong.

# Phụ lục IV

**MẪU BIÊN BẢN KIỂM TRA VIỆC THỰC HIỆN CAM KẾT BẢO ĐẢM ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

**ĐỐI VỚI CƠ SỞ NUÔI ONG**

*Kèm theo Thông tư số /2022/TT-BNNPTNT ngày / /2022*

*của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

|  |  |
| --- | --- |
| **(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc |
|  | *.................., ngày ... tháng ... năm........* |

**BIÊN BẢN KIỂM TRA**

**Điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm**

**đối với cơ sở nuôi ong**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Họ tên chủ cơ sở nuôi ong/người đại diện: . . . . . . . . . .....................

2. Mã số cơ sở*(nếu có)*: . . ............................................................................

3. Số CMND/CCCD: . . . . . . . . . . . . . . . . .; Ngày cấp:. . /. . /. . . . . . . . . . ; Nơi cấp: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

4. Địa điểm đặt nuôi ong: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

5. Điện thoại: . . . . . . . . . . . . . . . . . .; E.mail: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

6. Số lao động trực tiếp nuôi ong: . . . . . . . . người.

7. Cung cấp mật ong cho: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

8. Cơ sở đã cam kết thực hiện đầy đủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong nuôi ong

9. Thành phần Đoàn kiểm tra:

1) Ông/bà . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

2) Ông/bà . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

10. Đại diện cơ sở nuôi ong:

1) Ông/bà . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

2) Ông/bà . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

**II. ĐÁNH GIÁ VIỆC THỰC HIỆN CAM KẾT NUÔI ONG ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung cam kết** | **Kết quả thực hiện** | **Diễn giải lý do không đạt và yêu cầu khắc phục** |
| **Đạt** | **Không đạt** |
| 1. | Địa điểm đặt nuôi ong có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác. |  |  |  |
| 2. | Ong giống có nguồn gốc rõ ràng, khỏe mạnh. |  |  |  |
| 3. | Có đủ trang thiết bị, dụng cụ phù hợp để nuôi ong, khai thác mật ong; đóng gói, bảo quản và vận chuyển mật ong; phòng, chống côn trùng và động vật gây hại. |  |  |  |
| 4. | Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ nuôi ong, khai thác mật ong. Chất thải trong quá trình nuôi ong được thu gom xử lý theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường. |  |  |  |
| 5. | Không sử dụng các chất kháng sinh để phòng, trị bệnh cho ong; không sử dụng thức ăn bổ sung cho ong không rõ nguồn gốc. |  |  |  |
| 6. | Duy trì các điều kiện bảo đảm vệ sinh thú y và an toàn thực phẩm trong nuôi ong, khác thác, bảo quản mật ong và lưu giữ hồ sơ về trình nuôi ong. |  |  |  |
| 7. | Tuân thủ quy định về sức khoẻ, kiến thức và thực hành về vệ sinh, an toàn trong nuôi ong. |  |  |  |

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

Loại mẫu:. . . . . . . . . . . . . . . . . . .; Số lượng mẫu: . . . . . . . . . . . . . . . ;

Chỉ định chỉ tiêu phân tích:. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

**IV. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:**

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

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

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

**V. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

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

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

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

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

# Phụ lục V

**MẪU BIÊN BẢN KIỂM TRA, GIÁM SÁT ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM**

**AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ BUÔN BÁN MẬT ONG**

*(Kèm theo Thông tư số ............./2022/TT-BNNPTNT ngày / / 2022*

*của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

|  |  |
| --- | --- |
| **(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc*.................., ngày …… tháng…..năm.….* |

**BIÊN BẢN KIỂM TRA**

**Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở buôn bán mật ong**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Họ tên chủ cơ sở nuôi ong/người đại diện: . . . . . . . . . .....................

2. Mã số cơ sở*(nếu có)*: . . ............................................................................

3. Số CMND/CCCD: . . . . . . . . . . . . . . . . .; Ngày cấp:. . /. . /. . . . . . . . . . ; Nơi cấp: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

4. Địa điểm đặt cơ sở thu mua: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

5. Điện thoại: . . . . . . . . . . . . . . . . . .; E.mail: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

6. Cung cấp mật ong cho: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

7. Thành phần Đoàn kiểm tra:

1) Ông/bà . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

2) Ông/bà . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

8. Đại diện cơ sở:

1) Ông/bà . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

2) Ông/bà . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

**II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:**

| **TT** | **Nội dung cam kết** | **Kết quả đánh giá** | **Diễn giải lý do không đạt và yêu cầu khắc phục** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ðạt (Ac)** | **Nhẹ (Mi)** | **Nặng (Ma)** | **Nghiêm trọng (Se)** |
| 1 | Địa điểm cơ sở có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác; không bị ngập nước, đọng nước;thuận lợi cho tiếp nhận, bảo quản, vận chuyển |  |  |  |  |  |
| 2 | Khu vực thu mua, bảo quản mật ong phải có kết cấu vững chắc, đủ diện tích; nền phẳng, chịu tải trọng, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không đọng nước và dễ làm vệ sinh |  |  |  |  |  |
| 3 | Thiết bị, dụng cụ trực tiếp tiếp xúc với sản phẩmđể thu mua,chứa đựng, bảo quản mật ong làm từ vật liệu không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh. |  |  |  |  |  |
| 4 | Thực hiện đúng quy trình và duy trì vệ sinh nhà kho, khu vực thu mua, thiết bị, dụng cụ; sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng. |  |  |  |  |  |
| 5 | Người trực tiếp tham gia thu mua được khám sức khỏe định kỳ; có khu vực thay bảo hộ lao động; có nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh cá nhân. |  |  |  |  |  |
| 6 | Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc vệ sinh thiết bị, dụng cụ, khu vực thu mua mật ong và vệ sinh cá nhân.  |  |  |  |  |  |
| 7 | Có biện pháp thu gom xử lý nước thải trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn phát sinh trong quá trình thu mua mật ong. |  |  |  |  |  |
| 8 | Khu vực bảo quản mật ong phải thông thoáng, đảm bảo duy trì nhiệt độ đáp ứng yêu cầu bảo quản mật ong; Dụng cụ chưa đựng được sắp xếp hợp lý thuận tiện cho việc kiểm tra và xếp dỡ. |  |  |  |  |  |
| 9 | Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong thu mua, bảo quản mật ong và lưu giữ hồ sơ về quá trình thu mua mật ong. |  |  |  |  |  |
| 10 | Ghi chép đầy đủ hồ sơ theo dõi việc tiếp nhận và sử dụng thiết bị, dụng cụ; giám sát nguồn gốc của từng lô hàng nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm trong quá trình nuôi ong, thu mua và phân phối mật ong. |  |  |  |  |  |

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

Loại mẫu: . . . . . . . . . . ..; số lượng mẫu: . . . . . . . . . . . ;

Chỉ định chỉ tiêu phân tích: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

**IV. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN KIỂM TRA**: . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

**V. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:** : . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

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

# Phụ lục VI

**MẪU BIÊN BẢN KIỂM TRA, GIÁM SÁT ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO**

**ATTP ĐỐI VỚI CƠ SỞ CHẾ BIẾN MẬT ONG**

 *(Kèm theo Thông tư số /2022/TT-BNNPTNT ngày / /2022*

 *của Bộ trưởng Bộ Nông* *nghiệp và Phát triển nông thôn)*

|  |  |
| --- | --- |
| **(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA)** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM** Độc lập - Tự do - Hạnh phúc*.**.................., ngày…… tháng……..năm.….* |

**BIÊN BẢN KIỂM TRA, GIÁM SÁT ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO**

**AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ CHẾ BIẾN MẬT ONG**

**I. THÔNG TIN CHUNG:**

1. Tên cơ sở:………………………………………………………………..

2. Địa chỉ giao dịch:…………………………………………..……………

……………………………………………………………………………………

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

4. Địa chỉ cơ sở chế biến mật ong:…………………………………………

5. Mã số cơ sở:…………………………………..

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

7. Thành phần Đoàn kiểm tra:

1)……………………………………………………………………………

2) …………………………………………………………………………..

3) …………………………………………………………………………..

8. 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)** | **Nhẹ****(Mi)** | **Nặng****(Ma)** | **Nghiêm trọng (Se)** |
| **I** | **Địa điểm, bố trí mặt bằng cơ sở chế biến** |  |  |  |  |  |
|  | Không bị ảnh hưởng từ các khu vực ô nhiễm bụi, hoá chất độc hại và các nguồn gây ô nhiễm khác; khu vực sản xuất không bị ngập nước, đọng nước; khu vực sơn phuy phải có khoảng cách an toàn với khu vực sản xuất | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
|  | Có tường rào bao quanh cơ sở và có đủ diện tích để bố trí các khu vực của cơ sở 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 vệ sinh khai thông thường xuyên | [ ] | [ ] |  |  |  |
| **II** | **Thiết kế, bố trí nhà xưởng** |  |  |  |  |  |
|  | Nhà xưởng phải có kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô và quy trình công nghệ chế biến mật ong. Các khu vực được bố trí hợp lý, có biển hiệu phân biệt từng khu. | [ ] | [ ] | [ ] |  |  |
|  | Diện tích nhà xưởng, các khu vực 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; không để những vật dụng không cần thiết trong khu vực nhà xưởng | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
|  | Có cửa nhập nguyên liệu ban đầu và cửa xuất thành phẩm riêng biệt | [ ] | [ ] | [ ] |  |  |
|  | Khu tiếp nhận nguyên liệu đầu vào tách biệt với khu chế biến mật ong bằng ngăn cách vật lý (tường hoặc vách ngăn hoặc chỉ dẫn gianh giới) | [ ] | [ ] | [ ] |  |  |
|  | Khu vực vệ sinh, cọ rửa thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến mật ong; nơi tập kết, xử lý chất thải phải tách biệt, có khoảng cách an toàn với khu sản xuất.  | [ ] | [ ] | [ ] |  |  |
|  | Trần nhà xưởng được làm bằng vật liệu phù hợp; không bị dột, thấm nước; không bị rạn nứt; không bị bám dính các chất bẩn và dễ làm vệ sinh | [ ] | [ ] | [ ] |  |  |
|  | Tường nhà xưởng cao ít nhất là 2m; mặt tường phải nhẵn, không bị rạn nứt. Tường, vách đượclàm bằng các vật liệu chắc chắn, không bị bám dính 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; không bị bám dính các chất bẩn và dễ làm vệ sinh | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
|  | Khu triết rót thành phẩm phải được đặt trong phòng kín | [ ] | [ ] | [ ] |  |  |
|  | Nơi chứathành phẩm phải tách biệt (có ngăn cách vật lý bằng tường/vách ngăn hoặc phân giới rõ ràng) với khu vực sản xuất.  | [ ] | [ ] | [ ] |  |  |
|  | Các cửa kính, vách ngăn được làm bằng kính phải có biện pháp chống mảnh vỡ rơi ra nhà xưởng và vào mật ong. | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
|  | Có thiết bị kiểm soát, điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩmvà biểu mẫu theo dõi nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khác tại các khu vực sản xuất.  | [ ] | [ ] | [ ] |  |  |
|  | Duy trì kiểm tra và thực hiện việc vệ sinh nhà xưởng trước mỗi ca sản xuất, trong quá trình sản xuất và định kỳ. | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
| **III** | **Hệ thống thông gió** |  |  |  |  |  |
|  | Bảo đảm thông thoáng cho các khu vực của cơ sở, duy trì nhiệt độ đáp ứng yêu cầu sản xuất, bảo quản mật ong. | [ ] | [ ] |  |  |  |
|  | 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** |  |  |  |  |  |
|  | Hệ thống chiếu sáng bảo đảm theo quy định để sản xuất, kiểm soát chất lượng, an toàn sản phẩm. | [ ] | [ ] | [ ] |  |  |
|  | Các bóng đèn chiếu sáng phải được che chắn an toàn bằng hộp, lưới để tránh bị các mảnh vỡ rơi vào mật ong. | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
| **V** | **Yêu cầu đối với trang thiết bị, dụng cụ** |  |  |  |  |  |
|  | Có đủ thiết bị và dụng cụ phù hợp để chế biến, đóng gói mật ong;có quy trình vệ sinh, quy trình vận hành. | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
|  | 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 | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
|  | Cácthiết bị lọc nguyên liệu, đánh tan đường, các đầu van xả phải được đóng kín khi không sử dụng | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
|  | Duy trì kiểm tra vàthực hiện việcvệ sinh thiết bị, dụng cụ trước mỗi ca sản xuất, trong quá trình sản xuất và định kỳtheo đúng quy trình được ban hành. | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
| **VI** | **Hệ thống cung cấp nước sử dụng** |  |  |  |  |  |
|  | Có đủ nước đểdùng để vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ chứa đựng phục vụ sản xuất. | [ ] | [ ] | [ ] |  |  |
|  | Nguồn nước sử dụng để thau rửa bề mặt tiếp xúc với mật ong phải được kiểm tra chất lượng, vệ sinh ít nhất 6 tháng/lầnvà phải phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN 02:2009/BYT) về chất lượng nướcsinh hoạt | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
| **VII** | **Hệ thống thu gom xử lý chất thải, nước thải** |  |  |  |  |  |
|  | Có đủ dụng cụ thu gom chất thải rắn, rác thải trong khu vực sản xuất; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy; được thu gom, xử lý theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường. | [ ] | [ ] | [ ] |  |  |
|  | Hệ thống xử lý nước thải phải được vận hành thường xuyên và xử lý nước 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** |  |  |  |  |  |
|  | Chất phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản sử dụng trong chế biến phải có nguồn gốc rõ ràng, được phép sử dụng theo quy định. | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
|  | Bao bì, dụng cụchứa đựng mật ong phải bảo đảm chắc chắn, an toàn; không thôi nhiễm các chất độc hại, không ảnh hưởng đến chất lượng và ATTP;có nguồn gốc từ cơ sở sản xuất bao bì được cấp giấy chứng nhận hợp quy hoặccó phiếu kiểm nghiệm xác nhận đủ điều kiện chứa đựng thực phẩm | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
| **IX** | **Yêu cầu đối với vệ sinh cá nhân, bảo hộ lao động** |  |  |  |  | **Gộp với mục XII** |
|  | Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải được tập huấn và được xác nhận tập huấn kiến thức ATTP. | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
|  | Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải có Giấy xác nhận đủ sức khỏeđể sản xuất thực phẩm theo quy định của Bộ Y tếdo các cơ sở y tế được chỉ định lên thực hiện. | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] | Bổ sung để làm rõ thêm yêu cầu đối với sản xuất thực phẩm |
|  | Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc. | [ ] | [ ] | [ ] |  |  |
|  | Có ít nhất 01 (một) nhà vệ sinh được bố trí riêng biệt với khu vực chế biến; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực sản xuất. | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
|  | Có đủ các thiết bị rửa tay, khử trùng trước khi vào khu vực sản xuất và tại khu vực chế biến; được cung cấp đầy đủ nước sạch, chất tẩy rửa, khăn hoặc giấy lau dùng trong chế biến thực phẩmhoặc máy sấy khô tay. | [ ] | [ ] | [ ] |  | Làm rõ việc sử dụng giấy lau tay dùng trong chế biến thực phẩm |
|  | Người trực tiếp 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. | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
| **X** | **Phòng chống côn trùng và động vật gây hại** |  |  |  |  |  |
|  | Cơ sở có chương trình kiểm soát và thực hiện các biện pháp hữu hiệu chống côn trùng và động vật gây hại | [ ] | [ ] | [ ] |  |  |
|  | Có nơi để động vật gây hại ẩn náu trong khu chế biến; không được nuôi chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác trong trong khu vực cơ sở sản xuất. | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
|  | Không sử dụng thuốc, hóa chất để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất. | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
| **XI** | **Chất tẩy rửa và sát trùng** |  |  |  |  |  |
|  | Chỉ sử dụng các chất tẩy rửa, sát trùng theo quy định của Bộ Y tế; | [ ] | [ ] | [ ] |  |  |
|  | 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** | **Thực hiện chương trình quản lý ATTP** |  |  |  |  |  |
|  | Cơ sở thực hiện và được cấp giấy chứng nhận áp dụng hệ thống quản lý chất lượng, ATTP theo HACCP, ISO 22000 hoặc tương đương | [ ] | [ ] | [ ] |  |  |
|  | Cơ sở có thành lập đội và người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình quản lý về chất lượng, ATTP; người chịu trách nhiệm phải có kiến thức về hệ thống quản lý chất lượng, ATTP. | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
|  | Có người phụ trách việc kiểm soát mật ong trước khi đưa vào sản xuất | [ ] | [ ] | [ ] |  |  |
|  | 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 | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
|  | Thực hiện hiệu chuẩn định kỳ các thiết bị giám sát | [ ] | [ ] | [ ] |  |  |
|  | Thực hiện lấy mẫu, phân tích mẫu, lưu mẫu để giám sát các chỉ tiêu tồn dư hóa chất độc hại theo kế hoạch giám sát nội bộ của cơ sở; báo cáo cơ quan giám sát khi phát hiện chỉ tiêu có mức dư lượng vượt quá giới hạn cho phép để xử lý theo quy định | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
|  | Cơ sở thiết lập và áp dụng hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm, thu hồi và xử lý đối với các trường hợp phát hiện mật ong có các chỉ tiêu ATTP vượt mức giới hạn cho phép. | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
|  | Có đầy đủ hồ sơ theo dõi nguồn gốc từng loại mật ong đưa vào chế biến và hồ sơ quản lý chất lượng, ATTP trong quá trình sản xuất mật ong. | [ ] | [ ] | [ ] | [ ] |  |
|  | Thực hiện lưu trữ đầy đủ hồ sơ về quản lý chất lượng, ATTP; thời gian lưu giữ tối thiểu là 05 năm | [ ] | [ ] | [ ] |  |  |
|  | **Tổng số:** | **…/50** | **…/50** | **…/45** | **…/15** |  |

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

**IV. LẤY MẪU VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH:**

**1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng 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, GIÁM SÁT***(Ký, ghi rõ họ tên; đóng dấu)* | **TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA, GIÁM SÁT***(Ký, ghi rõ họ tên)* |

**HƯỚNG DẪN KIỂM TRA, GIÁM SÁT ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO**

**ATTP ĐỐI VỚI CƠ SỞ CHẾ BIẾN MẬT ONG**

**I. PHẠM VI ÁP DỤNG**

Biểu mẫu dùng để kiểm tra, đánh giá phân loại điều kiện bảo đảm ATTP đối với các cơ sở 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 48 chỉ tiêu đánh giá**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lỗi****Xếp loại** | **Nhẹ (Mi)** | **Nặng (Ma)** | **Nghiêm trọng (Se)** |
| **A** | ≤ 15 | 0 | 0 |
| **B** | > 15 | 0 | 0 |
|  | Mi + Ma ≤ 15 | ≤ 10 | 0 |
| **C** | Mi + Ma >15 | ≤ 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 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 15 chỉ tiêu.

***3.2.* Cơ sở 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 15 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 nhiềm 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 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, bố trí nhà xưởng.**

***2.1. Yêu cầu:***

 - Ngăn ngừa nguy cơ lây nhiềm 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;

- 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 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, côn trùng 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.

- Nơi chứathành phẩm phải tách biệt (có ngăn cách vật lý bằng tường/vách ngăn hoặc phân giới rõ ràng) với khu vực 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 trìkiểm soát, nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới ATTP và có biện pháp điều chỉnh kịp thời; phải có sổ sách theo dõi nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khác.

**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.

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

- Kết cấu của chụp/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 vận hành thiết bị;

- Các thiết bị lọc nguyên liệu, phối trộn, 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 dụng cho vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với mật ong phải đảm bảo ATTPtheo QCVN 02:2009/BYT. Phân biệt rõ nước dùng cho vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và các mục đích khác.

***6.2. Phương pháp và nội dung đánh giá:***

Quan sát thực tế, hồ sơ 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 qua 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 tr­ờng 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 chưa 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.

- Dụng cụ chứa đựng được làm từ vật liệu bao gói phù hợp, đáp ứng yêu cầu an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ chứa đựng thực phẩm;

- Có khu vực bao gói riêng.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, 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.

- Giấy chứng nhận hoặc phiếu xét nghiệm đối với bao bì, dụng cụ chứa đựng mật ong phù hợp với các Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia hiện hành;

- 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 chống côn trùng tại các vị trí thông với bên ngoài (ô thông gió, cửa sổ); rèm nhựachống côn trùng sử dụng trong chế biến thực phẩm tại các cửa ra, vào khu vực sản xuất,chân rèm có biện pháp ngăn ngừa động vật gây hại xâm nhập.

- Các khe, ngách, các hố ga trong khu vực sản xuất có biện pháp ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại xâm nhập.

- 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 diệt côn trùng và động vật gây hại.

- Quan sát dấu hiệu sự hiện diện của động vật gây hại trong nhà xưởng;

- Quan sát dấu hiệu sự hiện diện của động vật nuôi trong khu vực cơ sở;

- 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 dụngtheo 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 thực tế, kiểm tra hồ sơ 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 nhântheo 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 ATTP.

- 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.Thực hiện chương trình quản lý ATTP**

***13.1. Yêu cầu:***

Chương trình quản lý an toàn thực phẩm phải phù hợp với qui định và điều kiện thực tế.

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

Xem xéttoàn 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;

- Phỏng vấn, đánh giá hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm;

- 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.

**14.Yêu cầu về quản lý hồ sơ**

***14.1. 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.

***14.2. 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; quy định vè việc xử lý đối với mật ong không đảm bảo ATTP.

- Hồ sơ cá nhân (chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: Hợp đồng lao động, giấy khám sức khỏe (phù hợp với sản xuất thực phẩm), giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP;

- Giấy chứng nhận cơ sở chế biến đủ điều kiện đảm bảo ATTP, giấy chứng nhận cơ sở áp dụng HACCP/ISO 22000, ....

- 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, kiểm soát mối nguy, thẩm tra, hành động khắc phục,...).

- 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 ngụy 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).

**Phụ lục VII**

**BÁO CÁO DANH SÁCH CÁC CƠ SỞ NUÔI ONG, CƠ SỞ THU MUA**

**CUNG CẤP MẬT ONG CHO CƠ SỞ CHẾ BIẾN MẬT ONG**

 *(Kèm theo Thông tư số /2022/TT-BNNPTNT ngày / /2022*

 *của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

|  |  |
| --- | --- |
| **(TÊN CÔNG TY)** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Mẫu 1** Độc lập - Tự do - Hạnh phúc*..................., ngày …… tháng…..năm.….* |

**DANH SÁCH CƠ SỞ NUÔI ONG, CƠ SỞ THU MUA MẬT ONG**

**CUNG CẤP MẬT ONG NĂM …..**

**1. DANH SÁCH CÁC CƠ SỞ NUÔI ONG THUỘC HỆ THỐNG CỦA CÔNG TY**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 (tấn)** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Tổng cộng** |  |  |

**2. DANH SÁCH CÁC ĐẠI LÝ CUNG CẤP MẬT ONG NĂM ...**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Họ và tên chủ cơ sở thu mua mật ong** | **Địa chỉ** | **Số điện thoại** | **Mã số cơ sở thu mua** | **Số lượng đàn ong trong hệ thống** | **Sản lượng mật dự kiến (tấn)** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Tổng cộng** |  |  |

**Dự kiến khai thác mật:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Thời gian lấy mật** | **Loại cây/hoa lấy mật** | **Các địa bàn lấy mật dự kiến** |
| Từ tháng … - … |  |  |
| Từ tháng … - …  |  |  |
| Từ tháng … - …  |  |  |
| Từ tháng … - …  |  |  |

**HƯỚNG DẪN LẬP MÃ QUẢN LÝ ĐỐI VỚI CÁC CƠ SỞ NUÔI ONG,**

**CƠ SỞ THU MUA MẬT ONG**

**Mã code trại ong.**

**1. Đối với các trại ong trong hệ thống trại cung cấp mật ong cho các công ty chế biến mật ong xuất khẩu.**

Ký hiệu mẫu gồm các thông tin và thứ tự thông tin được viết bằng chữ và số tự nhiên, như sau:

a) Thông tin để phân biệt trại ong của các công ty: Thông tin này lấy dựa trên mã code của công ty đã được Cục Thú y cấp nhưng bỏ chữ “**M** và **-VN**”.

b) Thông tin về trại ong được đánh theo số thứ tự gồm 4 chữ số.

***Ví dụ:*** Ông Nguyễn Văn A là chủ trại ong cung cấp mậtt ong cho Công ty TNHH Phong Sơn có mã số **O21.1268**

***Trong đó:***

**- “O21.”** là code củatrại ong cung cấp mật ong cho Công ty TNHH Phong Sơn tương ứng với mã **MO.21-VN** của Công ty do Cục Thú y cấp;

- “**1268**” là số thứ tự của trại ong trong danh mục cấp mã code của Công ty.

**2. Đối với các trại ong trong hệ thống của Cơ sở thu mua mật ong cung cấp mật ong cho các công ty chế biến mật ong xuất khẩu.**

Ký hiệu mẫu gồm các thông tin và thứ tự thông tin được viết bằng chữ và số tự nhiên, như sau:

a) Thông tin để phân biệt các cơ sở thu mua gồm 02 chữ cái “**ĐL**” và 02 số tự nhiên.

b) Thông tin về trại ong được đánh theo số thứ tự gồm 4 chữ số.

***Ví dụ:*** Ông Nguyễn Văn A là chủ trại ong cung cấp mật ong cho cơ sở thu gom B có mã số **ĐL03.0188**

***Trong đó:***

**- “ĐL03.”** là code củacơ sở thu gom B do Cục Thú y cấp;

- “**0188**” là số thứ tự của trại ong trong danh mục cấp mã code của cơ sở thu gom B.

|  |  |
| --- | --- |
| **(TÊN CƠ SỞ BUÔN BÁN MẬT ONG)** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Mẫu 2** Độc lập - Tự do - Hạnh phúc*..........., ngày ……… tháng……..năm.….* |

**DANH SÁCH CƠ SỞ NUÔI ONG CUNG CẤP MẬT ONG NĂM …..**

**1. DANH SÁCH CÁC CƠ SỞ NUÔI ONG THUỘC HỆ THỐNG CỦA CƠ SỞ THU MUA MẬT ONG**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 (tấn)** |
| **1** |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Tổng cộng** |  |  |

**2. DỰ KIẾN CUNG CẤP MẬT ONG CHO CÁC CÔNG TY**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên cơ công ty biến mật ong** | **Địa chỉ** | **Số điện thoại** | **Sản lượng mật dự kiến cung cấp (tấn)** |
| **1** |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
|  | **Tổng cộng** |  |  |  |

**Dự kiến khai thác mật:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Thời gian lấy mật** | **Loại cây/hoa lấy mật** | **Các địa bàn lấy mật dự kiến** |
| Từ tháng … - … |  |  |
| Từ tháng … - …  |  |  |
| Từ tháng … - …  |  |  |
| Từ tháng … - …  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **CHỦ CƠ SỞ THU MUA***(Ký, ghi rõ họ tên)* |

# Phụ lục VIII

**NHẬT KÝ CƠ SỞ NUÔI ONG**

**ĐẢM BẢO VỆ SINH THÚ Y VÀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(Kèm theo Thông tư số /2022/TT-BNNPTNT ngày / /2022*

*của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

**CÔNG TY ……………………**

**Địa chỉ: ………………………………………**

**Điện thoại: …………………………; E.mail: …………………………….**

**NHẬT KÝ CƠ SỞ NUÔI ONG ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM**

**Vụ sản xuất: 20 ……**

Họ, tên chủ cơ sở nuôi ong:……… Số điện thoại: ……….… Mã số cơ sở: … ;

Địa chỉ: …………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………

Giống ong: ……………………………………………….; Tổng số đàn ong: ………..…… đàn; Sản lượng dự kiến: ………..…….kg;

Cung cấp cho: ……………………….....…………………………..……………

………………………………………………………….…………………………

Địa chỉ: …….…………………………..…………………………..……………

………………………………………………………….…………………………

**HƯỚNG DẪN GHI NHẬT KÝ NUÔI ONG**

1. Ngày tháng: Ghi rõ ngày, tháng kiểm tra

2. Tình hình chung:

* Nguồn mật, phấn hoa.
* Những biến đổi khác thường của đàn ong;
* Các yếu tố môi trường ảnh hưởng đến sức khỏe đàn ong (thời tiết, ô nhiễm môi trường, …); động vật gây hại đối với đàn ong;

3. Thức ăn bổ sung: Ghi rõ loại thức ăn, thành phần, khối lượng.

4. Loại bệnh:

- Khi phát hiện ong bị bệnh, đánh dấu vào ô tương ứng;

- Trường hợp phát hiện ong mắc các bệnh khác, ghi rõ tên bệnh.

5. Biện pháp xử lý, bao gồm:

- Biện pháp sinh học: Ghi rõ tên, thành phần, liều lượng đối với các loại thảo dược, chế phẩm sinh học được sử dụng;

- Sử dụng hóa chất/thuốc thú y để điều trị: ghi rõ tên hóa chất/thuốc thú y; hàm lượng, liều lượng;

- Tiêu hủy: Ghi rõ biện pháp tiêu hủy;

6. Quản lý đàn ong, bao gồm các nội dung: Nhập đàn, chia đàn; thay chúa, tạo chúa; thêm cầu, bớt cầu; di chuyển đàn.

7. Ghi chú: Ghi những thông tin cần thiết để ghi nhớ, lưu ý, ….

***Lưu ý:***

1. “**Nhật ký cơ sở nuôi ong đảm bảo an toàn thực phẩm**” bắt buộc phải có đối với những Trại ong cung cấp mật ong cho các cơ sở chế biến mật ong xuất khẩu để có bằng chứng chứng minh mật ong được sản xuất đảm bảo an toàn thực phẩm; đồng thời phục vụ truy xuất nguồn gốc khi xảy ra sự cố an toàn thực phẩm hoặc chứng minh nguồn gốc đối với mật ong xuất khẩu khi cần thiết.

2. Mỗi Trại ong có một quyển “**Nhật ký cơ sở nuôi ong đảm bảo an toàn thực phẩm**”. Nhật ký nuôi ong phải được cập nhật theo địa điểm đặt Trại ong

- Căn cứ kế hoạch khai thác mật trong năm để thiết lập số lượng trang “**Nhật ký cơ sở nuôi ong**” phù hợp với số địa điểm dự kiến đặt Trại ong.

- Có thể thêm 3-4 trang mẫu trên cho mỗi “Địa điểm đặt Trại ong” và một vài trang giấy trắng để ghi thêm hoặc ghi chú những điêu cần thiết;

- Trước khi di chuyển đàn, kiểm tra toàn bộ đàn ong của trại, các thông tin trong nhật ký, tổng hợp số liệu và ký xác nhận kiểm soát.

**NHẬT KÝ CƠ SỞ NUÔI ONG**

1. Địa điểm đặt Trại ong hiện tại: Thôn …………Xã ................................... Huyện:............................Tỉnh: .................

2. Địa điểm đặt Trại ong trước đó: Thôn ………….……Xã .................................... Huyện: .....................Tỉnh: ....................

3. Số đàn ong hiện có: ................................... đàn, ...........................................cầu

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ngày tháng** | **Tình hình chung** | **Thức ăn bổ sung** | **Dịch bệnh** | **Quản lý** **đàn ong** | **Khai thác mật ong** | **Người kiểm soát** |
| **Loại bệnh** | **Biện pháp xử lý** |
| ……………………………………… | ……………………..……………………..……………………..……………………..…………………….. | ……………………..……………………..……………………..……………………..…………………….. | - Chí to: - Chí con: - Thối ấu trùng: - Ỉa chảy: ----------------------- | ……………………..……………………..……………………..……………………..…………………….. | ............................................................................................................................. | - Loại mật:.. ........................................- Sản lượng: .............. kg. | ............................................................................................................................. |
| ……………………………………… | ……………………..……………………..……………………..……………………..…………………….. | ……………………..……………………..……………………..……………………..…………………….. | - Chí to: - Chí con: - Thối ấu trùng: - Ỉa chảy: ----------------------- | ……………………..……………………..……………………..……………………..…………………….. | ............................................................................................................................. | - Loại mật:.. ........................................- Sản lượng: .............. kg. | ............................................................................................................................. |
| ……………………………………… | ……………………..……………………..……………………..……………………..…………………….. | ……………………..……………………..……………………..……………………..…………………….. | - Chí to: - Chí con: - Thối ấu trùng: - Ỉa chảy: ----------------------- | ……………………..……………………..……………………..……………………..…………………….. | ............................................................................................................................. | - Loại mật:.. ........................................- Sản lượng: .............. kg. | ............................................................................................................................. |
| ……………………………………… | ……………………..……………………..……………………..……………………..…………………….. | ……………………..……………………..……………………..……………………..…………………….. | - Chí to: - Chí con: - Thối ấu trùng: - Ỉa chảy: ----------------------- | ……………………..……………………..……………………..……………………..…………………….. | ............................................................................................................................. | - Loại mật:.. ........................................- Sản lượng: .............. kg. | ............................................................................................................................. |

**Theo dõi xuất mật**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ngày tháng** | **Loại mật** | **Khối lượng****(kg)** | **Xuất cho** | *….., ngày ..…. tháng, … năm …* |
|  |  |  |  | **CHỦ TRẠI ONG***(ký, ghi rõ họ tên)* |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |