

THÔNG TƯ

Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm trong sản xuất Nông sản

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006;

Căn cứ Nghị định 01/2008/CP ngày 03 tháng 1 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 Nghị định 75/2009/NĐ-CP ngày 10 tháng 9 năm 2009 của Chính phủ về việc sửa đổi điều 3 Nghị định 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 1 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;

Điều 1. Ban hành kèm theo Thông tư này 4 Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm trong sản xuất Nông sản:

1. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: cơ sở chế biến cà phê - điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

Ký hiệu: QCVN 01 - 06: 2009/BNNPTNT

2. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: cơ sở chế biến chè - điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

Ký hiệu: QCVN 01 - 07: 2009/BNNPTNT

3. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: cơ sở chế biến điều - điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

Ký hiệu: QCVN 01 - 08: 2009/BNNPTNT

4. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: cơ sở chế biến rau quả - điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

Ký hiệu: QCVN 01 - 09: 2009/BNNPTNT

Điều 2. Thông tư này có hiệu lực sau 6 tháng, kể từ ngày ký ban hành.

Điều 3. Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, Cục Chế biến, Thương mại Nông lâm thủy sản và Nghề muối, Thủ trưởng các cơ quan, tổ chức và cá nhân có liên quan có trách nhiệm tổ chức thực hiện.



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./.

Nơi nhận:

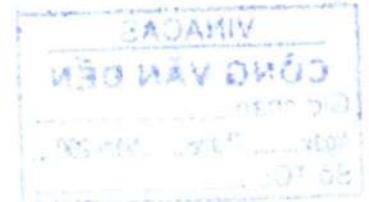
- Văn phòng Chính phủ (để b/c);
- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ, cơ quan thuộc CP;
- UBND các Tỉnh, TP trực thuộc TU;
- Sở Nông nghiệp và PTNT các Tỉnh, TP trực thuộc TU;
- Các Cục, Vụ, Viện, Trường Đại học thuộc Bộ Nông nghiệp và PTNT;
- Công báo, Website Chính phủ;
- Cục Kiểm tra văn bản, Bộ Tư pháp;
- Lưu VT, KHCN.

KT. BỘ TRƯỞNG

THÚ TRƯỞNG



Bùi Bá Bồng





CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 01-08: 2009/BNNPTNT

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA

CƠ SỞ CHẾ BIẾN ĐIỀU - ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO
VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

*National technical regulation on Cashewnuts processing units –
The conditions for food safety and hygiene*

HÀ NỘI – 2009

Lời nói đầu

QCVN 01-08:2009/BNNPTNT do Cục Chế biến, Thương mại nông lâm thủy sản và nghề muối biên soạn, Vụ Khoa học Công nghệ và môi trường trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số 75/2009/TT-BNNPTNT ngày 02 tháng 12 năm 2009 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
CƠ SỞ CHẾ BIẾN ĐIỀU –
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
National technical regulation on Cashewnut processing units –
The conditions for food safety and hygiene

1. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Phạm vi và đối tượng áp dụng của quy chuẩn

1.1.1. Phạm vi điều chỉnh: Quy chuẩn này qui định điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) đối với một cơ sở chế biến hạt điều.

1.1.2. Đối tượng áp dụng: Các cơ sở chế biến hạt điều trên lãnh thổ Việt Nam.

1.2. Giải thích các khái niệm, từ ngữ.

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

1.2.1. Hạt điều: Quả thực của cây điều.

1.2.2. Quả điều: Quả giả của cây điều.

1.2.3. Nhân hạt điều: Phần thu được sau khi bóc vỏ cứng và vỏ lụa hạt điều.

1.2.4. Vỏ lụa hạt điều: là phần vỏ mỏng bao bọc nhân hạt điều.

1.2.5. Vỏ cứng hạt điều: Là phần vỏ bao bọc bên ngoài vỏ lụa hạt điều.

1.2.6. Cơ sở chế biến hạt điều: Trong quy chuẩn này, giới hạn Cơ sở chế biến hạt điều là nơi chế biến hạt điều ra sản phẩm và sản phẩm nhân hạt điều ở dạng thô, với tất cả các quy mô sản xuất.

Theo quy trình công nghệ và yêu cầu về vệ sinh, an toàn thực phẩm, chia quá trình chế biến hạt điều ra sản phẩm nhân hạt điều thành 3 giai đoạn, tương ứng là 3 khu vực sản xuất:

+ Khu vực 1: sân phơi – kho nguyên liệu – làm sạch và phân cỡ hạt - xử lý hạt – bóc tách vỏ cứng – sấy;

+ Khu vực 2: bóc vỏ lụa;

+ Khu vực 3: phân loại – khử trùng – đóng gói bảo quản.

Theo điều kiện thực tế sản xuất của từng đơn vị, một cơ sở chế biến hạt điều có thể gồm một, hai hoặc cả 3 khu vực nói trên.

1.2.7. Vệ sinh ATTP: Là các điều kiện và biện pháp cần thiết để đảm bảo thực phẩm không gây hại cho sức khoẻ, tính mạng của con người.

1.2.8. Mối nguy: Bao gồm tất cả các yếu tố sinh học, hoá học hay vật lý có khả năng làm giảm chất lượng thực phẩm hoặc gây hại đến sức khoẻ người tiêu dùng.

1.2.9. Chất gây nhiễm bẩn: Là tất cả các chất khi nhiễm vào thực phẩm vượt quá mức cho phép sẽ làm cho sản phẩm giảm chất lượng hoặc không còn đảm bảo VSATTP.

1.2.10. Sinh vật gây hại: Là sinh vật có thể trực tiếp hoặc gián tiếp gây ra sự nhiễm bẩn và giảm chất lượng sản phẩm.

1.2.11. HACCP: Tên tắt của cụm từ tiếng Anh “Hazard Analysis and Critical Control Point”, có nghĩa là “Phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tối hạn”.

1.2.12. Quy phạm sản xuất: Những biện pháp, thao tác thực hành cần tuân thủ, nhằm kiểm soát mọi yếu tố ảnh hưởng tới quá trình hình thành chất lượng sản phẩm.

1.2.13. Khử trùng: làm giảm số lượng vi sinh vật tới mức không gây hại cho sản phẩm nhân hạt điều bằng phương pháp hóa học hoặc vật lý.

1.2.14. Chất khử trùng: Là các hóa chất có hoạt tính phá huỷ các tế bào vi sinh vật và được dùng trong quá trình khử trùng.

1.2.15. Chất tẩy rửa: Là chất để làm sạch thiết bị, nhà xưởng và môi trường của cơ sở sản xuất.

2. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT

2.1. Quy định chung đối với cơ sở chế biến hạt điều

2.1.1. Địa điểm: Cơ sở chế biến phải đặt trong khu vực có đủ điều kiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm. Cụ thể:

- Không bị ảnh hưởng từ các khu vực ô nhiễm bụi, chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác.

- Có đủ nguồn nước sạch và nguồn cung cấp điện.

- Không bị ngập nước, đọng nước khi trời mưa hoặc khi nước triều dâng cao.

2.1.2. Yêu cầu thiết kế, bố trí nhà xưởng:

- Giữa các khu sản xuất phải ngăn cách riêng biệt. Phân luồng riêng nguyên liệu, thành phẩm, vật liệu bao gói và phế thải trong quá trình chế biến, hạn chế thấp nhất khả năng gây nhiễm chéo cho sản phẩm.

- Nhà xưởng phải xây dựng nền cao hơn so với mặt bằng chung tối thiểu 20cm; khu vực 1 đảm bảo thông thoáng, khu vực 2,3 phải tránh được các tác nhân gây nhiễm bẩn như bụi, khí thải và sự xâm nhập của sinh vật gây hại...

- Diện tích nhà xưởng chế biến phải phù hợp với công suất thiết kế của cơ sở, đảm bảo các hoạt động chế biến đạt yêu cầu công nghệ và vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Đường nội bộ phải đảm bảo vệ sinh, hệ thống thoát nước tốt, khép kín, không gây ô nhiễm.

2.1.3. Kết cấu nhà xưởng

- Nhà xưởng phải có kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô sản xuất.

- Vật liệu làm các kết cấu trong nhà xưởng có thể tiếp xúc trực tiếp, hoặc gián tiếp với sản phẩm không được chứa hóa chất độc hại.

- Nền nhà xưởng phải có bề mặt cứng, chịu tải trọng, thoát nước tốt; không trơn, không thấm và đọng nước; không có khe hở, dễ làm vệ sinh; giữa nền với tường, bệ thiết bị, máy móc... phải có góc lượn rộng.

- Cửa kính ở khu vực sản xuất (nếu có) phải có biện pháp để đảm bảo khi vỡ không bị rơi ra.

- Mái nhà được lợp bằng vật liệu bền, chắc, không dột, đọng nước.

- Hệ thống thông gió, hút bụi phải đảm bảo thải được không khí nóng, các khí ngưng tụ, khói bụi ra ngoài; đảm bảo cho dòng khí chuyển động từ nơi có yêu cầu vệ sinh cao, sang nơi có yêu cầu vệ sinh thấp hơn.

- Cầu thang, bậc thềm và các kệ phải làm bằng các vật liệu bền, không thấm nước, không trơn, dễ làm vệ sinh và bố trí ở vị trí thích hợp.

- Bên ngoài nhà xưởng: Khu vực xung quanh nhà xưởng, đường, lối đi và các khu vực khác trong cơ sở chế biến phải có độ nghiêng thoát nước cần thiết và được lát bằng vật liệu cứng, bền hoặc phủ cỏ, trồng cây; có hệ thống thoát nước tốt và dễ làm vệ sinh.

2.1.4. Thiết bị, dụng cụ

- Thiết bị, dụng cụ phải đảm bảo các chỉ tiêu kỹ thuật phù hợp các yêu cầu chế biến của từng công đoạn và toàn bộ dây chuyền sản xuất gồm: công suất, thiết bị, thời gian, chất lượng bán thành phẩm, thành phẩm. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với nhân hạt điều như bàn, dao, chậu, rỗ rá, sàng, máy cắt, băng chuyền phân loại, khay nhựa... phải làm bằng vật liệu không thô, nhiễm bẩn vào sản phẩm, không bị ăn mòn; có kết cấu phù hợp, các phần kết nối phải trơn nhẵn để dễ làm sạch và khử trùng.

- Thiết bị, dụng cụ trong khu vực sản xuất phải được vệ sinh, làm sạch thường xuyên.

- Khí thổi dùng trong sản xuất (nếu có) phải được xử lý để không nhiễm bẩn vào sản phẩm.

2.1.5. Hệ thống chiếu sáng: Nguồn ánh sáng tự nhiên hay nhân tạo, cường độ ánh sáng phải đảm bảo: Trong nhà sản xuất trên 220 lux; phòng KCS, phân loại trên 540 lux; các khu vực khác 100 – 110 lux. Các nguồn ánh sáng phải được che chắn an toàn.

2.1.6. Hệ thống cung cấp nước:

Hệ thống cung cấp nước phải được thiết kế đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật chuyên ngành. Nước sử dụng phải phù hợp theo tiêu chuẩn TCVN 5502-1991 và quy định của Bộ Y tế tại Quyết định số 1329/2002/QĐ-BYT, phải đủ cho sản xuất và vệ sinh công nghiệp.

2.1.7. Hệ thống cung cấp hơi nước (nếu có):

Nồi hơi nước phải bố trí khu vực riêng, có tường ngăn cách biệt với khu vực chế biến, đảm bảo sạch, an toàn.

2.1.8. Xử lý chất thải:

- Trong xưởng sản xuất và toàn bộ khu vực cơ sở chế biến phải thiết kế, bố trí hệ thống thu gom các chất thải, tránh gây ô nhiễm; có khu vực chứa, xử lý chất thải cách biệt, sạch sẽ; dụng cụ chứa chất thải phải đảm bảo yêu cầu về độ bền, độ kín tránh sự thâm nhập của động vật.

- Các chất thải rắn, lỏng, khí đều phải được xử lý đạt các tiêu chuẩn theo quy định hiện hành mới được thải ra môi trường.

2.1.9. Yêu cầu về vệ sinh:

- Cơ sở chế biến phải có phòng bô trí hợp lý, phù hợp với từng khu vực để thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc.

- Xưởng sản xuất phải có phương tiện rửa tay, mỗi công đoạn sản xuất (khu vực) tương ứng với 50 công nhân phải có một vòi rửa hoặc bồn rửa tay và vật lau khô sạch sau khi rửa tay.

- Phải có đủ buồng vệ sinh, số lượng 25 - 30 người/1 buồng, được bố trí cách biệt với nơi sản xuất; không gây tác động xấu về mùi, chất bẩn với khu sản xuất; được trang bị dụng cụ rửa tay, xà phòng; ánh sáng và thông gió tốt, dễ vệ sinh và thoát nước dễ dàng.

2.1.10. Yêu cầu về con người

- Công nhân chế biến hạt điều phải được học và có giấy chứng nhận đã tham dự huấn luyện kiến thức VSATTP. Mỗi năm 1 lần được học tập bổ sung và cập nhật kiến thức.

- Sức khoẻ người sản xuất: Người tham gia trực tiếp vào quá trình chế biến hạt điều không được mắc các bệnh ngoài da hoặc bệnh truyền nhiễm thuộc danh mục đã được Bộ Y Tế quy định và được quản lý bằng cách khám sức khỏe trước khi tuyển dụng và khám định kỳ hàng năm.

2.1.11. Yêu cầu về an toàn lao động, phòng chống cháy nổ:

- Các thiết bị có yêu cầu nghiêm ngặt về an toàn lao động theo Thông tư số 04/2008/TT-BLĐTBXH ngày 27/2/2008 của Bộ Lao động thương binh và Xã hội (nồi hơi, bình khí nén áp lực cao, máy nâng hạ...) phải được kiểm tra thường xuyên, định kỳ và có phiếu kết quả kiểm định của các cơ quan kiểm định.

- Người lao động phải được huấn luyện về an toàn vệ sinh lao động khi nhận vào làm việc và định kỳ mỗi năm 1 lần.

- Thực hiện nghiêm luật phòng cháy, chữa cháy.

2.1.12. Bảo quản và sử dụng hóa chất:

- Các hóa chất để khử trùng, tẩy rửa, sát trùng... phải nằm trong danh mục được phép sử dụng theo quy định hiện hành.

- Kho hóa chất phải cách biệt với khu chế biến.

- Mỗi nhóm hóa chất phải được bảo quản riêng, đựng trong bao bì dễ nhận biết, có đầy đủ nhãn mác, đặc tính sử dụng, cách dùng.

- Khi khử trùng phải có khu vực riêng, được thiết kế theo quy định của Nhà nước đối với hoạt động này.

2.1.13. Yêu cầu về quản lý, kiểm soát quá trình chế biến hạt điều:

- Phải có Quy phạm sản xuất để kiểm soát quá trình chế biến hạt điều; đảm bảo sản phẩm nhân hạt điều làm ra đạt yêu cầu theo mức giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm được Bộ Y tế quy định tại Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19 tháng 12 năm 2007.

- Phải có nội quy về đảm bảo vệ sinh cá nhân và nơi làm việc.

- Có hồ sơ ghi chép theo dõi quá trình sản xuất và chế độ vệ sinh.

- Ghi nhãn sản phẩm: Phải ghi đầy đủ thông tin trên nhãn, mác theo Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về nhãn mác hàng hóa.

- Tiêu chuẩn chất lượng: Cơ sở chế biến hạt điều phải công bố tiêu chuẩn chất lượng áp dụng cho sản phẩm nhân hạt điều với cơ quan có thẩm quyền và người mua hàng.

2.2. Quy định riêng đối với từng khu vực chế biến

2.2.1. Khu vực 2: Bóc vỏ lụa

- Bố trí sản xuất tập trung bằng máy hoặc thủ công.

- Ngoài các quy định chung ở trên, phần nhà xưởng phải đảm bảo các yêu cầu sau:

+ Có tường bao ngăn cách khu vực chế biến với bên ngoài.

+ Kết cấu bao che (tường, cửa đi, cửa sổ) và sàn nhà phải làm bằng các vật liệu không thấm nước, không đọng nước, thuận tiện cho vệ sinh công nghiệp.

+ Trần nhà phải đảm bảo dễ vệ sinh.

+ Có lối chấn côn trùng ở cửa sổ, lỗ thông gió mở thông ra ngoài. Lối chấn phải dễ tháo lắp để vệ sinh.

2.2.2. Khu vực 3: phân loại – khử trùng – đóng gói bảo quản

Ngoài các yêu cầu giống như khu vực 2, phải đảm bảo các yêu cầu sau:

- Cửa ra vào, ô cửa mở ra ngoài phải có:

+ Màn chấn côn trùng làm bằng vật liệu không gỉ, dễ làm vệ sinh; hoặc

+ Màn khí thổi; hoặc

- + Cửa tự động.
- Phải thực hiện và được chứng nhận về hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn - HACCP.

3. PHƯƠNG PHÁP THỬ

Các giới hạn quy định trong quy chuẩn này khi cần xác định các thông số kỹ thuật thì áp dụng các phương pháp thử theo tiêu chuẩn TCVN tương ứng.

4. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

4.1. Quy chuẩn kỹ thuật này được công bố là cơ sở để các tổ chức, cá nhân thực hiện, áp dụng khi đầu tư và tổ chức sản xuất, chế biến hạt điều. Việc chứng nhận hợp quy và công bố hợp quy thực hiện theo Quyết định số 24/2007/QĐ-KHCN của Bộ Khoa học công nghệ.

4.2. Tổ chức, cá nhân tham gia chế biến hạt điều phải công bố cơ sở chế biến của mình hợp quy theo quy chuẩn này tại cơ quan nhà nước có thẩm quyền.

5. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Cục Chế biến, Thương mại nông lâm thuỷ sản và nghề muối, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thuỷ sản phối hợp các cơ quan chức năng liên quan hướng dẫn và tổ chức việc thực hiện Quy chuẩn này theo phân công, phân cấp của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; căn cứ tình hình cụ thể để xây dựng lộ trình thực hiện, đảm bảo yêu cầu nâng cao chất lượng và VSATTP cho sản phẩm nhân hạt điều và kiến nghị Bộ sửa đổi khi cần thiết. LH
