

**BỘ CÔNG THƯƠNG****CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: 45/2012/TT-BCT

*Hà Nội, ngày 28 tháng 12 năm 2012***THÔNG TƯ****Quy định về hoạt động kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm  
trong quá trình sản xuất thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước  
của Bộ Công Thương**

Căn cứ Nghị định số 95/2012/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2012 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010 và Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12 ngày 21 tháng 11 năm 2007 và Nghị định số 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa;

Căn cứ Nghị định số 94/2012/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2012 của Chính phủ về sản xuất, kinh doanh rượu;

Bộ trưởng Bộ Công Thương ban hành Thông tư quy định về hoạt động kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý Nhà nước của Bộ Công Thương như sau:

**Chương I****QUY ĐỊNH CHUNG****Điều 1. Phạm vi điều chỉnh**

Thông tư này quy định về nguyên tắc, quy trình, thủ tục kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất các sản phẩm thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước của Bộ Công Thương bao gồm:

1. Bia - Rượu - Nước giải khát;
2. Sữa chế biến;
3. Dầu thực vật;
4. Sản phẩm chế biến bột và tinh bột;

5. Bánh, mứt, kẹo;

6. Bao gói chứa đựng các sản phẩm quy định tại khoản 1, 2, 3, 4, 5 Điều này.

## **Điều 2. Đối tượng áp dụng**

Thông tư này áp dụng đối với:

1. Các tổ chức, cá nhân sản xuất các sản phẩm thực phẩm được quy định tại Điều 1 của Thông tư này có đăng ký ngành nghề tương ứng theo quy định của pháp luật Việt Nam.

2. Các cơ quan, tổ chức, cá nhân khác có liên quan.

## **Điều 3. Giải thích từ ngữ**

Trong Thông tư này, một số từ ngữ được hiểu như sau:

1. *Cơ sở sản xuất thực phẩm* (sau đây gọi tắt là cơ sở sản xuất) là cơ sở thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động sơ chế, chế biến, bao gói, bảo quản để tạo ra thực phẩm.

2. *Kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm* là hoạt động kiểm tra việc tuân thủ các quy định của pháp luật hiện hành về đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất thực phẩm.

3. *Kiểm nghiệm thực phẩm* là việc thực hiện một hoặc một số hoạt động thử nghiệm, đánh giá sự phù hợp với tiêu chuẩn hoặc quy chuẩn kỹ thuật tương ứng đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, chất bổ sung vào thực phẩm, bao gói, dụng cụ, vật liệu chứa đựng thực phẩm.

4. *Lô sản phẩm thực phẩm* là một số lượng xác định của một loại sản phẩm cùng tên, chất lượng, nguyên liệu, thời hạn sử dụng và được sản xuất tại cùng một cơ sở.

## **Điều 4. Nguyên tắc kiểm tra**

Hoạt động kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm phải bảo đảm nguyên tắc sau:

1. Bảo vệ bí mật thông tin, tài liệu, kết quả kiểm tra của cơ quan kiểm tra, cơ sở sản xuất khi chưa có kết luận chính thức.

2. Chịu trách nhiệm trước pháp luật về kết quả kiểm tra, kết luận có liên quan.

3. Bảo đảm phân công phân cấp rõ ràng, phối hợp hiệu quả; không được gây sách nhiễu, phiền hà làm ảnh hưởng đến hoạt động của cơ sở sản xuất được kiểm tra.

4. Khách quan, chính xác, công khai, minh bạch, không phân biệt đối xử; các thành viên Đoàn kiểm tra không có quan hệ trực tiếp hoặc gián tiếp về lợi ích kinh tế với cơ sở sản xuất được kiểm tra.

## **Chương II**

### **TRÌNH TỰ, THỦ TỤC KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT THỰC PHẨM**

#### **Điều 5. Kiểm tra định kỳ**

1. Căn cứ vào tình hình thực tế và yêu cầu kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm đối với từng cơ sở sản xuất, cơ quan kiểm tra xây dựng kế hoạch kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm hàng năm (sau đây gọi tắt là kế hoạch) và dự trù kinh phí thực hiện kế hoạch trước ngày 01 tháng 11 hàng năm trình cấp có thẩm quyền phê duyệt. Kế hoạch kiểm tra phải xác định cụ thể sản phẩm kiểm tra, số lượng cơ sở sản xuất kiểm tra và nội dung kiểm tra.

2. Tần suất kiểm tra: không quá một lần/năm đối với mỗi cơ sở sản xuất.

3. Cơ quan kiểm tra phải thông báo kế hoạch kiểm tra cho cơ sở sản xuất chậm nhất mười lăm (15) ngày trước ngày kiểm tra.

#### **Điều 6. Kiểm tra đột xuất**

1. Cơ quan kiểm tra tiến hành kiểm tra đột xuất một trong các trường hợp sau:

a) Khi có sản phẩm lưu thông trên thị trường không bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm vi phạm hoặc không phù hợp với tiêu chuẩn công bố áp dụng, quy chuẩn kỹ thuật tương ứng.

b) Khi có cảnh báo của các tổ chức trong nước và quốc tế về chất lượng, an toàn thực phẩm.

c) Theo yêu cầu của cơ quan quản lý nhà nước về chất lượng, an toàn thực phẩm có thẩm quyền.

2. Cơ quan kiểm tra không cần phải thông báo trước việc kiểm tra cho cơ sở sản xuất thực phẩm.

#### **Điều 7. Nội dung kiểm tra**

Nội dung kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm bao gồm:

1. Kiểm tra hồ sơ liên quan đến sản phẩm, quy trình sản xuất thực phẩm.

2. Kiểm tra hiện trạng về tình hình bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất thực phẩm tại cơ sở sản xuất.

#### **Điều 8. Căn cứ kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm**

1. Các tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia tương ứng, tiêu chuẩn cơ sở được công bố áp dụng với các sản phẩm thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương.

2. Các quy định của pháp luật hiện hành về chất lượng, an toàn thực phẩm trong sản xuất thực phẩm.

3. Các quy định của pháp luật hiện hành về ghi nhãn hàng hóa.

**Điều 9. Kiểm tra hồ sơ liên quan đến thực phẩm, quy trình sản xuất thực phẩm**

1. Giấy chứng nhận đăng ký ngành nghề tương ứng theo quy định của pháp luật Việt Nam.

2. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

3. Giấy phép sản xuất rượu đối với các cơ sở sản xuất rượu.

4. Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm, Giấy chứng nhận tiêu chuẩn sản phẩm.

5. Bản công bố hợp quy, bản thông tin chi tiết sản phẩm, mẫu sản phẩm đối chứng.

6. Kết quả kiểm nghiệm sản phẩm trong vòng 12 tháng tại cơ sở kiểm nghiệm được Bộ trưởng Bộ Công Thương chỉ định hoặc được công nhận.

7. Phiếu kiểm nghiệm chất lượng nước.

8. Hồ sơ lưu mẫu đối với từng lô sản phẩm thực phẩm được sản xuất tại cơ sở.

9. Hợp đồng mua bán, hóa đơn, chứng từ liên quan đến nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản thực phẩm.

10. Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và những người trực tiếp sản xuất thực phẩm.

11. Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp sản xuất do cơ quan y tế cấp quận/huyện trở lên cấp theo quy định.

12. Nội dung ghi nhãn sản phẩm phù hợp với nội dung đã đăng ký với cơ quan thẩm quyền.

13. Chứng chỉ phù hợp với HACCP hoặc ISO 22000 hoặc tiêu chuẩn tương đương, hồ sơ quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm đối với cơ sở áp dụng các hệ thống quản lý chất lượng theo HACCP và ISO 22000 (nếu có).

14. Biên bản thanh tra, kiểm tra gần nhất của cơ quan nhà nước có thẩm quyền (nếu có).

**Điều 10. Kiểm tra hiện trạng của cơ sở sản xuất**

1. Kiểm tra hiện trạng cơ sở sản xuất thực phẩm bao gồm:

a) Cơ sở vật chất: Địa điểm, môi trường; thiết kế, kết cấu, bố trí nhà xưởng; hệ thống thông gió; hệ thống chiếu sáng; hệ thống cung cấp nước; cung cấp hơi và khí



nén; hệ thống xử lý chất thải, rác thải; nhà vệ sinh, phòng thay đồ bảo hộ lao động; hệ thống thu gom, xử lý rác thải; hệ thống thoát nước thải, xử lý nước thải.

b) Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến thực phẩm: Thiết bị dụng cụ sản xuất, chế biến thực phẩm; thiết bị dụng cụ bao gói thực phẩm; thiết bị, dụng cụ vệ sinh; thiết bị giám sát, đo lường; phương tiện rửa và khử trùng tay; lưu mẫu và bảo quản mẫu; phương tiện phòng chống côn trùng và động vật gây hại; sử dụng hóa chất tẩy rửa.

c) Người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm: Trang phục bảo hộ lao động; vệ sinh cá nhân.

d) Bảo quản thực phẩm trong sản xuất: Kho bảo quản nguyên liệu, bao bì, phụ gia thực phẩm; chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, sản phẩm thực phẩm; giá, kệ để nguyên liệu, thành phẩm; thiết bị kiểm soát nhiệt độ, độ ẩm; phương tiện vận chuyển nguyên liệu và thành phẩm.

2. Kết quả kiểm tra được đánh giá theo Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư này.

3. Lấy mẫu để kiểm nghiệm, kiểm chứng đối với thực phẩm nghi ngờ không đảm bảo về chất lượng, an toàn thực phẩm theo Phụ lục II ban hành kèm theo Thông tư này.

### **Điều 11. Xử lý kết quả kiểm tra**

1. Đoàn kiểm tra lập biên bản theo mẫu Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư này và thông báo kết quả kiểm tra đến cơ quan quản lý về chất lượng, an toàn thực phẩm có thẩm quyền và cơ sở sản xuất được kiểm tra.

2. Trường hợp thực phẩm không đạt yêu cầu về chất lượng, an toàn thực phẩm theo quy định, Đoàn kiểm tra yêu cầu cơ sở sản xuất khắc phục phần không đạt của sản phẩm theo thời hạn ghi trong biên bản kiểm tra.

3. Trường hợp cơ sở sản xuất không thực hiện các yêu cầu khắc phục trong biên bản kiểm tra lần trước, Đoàn kiểm tra phải thông báo đến Sở Công Thương trên địa bàn của cơ sở và cơ quan quản lý an toàn thực phẩm có thẩm quyền để giám sát, xử lý.

4. Trường hợp cơ sở sản xuất tái phạm việc không bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất thực phẩm hoặc không thực hiện các yêu cầu khắc phục lỗi trong biên bản kiểm tra, Đoàn kiểm tra phải có văn bản kiến nghị cơ quan quản lý an toàn thực phẩm có thẩm quyền xử lý theo quy định của pháp luật.

### **Điều 12. Kinh phí thực hiện kiểm tra, kiểm nghiệm**

1. Kinh phí thực hiện kiểm tra bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất thực phẩm được lấy từ:

- a) Nguồn chi ngân sách nhà nước hàng năm theo quy định pháp luật hiện hành;
- b) Các nguồn kinh phí hợp pháp khác.

2. Chi phí lấy mẫu kiểm nghiệm mẫu thực phẩm được thực hiện theo quy định tại Điều 41 và Điều 58 Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa, Điều 48 Luật An toàn thực phẩm và các quy định khác của pháp luật.

### **Chương III**

## **TRÁCH NHIỆM VÀ QUYỀN HẠN CỦA CƠ QUAN KIỂM TRA, ĐOÀN KIỂM TRA VÀ CÁC TỔ CHỨC, CÁ NHÂN CÓ LIÊN QUAN**

### **Điều 13. Trách nhiệm và quyền hạn của cơ quan kiểm tra**

Cơ quan kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm có trách nhiệm và quyền hạn sau:

1. Xây dựng kế hoạch kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm hàng năm trình cơ quan có thẩm quyền phê duyệt.
2. Quyết định thành lập Đoàn kiểm tra thực hiện công tác kiểm tra theo kế hoạch kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất.
3. Ra quyết định xử lý chậm nhất trong thời hạn 03 ngày làm việc, kể từ ngày nhận được báo cáo của Đoàn kiểm tra về việc tạm đình chỉ hoạt động sản xuất, kinh doanh, niêm phong thực phẩm, tạm dừng việc quảng cáo đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn.
4. Xử lý vi phạm trong quá trình kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm theo quy định tại Điều 30 của Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa và các quy định pháp luật liên quan.

5. Thông báo cho cơ sở sản xuất kết quả kiểm tra, kết luận có liên quan.

6. Giải quyết khiếu nại, tố cáo về quyết định của Đoàn kiểm tra, hành vi của thành viên Đoàn kiểm tra theo quy định của pháp luật về khiếu nại, tố cáo.

### **Điều 14. Trách nhiệm và quyền hạn của Đoàn kiểm tra**

Trong hoạt động kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm Đoàn kiểm tra có các trách nhiệm và quyền hạn sau:

1. Thực hiện kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất thực phẩm theo Quyết định thành lập Đoàn kiểm tra do cấp có thẩm quyền phê duyệt.
2. Tuân thủ pháp luật và thực hiện đầy đủ các nguyên tắc kiểm tra quy định tại Điều 4 của Thông tư này.
3. Tổng hợp, báo cáo tình hình kiểm tra, kết quả kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm về Ủy ban nhân dân cấp tỉnh, Bộ Công Thương và cơ quan quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm có thẩm quyền.

4. Yêu cầu cơ sở sản xuất được kiểm tra xuất trình các tài liệu liên quan khi cần thiết.

5. Yêu cầu cơ sở sản xuất thực phẩm không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm thực hiện biện pháp khắc phục.

6. Lấy mẫu để kiểm nghiệm khi cần thiết.

#### **Điều 15. Trách nhiệm và quyền hạn của cơ sở sản xuất thực phẩm**

1. Phối hợp với Đoàn kiểm tra, cơ quan kiểm tra trong quá trình kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm tại cơ sở.

2. Thiết lập, quản lý hệ thống sổ sách để theo dõi, ghi chép đầy đủ các vấn đề liên quan đến chất lượng, an toàn thực phẩm tại cơ sở.

3. Lưu giữ tại cơ sở sản xuất và cung cấp tài liệu, quy trình công nghệ, thiết bị liên quan đến sản phẩm cần kiểm tra theo quy định tại Điều 9 và Điều 10 của Thông tư này.

4. Chấp hành hoạt động kiểm tra bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm của cơ quan kiểm tra và các quyết định xử lý vi phạm của cơ quan có thẩm quyền.

5. Thực hiện báo cáo

a) Tình hình khắc phục các lỗi không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất đến cơ quan kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm và Sở Công Thương trên địa bàn theo Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Tình hình chấp hành các quy định pháp luật về công tác bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm khi có yêu cầu của cơ quan có thẩm quyền theo Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư này.

6. Duy trì điều kiện bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm theo quy định pháp luật.

7. Khắc phục các lỗi không đạt được nêu trong biên bản kiểm tra theo yêu cầu của cơ quan kiểm tra, Đoàn kiểm tra.

8. Khiếu nại kết luận của Đoàn kiểm tra theo quy định của pháp luật.

### **Chương IV ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH**

#### **Điều 16. Hiệu lực thi hành**

1. Thông tư này có hiệu lực thi hành kể từ ngày 20 tháng 02 năm 2013.

2. Thông tư số 47/2010/TT-BCT ngày 31 tháng 12 năm 2010 của Bộ Công Thương về quy định kiểm tra chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm đối với sản

phẩm thực phẩm trong quá trình sản xuất thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương hết hiệu lực kể từ ngày Thông tư này có hiệu lực.

**Điều 17. Tổ chức thực hiện**

1. Vụ Công nghiệp nhẹ - Bộ Công Thương chủ trì, phối hợp với các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm kiểm tra các cơ sở sản xuất thực phẩm tại Phụ lục VII ban hành kèm theo Thông tư này.

2. Sở Công Thương các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương (sau đây gọi tắt là Sở Công Thương) kiểm tra các cơ sở sản xuất trên địa bàn không thuộc Danh mục tại Phụ lục VII ban hành kèm theo Thông tư này và những cơ sở sản xuất thực phẩm tại Khoản 1 Điều này theo ủy quyền của Bộ Công Thương.

3. Vụ Công nghiệp nhẹ, Sở Công Thương có trách nhiệm tiếp nhận và tổng hợp các vướng mắc trong quá trình thực hiện Thông tư này, báo cáo Bộ trưởng Bộ Công Thương xem xét sửa đổi./.

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**

**Nguyễn Nam Hải**



**Phụ lục I**  
**MẪU BIÊN BẢN KIỂM TRA**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 45/2012/TT-BCT ngày 28 tháng 12 năm 2012  
của Bộ trưởng Bộ Công Thương)*

(1)

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

**BIÊN BẢN KIỂM TRA**

Thực hiện Quyết định số /QĐ-..... ngày..... tháng..... năm..... của.... (2) về việc thành lập Đoàn kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm, hôm nay vào hồi..... giờ..... ngày..... tháng..... năm.....

Đoàn kiểm tra, tiến hành làm việc tại Cơ sở sản xuất thực phẩm....., kết quả như sau:

**I. Thông tin chung**

1. Tên cơ sở sản xuất thực phẩm được kiểm tra:.....

Địa chỉ:.....

Điện thoại:..... Fax:.....

2. Giấy phép kinh doanh số:..... do..... cấp..... ngày.....

3. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP số:..... do..... cấp..... ngày.....

4. Giấy chứng nhận HACCP, ISO (nếu có), ghi rõ tên tổ chức cấp, ngày..... tháng..... năm..... cấp

5. Tổng số người lao động..... Trong đó số người tham gia trực tiếp..... sản xuất thực phẩm.

6. Đoàn kiểm tra được thành lập theo Quyết định số:.....

7. Thành phần đoàn kiểm tra gồm các Ông (Bà) có tên sau đây:.....

9. Đại diện cơ sở kiểm tra..... chức vụ.....

**II. Nội dung và kết quả kiểm tra**

Kiểm tra việc thực hiện các quy định của pháp luật về chất lượng, an toàn thực phẩm

TT	Nội dung	Kết quả		Ghi chú
		Đạt	Không đạt	
A. Kiểm tra hồ sơ, quy trình sản xuất				
1	Giấy chứng nhận Đăng ký kinh doanh			

TT	Nội dung	Kết quả		Ghi chú
		Đạt	Không đạt	
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP			
3	Giấy phép sản xuất rượu (nếu cơ sở SX rượu)			
4	Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định ATTP			
5	Bản công bố hợp quy, bản thông tin chi tiết sản phẩm và mẫu sản phẩm đối chứng			
6	Kết quả kiểm nghiệm sản phẩm			
7	Phiếu kiểm nghiệm chất lượng nước			
8	Hồ sơ lưu mẫu sản phẩm			
9	Hợp đồng mua bán nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản TP			
10	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm			
11	Giấy xác nhận đủ sức khỏe			
12	Nội dung ghi nhãn sản phẩm			
13	Chứng chỉ phù hợp tiêu chuẩn HACCP, ISO 22000 hoặc tương đương (nếu có)			
14	Biên bản thanh tra, kiểm tra gần nhất			
<b>B. Kiểm tra hiện trạng tại cơ sở sản xuất</b>				
<b>I. Địa điểm</b>				
1	Địa điểm cơ sở			
2	Môi trường cơ sở			
3	Thiết kế, kết cấu và bố trí nhà xưởng			
4	Hệ thống chiếu sáng			
5	Hệ thống thông gió			
6	Phòng thay trang phục bảo hộ lao động			
7	Khu nhà vệ sinh			
8	Hệ thống thu gom, xử lý rác thải			
9	Hệ thống xử lý nước thải			

TT	Nội dung	Kết quả		Ghi chú
		Đạt	Không đạt	
II. Trang thiết bị dụng cụ sản xuất, chế biến				
1	Thiết bị, dụng cụ sản xuất thực phẩm			
2	Thiết bị, dụng cụ bao gói sản phẩm			
3	Thiết bị, dụng cụ vệ sinh			
4	Thiết bị giám sát, đo lường			
5	Phương tiện rửa và khử trùng tay			
6	Lưu mẫu và bảo quản mẫu			
7	Phương tiện, thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại			
8	Bao bì chứa đựng thực phẩm			
9	Thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng			
10	Sử dụng các hóa chất tẩy rửa			
III. Người trực tiếp sản xuất thực phẩm				
1	Trang phục khi tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, thực phẩm			
2	Trang phục bảo hộ lao động			
3	Vệ sinh cá nhân			
IV. Bảo quản thực phẩm				
1	Bảo quản nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản thực phẩm, thành phẩm			
2	Giá, kệ để nguyên liệu, thành phẩm			
3	Thiết bị đo nhiệt độ, độ ẩm			
4	Phương tiện vận chuyển nguyên liệu, thành phẩm			

### III. Kết luận, kiến nghị và xử lý

#### 1. Kết luận

1.1. Các quy định cơ sở sản xuất thực hiện tốt:.....

.....

1.2. Những mặt còn tồn tại:.....

.....

**2. Kiến nghị****2.1. Kiến nghị của Đoàn kiểm tra đối với cơ sở sản xuất**  
.....**2.2. Kiến nghị của cơ sở sản xuất đối với Đoàn kiểm tra**  
.....**3. Xử lý.....**

Đoàn kiểm tra kết thúc hồi..... giờ..... ngày..... tháng..... năm.....

Biên bản được lập thành 02 bản có nội dung như nhau. Biên bản đã được đọc lại cho những người có tên trên cùng nghe, công nhận nội dung ghi trong biên bản là đúng và ký tên. 01 bản được giao cho đoàn kiểm tra và 01 bản được giao cho cơ sở sản xuất thực phẩm được kiểm tra.

**Đại diện cơ sở sản xuất được kiểm tra**  
(Ký tên, đóng dấu)

**Trưởng đoàn kiểm tra**  
(Ký tên)

**Ghi chú:**

(1) Tên Cơ quan kiểm tra.

(2) Người đứng đầu Cơ quan kiểm tra.



**Phụ lục II**  
**MẪU BIÊN BẢN LẤY MẪU**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 45/2012/TT-BCT ngày 28 tháng 12 năm 2012  
của Bộ trưởng Bộ Công Thương)*

(1)

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

Đoàn kiểm tra số.....

Theo Quyết định số.....

....., ngày... tháng... năm 201...

**BIÊN BẢN LẤY MẪU**

Số...../BB-....

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

2. Địa điểm lấy mẫu:.....

3. Người lấy mẫu (Họ tên, chức vụ, đơn vị).....

4. Đại diện cơ sở sản xuất (họ tên, chức vụ).....

5. Ngày lấy mẫu..... giờ..... ngày..... tháng..... năm 201....

Gồm 3 mẫu: 01 mẫu để gửi đi kiểm nghiệm; 01 mẫu để lưu tại cơ quan kiểm tra; 01 để lưu tại cơ sở sản xuất.

STT	Tên mẫu, ký hiệu, ngày sản xuất, hạn sử dụng, đơn vị đóng gói nhỏ nhất	Địa điểm lấy mẫu	Lượng mẫu	Quy cách niêm phong mẫu	Mã số mẫu	Ghi chú
1						
2						
3						

Biên bản được lập thành 03 bản có giá trị như nhau, đã được các bên thông qua, Đoàn kiểm tra giữ 02 bản, cơ sở sản xuất được kiểm tra giữ 01 bản./.

**Đại diện cơ sở sản xuất được lấy mẫu**  
*(Ký tên, đóng dấu)*

**Trưởng đoàn kiểm tra**  
*(Ký tên)*

**Cán bộ lấy mẫu**  
*(Ký tên)*

**Thành viên khác trong đoàn**  
*(Ký tên)*

**Ghi chú:**

(1) Tên Cơ quan kiểm tra.

**Phụ lục III****MẪU TEM NIÊM PHONG MẪU**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 45/2012/TT-BCT ngày 28 tháng 12 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Công Thương)*

<b>Cán bộ lấy mẫu</b> (Ký, ghi rõ họ tên)	<b>TEM NIÊM PHONG MẪU</b>	<b>Đại diện cơ sở</b> được lấy mẫu (Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu (nếu có))
	<b>Tên sản phẩm</b>  ..... ..... .....	
<b>Trưởng Đoàn kiểm tra</b> (Ký, ghi rõ họ tên)	<b>Mã số mẫu</b>  .....	
..., ngày.../.../20...		..., ngày.../.../20...

**Phụ lục IV**  
**MẪU BIÊN BẢN BÀN GIAO MẪU**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 45/2012/TT-BCT ngày 28 tháng 12 năm 2012  
của Bộ trưởng Bộ Công Thương)*

(1)

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

Đoàn kiểm tra số:.....

theo Quyết định số:.....

..., ngày... tháng... năm 201...

**BIÊN BẢN BÀN GIAO MẪU**

Số..... /BB-.....

Hôm nay, vào hồi.... giờ.... ngày.... /.... /20... tại..... Đại diện  
Đoàn kiểm tra (bên giao mẫu) và Đại diện cơ quan kiểm nghiệm (Bên nhận mẫu)  
tiến hành bàn giao mẫu và các yêu cầu kiểm nghiệm, cụ thể như sau:

Đoàn kiểm tra (Bên giao mẫu):.....

Đại diện là:.....

Cơ quan kiểm nghiệm (Bên nhận mẫu):.....

Đại diện là:.....

TT	Tên mẫu, ký hiệu, số lô, ngày sản xuất, hạn sử dụng, mã số mẫu	Tên, địa chỉ cơ sở sản xuất	Tình trạng mẫu	Lượng mẫu	Chỉ tiêu yêu cầu kiểm ng nghiệm	Căn cứ đánh giá
1						
2						
3						

Ghi chú:.....

Tài liệu kèm theo:.....

**Đại diện đoàn kiểm tra**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

**Đại diện cơ quan kiểm nghiệm**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

(1) Tên Cơ quan kiểm tra.

**Phụ lục V**  
**MẪU BÁO CÁO KHẮC PHỤC**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 45/2012/TT-BCT ngày 28 tháng 12 năm 2012  
của Bộ trưởng Bộ Công Thương)*

(1)

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

....., ngày.... tháng.... năm 201..

**BÁO CÁO KẾT QUẢ KHẮC PHỤC NHỮNG LỖI KHÔNG ĐẠT**

Kính gửi:.....(2)

**I. Thông tin chung**

1. Tên Cơ sở sản xuất:.....

2. Địa chỉ Cơ sở sản xuất:.....

3. Số điện thoại:.....Fax:.....Email:.....

Thực hiện kết quả biên bản kiểm tra ngày.... tháng.... năm.... Cơ sở sản xuất...(1).... báo cáo kết quả khắc phục như sau:

TT	Điểm không đạt	Nguyên nhân không đạt	Biện pháp khắc phục	Kết quả khắc phục
1				
2				
3				

Chúng tôi xin cam đoan những kết quả khắc phục trên là đúng, nếu sai chúng tôi hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật./.

.....ngày..... tháng..... năm.....

**Đại diện cơ sở sản xuất được kiểm tra**  
*(Ký tên, đóng dấu)*

**Ghi chú:**

(1) Tên Cơ sở sản xuất được kiểm tra

(2) Tên Cơ quan kiểm tra.



**Phụ lục VI****MẪU BÁO CÁO SỬ DỤNG NGUYÊN LIỆU, PHỤ GIA, CHẤT BẢO QUẢN, CHẤT HỖ TRỢ CHẾ BIẾN, HÓA CHẤT DÙNG VỆ SINH KHỬ TRÙNG**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 45/2012/TT-BCT ngày 28 tháng 12 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Công Thương)*

**(1)**

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

....., ngày.... tháng.... năm 201..

**BÁO CÁO SỬ DỤNG NGUYÊN LIỆU, PHỤ GIA, CHẤT BẢO QUẢN, CHẤT HỖ TRỢ CHẾ BIẾN, HÓA CHẤT DÙNG VỆ SINH, KHỬ TRÙNG**

Kính gửi:.....(2)

**I. Thông tin chung**

1. Tên Cơ sở sản xuất:.....
2. Địa chỉ Cơ sở sản xuất:.....
3. Số điện thoại:..... Fax:..... Email:.....

Thực hiện Công văn số....ngày....tháng...năm....của (2)....Cơ sở sản xuất...(1)... báo cáo Danh mục sử dụng nguyên liệu, phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến, hóa chất dùng để vệ sinh, khử trùng của cơ sở.....(1).... như sau:

TT	Tên sản phẩm	Thành phần chính	Sử dụng loại phụ gia, chất hỗ trợ chế biến (xuất xứ)	Sử dụng loại phẩm màu (xuất xứ)
1				
2				
3				
....				

Chúng tôi xin cam đoan Danh mục kê khai trên là đúng và được phép sử dụng theo quy định của cơ quan nhà nước có thẩm quyền, nếu sai chúng tôi hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật./.

..... ngày..... tháng.....năm.....

**Đại diện cơ sở sản xuất được kiểm tra**  
*(Ký tên, đóng dấu)*

**Ghi chú:**

- (1) Tên Cơ sở sản xuất được kiểm tra
- (2) Tên Cơ quan kiểm tra

**Phụ lục VII****DANH MỤC CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM DO BỘ CÔNG THƯƠNG  
KIỂM TRA CHẤT LƯỢNG, AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 45/2012/TT-BCT ngày 28 tháng 12 năm 2012  
của Bộ trưởng Bộ Công Thương)*

STT	Sản phẩm	Quy mô
1	Rượu	Công suất thiết kế từ 3.000.000 lít sản phẩm/năm trở lên
2	Bia	Công suất thiết kế từ 50.000.000 lít sản phẩm/năm trở lên
3	Nước giải khát	Công suất thiết kế từ 20.000.000 lít sản phẩm/năm trở lên
4	Sữa chế biến	Công suất thiết kế từ 20.000.000 lít sản phẩm/năm trở lên
5	Dầu thực vật	Công suất thiết kế từ 50.000 tấn sản phẩm/năm trở lên
6	Bánh, mứt, kẹo	Công suất thiết kế từ 20.000 tấn sản phẩm/năm trở lên
7	Sản phẩm chế biến bột và tinh bột	Công suất thiết kế từ 100.000 tấn sản phẩm/năm trở lên
8	Dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng các sản phẩm trên	