**HƯỚNG DẪN ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP ĐỐI VỚI**

**CƠ SỞ THU MUA THỦY SẢN**

Các điều kiện mà cơ sở thu mua thủy sản (đăng ký doanh nghiệp) cần tuân thủ để đảm bảo ATTP.

**1. Khu vực sản xuất:** có địa điểm phù hợp quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp…, không bị đọng nước, ngập nước.

**2. Kết cấu:** vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô sản xuất thực phẩm;Nền, tường, trần/mái che được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh và được bảo trì tốt.

**3. Trang thiết bị:** Đủ trang thiết bị, được thiết kế, chế tạo phù hợp, bảo đảm an toàn thực phẩm.Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

**4.** Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.Có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng. Có dấu hiệu để phân biệt giữa các dụng cụ.Đủ số lượng. Có nơi bảo quản; sắp xếp đúng nơi qui định.Trong tình trạng bảo trì tốt.

**5. Người trực tiếp sản xuất**: khám sức khỏe định kỳ và được cấp giấy xác nhận kiến thức ATTP theo quy định. Công nhân có bảo hộ lao động và có nơi thay bảo hộ lao động. Có phương tiện rửa, khử trùng tay và có nhà vệ sinh phù hợp. Có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân;Trang thiết bị vệ sinh công nhân trong tình trạng hoạt động, được bảo trì tốt.

**6. Phòng ngừa động vật gây hại**: Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại, Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm. Rãnh thoát nước thải phải đảm bảo thoát hết nước cần thải trong hoạt động hàng ngày.

**7.** Có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000...Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất.Có quy định về làm vệ sinh khu vực sản xuất; thiết bị, dụng cụ sản xuất.Có hồ sơ ghi chép việc làm vệ sinh khu vực sản xuất, hồ sơ thực hiện chương trình quản lý chất lượng.

**8. Hồ sơ truy xuất nguồn gốc:** Có ghi chép, hồ sơ theo dõi nguồn nguyên liệu (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày mua, tên nguyên liệu, người bán, trọng lượng , tình trạng nguyên liệu).Có ghi chép, hồ sơ theo dõi phân phối sản phẩm (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày, tên sản phẩm, người mua, trọng lượng).Biện pháp xử lý khi sản phẩm có vấn đề về ATTP.