

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

Số: 02/2012/TT-BNNPTNT

*Hà Nội, ngày 09 tháng 01 năm 2012***THÔNG TƯ****Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất nước mắm, sản phẩm thủy sản dạng mắm và thủy sản khô dùng làm thực phẩm**

Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 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; Nghị định số 75/2009/NĐ-CP ngày 10/9/2009 của Chính phủ sửa đổi Điều 3 Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 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 Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006;

Căn cứ Luật Thủy sản ngày 26 tháng 11 năm 2006;

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

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định như sau:

Điều 1. Ban hành kèm theo Thông tư này 03 Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thủy sản

1. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: Cơ sở sản xuất nước mắm - Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

Ký hiệu: QCVN 02 - 16: 2012/BNNPTNT

2. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: Cơ sở sản xuất thủy sản khô - Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

Ký hiệu: QCVN 02 - 17: 2012/BNNPTNT

3. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: Cơ sở sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm - Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

Ký hiệu: QCVN 02 - 18: 2012/BNNPTNT

Điều 2. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này bãi bỏ khoản 5, khoản 6 Điều 1 Thông tư số 47/2009/TT-BNNPTNT ngày 31/7/2009 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm trong sản xuất thủy sản.

2. Thông tư này có hiệu lực sau 45 ngày, kể từ ngày ban hành.

3. Các quy định kỹ thuật áp dụng đối với các cơ sở nhỏ lẻ sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm, cơ sở nhỏ lẻ sản xuất nước mắm và cơ sở nhỏ lẻ sản xuất thủy sản khô trong 03 (ba) Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia nêu tại Điều 1 có hiệu lực thi hành sau 6 tháng, kể từ ngày ban hành Thông tư này.

Điều 3. Tổ chức thực hiện

1. Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, Thủ trưởng các cơ quan, tổ chức và cá nhân có liên quan có trách nhiệm tổ chức thực hiện Thông tư này.

2. Trong quá trình thực hiện, nếu có vướng mắc, các cơ quan, tổ chức và cá nhân kịp thời phản ánh về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để nghiên cứu, sửa đổi, bổ sung./.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Bùi Bá Bổng

QCVN 02 - 16 : 2012/BNNPTNT

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC MẮM - ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN
TOÀN THỰC PHẨM**

*National technical regulation on
Fish sauce processing establishments - Conditions for food safety*

Lời nói đầu

QCVN 02 - 16 : 2012/BNNPTNT do Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản soạn xét và biên soạn thay thế QCVN 02 - 06: 2009/BNNPTNT; Vụ KHCN&MT - Bộ NN&PTNT trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số: 02/2012/TT-BNNPTNT ngày 09 tháng 01 năm 2012 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC MẮM - ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

Fish sauce processing establishments - Conditions for food safety

1. Quy định chung

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với Cơ sở sản xuất nước mắm dùng làm thực phẩm.

1.2. Đối tượng áp dụng

1.2.1. Quy chuẩn này áp dụng đối với cơ sở sản xuất nước mắm dùng làm thực phẩm có đăng ký kinh doanh (sau đây gọi tắt là cơ sở) và các tổ chức, cá nhân có liên quan.

1.2.2. Quy chuẩn này không áp dụng đối với tổ chức, cá nhân sản xuất nước mắm nhằm mục đích tự tiêu dùng.

1.3. Giải thích từ ngữ

1.3.1. Nước mắm là dung dịch đậm trong (không vẩn đục) được tạo thành từ quá trình lên men hỗn hợp cá (hoặc thủy sản khác) và muối.

1.3.2. Cơ sở sản xuất nước mắm là nơi diễn ra các công đoạn sản xuất để tạo ra sản phẩm từ nguyên liệu thủy sản ban đầu (quá trình lên men là công đoạn sản xuất chính) hoặc từ bán thành phẩm (pha đầu phối trộn, đóng gói là công đoạn sản xuất chính) đến thành phẩm.

1.3.3. Cơ sở nhỏ lẻ sản xuất nước mắm là các cơ sở có đăng ký kinh doanh dưới hình thức hộ kinh doanh.

2. Quy định kỹ thuật đối với cơ sở sản xuất nước mắm quy mô doanh nghiệp

2.1. Địa điểm

2.1.1. Cơ sở phải được xây dựng ở vị trí thích hợp, xa nguồn ô nhiễm, độc hại, không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân gây nhiễm từ môi trường xung quanh, không bị ngập nước, đọng nước.

2.1.2. Được cung cấp đủ nguồn điện, nước sạch theo yêu cầu sản xuất.

2.1.3. Có đường giao thông thuận tiện.

2.2. Bố trí mặt bằng và kết cấu nhà xưởng

2.2.1. Cơ sở sản xuất phải có mặt bằng đủ rộng, thoáng, có tường bao ngăn cách với bên ngoài.

2.2.2. Nhà xưởng phải được bố trí phù hợp với quy trình chế biến, đảm bảo yêu cầu vệ sinh, hạn chế tối đa sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh.

2.2.3. Kết cấu nhà xưởng phải thoả mãn được các yêu cầu sau :

- a) Mái nhà ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.
- b) Bề mặt trần, tường/vách ngăn được làm bằng vật liệu phù hợp, màu sáng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.
- c) Nền nhà xưởng và sân phơi (nếu có) được làm bằng vật liệu phù hợp, không đọng nước, không rạn nứt và có rãnh thoát nước.

2.2.4. Khu vực chứa sản phẩm và đóng gói phải đủ rộng, thoáng, khô ráo; cách biệt với khu chế biến; có khả năng ngăn chặn sự xâm nhập của động vật gây hại.

2.2.5. Khu vực chứa muối phải bố trí riêng biệt, thoáng, sạch sẽ và thuận lợi cho sản xuất.

2.2.6. Khu gia nhiệt (nếu có) phải có diện tích đủ rộng, đảm bảo thoát nhiệt tốt và không ảnh hưởng khu vực khác.

2.2.7. Khu chứa phế thải (nếu có) phải kín, cách biệt với khu vực sản xuất, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

2.2.8. Cơ sở phải có nơi thay bảo hộ lao động cho công nhân theo quy định tại Mục 2.1.11.3 của QCVN 02 -01: 2009/BNNPTNT cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản - điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm.

2.2.9. Cơ sở phải có khu vực vệ sinh cho công nhân theo quy định tại Mục 2.1.11.4 của QCVN 02 -01: 2009/BNNPTNT - Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản - Điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm.

2.2.10. Cơ sở phải có vòi nước rửa tay, xà phòng và dụng cụ làm khô tay phù hợp được bố trí ở vị trí thích hợp tại lối vào khu vực sản xuất, phòng sản xuất, khu vực nhà vệ sinh cho công nhân rửa tay trước khi tham gia sản xuất và sau khi đi vệ sinh.

2.3. Hệ thống cấp, thoát nước

2.3.1. Cơ sở phải có nguồn nước đáp ứng quy định tại Quy chuẩn quốc gia QCVN 01:2009/BYT về chất lượng nước ăn uống và bảo đảm có đủ nước theo yêu cầu sản xuất.

2.3.2. Các bể chứa, đường ống dẫn nước được thiết kế phù hợp, không rò rỉ, không độc hại; bể chứa nước dễ làm vệ sinh và phải được đậy kín.

2.3.4. Hệ thống thoát nước thải phải đảm bảo thải được hết lưu lượng nước cần thải trong hoạt động sản xuất hàng ngày của cơ sở. Cống thoát có độ dốc thích hợp, không đọng nước. Cuối đường thoát nước thải phải có hố ga có nắp đậy ngăn chặn động vật gây hại bên ngoài xâm nhập vào khu vực sản xuất.

2.3.5. Nước thải trước khi xả ra môi trường phải được xử lý đảm bảo đáp ứng quy định của QCVN 11:2008/BTNMT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về nước thải công nghiệp chế biến thủy sản.

2.3.6. Hệ thống cấp, thoát nước phải được bảo trì và luôn trong tình trạng hoạt động tốt.

2.4. Hệ thống chiếu sáng

2.4.1. Sử dụng ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo với cường độ đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất kinh doanh.

2.4.2. Đèn chiếu sáng treo trên khu vực chứa sản phẩm chưa được che đậy kín và khu vực đóng gói phải có chụp bảo vệ.

2.5. Thiết bị, dụng cụ

2.5.1. Thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải được làm bằng vật liệu bền, không độc, không làm ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm, chịu được tác động của muối và phải chuyên dùng. Bề mặt của thiết bị, dụng cụ phải nhẵn, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

2.5.2. Dụng cụ chứa đựng (bể, thùng,...) phải có phương tiện che đậy làm bằng vật liệu không độc, có kết cấu dễ làm vệ sinh và đủ khả năng ngăn chặn nước mưa, bụi bẩn, động vật gây hại.

2.5.3. Dụng cụ chứa phế thải phải kín, dễ làm vệ sinh khử trùng và có dấu hiệu phân biệt với các dụng cụ chứa đựng khác.

2.5.4. Thiết bị, dụng cụ phải luôn được bảo trì và trong tình trạng hoạt động tốt

2.6. Yêu cầu về nguyên liệu

2.6.1. Nguyên liệu để sản xuất nước mắm phải bảo đảm ATTP (bao gồm nguyên liệu nông sản - nếu có), có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng; nguyên liệu thủy sản có thể được ướp muối trước khi đưa về cơ sở.

2.6.2. Chỉ được sử dụng muối dùng cho thực phẩm để sản xuất.

2.6.3. Phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến.

a) Chỉ sử dụng chất phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

b) Phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến phải rõ nguồn gốc, còn nguyên vẹn nhãn mác, còn hạn sử dụng. Kho bảo quản phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến phải khô, thoáng, ngăn được động vật gây hại và không được bảo quản chung với hóa chất tẩy rửa, khử trùng, hóa chất độc hại.

2.6.4. Chất tẩy rửa, khử trùng và tiêu diệt động vật gây hại

a) Chỉ sử dụng các chất nằm trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế. Có nguồn gốc rõ ràng, còn nguyên vẹn nhãn mác, còn hạn sử dụng, được chứa trong các dụng cụ thích hợp và được bảo quản riêng biệt theo mục đích sử dụng;

b) Chất tẩy rửa và khử trùng phải phù hợp với mục đích sử dụng;

c) Không sử dụng hóa chất để diệt động vật gây hại (chuột, gián, ruồi, ...) trong khu vực sản xuất, chứa thành phẩm và bao gói. Việc sử dụng, bảo quản hóa chất để diệt động vật gây hại phải bảo đảm không gây nhiễm vào sản phẩm.

2.7. Yêu cầu về vệ sinh

2.7.1. Cơ sở phải trang bị thiết bị, dụng cụ làm vệ sinh đầy đủ và chuyên dùng.

2.7.2. Vệ sinh cơ sở sản xuất

a) Cơ sở phải có lực lượng vệ sinh riêng, có kế hoạch làm vệ sinh nhà xưởng trang thiết bị phù hợp với thực tế sản xuất;

b) Cơ sở phải có biện pháp hữu hiệu để ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại xâm nhập vào khu vực sản xuất.

2.7.3. Vệ sinh thiết bị, dụng cụ

a) Các loại thiết bị, dụng cụ sản xuất, dụng cụ chứa đựng phải được duy trì trong điều kiện hợp vệ sinh;

b) Phải bố trí khu vực rửa riêng phù hợp với từng loại thiết bị dụng cụ. Tránh làm nhiễm bẩn sản phẩm trong quá trình làm vệ sinh và khử trùng;

c) Thiết bị, dụng cụ sau khi vệ sinh, khử trùng phải được cất giữ và bảo quản đúng nơi quy định;

d) Thiết bị, dụng cụ của từng công đoạn phải được để riêng và không sử dụng với mục đích khác.

2.7.4. Vệ sinh cá nhân

a) Công nhân trực tiếp sản xuất phải được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động;

b) Trước và sau khi tiếp xúc với sản phẩm, sau khi đi vệ sinh, công nhân phải rửa sạch tay bằng xà phòng và làm khô tay bằng dụng cụ làm khô tay phù hợp;

c) Công nhân khi tham gia quá trình sản xuất phải bảo đảm vệ sinh cá nhân, không mắc các bệnh truyền nhiễm. Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất phải có giấy chứng nhận đủ sức khỏe do y tế cấp huyện trở lên cấp (tối thiểu 01 lần/năm);

d) Chủ cơ sở và công nhân tiếp xúc trực tiếp sản phẩm phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm.

2.8. Bao bì, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

2.8.1. Bao bì tiếp xúc trực tiếp sản phẩm phải bền chắc, không độc, không gỉ sét, bề mặt nhẵn, không bị ăn mòn, không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. Bao bì phải được bảo quản ở nơi riêng biệt, thoáng, khô ráo, hợp vệ sinh.

2.8.2. Việc ghi nhãn sản phẩm phải tuân thủ theo quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 và các quy định hiện hành.

2.8.3. Nước mắm phải được bảo quản trong điều kiện an toàn và hợp vệ sinh. Kho bảo quản sản phẩm phải sạch, thoáng mát; có đủ giá, kệ để kê xếp sản phẩm; ngăn chặn được động vật gây hại xâm nhập.

2.8.4. Phương tiện vận chuyển sản phẩm phải sạch, hợp vệ sinh và bảo trì tốt.

2.9. Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm

2.9.1. Cơ sở phải xây dựng và áp dụng Chương trình quản lý chất lượng theo đúng quy định nêu tại QCVN 02 - 02: 2009/BNNPTNT *Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản - Chương trình đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP.*

2.9.2. Cơ sở phải xây dựng thủ tục truy xuất và thu hồi sản phẩm theo quy định tại Thông tư số 03/2011/TT-BNNPTNT - *Quy định về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực thủy sản* của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

2.9.3. Nhân sự kiểm soát chất lượng

a) Cơ sở phải có tối thiểu 3 nhân viên thực hiện kiểm soát chất lượng, ATTP trong quá trình sản xuất, được đào tạo về Chương trình Quản lý chất lượng theo HACCP và thường xuyên cập nhật kiến thức về an toàn thực phẩm.

b) Người phụ trách và các nhân viên kiểm soát chất lượng phải có hiểu biết về công nghệ chế biến, kiểm soát chất lượng và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản.

3. Quy định kỹ thuật đối với cơ sở nhỏ lẻ sản xuất nước mắm

3.1. Địa điểm

Khu vực sản xuất phải được bố trí tách biệt với khu sinh hoạt của gia đình, khu vực chăn nuôi gia súc, gia cầm; không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh, không bị ngập nước, đọng nước.

3.2. Bố trí, kết cấu khu vực sản xuất

3.2.1. Khu vực sản xuất phải được bố trí phù hợp với quy trình chế biến, bảo đảm vệ sinh, hạn chế sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh.

3.2.2. Kết cấu xây dựng trong khu vực sản xuất phải thỏa mãn các yêu cầu:

a) Mái hoặc trần nhà phải chắc chắn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống và có kết cấu dễ làm vệ sinh.

b) Nền khu vực sản xuất, sân phơi (nếu có) có kết cấu phù hợp, không đọng nước.

3.2.3. Khu vực chứa muối phải thoáng, sạch, có khả năng phòng tránh được sự xâm nhập của động vật gây hại.

3.2.4. Nơi chứa phế thải (nếu có) phải kín, cách biệt với khu vực sản xuất và dễ làm vệ sinh, khử trùng.

3.2.5. Khu vực gia nhiệt (nếu có) phải có diện tích đủ rộng, không ảnh hưởng đến khu vực khác.

3.2.6. Cơ sở phải có nhà vệ sinh đủ nước, được trang bị thùng rác có nắp đậy kín, giấy chuyên dụng; nhà vệ sinh không được mở cửa trực tiếp vào khu sản xuất.

3.2.7. Cơ sở phải có vòi nước rửa tay, xà phòng và dụng cụ làm khô tay phù hợp được bố trí ở vị trí thích hợp cho công nhân rửa tay trước khi tham gia sản xuất và sau khi đi vệ sinh.

3.2.8. Khu vực chứa bao bì, vật liệu bao gói sản phẩm phải sạch, khô ráo, thoáng mát.

3.3. Hệ thống cấp, thoát nước

3.3.1. Cơ sở phải có nguồn nước đáp ứng quy định tại Quy chuẩn quốc gia QCVN 01:2009/BYT về chất lượng nước ăn uống và bảo đảm có đủ nước theo yêu cầu sản xuất.

3.3.2. Các bể chứa, đường ống dẫn nước không được rò rỉ, làm bằng vật liệu không độc hại, bể chứa dễ làm vệ sinh và phải có nắp đậy kín.

3.3.3. Các rãnh, cống thoát nước thải có độ dốc thích hợp, không gây đọng nước.

3.4. Hệ thống chiếu sáng

Sử dụng ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo với cường độ đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất kinh doanh.

3.5. Thiết bị, dụng cụ

3.5.1. Thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải được làm bằng vật liệu bền, không độc, không rỉ sét, không làm ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm, chịu được tác động của muối và phải chuyên dùng. Bề mặt của thiết bị, dụng cụ phải dễ làm vệ sinh và khử trùng.

3.5.2. Các bể hoặc thùng lên men phải được đặt ở vị trí thích hợp, kết cấu bền chắc, không độc, thuận tiện cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh. Miệng bể hoặc thùng có phương tiện che đậy làm bằng vật liệu không độc, có kết cấu dễ làm vệ sinh và đủ khả năng ngăn chặn được nước mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại.

3.5.3. Cơ sở phải có nơi bảo quản thiết bị và dụng cụ hợp vệ sinh.

3.5.4. Dụng cụ chứa phế thải phải kín, dễ làm vệ sinh khử trùng và có dấu hiệu phân biệt với các dụng cụ chứa đựng khác.

3.6. Yêu cầu về nguyên liệu

3.6.1. Nguyên liệu để sản xuất và sản phẩm thủy sản dạng mắm phải có chất lượng phù hợp (bao gồm nguyên liệu nông sản - nếu có), có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng; nguyên liệu thủy sản có thể được ướp muối trước khi đưa về cơ sở.

3.6.2. Chỉ được sử dụng muối dùng cho thực phẩm để sản xuất.

3.6.3. Phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến.

a) Chỉ sử dụng chất phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

b) Phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến phải rõ nguồn gốc, còn nguyên vẹn nhãn mác, còn hạn sử dụng; được bảo quản trong dụng cụ chứa đựng phù hợp tại

nơi khô, thoáng, ngăn được động vật gây hại và không được bảo quản chung với hóa chất tẩy rửa, khử trùng, hóa chất độc hại.

3.6.4. Chất tẩy rửa, khử trùng và tiêu diệt động vật gây hại

a) Chỉ sử dụng các chất nằm trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế, rõ nguồn gốc, còn nguyên vẹn nhãn mác, được chứa trong dụng cụ thích hợp, và được bảo quản riêng biệt theo mục đích sử dụng.

b) Chất tẩy rửa và khử trùng phải phù hợp với mục đích sử dụng.

c) Không sử dụng hoá chất để diệt côn trùng và động vật gây hại (chuột, gián, ruồi,...) trong khu vực sản xuất, chứa sản phẩm và bao gói. Việc sử dụng, bảo quản hoá chất để diệt côn trùng và động vật gây hại bảo đảm không gây nhiễm vào sản phẩm.

3.7. Yêu cầu về vệ sinh

3.7.1. Vệ sinh cơ sở sản xuất

a) Khu vực sản xuất và khu vực nhà vệ sinh của cơ sở phải được quét dọn, thu gom chất thải thường xuyên, bảo đảm sạch.

b) Các rãnh thoát nước thải phải được quét dọn thường xuyên tránh tạo mùi hôi.

3.7.2. Vệ sinh thiết bị, dụng cụ sản xuất, chứa đựng:

a) Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, dụng cụ chứa đựng phải được duy trì trong điều kiện hợp vệ sinh, được rửa sạch trước và sau khi sử dụng, khi cần thiết phải tiến hành khử trùng hoặc phơi nắng.

b) Thiết bị, dụng cụ sau khi vệ sinh, khử trùng phải được bảo quản ở nơi khô ráo và đúng quy định.

c) Có dụng cụ làm vệ sinh đầy đủ và phù hợp.

3.7.3. Vệ sinh cá nhân

a) Công nhân trực tiếp sản xuất phải được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động phù hợp với công đoạn sản xuất;

b) Trước khi tham gia sản xuất và sau khi đi vệ sinh, công nhân phải rửa sạch tay bằng xà phòng và làm khô tay bằng dụng cụ làm khô tay phù hợp;

c) Công nhân khi tham gia quá trình sản xuất phải bảo đảm vệ sinh cá nhân, không mắc các bệnh truyền nhiễm. Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất phải có giấy chứng nhận đủ sức khỏe do y tế cấp huyện trở lên cấp (tối thiểu 01 lần/năm);

d) Chủ cơ sở và công nhân tiếp xúc trực tiếp sản phẩm phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm.

3.7.4. Cơ sở phải có biện pháp phòng ngừa và tiêu diệt côn trùng, động vật gây hại trong khu vực sản xuất.

3.8. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản sản phẩm

3.8.1. Khu vực chứa sản phẩm và bao gói phải được bố trí ở vị trí khô ráo thoáng, sạch và cách biệt với khu chế biến, có kết cấu đáp ứng quy định tại mục 2.2.2.

3.8.2. Vật liệu bao gói phải phù hợp, bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm không được gây độc và nhiễm bẩn cho sản phẩm.

3.8.3. Việc ghi nhãn sản phẩm phải theo quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ và các quy định hiện hành.

3.8.4. Sản phẩm phải được bảo quản tại khu vực riêng tách biệt khu sản xuất, thoáng mát, hợp vệ sinh.

3.9. Quản lý chất lượng an toàn thực phẩm

3.9.1. Cơ sở phải phân công người theo dõi về quản lý chất lượng.

3.9.2. Cơ sở phải thiết lập và thực hiện ghi chép hồ sơ giám sát sản xuất, tối thiểu phải có các nội dung sau:

a) Nguồn gốc, khối lượng, chất lượng nguyên liệu (bao gồm nguyên liệu thủy sản, nông sản, muối, phụ gia,...) nhập vào.

b) Khối lượng thành phẩm sản xuất trong ngày

c) Khối lượng, chủng loại thành phẩm phân phối

3.9.3. Cơ sở phải có quy định về chế độ, tần suất làm vệ sinh và giám sát sản xuất.

3.9.4. Khu vực sản xuất, trang thiết bị dụng cụ sản xuất luôn được duy trì trong điều kiện hợp vệ sinh.

3.9.5. Lưu trữ đầy đủ hồ sơ giám sát sản xuất và làm vệ sinh. Thời gian lưu trữ hồ sơ bảo đảm ít nhất 01 năm sau khi hết hạn sử dụng của sản phẩm.

4. Quy định về quản lý

4.1. Chứng nhận hợp quy

4.1.1. Cơ sở phải thực hiện chứng nhận hợp quy điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 83/2009/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 12 năm 2009 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hướng dẫn về hoạt động chứng nhận hợp quy, công bố hợp quy thuộc lĩnh vực quản lý và các quy định hiện hành.

4.1.2. Phương thức đánh giá, chứng nhận cơ sở hợp quy thực hiện theo quy định tại Mục đ, Khoản 1, Điều 5 Thông tư số 83/2009/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2009 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và các quy định hiện hành.

4.2. Công bố hợp quy

4.2.1. Cơ sở được chứng nhận hợp quy phải thực hiện công bố hợp quy và gửi hồ sơ công bố hợp quy cho Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn địa phương.

4.2.2. Việc công bố hợp quy thực hiện theo quy định tại Chương III Thông tư số 83/2009/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 12 năm 2009 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và các quy định hiện hành.

4.3. Tổ chức thực hiện

4.3.1. Chủ cơ sở được quy định tại Mục 1.2. có trách nhiệm tuân thủ các quy định của Quy chuẩn kỹ thuật này.

4.3.2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản tổ chức phổ biến, hướng dẫn và thực hiện Quy chuẩn kỹ thuật này.

4.3.3. Trong trường hợp các quy định tại Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc thay thế thì thực hiện theo quy định văn bản mới do Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ký ban hành.

QCVN 02 - 17: 2012/BNNPTNT

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
CƠ SỞ SẢN XUẤT THỦY SẢN KHÔ -
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**
*National technical regulation on
Dried fish processing establishments - Conditions for food safety*

Lời nói đầu

QCVN 02 - 17: 2012/BNNPTNT do Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản soát xét và biên soạn thay thế QCVN 02 - 05: 2009/BNNPTNT; Vụ KH-CN&MT - Bộ NN&PTNT trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số 02/2012/TT-BNNPTNT ngày 09 tháng 01 năm 2012 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

**CƠ SỞ SẢN XUẤT THỦY SẢN KHÔ -
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**

Dried fish processing establishments - Conditions for food safety

1. Quy định chung

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thủy sản khô dùng làm thực phẩm.

1.2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với các cơ sở sản xuất thủy sản khô dùng làm thực phẩm có đăng ký kinh doanh (sau đây gọi tắt là cơ sở) và các tổ chức, cá nhân có liên quan.

1.3. Giải thích từ ngữ

Trong quy chuẩn này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1.3.1. *Cơ sở sản xuất thủy sản khô* là nơi diễn ra các công đoạn sản xuất để tạo ra ít nhất một trong các dạng sản phẩm sau: thủy sản khô, thủy sản khô tẩm gia vị, thủy sản khô hun khói, thủy sản khô tẩm gia vị ăn liền và thủy sản khô ăn liền từ nguyên liệu thủy sản ban đầu hoặc từ bán thành phẩm đến thành phẩm.

1.3.2. *Khu vực ướt* là khu vực tiếp nhận, phân loại, xử lý và chế biến có sử dụng nước hoặc nước đá.

1.3.3. *Khu vực khô* là khu vực sản xuất không sử dụng nước hoặc nước đá bao gồm: phơi; sấy; hun khói; cán ép và bao gói; phân loại, phân cỡ bán thành phẩm khô; bảo quản sản phẩm.

1.3.4. *Cơ sở nhỏ lẻ sản xuất thủy sản khô* là các cơ sở có đăng ký kinh doanh dưới hình thức hộ kinh doanh.

2. Quy định kỹ thuật đối với cơ sở sản xuất thủy sản khô quy mô doanh nghiệp

Cơ sở sản xuất thủy sản khô phải tuân thủ những quy định chung đối với cơ sở chế biến thủy sản về: địa điểm (Mục 2.1.1), yêu cầu về bố trí thiết kế (Mục 2.1.3), kết cấu nhà xưởng khu vực sản xuất (Mục 2.1.4), thiết bị và dụng cụ (Mục 2.1.5), hệ thống xử lý chất thải (Mục 2.1.10), quản lý chất lượng và ATVSTP (Mục 2.4), nhà vệ sinh (Mục 2.1.11.4), phương tiện làm vệ sinh và khử trùng (Mục 2.1.11), vệ sinh và khử trùng (Mục 2.1.12.4) và công nhân chế biến (Mục 2.1.14) của QCVN 02 -01:2009/BNNPTNT về Cơ sở chế biến thủy sản - Điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm; Cơ sở sản xuất thủy sản khô ăn liền còn phải tuân thủ quy định tại Mục 2.1 *Quy định đối với cơ sở chế biến thủy sản ăn liền* của QCVN 02-03: 2009/BNNPTNT; ngoài ra phải đáp ứng các yêu cầu sau:

2.1. Nhà xưởng

2.1.1. Nhà xưởng của cơ sở sản xuất thủy sản khô phải có 2 khu vực cách biệt nhau là khu vực ướt và khu vực khô.

2.1.2. Khu vực ướt

a) Khu ướp muối

Khu ướp muối phải đủ rộng, thoáng; nền và tường được làm bằng vật liệu không thấm nước, có độ nghiêng hợp lý, dễ thoát nước, dễ làm vệ sinh; trần và tường có khả năng ngăn chặn được bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại xâm nhập;

b) Khu xử lý nhiệt

Khu vực xử lý nhiệt (luộc, chần, hấp, nướng sấy,...) phải được thiết kế đảm bảo thông thoáng, thoát nhiệt, thoát ẩm và thoát mùi nhanh; nền, trần và tường không thấm nước để làm vệ sinh và khử trùng.

2.1.3. Khu vực khô

a) Khu vực trung gian xử lý bán thành phẩm

- Có mặt bằng đủ rộng, thoáng; có tường bao và mái che chắc chắn; có hệ thống làm khô để xử lý sản phẩm khi cần thiết;

- Có hệ thống thông gió tốt để loại trừ được hơi nóng, hơi nước và khí thải.

b) Khu vực phơi và sân phơi

- Có mặt bằng đủ rộng, có tường bao, thoáng gió, không đọng nước, cách xa đường giao thông, không bị ảnh hưởng bởi bụi khói, khí thải hoặc nguồn ô nhiễm khác;

- Mặt sân phơi phải được làm bằng vật liệu bền, cứng, có độ nghiêng hợp lý để dễ thoát nước, dễ làm vệ sinh.

2.2. Thiết bị, dụng cụ

2.2.1. Thiết bị, dụng cụ tại khu vực ướt

Thiết bị, dụng cụ để ướp muối, tẩm gia vị sản phẩm, xử lý nhiệt phải làm bằng vật liệu bền, không độc, được phép dùng trong thực phẩm, có kết cấu dễ làm vệ sinh và khử trùng.

2.2.2. Thiết bị, dụng cụ tại khu vực khô

a) Giàn phơi phải có cấu trúc chắc chắn; bề mặt tiếp xúc với sản phẩm được làm bằng vật liệu không gây độc; đảm bảo thoáng, thoát ẩm nhanh, dễ làm vệ sinh. Được phép dùng các loại vật liệu như: tre, gỗ, lưới nylon để làm giàn phơi. Giàn phơi phải đặt cách mặt sân ít nhất 0,5 m. Giàn phơi phải được lưu giữ sạch, khi không sử dụng phải được bảo quản ở nơi khô ráo hợp vệ sinh;

b) Các loại máy móc phục vụ sản xuất (máy cán, máy ép, máy sấy...) phải được vệ sinh sạch ngay sau mỗi ca sản xuất và được bảo trì định kỳ.

2.3. Yêu cầu về nguyên liệu

2.3.1. Nguyên liệu để sản xuất thủy sản khô phải đảm bảo ATTP (bao gồm nguyên liệu nông sản - nếu có), có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng;

2.3.2. Phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến.

a) Chỉ sử dụng chất phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế;

b) Phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến phải rõ nguồn gốc, còn nguyên vẹn nhãn mác, còn hạn sử dụng. Kho bảo quản phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến phải khô, thoáng, ngăn được động vật gây hại và không được bảo quản chung với hóa chất tẩy rửa, khử trùng, hóa chất độc hại.

2.4. Vệ sinh cá nhân

2.4.1. Công nhân phải tuân thủ những quy định tại Mục 2.1.14 của QCVN 02-01: 2009/BNNPTNT.

2.4.2. Chủ cơ sở và công nhân tiếp xúc trực tiếp sản phẩm phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm.

2.5. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

2.5.1. Bao gói, ghi nhãn

a) Việc bao gói thủy sản khô phải được tiến hành ở khu vực khô ráo, thoáng, hợp vệ sinh;

b) Vật liệu bao gói thủy sản khô phải được bảo quản ở nơi riêng biệt, kín, khô ráo, chống được sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại;

c) Vật liệu bao gói thủy sản khô phải có độ bền chắc, có bề mặt nhẵn, không thấm nước phù hợp với từng loại sản phẩm;

d) Vật liệu bao gói thủy sản khô không được ảnh hưởng đến đặc tính cảm quan, không gây độc hại và không là nguồn gây nhiễm cho sản phẩm;

e) Việc ghi nhãn sản phẩm phải theo quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ và các quy định hiện hành.

2.5.2. Bảo quản và vận chuyển

a) Sản phẩm thủy sản khô phải được bảo quản và vận chuyển trong điều kiện hợp vệ sinh. Việc bảo quản và vận chuyển sản phẩm thủy sản khô cùng với loại sản phẩm khác (nếu có) không được gây ảnh hưởng đến chất lượng ATTP. Phương tiện vận chuyển phải sạch, bề mặt phương tiện tiếp xúc sản phẩm phải khô, hợp vệ sinh;

b) Kho bảo quản thủy sản khô phải sạch, thoáng mát; có đủ giá, bục kê xếp sản phẩm, ngăn chặn được côn trùng và động vật gây hại xâm nhập. Nhiệt độ kho bảo quản phù hợp với từng loại sản phẩm.

2.6. Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm

2.6.1. Cơ sở phải xây dựng và áp dụng Chương trình quản lý chất lượng theo quy định nêu tại QCVN 02 - 02: 2009/BNNPTNT *Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản – Chương trình đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP.*

2.6.2. Cơ sở phải xây dựng thủ tục truy xuất và thu hồi sản phẩm theo quy định tại Thông tư số 03/2011/TT-BNNPTNT - *Quy định về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực thủy sản* của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

2.6.3. Nhân sự kiểm soát chất lượng

a) Cơ sở phải có tối thiểu 3 nhân viên thực hiện kiểm soát chất lượng, ATTP trong quá trình sản xuất, được đào tạo về Chương trình Quản lý chất lượng theo HACCP và thường xuyên cập nhật kiến thức về an toàn thực phẩm.

b) Người phụ trách và các nhân viên kiểm soát chất lượng phải có biết về công nghệ chế biến, kiểm soát chất lượng và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản.

3. Quy định kỹ thuật đối với cơ sở nhỏ lẻ sản xuất thủy sản khô

3.1. Địa điểm

Khu vực sản xuất phải được bố trí tách biệt với khu sinh hoạt của gia đình, khu vực chăn nuôi gia súc, gia cầm; không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh, không bị ngập nước, đọng nước.

3.2. Bố trí, kết cấu khu vực sản xuất

Khu vực sản xuất phải được bố trí phù hợp với quy trình chế biến, bảo đảm vệ sinh, hạn chế sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh. Phải có sự ngăn cách giữa khu vực ướt và khô. Kết cấu nhà xưởng phải thỏa mãn được các yêu cầu sau:

3.2.1. Khu vực ướt

a) Mái che hoặc trần nhà phải chắc chắn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống và có kết cấu dễ làm vệ sinh;

b) Bề mặt tường hoặc vách ngăn được làm bằng vật liệu phù hợp, không thấm nước, có khả năng ngăn chặn được động vật gây hại, dễ làm vệ sinh và khử trùng;

c) Nền khu vực sản xuất có kết cấu phù hợp, không thấm nước, không đọng nước, không trơn và có rãnh thoát nước tốt;

d) Khu vực xử lý nhiệt (luộc, chần, hấp, nướng, sấy,...) phải bảo đảm tách biệt, thông thoáng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

3.2.2. Khu vực khô

a) Thoáng, có mái che chắc chắn;

b) Khu vực phơi và sân phơi: thoáng gió; không đọng nước; cách đường giao thông, không bị ảnh hưởng bởi bụi, khí thải hoặc nguồn ô nhiễm khác;

c) Nền sân phơi được thiết kế phù hợp, không đọng nước;

d) Khu vực xử lý thủy sản ăn liền phải được bố trí riêng biệt với khu vực khác và chỉ được sử dụng cho mục đích này.

3.2.3. Nơi chứa phế thải (nếu có) phải kín, cách biệt với khu vực sản xuất và dễ làm vệ sinh, khử trùng.

3.2.4. Có nhà vệ sinh đủ nước, được trang bị thùng rác có nắp đậy kín, giấy chuyên dụng và xà phòng rửa tay, dụng cụ làm khô tay phù hợp; cửa nhà vệ sinh không mở trực tiếp vào khu sản xuất.

3.2.5. Có phòng thay bảo hộ lao động phù hợp.

3.2.6. Có vòi nước rửa tay, xà phòng rửa tay, dụng cụ làm khô tay phù hợp được bố trí ở vị trí thích hợp cho công nhân rửa tay trước khi tham gia sản xuất và sau khi đi vệ sinh.

3.2.7. Khu vực chứa bao bì, vật liệu bao gói sản phẩm phải sạch, khô ráo, thông thoáng.

3.3. Nước, nước đá và hệ thống cấp, thoát nước

3.3.1. Cơ sở phải có nguồn nước đáp ứng quy định tại Quy chuẩn quốc gia QCVN 01:2009/BYT về chất lượng nước ăn uống và bảo đảm có đủ nước theo yêu cầu sản xuất.

3.3.2. Nước đá sử dụng trong cơ sở phải được sản xuất từ nguồn nước đáp ứng quy định tại Quy chuẩn quốc gia QCVN 01:2009/BYT về chất lượng nước ăn uống và được sản xuất hợp vệ sinh.

3.3.3. Các bể chứa, đường ống dẫn nước không được rò rỉ, làm bằng vật liệu không độc hại, bể chứa dễ làm vệ sinh và phải có nắp đậy kín.

3.3.4. Các rãnh thoát nước thải phải có cấu trúc thích hợp, dễ làm vệ sinh và khử trùng, không gây đọng nước.

3.4. Hệ thống chiếu sáng

Sử dụng ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo với cường độ đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất kinh doanh.

3.5. Thiết bị, dụng cụ

3.5.1. Thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải được làm bằng vật liệu phù hợp, không độc, không gỉ sét, không làm ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm. Bề mặt thiết bị, dụng cụ phải dễ làm vệ sinh và khử trùng.

3.5.2. Thiết bị và dụng cụ dùng trong xử lý, chế biến thủy sản khô ăn liền phải được dùng riêng cho mục đích này và được bảo quản riêng biệt.

3.5.3. Thiết bị xay, dụng cụ bảo quản nước đá được làm bằng vật liệu bền, không gỉ sét, không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, có kết cấu thích hợp, dễ làm vệ sinh.

3.5.4. Giàn phơi phải có kết cấu chắc chắn, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu không độc, thoáng, thoát ẩm nhanh và dễ làm vệ

sinh. Được phép dùng các loại vật liệu như: tre, gỗ, lưới nilon để làm giàn phơi. Giàn phơi phải đặt cách mặt sân ít nhất 0,5m.

3.6. Yêu cầu về nguyên liệu

3.6.1. Nguyên liệu để sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm phải có chất lượng phù hợp (bao gồm nguyên liệu nông sản), có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng;

3.6.2. Phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến.

a) Chỉ sử dụng chất phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế;

b) Phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến phải rõ nguồn gốc, còn nguyên vẹn nhãn mác, còn hạn sử dụng; được bảo quản trong dụng cụ chứa đựng phù hợp tại nơi khô, thoáng, ngăn được động vật gây hại và không được bảo quản chung với hóa chất tẩy rửa, khử trùng, hóa chất độc hại.

3.7. Chất tẩy rửa, khử trùng và tiêu diệt động vật gây hại

3.7.1. Chỉ sử dụng các chất nằm trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế, rõ nguồn gốc, còn nguyên vẹn nhãn mác, còn hạn sử dụng, được chứa trong dụng cụ thích hợp, và được bảo quản riêng biệt theo mục đích sử dụng.

3.7.2. Chất tẩy rửa và khử trùng phải phù hợp với mục đích sử dụng.

3.7.3. Cơ sở phải có biện pháp ngăn ngừa và tiêu diệt côn trùng, động vật gây hại trong khu vực sản xuất. Việc sử dụng, bảo quản hoá chất để diệt côn trùng và động vật gây hại phải đảm bảo an toàn cho người và đảm bảo không gây nhiễm vào sản phẩm.

3.8. Yêu cầu về vệ sinh

3.8.1. Vệ sinh cơ sở sản xuất:

a) Khu vực sản xuất và khu vực nhà vệ sinh của cơ sở phải được làm vệ sinh định kỳ, thu gom chất thải thường xuyên, bảo đảm sạch;

b) Các rãnh, hố ga thoát nước thải phải được làm vệ sinh thường xuyên tránh tạo mùi hôi.

3.8.2. Vệ sinh thiết bị, dụng cụ sản xuất, chứa đựng:

a) Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, dụng cụ chứa đựng có bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải được duy trì trong điều kiện hợp vệ sinh; được rửa sạch trước và sau khi sử dụng; khi cần thiết phải tiến hành khử trùng hoặc phơi nắng;

b) Thiết bị, dụng cụ sau khi đã làm vệ sinh, khử trùng phải được bảo quản nơi khô ráo;

c) Có dụng cụ làm vệ sinh đầy đủ và phù hợp.

3.8.3. Vệ sinh cá nhân:

a) Công nhân trực tiếp sản xuất phải được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động phù hợp với công đoạn sản xuất;

b) Trước và sau khi tiếp xúc với sản phẩm, sau khi đi vệ sinh, công nhân phải rửa sạch tay bằng xà phòng và làm khô tay bằng dụng cụ làm khô tay phù hợp;

c) Công nhân khi tham gia quá trình sản xuất phải bảo đảm vệ sinh cá nhân, không mắc các bệnh truyền nhiễm. Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất phải có giấy chứng nhận đủ sức khỏe do y tế cấp huyện trở lên cấp (tối thiểu 01 lần/năm);

d) Chủ cơ sở và công nhân tiếp xúc trực tiếp sản phẩm phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm.

3.9. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản sản phẩm

3.9.1. Khu vực chứa sản phẩm và bao gói phải được bố trí ở vị trí khô ráo thoáng, sạch và cách biệt với khu chế biến.

3.9.2. Thủy sản ăn liền phải được bao gói tại khu vực chỉ dành riêng cho mục đích này. Thủy sản ăn liền đã bao gói kín được phép đóng vào thùng cùng khu vực bao gói với các sản phẩm khác.

3.9.3. Vật liệu bao gói phải phù hợp, không gây độc và nhiễm bẩn cho sản phẩm.

3.9.4. Việc ghi nhãn sản phẩm phải theo quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ và các quy định hiện hành.

3.9.5. Sản phẩm phải được bảo quản tại khu vực riêng tách biệt khu sản xuất, thoáng mát, hợp vệ sinh.

3.9.6. Nhiệt độ bảo quản phải thích hợp cho từng loại sản phẩm. Thủy sản khô ăn liền không được bảo quản trong điều kiện có nguy cơ bị nhiễm bẩn từ các sản phẩm khác.

3.10. Quản lý chất lượng an toàn thực phẩm

3.10.1. Cơ sở phải phân công người theo dõi về quản lý chất lượng.

3.10.2. Cơ sở phải thiết lập và thực hiện ghi chép hồ sơ giám sát sản xuất, tối thiểu phải có các nội dung sau:

a) Nguồn gốc, khối lượng, chất lượng nguyên liệu (bao gồm nguyên liệu thủy sản, nông sản, muối, phụ gia,...) nhập vào.

b) Khối lượng thành phẩm sản xuất trong ngày

c) Khối lượng, chủng loại thành phẩm phân phối

3.10.3. Cơ sở phải có quy định về chế độ, tần suất làm vệ sinh và giám sát sản xuất.

3.10.4. Khu vực sản xuất, trang thiết bị dụng cụ sản xuất luôn được duy trì trong điều kiện hợp vệ sinh.

3.10.5. Lưu trữ đầy đủ hồ sơ giám sát sản xuất và làm vệ sinh. Thời gian lưu trữ hồ sơ bảo đảm ít nhất 01 năm sau khi hết hạn sử dụng của sản phẩm.

4. Quy định về quản lý

4.1. Chứng nhận hợp quy

4.1.1. Cơ sở phải thực hiện chứng nhận hợp quy điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 83/2009/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 12 năm 2009 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hướng dẫn về hoạt động chứng nhận hợp quy, công bố hợp quy thuộc lĩnh vực quản lý và các quy định hiện hành.

4.1.2. Phương thức đánh giá, chứng nhận cơ sở hợp quy thực hiện theo quy định tại Mục đ, Khoản 1, Điều 5 Thông tư số 83/2009/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2009 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và các quy định hiện hành.

4.2. Công bố hợp quy

4.2.1. Cơ sở được chứng nhận hợp quy phải thực hiện công bố hợp quy và gửi hồ sơ công bố hợp quy cho Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn địa phương.

4.2.2. Việc công bố hợp quy thực hiện theo quy định tại Chương III Thông tư số 83/2009/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 12 năm 2009 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và các quy định hiện hành.

4.3. Tổ chức thực hiện

4.3.1. Chủ cơ sở được quy định tại Mục 1.2. có trách nhiệm tuân thủ các quy định của Quy chuẩn kỹ thuật này.

4.3.2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản tổ chức phổ biến, hướng dẫn và thực hiện Quy chuẩn kỹ thuật này.

4.3.3. Trong trường hợp các quy định tại Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc thay thế thì thực hiện theo quy định văn bản mới do Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ký ban hành.

QCVN 02 - 18: 2012/BNNPTNT**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
CƠ SỞ SẢN XUẤT SẢN PHẨM THỦY SẢN DẠNG MẮM - ĐIỀU
KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**

*National technical on
Salted fish processing establishments - Conditions for food safety*

Lời nói đầu

QCVN 02 - 18: 2012/BNNPTNT do Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản biên soạn, Vụ KHCN&MT - Bộ NN&PTNT trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số: 02/2012/TT-BNNPTNT ngày 09 tháng 01 năm 2012 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

**CƠ SỞ SẢN XUẤT SẢN PHẨM THỦY SẢN DẠNG MẮM - ĐIỀU KIỆN
BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**
Salted fish processing establishments - Conditions for food safety

1. Quy định chung

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với Cơ sở sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm dùng làm thực phẩm.

1.2. Đối tượng áp dụng

1.2.1. Quy chuẩn này áp dụng đối với cơ sở sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm dùng làm thực phẩm có đăng ký kinh doanh (sau đây gọi tắt là cơ sở) và các tổ chức, cá nhân có liên quan.

1.2.2. Quy chuẩn này không áp dụng đối với tổ chức, cá nhân sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm nhằm mục đích tự tiêu dùng.

1.3. Giải thích từ ngữ

1.3.1. Sản phẩm thủy sản dạng mắm là thực phẩm có thành phần chính là thủy sản được lên men do hoạt động của vi sinh vật trong môi trường muối.

1.3.2. Cơ sở sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm là nơi diễn ra các công đoạn sản xuất để tạo ra sản phẩm từ nguyên liệu thủy sản ban đầu (quá trình lên men là công đoạn sản xuất chính) hoặc từ bán thành phẩm (pha đầu phối trộn, đóng gói là công đoạn sản xuất chính) đến thành phẩm.

1.3.3. Cơ sở nhỏ lẻ sản xuất thủy sản dạng mắm là các cơ sở có đăng ký kinh doanh dưới hình thức hộ kinh doanh.

2. Quy định kỹ thuật đối với cơ sở sản xuất thủy sản dạng mắm quy mô doanh nghiệp

2.1. Địa điểm

2.1.1. Cơ sở phải được xây dựng ở vị trí thích hợp, xa nguồn ô nhiễm, độc hại, không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân gây nhiễm từ môi trường xung quanh, không bị ngập nước, đọng nước.

2.1.2. Được cung cấp đủ nguồn điện, nước sạch theo yêu cầu sản xuất.

2.1.3. Có đường giao thông thuận tiện.

2.2. Bố trí mặt bằng và kết cấu nhà xưởng.

2.2.1. Cơ sở sản xuất phải có mặt bằng đủ rộng, thoáng, có tường bao ngăn cách với bên ngoài.

2.2.2. Nhà xưởng phải được bố trí phù hợp với quy trình chế biến, đảm bảo yêu cầu vệ sinh, hạn chế tối đa sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh.

2.2.3. Kết cấu nhà xưởng phải thỏa mãn được các yêu cầu sau:

- a) Mái nhà ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống;
- b) Bề mặt trần, tường/vách ngăn được làm bằng vật liệu phù hợp, màu sáng, dễ làm vệ sinh và khử trùng;
- c) Nền nhà xưởng và sân phơi (nếu có) được làm bằng vật liệu phù hợp, không đọng nước, không rạn nứt và có rãnh thoát nước.

2.2.4. Khu vực chứa sản phẩm và đóng gói phải đủ rộng, thoáng, khô ráo; cách biệt với khu chế biến; có khả năng ngăn chặn sự xâm nhập của động vật gây hại.

2.2.5. Khu vực chứa muối phải bố trí riêng biệt, thoáng, sạch sẽ và thuận lợi cho sản xuất.

2.2.6. Khu gia nhiệt (nếu có) phải có diện tích đủ rộng, đảm bảo thoát nhiệt tốt và không ảnh hưởng khu vực khác.

2.2.7. Khu chứa phế thải (nếu có) phải kín, cách biệt với khu vực sản xuất, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

2.2.8. Cơ sở phải có nơi thay bảo hộ lao động cho công nhân theo quy định tại Mục 2.1.11.3 của QCVN 02 -01: 2009/BNNPTNT Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản - Điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm.

2.2.9. Cơ sở phải có khu vực vệ sinh cho công nhân theo quy định tại Mục 2.1.11.4 của QCVN 02 -01: 2009/BNNPTNT Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản - Điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm.

2.2.10. Cơ sở phải có vòi nước rửa tay, xà phòng và dụng cụ làm khô tay phù hợp được bố trí ở vị trí thích hợp tại lối vào khu vực sản xuất, phòng sản xuất, khu vực nhà vệ sinh cho công nhân rửa tay trước khi tham gia sản xuất và sau khi đi vệ sinh.

2.3. Hệ thống cấp, thoát nước

2.3.1. Cơ sở phải có nguồn nước đáp ứng quy định tại Quy chuẩn quốc gia QCVN 01:2009/BYT về chất lượng nước ăn uống và bảo đảm có đủ nước theo yêu cầu sản xuất.

2.3.2. Các bể chứa, đường ống dẫn nước được thiết kế phù hợp, không rò rỉ, không đọng nước; bể chứa nước dễ làm vệ sinh và phải được đậy kín.

2.3.3. Hệ thống thoát nước thải phải đảm bảo thải được hết lưu lượng nước cần thải trong hoạt động sản xuất hàng ngày của cơ sở. Cống thoát có độ dốc thích hợp, không đọng nước. Cuối đường thoát nước thải phải có hố ga có nắp đậy ngăn chặn động vật gây hại bên ngoài xâm nhập vào khu vực sản xuất.

2.3.4. Nước thải trước khi xả ra môi trường phải được xử lý đảm bảo đáp ứng quy định của QCVN 11: 2008/BTNMT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về nước thải công nghiệp chế biến thủy sản.

2.3.5. Hệ thống cấp, thoát nước phải được bảo trì và luôn trong tình trạng hoạt động tốt.

2.4. Hệ thống chiếu sáng

2.4.1. Sử dụng ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo với cường độ đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất kinh doanh.

2.4.2. Đèn chiếu sáng treo trên khu vực chứa sản phẩm chưa được che đậy kín và khu vực đóng gói phải có chụp bảo vệ.

2.5. Thiết bị, dụng cụ

2.5.1. Thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải được làm bằng vật liệu bền, không độc, không làm ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm, chịu được tác động của muối và phải chuyên dùng. Bề mặt của thiết bị, dụng cụ phải nhẵn, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

2.5.2. Dụng cụ chứa đựng (bể, thùng,...) phải có phương tiện che đậy làm bằng vật liệu không độc, có kết cấu dễ làm vệ sinh và đủ khả năng ngăn chặn nước mưa, bụi bẩn, động vật gây hại.

2.5.3. Dụng cụ chứa phế thải phải kín, dễ làm vệ sinh khử trùng và có dấu hiệu phân biệt với các dụng cụ chứa đựng khác.

2.5.4. Thiết bị, dụng cụ phải luôn được bảo trì và trong tình trạng hoạt động tốt

2.6. Yêu cầu về nguyên liệu

2.6.1. Nguyên liệu để sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm phải đảm bảo ATTP (bao gồm nguyên liệu nông sản), có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng; nguyên liệu thủy sản có thể được ướp muối trước khi đưa về cơ sở.

2.6.2. Chỉ được sử dụng muối dùng cho thực phẩm để sản xuất.

2.6.3. Phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến.

a) Chỉ sử dụng chất phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế;

b) Phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến phải rõ nguồn gốc, còn nguyên vẹn nhãn mác, còn hạn sử dụng. Kho bảo quản phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến phải khô, thoáng, ngăn được động vật gây hại và không được bảo quản chung với hóa chất tẩy rửa, khử trùng, hóa chất độc hại.

2.6.4. Chất tẩy rửa, khử trùng và tiêu diệt động vật gây hại

a) Chỉ sử dụng các chất nằm trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế. Có nguồn gốc rõ ràng, còn nguyên vẹn nhãn mác, được chứa trong các dụng cụ thích hợp và được bảo quản riêng biệt theo mục đích sử dụng;

b) Chất tẩy rửa và khử trùng phải phù hợp với mục đích sử dụng;

c) Không sử dụng hóa chất để diệt động vật gây hại (chuột, gián, ruồi, ...) trong khu vực sản xuất, chứa thành phẩm và bao gói. Việc sử dụng, bảo quản hóa chất để diệt động vật gây hại phải đảm bảo không gây nhiễm vào sản phẩm.

2.7. Yêu cầu về vệ sinh

2.7.1. Cơ sở phải trang bị thiết bị, dụng cụ làm vệ sinh đầy đủ và chuyên dùng.

2.7.2. Vệ sinh cơ sở sản xuất

a) Cơ sở phải có lực lượng vệ sinh riêng, có kế hoạch làm vệ sinh nhà xưởng trang thiết bị phù hợp với thực tế sản xuất;

b) Cơ sở phải có biện pháp hữu hiệu để ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại xâm nhập vào khu vực sản xuất.

2.7.3. Vệ sinh thiết bị, dụng cụ

a) Các loại thiết bị, dụng cụ sản xuất, dụng cụ chứa đựng phải được duy trì trong điều kiện hợp vệ sinh;

b) Phải bố trí khu vực rửa riêng phù hợp với từng loại thiết bị dụng cụ. Tránh làm nhiễm bẩn sản phẩm trong quá trình làm vệ sinh và khử trùng;

c) Thiết bị, dụng cụ sau khi vệ sinh, khử trùng phải được cất giữ và bảo quản đúng nơi quy định;

d) Thiết bị, dụng cụ của từng công đoạn phải được để riêng và không sử dụng với mục đích khác.

2.7.4. Vệ sinh cá nhân

a) Công nhân trực tiếp sản xuất phải được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động;

b) Trước và sau khi tiếp xúc với sản phẩm, sau khi đi vệ sinh, công nhân phải rửa sạch tay bằng xà phòng và làm khô tay bằng dụng cụ làm khô tay phù hợp;

c) Công nhân khi tham gia quá trình sản xuất phải bảo đảm vệ sinh cá nhân, không mắc các bệnh truyền nhiễm. Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất phải có giấy chứng nhận đủ sức khỏe do y tế cấp huyện trở lên cấp (tối thiểu 01 lần/năm);

d) Chủ cơ sở và công nhân tiếp xúc trực tiếp sản phẩm phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm.

2.8. Bao bì, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

2.8.1. Bao bì tiếp xúc trực tiếp sản phẩm phải bền chắc, không độc, không gỉ sét, bề mặt nhẵn, không bị ăn mòn, không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. Bao bì phải được bảo quản ở nơi riêng biệt, thoáng, khô ráo, hợp vệ sinh.

2.8.2. Việc ghi nhãn sản phẩm phải tuân thủ theo quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 và các quy định hiện hành.

2.8.3. Sản phẩm thủy sản dạng mắm phải được bảo quản trong điều kiện an toàn và hợp vệ sinh. Kho bảo quản sản phẩm phải sạch, thoáng mát; có đủ giá, kệ để kê xếp sản phẩm; ngăn chặn được động vật gây hại xâm nhập.

2.8.4. Phương tiện vận chuyển sản phẩm phải sạch, hợp vệ sinh và bảo trì tốt.

2.9. Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm

2.9.1. Cơ sở phải xây dựng và áp dụng Chương trình quản lý chất lượng theo đúng quy định nêu tại QCVN 02 - 02: 2009/BNNPTNT *Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản - Chương trình đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP.*

2.9.2. Cơ sở phải xây dựng thủ tục truy xuất và thu hồi sản phẩm theo quy định tại Thông tư số 03/2011/TT-BNNPTNT - *Quy định về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực thủy sản của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.*

2.9.3. Nhân sự kiểm soát chất lượng

a) Cơ sở phải có tối thiểu 3 nhân viên thực hiện kiểm soát chất lượng, ATTP trong quá trình sản xuất, được đào tạo về Chương trình Quản lý chất lượng theo HACCP và thường xuyên cập nhật kiến thức về an toàn thực phẩm;

b) Người phụ trách và các nhân viên kiểm soát chất lượng phải có hiểu biết về công nghệ chế biến, kiểm soát chất lượng và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản.

3. Quy định kỹ thuật đối với cơ sở nhỏ lẻ sản xuất thủy sản dạng mắm

3.1. Địa điểm

Khu vực sản xuất phải được bố trí tách biệt với khu sinh hoạt của gia đình, khu vực chăn nuôi gia súc, gia cầm; không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh, không bị ngập nước, đọng nước.

3.2. Bố trí, kết cấu khu vực sản xuất

3.2.1. Khu vực sản xuất phải được bố trí phù hợp với quy trình chế biến, bảo đảm vệ sinh, hạn chế sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh.

3.2.2. Kết cấu xây dựng trong khu vực sản xuất phải thỏa mãn các yêu cầu:

a) Mái hoặc trần nhà phải chắc chắn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống và có kết cấu dễ làm vệ sinh;

b) Nền khu vực sản xuất, sân phơi (nếu có) có kết cấu phù hợp, không đọng nước.

3.2.3. Khu vực chứa muối phải thoáng, sạch, có khả năng phòng tránh được sự xâm nhập của động vật gây hại.

3.2.4. Nơi chứa phế thải (nếu có) phải kín, cách biệt với khu vực sản xuất và dễ làm vệ sinh, khử trùng.

3.2.5. Khu vực gia nhiệt (nếu có) phải có diện tích đủ rộng, không ảnh hưởng đến khu vực khác.

3.2.6. Cơ sở phải có nhà vệ sinh đủ nước, được trang bị thùng rác có nắp đậy kín, giấy chuyên dụng; nhà vệ sinh không được mở cửa trực tiếp vào khu sản xuất.

3.2.7. Cơ sở phải có vòi nước rửa tay, xà phòng và dụng cụ làm khô tay phù hợp được bố trí ở vị trí thích hợp cho công nhân rửa tay trước khi tham gia sản xuất và sau khi đi vệ sinh.

3.2.8. Khu vực chứa bao bì, vật liệu bao gói sản phẩm phải sạch, khô ráo, thoáng mát.

3.3. Hệ thống cấp, thoát nước

3.3.1. Cơ sở phải có nguồn nước đáp ứng quy định tại Quy chuẩn quốc gia QCVN 01:2009/BYT về chất lượng nước ăn uống và bảo đảm có đủ nước theo yêu cầu sản xuất.

3.3.2. Các bể chứa, đường ống dẫn nước không được rò rỉ, làm bằng vật liệu không độc hại, bể chứa dễ làm vệ sinh và phải có nắp đậy kín.

3.3.3. Các rãnh, cống thoát nước thải có độ dốc thích hợp, không gây đọng nước.

3.4. Hệ thống chiếu sáng

Sử dụng ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo với cường độ đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất kinh doanh.

3.5. Thiết bị, dụng cụ

3.5.1. Thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải được làm bằng vật liệu bền, không độc, không rỉ sét, không làm ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm, chịu được tác động của muối và phải chuyên dùng. Bề mặt của thiết bị, dụng cụ phải dễ làm vệ sinh và khử trùng.

3.5.2. Các bể hoặc thùng lên men phải được đặt ở vị trí thích hợp, kết cấu bền chắc, không độc, thuận tiện cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh. Miệng bể hoặc thùng có phương tiện che đậy làm bằng vật liệu không độc, có kết cấu dễ làm vệ sinh và đủ khả năng ngăn chặn được nước mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại.

3.5.3. Cơ sở phải có nơi bảo quản thiết bị và dụng cụ hợp vệ sinh.

3.5.4. Dụng cụ chứa phế thải phải kín, dễ làm vệ sinh khử trùng và có dấu hiệu phân biệt với các dụng cụ chứa đựng khác.

3.6. Yêu cầu về nguyên liệu

3.6.1. Nguyên liệu để sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm phải có chất lượng phù hợp (bao gồm nguyên liệu nông sản), có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng; nguyên liệu thủy sản có thể được ướp muối trước khi đưa về cơ sở.

3.6.2. Chỉ được sử dụng muối dùng cho thực phẩm để sản xuất.

3.6.3. Phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến.

a) Chỉ sử dụng chất phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế;

b) Phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến phải rõ nguồn gốc, còn nguyên vẹn nhãn mác, còn hạn sử dụng; được bảo quản trong dụng cụ chứa đựng phù hợp tại

nơi khô, thoáng, ngăn được động vật gây hại và không được bảo quản chung với hóa chất tẩy rửa, khử trùng, hóa chất độc hại.

3.6.4. Chất tẩy rửa, khử trùng và tiêu diệt động vật gây hại

a) Chỉ sử dụng các chất nằm trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế, rõ nguồn gốc, còn nguyên vẹn nhãn mác, còn hạn sử dụng, được chứa trong dụng cụ thích hợp, và được bảo quản riêng biệt theo mục đích sử dụng.

b) Chất tẩy rửa và khử trùng phải phù hợp với mục đích sử dụng.

c) Không sử dụng hóa chất để diệt côn trùng và động vật gây hại (chuột, gián, ruồi,...) trong khu vực sản xuất, chứa sản phẩm và bao gói. Việc sử dụng, bảo quản hóa chất để diệt côn trùng và động vật gây hại bảo đảm không gây nhiễm vào sản phẩm.

3.7. Yêu cầu về vệ sinh

3.7.1. Vệ sinh cơ sở sản xuất

a) Khu vực sản xuất và khu vực nhà vệ sinh của cơ sở phải được quét dọn, thu gom chất thải thường xuyên, bảo đảm sạch.

b) Các rãnh thoát nước thải phải được quét dọn thường xuyên tránh tạo mùi hôi.

c) Cơ sở phải có biện pháp phòng ngừa ngăn chặn và tiêu diệt côn trùng, động vật gây hại trong khu vực sản xuất.

3.7.2. Vệ sinh thiết bị, dụng cụ sản xuất, chứa đựng:

a) Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, dụng cụ chứa đựng phải được duy trì trong điều kiện hợp vệ sinh, được rửa sạch trước và sau khi sử dụng, khi cần thiết phải tiến hành khử trùng hoặc phơi nắng.

b) Thiết bị, dụng cụ sau khi vệ sinh, khử trùng phải được bảo quản ở nơi khô ráo và đúng quy định.

c) Có dụng cụ làm vệ sinh đầy đủ và phù hợp.

3.7.3. Vệ sinh cá nhân

a) Công nhân trực tiếp sản xuất phải được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động phù hợp với công đoạn sản xuất.

b) Trước khi tham gia sản xuất và sau khi đi vệ sinh, công nhân phải rửa sạch tay bằng xà phòng và làm khô tay bằng dụng cụ làm khô tay phù hợp.

c) Chủ cơ sở, công nhân khi tham gia sản xuất phải bảo đảm vệ sinh cá nhân, không mắc các bệnh truyền nhiễm và được khám sức khỏe khi tuyển dụng và định kỳ tối thiểu 01 lần/năm.

d) Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải được tập huấn và có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm

3.7.4. Cơ sở phải có biện pháp phòng ngừa và tiêu diệt côn trùng, động vật gây hại trong khu vực sản xuất.

3.8. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản sản phẩm

3.8.1. Khu vực chứa sản phẩm và bao gói phải được bố trí ở vị trí khô ráo thoáng, sạch và cách biệt với khu chế biến, có kết cấu đáp ứng quy định tại mục 2.2.2.

3.8.2. Vật liệu bao gói phải phù hợp, bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm không được gây độc và nhiễm bẩn cho sản phẩm.

3.8.3. Việc ghi nhãn sản phẩm phải theo quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ và các quy định hiện hành.

3.8.4. Sản phẩm phải được bảo quản tại khu vực riêng tách biệt khu sản xuất, thoáng mát, hợp vệ sinh.

3.9. Quản lý chất lượng an toàn thực phẩm

3.9.1. Cơ sở phải phân công người theo dõi về quản lý chất lượng.

3.9.2. Cơ sở phải thiết lập và thực hiện ghi chép hồ sơ giám sát sản xuất, tối thiểu phải có các nội dung sau:

a) Nguồn gốc, khối lượng, chất lượng nguyên liệu (bao gồm nguyên liệu thủy sản, nông sản, muối, phụ gia,...) nhập vào.

b) Khối lượng thành phẩm sản xuất trong ngày

c) Khối lượng, chủng loại thành phẩm phân phối

3.9.3. Cơ sở phải có quy định về chế độ, tần suất làm vệ sinh và giám sát sản xuất.

3.9.4. Khu vực sản xuất, trang thiết bị dụng cụ sản xuất luôn được duy trì trong điều kiện hợp vệ sinh.

3.9.5. Lưu trữ đầy đủ hồ sơ giám sát sản xuất và làm vệ sinh. Thời gian lưu trữ hồ sơ bảo đảm ít nhất 01 năm sau khi hết hạn sử dụng của sản phẩm.

4. Quy định về quản lý

4.1. Chứng nhận hợp quy

4.1.1. Cơ sở phải thực hiện chứng nhận hợp quy điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 83/2009/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 12 năm 2009 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hướng dẫn về hoạt động chứng nhận hợp quy, công bố hợp quy thuộc lĩnh vực quản lý và các quy định hiện hành.

4.1.2. Phương thức đánh giá, chứng nhận cơ sở hợp quy thực hiện theo quy định tại Mục đ, Khoản 1, Điều 5 Thông tư số 83/2009/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2009 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và các quy định hiện hành.

4.2. Công bố hợp quy

4.2.1. Cơ sở được chứng nhận hợp quy phải thực hiện công bố hợp quy và gửi hồ sơ công bố hợp quy cho Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn nơi tổ chức, cá nhân đăng ký hoạt động sản xuất, kinh doanh.

4.2.2. Việc công bố hợp quy thực hiện theo quy định tại Chương III Thông tư số 83/2009/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 12 năm 2009 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và các quy định hiện hành.

4.3. Tổ chức thực hiện

4.3.1. Chủ cơ sở được quy định tại Mục 1.2. có trách nhiệm tuân thủ các quy định của Quy chuẩn kỹ thuật này.

4.3.2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản tổ chức phổ biến, hướng dẫn và thực hiện Quy chuẩn kỹ thuật này.

4.3.3. Trong trường hợp các quy định tại Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc thay thế thì thực hiện theo quy định văn bản mới do Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ký ban hành.