

**SỞ NÔNG NGHIỆP VÀ PTNT TRÀ VINH
CHI CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG
NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN**

**TÀI LIỆU SỐ 4
TUYÊN TRUYỀN VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM
NÔNG, LÂM, THỦY SẢN**

*Trà Vinh, 2018
(Tài liệu lưu hành nội bộ)*

MỤC LỤC

Phần 1. CÁC MỐI NGUY AN TOÀN THỰC PHẨM	4
I. Một số khái niệm cơ bản	4
1. Mối nguy an toàn thực phẩm	4
2. Ô nhiễm thực phẩm	4
3. Một chất ô nhiễm	4
II. Phân loại mối nguy ô nhiễm thực phẩm	4
1. Mối nguy sinh học	4
2. Mối nguy hoá học	5
3. Mối nguy vật lý	6
Phần 2. ĐIỀU KIỆN CHUNG BẢO ĐẢM ATTP ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM	7
I. Khái niệm	7
II. Điều kiện chung về cơ sở	7
1. Địa điểm, môi trường	7
2. Thiết kế, bố trí khu vực sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm	7
3. Kết cấu nhà xưởng	8
4. Hệ thống thông gió và chiếu sáng	8
5. Hệ thống cung cấp nước	9
6. Hơi nước và khí nén	9
7. Hệ thống xử lý chất thải, rác thải	9
8. Nhà vệ sinh, khu vực thay đồ bảo hộ lao động	9
9. Nguyên liệu và bao bì thực phẩm	10
III. Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ	10
1. Yêu cầu chung	10
2. Thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến	10
3. Phương tiện rửa và khử trùng tay	10
4. Phòng chống côn trùng, động vật gây hại	10
5. Thiết bị thu gom rác thải	10
6. Thiết bị, dụng cụ giám sát, đo lường	11
7. Chất tẩy rửa và sát trùng	11
IV. Điều kiện về con người	11
V. Điều kiện đảm bảo ATTP đối với cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ nông lâm thủy sản	12
1. Cơ sở trồng trọt	12

2. Cơ sở chăn nuôi	13
4. Cơ sở nuôi trồng thủy sản	13
5. Cơ sở khai thác muối	14
6. Cơ sở thu hái, đánh bắt, khai thác nông lâm thủy sản	14
VI. Điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống	15
1. Cơ sở sản xuất thực phẩm tươi sống phải bảo đảm các điều kiện sau đây:	15
2. Cơ sở kinh doanh thực phẩm tươi sống phải bảo đảm các điều kiện sau đây:	12
VII. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm tươi sống	15
VIII. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm đã qua chế biến	16
Phần 3: PHƯƠNG PHÁP BẢO ĐẢM ATTP	17
I. Đảm bảo ATTP trong sản xuất, chế biến và bao gói thực phẩm	17
1. Kiểm soát nguyên liệu, vật tư đầu vào	17
2. Tổ chức sản xuất, chế biến thực phẩm an toàn	18
3. Bao gói thực phẩm an toàn	18
II. Bảo quản thực phẩm an toàn	18
1. Các phương pháp bảo quản phòng ngừa vi sinh vật trong thực phẩm	19
2. Điều kiện kho bảo quản nguyên liệu, thực phẩm	21
III. Bảo đảm ATTP trong vận chuyển thực phẩm	22
1. Phương tiện vận chuyển	22
2. Chế độ vận chuyển	22
Phần 4. KHÁI QUÁT VỀ HỆ THỐNG PHÂN TÍCH CÁC MỐI NGUY VÀ KIỂM SOÁT ĐIỂM TRỌNG YẾU (Hazar Analysis Critical Control Point- HACCP)	23
I. Chương trình thực hành sản xuất tốt (Good Manufacture Practices-GMP)	23
1. Thực hành sản xuất tốt là gì?	23
2. Nội dung cơ bản của điều kiện thực hành sản xuất tốt	23
II. Lợi ích của việc áp dụng HACCP trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm	23
1. Lợi ích với người tiêu dùng	23
2. Lợi ích với doanh nghiệp	24
III. Thực hành vệ sinh tốt (Sanitation Standard Operating Procedures- SSOP)	24
1. Thực hành vệ sinh tốt là gì?	24
2. Phân biệt thực hành sản xuất tốt và thực hành vệ sinh tốt	24
3. Nội dung của quy phạm thực hành tốt vệ sinh	24
IV. Các nguyên tắc xây dựng hệ thống HACCP	25
1. Xác định các mối nguy và đánh giá mức độ nghiêm trọng và nguy cơ xảy ra của chúng	25

2. Xác định các điểm kiểm soát tới hạn để khống chế các mối nguy đã được phát hiện	25
3. Thiết lập các ngưỡng tới hạn	26
4. Giám sát điểm kiểm soát tới hạn	26
5. Thực hiện các hành động sửa chữa chữa đối với các giá trị tới hạn chưa đạt	26
6. Các thủ tục lưu trữ hồ sơ	26
7. Thủ tục thẩm tra	26
Phần 5. QUẢN LÝ CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM	28
I. Kiểm tra, chứng nhận điều kiện đảm bảo ATTP cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản	28
1. Phạm vi điều chỉnh	28
2. Đối tượng áp dụng	28
3. Thành phần hồ sơ	28
II. Ký cam kết điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ	29
1. Đối tượng áp dụng	29
2. Xử lý cơ sở vi phạm sau cam kết	29
III. Tự công bố sản phẩm	29
1. Đối tượng áp dụng	29
2. Hồ sơ tự công bố sản phẩm	29
3. Trình tự tự công bố sản phẩm	29
IV. Những hành vi bị cấm trong sản xuất kinh doanh thực phẩm	30
V. Những hành vi vi phạm trong sản xuất kinh doanh thực phẩm	31
VI. Xử lý vi phạm về ATTP	32
VII. Trách nhiệm của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản	32
VIII. Một số chính sách hỗ trợ cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn	33
1. Chính sách hỗ trợ tái cơ cấu ngành nông nghiệp đến năm 2020	33
2. Chính sách hỗ trợ áp dụng Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt trên địa bàn tỉnh Trà Vinh giai đoạn 2015 - 2020	35
Phần 6. PHỤ LỤC VĂN BẢN	37
I. Danh mục một số văn bản quy phạm pháp luật về ATTP	37
II. Danh mục một số văn bản căn cứ xử lý vi phạm ATTP	37
III. Danh mục một số tiêu chuẩn/quy chuẩn kỹ thuật liên quan	38

Phần 1

CÁC MỐI NGUY AN TOÀN THỰC PHẨM

I. Một số khái niệm cơ bản

1. Mối nguy an toàn thực phẩm

Mối nguy là yếu tố sinh học, hoá học hoặc vật lý có thể làm cho thực phẩm không an toàn cho người sử dụng.

2. Ô nhiễm thực phẩm

Ô nhiễm thực phẩm là sự xuất hiện tác nhân làm thực phẩm bị ô nhiễm, gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người khi sử dụng.

3. Một chất ô nhiễm

Bất kỳ một chất nào mà người sản xuất không chú ý cho vào thực phẩm, nhưng lại có mặt trong thực phẩm do kết quả của sản xuất, chế biến, xử lý, đóng gói, bao gói, vận chuyển và lưu giữ thực phẩm hoặc do ảnh hưởng của môi trường.

II. Phân loại mối nguy ô nhiễm thực phẩm

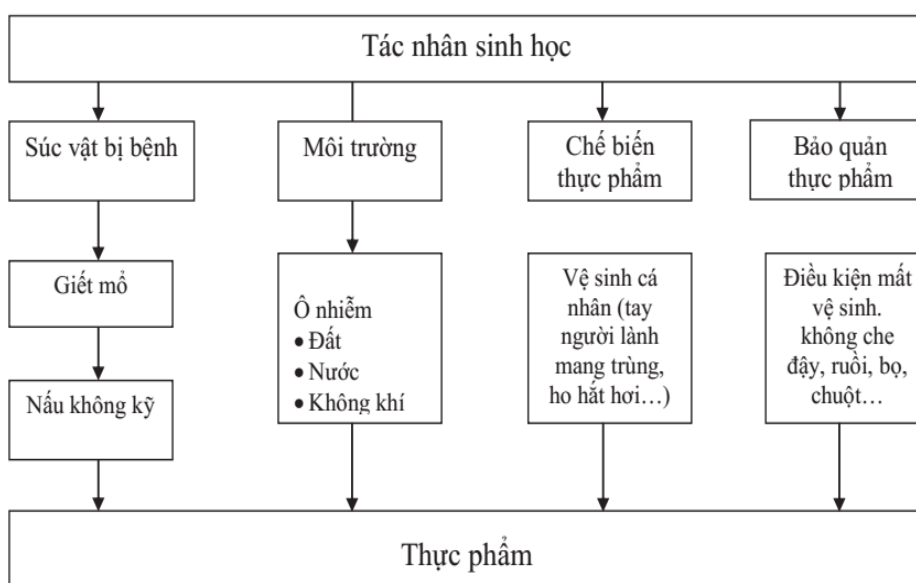
Có 3 loại mối nguy ô nhiễm thực phẩm là: mối nguy sinh học, mối nguy hoá học và mối nguy vật lý.

1. Mối nguy sinh học

Các mối nguy gây sinh học bao gồm: vi khuẩn, virus, ký sinh trùng.

1.1. Con đường gây ô nhiễm sinh học vào thực phẩm

Con đường gây ô nhiễm sinh học vào thực phẩm



1.2. Các tác nhân sinh học gây ô nhiễm thực phẩm

1.2.1. Mối nguy ô nhiễm do vi khuẩn

Vi khuẩn là mối nguy hay gặp nhất trong các mối nguy gây ô nhiễm thực phẩm. Theo thống kê 50-60% các vụ ngộ độc thực phẩm ở Việt Nam là do vi khuẩn gây ra.

Vi khuẩn có ở khắp mọi nơi, đặc biệt phân, nước thải, rác, bụi, thực phẩm tươi sống là ổ chứa nhiều loại vi khuẩn gây bệnh. Ngay ở cơ thể người cũng có rất nhiều loại vi khuẩn, chúng cư trú ở da, bàn tay, ở miệng, đường hô hấp, đường tiêu hoá, bộ phận sinh dục, tiết niệu...

Vi khuẩn sinh sản bằng cách nhân đôi, tốc độ nhân và sinh tồn của vi khuẩn phụ thuộc nhiều yếu tố như ôxy, nhiệt độ, độ ẩm, độ acid... Trong điều kiện thích hợp, vi khuẩn sinh sản rất nhanh, có thể nhân gấp đôi sau 20 phút, từ một con vi khuẩn sau 8 giờ sẽ nhân thành xấp xỉ 17.000.000 con. Phần lớn vi khuẩn có thể tồn tại và phát triển ở nhiệt độ 10 - 60⁰C và bị tiêu diệt ở nhiệt độ sôi (100⁰C). Nhiệt độ từ 25 - 45⁰C rất thuận lợi cho hầu hết các vi khuẩn trong thực phẩm phát triển gây nguy hiểm, vì vậy thức ăn đã nấu chín, nên ăn ngay, không được để ở nhiệt độ phòng quá 2 giờ. Ở nhiệt độ lạnh (dưới 3⁰C) hầu như vi khuẩn không sinh sản, nếu có thì rất chậm (lưu ý, có một số vi khuẩn vẫn có thể nhân lên được ở nhiệt độ 3-10⁰C). Trong điều kiện đóng băng, hầu hết vi khuẩn không sinh sản được. Đun sôi và thanh trùng diệt được vi khuẩn trong vài phút. Tuy nhiên, một số vi khuẩn có nha bào hoặc độc tố chịu nhiệt do một số vi khuẩn tiết ra có thể không bị tiêu diệt hay phá hủy bởi nhiệt độ sôi.

1.2.2. Mối nguy ô nhiễm do các siêu vi trùng (virus)

Virus còn nhỏ hơn vi khuẩn nhiều lần, phải dùng kính hiển vi điện tử phóng đại hàng vạn lần mới nhìn thấy chúng. Nói chung virus chịu được lạnh, không chịu được nóng và tia tử ngoại. Virus bị ảnh hưởng bởi các chất sát khuẩn như formol, cồn, acid và kiềm mạnh. Virus gây ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm thường có trong ruột người. Các loại nhuyễn thể sống ở vùng nước bị ô nhiễm, rau quả tưới nước có phân hoặc các món ăn sống chuẩn bị trong điều kiện thiếu vệ sinh thường hay bị nhiễm virus bại liệt, virus viêm gan. Virus có thể lây truyền từ phân qua tay người tiếp xúc hoặc từ nước bị ô nhiễm phân vào thực phẩm, với một lượng rất nhỏ, virus đã gây nhiễm bệnh cho người. Virus nhiễm ở người có thể lây sang thực phẩm hoặc trực tiếp lây sang người khác trước khi phát bệnh.

1.2.3. Các ký sinh trùng

Ký sinh trùng là những sinh vật sống nhờ (ký sinh) trong cơ thể các sinh vật khác (vật chủ) đang sống, lấy thức ăn từ các sinh vật đó để tồn tại và phát triển. Hầu hết ký sinh trùng bị chết và mất khả năng gây bệnh ở nhiệt độ -15⁰C.

2. Mối nguy hoá học

Trong sản xuất, chế biến thực phẩm có thể xảy ra ô nhiễm hóa học. Những chất hoá học hay bị ô nhiễm vào thực phẩm gồm:

- Các chất ô nhiễm từ môi trường như: chì trong khí thải của các phương tiện vận tải, có trong sơn, men gốm, môi hàn ô nhiễm vào thực phẩm; hoặc ô nhiễm cadimi do xử lý nước thải, bùn, đất, rác, quặng...

- Các chất hoá học sử dụng trong nông nghiệp như: thuốc bảo vệ thực vật, phân bón, thuốc thú y, chất tăng trọng, kích thích tăng trưởng...

- Các chất phụ gia thực phẩm (các chất tạo màu, tạo ngọt, hương liệu, chất ổn định, chất chống ôxy hoá, chất tẩy rửa...) sử dụng không đúng quy định như ngoài danh mục cho phép, hoặc sử dụng không đúng hướng dẫn của nhà sản xuất

- Các hợp chất không mong muốn có trong bao bì chứa đựng, đóng gói thực phẩm.

- Các chất độc tự nhiên có sẵn trong thực phẩm như ở mầm khoai tây, sắn, măng, nấm độc, cá nóc, cóc, nhuyễn thể hai mảnh vỏ (sò, vẹm, nghêu vỏ cứng), nấm mốc sinh độc tố (độc tố vi nấm Aflatoxin trong ngô, lạc, đậu, củi dừa bị mốc). Ngộ độc do chất độc tự nhiên thường rất cấp tính, rất nặng, tỷ lệ tử vong rất cao (như ngộ độc măng, nấm độc, cá nóc, cóc); hoặc ảnh hưởng không tốt đến sức khoẻ lâu dài.

Ví dụ: Như độc tố vi nấm Aflatoxin có thể gây ung thư gan, gây giảm năng suất sữa, trứng trên động vật nuôi (bò, cừu, gia cầm...), độc tố này lại bền vững với nhiệt, đun nóng thông thường không phá huỷ được chúng. Biện pháp tốt nhất phòng Aflatoxin là giữ cho thực phẩm không bị nhiễm mốc bằng cách bảo quản khô, thoáng mát và kiểm tra thường xuyên các thực phẩm. Trong sản xuất, chế biến, không dùng các thực phẩm đã bị mốc làm nguyên liệu.

3. Mối nguy vật lý

Các mảnh kim loại, thủy tinh, mảnh gỗ, sạn, đất, sỏi, xương, lông tóc... nếu bị lẫn vào thực phẩm, có thể làm nguy hại đến sức khoẻ con người như làm gãy răng, hóc xương, làm tổn thương niêm mạc miệng, dạ dày, ruột...

Ô nhiễm phóng xạ từ các sự cố như rò rỉ phóng xạ từ các trung tâm nghiên cứu phóng xạ, các nhà máy điện nguyên tử... hoặc các thực vật, động vật, nuôi trong vùng môi trường bị ô nhiễm phóng xạ, kể cả nước uống, sai sót trong việc bảo quản thực phẩm bằng chiếu xạ sẽ làm cho thực phẩm bị nhiễm các chất phóng xạ và gây hại cho người sử dụng khi ăn uống phải chúng.

Phần 2

ĐIỀU KIỆN CHUNG BẢO ĐẢM ATTP ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM

I. Khái niệm

Điều kiện đảm bảo ATTP là những quy chuẩn kỹ thuật và những quy định khác đối với thực phẩm, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành nhằm mục đích đảm bảo thực phẩm an toàn đối với sức khỏe, tính mạng con người.

Sản xuất thực phẩm là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, sơ chế, chế biến, bao gói, bảo quản để tạo ra thực phẩm.

Chế biến thực phẩm là quá trình xử lý thực phẩm đã qua sơ chế hoặc thực phẩm tươi sống theo phương pháp công nghiệp hoặc thủ công để tạo thành nguyên liệu thực phẩm hoặc sản phẩm thực phẩm.

Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ là cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm ở quy mô hộ gia đình, hộ cá thể có hoặc không có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh thực phẩm.

Điều kiện bảo quản đặc biệt đối với thực phẩm là việc sử dụng các trang thiết bị để điều chỉnh, duy trì các yêu cầu về nhiệt độ, khoảng nhiệt độ, độ ẩm và các yếu tố khác trong bảo quản sản phẩm của nhà sản xuất nhằm bảo đảm chất lượng, ATTP.

II. Điều kiện chung về cơ sở

1. Địa điểm, môi trường

- Vị trí nơi sản xuất, chế biến thực phẩm cần được bố trí ở nơi không bị ngập nước, đọng nước và cách biệt với nguồn ô nhiễm như cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, nơi bày bán gia súc, gia cầm, khu vực có ô nhiễm môi trường do các hoạt động sản xuất công nghiệp, xây dựng, giao thông... Hoặc có các biện pháp ngăn ngừa, giảm thiểu và loại bỏ hữu hiệu các nguy cơ ô nhiễm từ môi trường.

- Ngoài ra, đối với các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm cần lưu ý xem xét lựa chọn vị trí có đủ diện tích bố trí các khu vực dây chuyền sản xuất, chế biến thực phẩm và ở nơi có đủ nguồn nước sử dụng, chế biến và thuận tiện cho việc vận chuyển thực phẩm.

2. Thiết kế, bố trí khu vực sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm

- Khu vực sản xuất, chế biến thực phẩm phải được thiết kế theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng để tránh ô nhiễm.

- Có sự cách biệt giữa khu sản xuất, chế biến và không chế biến, giữa các khu tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, bao gói, kho hàng, khu vệ sinh, khu thay trang phục bảo hộ, khu nhà ăn, để tránh ô nhiễm chéo. Nguyên liệu, thành

phẩm thực phẩm, vật liệu bao gói thực phẩm, phế thải phải được thiết kế phân luồng riêng.

- Kho chứa đựng và bảo quản nguyên liệu, thành phẩm, vật liệu, bao gói... của cơ sở phải được thiết kế phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm và tránh sự xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại.

- Diện tích khu vực sản xuất, chế biến thực phẩm phải phù hợp với công suất sản xuất, chế biến; Thiết kế, bố trí nhà xưởng phải phù hợp với công nghệ và chủng loại sản phẩm, phòng ngừa được sự ô nhiễm chéo thực phẩm giữa các công đoạn này với công đoạn khác, cũng như khi thao tác, chế biến và xử lý thực phẩm.

- Đường nội bộ phải được xây dựng bảo đảm vệ sinh, cống rãnh thoát nước đậy kín và vệ sinh thường xuyên.

- Nơi tập kết, xử lý chất thải phải ở ngoài khu vực sản xuất thực phẩm.

- Khu vực bảo quản từ nguyên liệu đến sơ chế, chế biến, thành phẩm phải có kho chứa đựng, diện tích, thiết kế phù hợp với loại thực phẩm sản xuất, chế biến.

- Kho bảo quản thực phẩm có biển tên, nội quy, quy trình, chế độ vệ sinh, sổ sách và thiết bị theo dõi nhiệt độ, độ ẩm, thông gió (nếu phải bảo quản đặc biệt), đủ ánh sáng, có đủ giá, kệ chiều cao theo quy định.

3. Kết cấu nhà xưởng

- Nhà xưởng có kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô và quy trình công nghệ sản xuất, chế biến thực phẩm.

- Trần nhà: phẳng, sáng màu, không dột, thấm nước, không rạn nứt, không dễ bám các chất bẩn.

- Nền nhà: phẳng, nhẵn, chịu tải trọng, dễ cọ rửa, vệ sinh, không trơn, không thấm nước, đọng nước và thoát nước tốt.

- Cửa ra vào, cửa sổ làm bằng vật liệu chắc chắn, nhẵn, phẳng, ít thấm nước, đóng kín, thuận tiện cho việc làm vệ sinh, bảo đảm tránh được côn trùng, vật nuôi xâm nhập.

- Cầu thang, bậc thềm và các kệ làm bằng vật liệu bền, không trơn, dễ vệ sinh và bố trí hợp lý.

- Vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được làm bằng các vật liệu nhẵn, không thấm nước, không thôi nhiễm chất độc hại ra thực phẩm, không bị bào mòn bởi các chất tẩy rửa, tẩy trùng trong những điều kiện bình thường (ví dụ như bằng inox), dễ làm vệ sinh.

4. Hệ thống thông gió và chiếu sáng

- Phù hợp với đặc thù của sản phẩm sản xuất, chế biến, bảo đảm thông thoáng cho các khu vực của cơ sở và bảo đảm yêu cầu kỹ thuật, dễ làm vệ sinh.

- Chú ý hướng hệ thống thông gió không được thổi từ khu vực nhiễm bẩn, khu vệ sinh sang khu vực yêu cầu sạch: sản xuất, chế biến, bao gói, nhà ăn...

- Đảm bảo cung cấp đủ ánh sáng cho người sản xuất, chế biến nhìn được bình thường.

- Bóng đèn chiếu sáng phải được che chắn an toàn (hộp hoặc lưới) để tránh vỡ và nếu vỡ sẽ không có mảnh vỡ rơi vào thực phẩm.

5. Hệ thống cung cấp nước

- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc sản xuất, chế biến (QCVN01:2009/BYT đối với nước ăn uống và QCVN 02:2009/BYT đối với nước sinh hoạt).

- Hệ thống cung cấp nước phải bảo đảm kín, không rò rỉ, ống dẫn và phương tiện chứa đựng nước phải bằng vật liệu an toàn, không ô nhiễm cho nước ăn uống.

- Thiết bị chứa nước phải được thiết kế phù hợp cho việc dự trữ và vệ sinh. Các nguồn nước trên phải được kiểm tra chất lượng, vệ sinh ít nhất 6 tháng/ lần theo quy định.

6. Hơi nước và khí nén

- Hơi nước và khí nén sử dụng cho sản xuất, chế biến phải bảo đảm sạch, an toàn, không gây ô nhiễm cho thực phẩm.

- Nước dùng để sản xuất hơi nước, làm lạnh, phòng cháy, chữa cháy hay sử dụng với mục đích khác phải có đường ống riêng, chỉ thị màu riêng để phân biệt và không được nối với hệ thống nước sử dụng cho sản xuất thực phẩm.

7. Hệ thống xử lý chất thải, rác thải

- Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy, có khóa trong các trường hợp cần thiết.

- Dụng cụ chứa đựng chất thải nguy hiểm phải được thiết kế đặc biệt, dễ phân biệt để tránh nhầm lẫn khi dùng, khi cần có thể khoá để tránh sự nhiễm bẩn thực phẩm do cố ý hay vô ý.

- Hệ thống xử lý chất thải phải được vận hành thường xuyên và xử lý chất thải đạt yêu cầu về bảo vệ môi trường.

8. Nhà vệ sinh, khu vực thay đồ bảo hộ lao động

- Cần bố trí đủ nhà vệ sinh cho khách hàng và nhân viên (tối thiểu 25 người phải có 01 nhà vệ sinh).

- Vị trí nhà vệ sinh được bố trí ở các vị trí thuận tiện cho tất cả khách hàng và mọi người trong cơ sở sử dụng mà vẫn đảm bảo cách biệt khu vực chế biến, nhà ăn và có đầy đủ thiết bị bảo đảm vệ sinh, có đủ nước sạch và thiết bị rửa tay sau khi đi vệ sinh. Cần có chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở vị trí dễ nhìn tại khu vực nhà vệ sinh.

- Khu vực vệ sinh phải bảo đảm đủ sáng và thông gió tốt, thoát nước dễ dàng loại bỏ chất thải và bảo đảm vệ sinh. Nhà vệ sinh phải được xây dựng sao cho hướng gió chính không thổi từ khu vực nhà vệ sinh sang khu vực chế biến, bảo quản, bày bán thực phẩm, nhà ăn.

- Có phòng thay bảo hộ lao động trước và sau khi vào làm việc.

9. Nguyên liệu và bao bì thực phẩm

- Nguyên liệu, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, được phép sử dụng theo quy định.
- Bao bì thực phẩm bảo đảm chắc chắn, an toàn, không thôi nhiễm các chất độc hại, không ảnh hưởng đến chất lượng, ATTP, không bị ô nhiễm các tác nhân ảnh hưởng đến sức khoẻ con người.

III. Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ

1. Yêu cầu chung

- Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm phải được thiết kế và chế tạo an toàn, không bị thôi nhiễm vào thực phẩm, phù hợp với yêu cầu của công nghệ sản xuất; dễ làm sạch, khử trùng và bảo dưỡng.
- Phải được làm bằng vật liệu bền, không gây độc, không gây mùi vị lạ so với mùi vị của thực phẩm ban đầu, không bị ăn mòn hay gây ô nhiễm sản phẩm. Trong trường hợp cần thiết phải dễ di chuyển, tháo lắp để bảo dưỡng, làm sạch, khử trùng, giám sát các mối nguy về vệ sinh, ATTP.

2. Thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến

- Có đủ dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho nguyên liệu, đóng gói, vận chuyển thực phẩm.
- Dễ làm vệ sinh, bảo dưỡng, không làm nhiễm bẩn thực phẩm do dầu mỡ bôi trơn, tránh mảnh vụn kim loại.
- Phương tiện, trang thiết bị của dây chuyền sản xuất, chế biến phải có quy trình vệ sinh, quy trình vận hành.

3. Phương tiện rửa và khử trùng tay

- Có đầy đủ các thiết bị rửa tay và khử trùng tay ở các vị trí thuận tiện trong khu vực sản xuất, chế biến, nhà ăn cho mọi người trong cơ sở sử dụng.
- Nơi rửa tay phải cung cấp đầy đủ nước sạch, xà phòng, khăn lau tay sử dụng một lần hay máy sấy khô tay. Số lượng 50 công nhân thì phải có ít nhất 1 bồn rửa tay.

4. Phòng chống côn trùng, động vật gây hại

- Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại phải được làm bằng vật liệu không gỉ, dễ tháo, hợp vệ sinh, đảm bảo phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại.
- Không sử dụng thuốc, động vật để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất, chế biến thực phẩm.

5. Thiết bị thu gom rác thải

Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh. Thiết bị, dụng cụ thu gom rác thải phải được làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy, tránh sự xâm nhập của động vật và được vệ sinh thường xuyên.

6. Thiết bị, dụng cụ giám sát, đo lường

- Có đủ thiết bị, dụng cụ giám sát, đo lường để đánh giá được các chỉ tiêu chất lượng thực phẩm.

- Thiết bị, dụng cụ giám sát, kiểm soát được độ chính xác và được bảo dưỡng, định kỳ theo quy định.

7. Chất tẩy rửa và sát trùng

- Các chất dùng để tẩy rửa và sát trùng dụng cụ chứa đựng thực phẩm phải được đựng trong bao bì dễ nhận biết và có hướng dẫn sử dụng phù hợp với đặc điểm kỹ thuật.

- Các chất tẩy rửa phải để cách biệt với nơi sản xuất, chế biến, bảo quản thực phẩm.

- Chỉ sử dụng chất tẩy rửa dụng cụ chứa đựng thực phẩm và chất tẩy trùng được Bộ Y tế cho phép.

IV. Điều kiện về con người

Chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến thực phẩm phải đáp ứng đủ điều kiện về kiến thức, sức khỏe và thực hành ATTP.

Về kiến thức: Người tham gia trực tiếp vào sản xuất, chế biến thực phẩm phải học tập kiến thức vệ sinh ATTP theo quy định và có Xác nhận tập huấn kiến thức vệ sinh ATTP do cơ sở có thẩm quyền cấp. Hàng năm phải được học tập bổ sung và cập nhật kiến thức về ATTP.

Về sức khỏe: Người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến phải được khám sức khỏe (và phải có Giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế) trước khi tuyển dụng và định kỳ khám sức khỏe ít nhất 1 năm/lần.

Đối với những vùng có dịch bệnh tiêu chảy đang lưu hành theo công bố của Bộ Y tế, người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải được cấy phân phát hiện mầm bệnh gây bệnh đường ruột (tả, lỵ trực khuẩn và thương hàn).

Những người đang bị mắc bệnh nhiễm trùng thuộc danh mục đã được Bộ Y tế quy định không được tham gia trực tiếp vào quá trình sản xuất hay chế biến thực phẩm (Lao, kiết lỵ, thương hàn, ỉa chảy, tả, mụn nhọt, sởi, sán phân, viêm gan siêu vi trùng, viêm mũi, viêm họng mủ, các bệnh ngoài da, các bệnh da liễu, những người lành mang vi khuẩn gây bệnh đường ruột).

Việc khám sức khỏe phải được thực hiện ở các cơ quan y tế từ cấp quận, huyện trở lên.

Chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có trách nhiệm tạo điều kiện cho người trực tiếp sản xuất, chế biến tham gia tập huấn và khám sức khỏe hàng năm.

Về thực hành:

1) Những người tham gia trực tiếp vào sản xuất, chế biến thực phẩm phải thực hiện các yêu cầu sau:

- Người trực tiếp sản xuất, chế biến phải thực hành cá nhân tốt, bảo đảm ATTP:

+ Mặc trang phục bảo hộ riêng, mặc tạp dề, đeo khẩu trang, đội mũ che tóc khi sản xuất, chế biến thực phẩm.

+ Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo đồ trang sức khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm ăn ngay.

+ Không ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm; Không đeo đồ trang sức, đồng hồ khi sản xuất, chế biến và tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

- Thực hành chế biến thực phẩm tốt, bảo đảm ATTP:

+ Sử dụng nguyên liệu thực phẩm an toàn: có nguồn gốc rõ ràng (tốt nhất là đã được chứng nhận an toàn cho phép sử dụng), không sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến không được Bộ Y tế cho phép sử dụng và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm.

+ Thường xuyên vệ sinh dụng cụ, vệ sinh khu vực sản xuất, chế biến, nhà ăn, thu dọn rác thải...

+ Không cho vật nuôi vào khu vực sản xuất, chế biến thực phẩm.

2) *Người trực tiếp sản xuất, chế biến đều phải chấp hành “Thực hành bàn tay tốt”:*

- Rửa tay sau khi đi vệ sinh, tiếp xúc với thực phẩm sống, xì mũi, đung tay vào rác, gãi ngứa, ngoáy tai, ngoáy mũi hoặc đung tay vào các bộ phận của cơ thể, quần áo, hút thuốc, đung tay vào súc vật, sau mỗi lần nghỉ.

- Rửa tay trước khi tiếp xúc với thực phẩm.

- Lau khô tay sau khi rửa bằng khăn giấy dùng một lần, khăn bông sạch hoặc máy thổi khô, không chùi vào quần áo, váy, tạp dề.

- Rửa tay kỹ bằng xà phòng và nước sạch.

- Không để móng tay dài nếu có vết xước ở bàn tay và ngón tay thì cần được băng bó bằng gạc không thấm nước và đi găng tay khi tiếp xúc với thực phẩm.

V. Điều kiện đảm bảo ATTP đối với cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ nông lâm thủy sản

1. Cơ sở trồng trọt

a) Địa điểm sản xuất không nằm trong vùng không bảo đảm sản xuất thực phẩm an toàn và bị cảnh báo ô nhiễm;

b) Nguồn nước tưới không ảnh hưởng đến an toàn sản phẩm. Không sử dụng nước bị ô nhiễm, nước thải để rửa, sơ chế sản phẩm;

c) Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật phải tuân thủ theo nguyên tắc 4 đúng (đúng thuốc, đúng liều lượng và nồng độ, đúng lúc, đúng cách); tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất thuốc; đọc kỹ nhãn thuốc trước khi sử dụng;

d) Sử dụng phân bón có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đúng liều lượng, đúng cách theo hướng dẫn sử dụng ghi trên bao bì, tài liệu hướng dẫn sử dụng hoặc hướng dẫn của cán bộ kỹ thuật trồng trọt, cán bộ khuyến nông; sử dụng phân hữu cơ đã được ủ hoại mục;

đ) Có trang thiết bị, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng, phương tiện phù hợp để sản xuất, thu hoạch, bảo quản và vận chuyển, bảo đảm không gây độc hại, không gây ô nhiễm cho thực phẩm;

e) Người sản xuất được phổ biến, hướng dẫn về thực hành sản xuất thực phẩm an toàn;

g) Vỏ bao gói thuốc bảo vệ thực vật, phân bón phải được thu gom, lưu trữ, xử lý theo quy định tại Thông tư số 36/2015/TT-BTNMT ngày 30/6/2015 của Bộ trưởng Bộ Tài nguyên và Môi trường về quản lý chất thải nguy hại;

h) Duy trì các điều kiện bảo đảm ATTP và cung cấp được thông tin liên quan đến việc mua bán sản phẩm.

2. Cơ sở chăn nuôi

a) Chuồng nuôi phải tách biệt với nhà ở, dễ vệ sinh, khử trùng tiêu độc; phải có nơi để chứa, ủ chất thải rắn, có hố để xử lý chất thải lỏng, đảm bảo vệ sinh thú y, vệ sinh môi trường;

b) Giống vật nuôi có nguồn gốc rõ ràng, khỏe mạnh, được tiêm phòng các bệnh theo hướng dẫn của cán bộ chăn nuôi, thú y;

c) Thức ăn và nước uống dùng trong chăn nuôi phải bảo đảm không gây độc hại cho vật nuôi và người sử dụng sản phẩm động vật;

d) Thuốc thú y, hóa chất, chế phẩm sinh học dùng trong chăn nuôi phải theo hướng dẫn sử dụng ghi trên bao bì, tài liệu hướng dẫn sử dụng hoặc hướng dẫn của cán bộ chăn nuôi thú y, cán bộ khuyến nông;

đ) Người chăn nuôi được phổ biến, hướng dẫn về thực hành sản xuất thực phẩm an toàn;

e) Duy trì các điều kiện bảo đảm ATTP và cung cấp được thông tin liên quan đến việc mua bán sản phẩm.

4. Cơ sở nuôi trồng thủy sản

a) Bảo đảm các điều kiện về địa điểm, nguồn nước để nuôi trồng thủy sản ATTP;

b) Sử dụng giống thủy sản khỏe mạnh, có nguồn gốc rõ ràng;

c) Thức ăn dùng cho nuôi trồng thủy sản phải bảo đảm không gây hại cho thủy sản nuôi và người sử dụng sản phẩm thủy sản.

d) Thuốc thú y, hóa chất, chế phẩm sinh học, chất xử lý cải tạo môi trường dùng trong nuôi trồng thủy sản phải theo hướng dẫn sử dụng ghi trên bao bì, tài liệu hướng dẫn sử dụng hoặc hướng dẫn của cán bộ kỹ thuật nuôi trồng thủy sản, cán bộ khuyến nông;

đ) Nước ao nuôi phải được xử lý trước khi xả thải ra môi trường xung quanh nếu thủy sản bị bệnh trong quá trình nuôi. Bùn thải từ ao nuôi phải được thu gom, xử lý không ảnh hưởng đến môi trường xung quanh;

e) Thủy sản nuôi khi thu hoạch phải được bảo quản, vận chuyển bằng thiết bị, dụng cụ phù hợp, bảo đảm không gây độc hại, không gây ô nhiễm cho thực phẩm;

g) Người nuôi trồng thủy sản được phổ biến, hướng dẫn về thực hành sản xuất thực phẩm an toàn;

h) Duy trì các điều kiện bảo đảm ATTP và cung cấp được thông tin liên quan đến việc mua bán sản phẩm.

5. Cơ sở khai thác muối

a) Địa điểm sản xuất, khai thác muối nằm trong vùng quy hoạch của địa phương, có hệ thống giao thông vận chuyển muối;

b) Có hệ thống kênh bảo đảm việc cấp nước mặn cho sản xuất, tiêu thoát nước mưa và không gây nhiễm mặn môi trường xung quanh;

c) Nguồn nước biển và nguồn nước mặn sử dụng để sản xuất muối không bị ô nhiễm, bảo đảm ATTP;

d) Không sử dụng chung hệ thống cấp nước biển cho đồng muối với hệ thống thoát nước thải sinh hoạt hoặc nước thải của các công trình khác;

đ) Có trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện để sản xuất, thu hoạch, vận chuyển và bảo quản muối phù hợp, bảo đảm không gây ô nhiễm vào muối;

e) Người sản xuất, khai thác muối được phổ biến, hướng dẫn về thực hành sản xuất thực phẩm an toàn;

g) Duy trì các điều kiện bảo đảm ATTP và cung cấp được thông tin liên quan đến việc mua bán sản phẩm.

6. Cơ sở thu hái, đánh bắt, khai thác nông lâm thủy sản

a) Có trang thiết bị, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng, phương tiện phù hợp để thu hái, đánh bắt, khai thác, bảo quản và vận chuyển sản phẩm, đảm bảo không gây độc hại, không gây ô nhiễm cho thực phẩm;

b) Sản phẩm thu hái, đánh bắt, khai thác phải được bảo quản phù hợp với tính chất của từng loại sản phẩm: tươi, sống, sơ chế, đông lạnh, sản phẩm khô. Trường hợp có sử dụng phụ gia, hóa chất trong bảo quản, xử lý sản phẩm phải theo đúng hướng dẫn loại dùng cho thực phẩm, có bao bì, nhãn mác, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng;

c) Người thu hái, đánh bắt, khai thác, bảo quản, vận chuyển sản phẩm được phổ biến, hướng dẫn về thực hành sản xuất thực phẩm an toàn;

d) Duy trì các điều kiện bảo đảm ATTP và cung cấp được thông tin liên quan đến việc mua bán sản phẩm.

VI. Điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống

1. Cơ sở sản xuất thực phẩm tươi sống phải bảo đảm các điều kiện sau đây:

a) Bảo đảm các điều kiện về đất canh tác, nguồn nước, địa điểm sản xuất để sản xuất thực phẩm an toàn;

b) Tuân thủ các quy định của pháp luật về sử dụng giống cây trồng, giống vật nuôi; phân bón, thức ăn chăn nuôi, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, chất tăng trọng, chất phát dục, chất bảo quản thực phẩm và các chất khác có liên quan đến ATTP;

c) Tuân thủ quy định về kiểm dịch, vệ sinh thú y trong giết mổ động vật; về kiểm dịch thực vật đối với sản phẩm trồng trọt;

d) Thực hiện việc xử lý chất thải theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường;

đ) Chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất khử độc khi sử dụng phải bảo đảm an toàn cho con người và môi trường;

e) Duy trì các điều kiện bảo đảm ATTP, lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất thực phẩm tươi sống.

2. Cơ sở kinh doanh thực phẩm tươi sống phải bảo đảm các điều kiện sau đây

a) Tuân thủ các điều kiện về bảo đảm an toàn đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm, điều kiện về bảo đảm an toàn trong bảo quản, vận chuyển thực phẩm;

b) Bảo đảm và duy trì vệ sinh nơi kinh doanh.

VII. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm tươi sống

1. Đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, tác nhân gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

2. Tùy từng loại thực phẩm, thực phẩm còn phải đáp ứng một hoặc một số quy định sau đây:

a) Quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

b) Quy định về bao gói và ghi nhãn thực phẩm.

c) Quy định về bảo quản thực phẩm.

3. Bảo đảm truy xuất được nguồn gốc theo quy định.

4. Có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y.

VIII. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm đã qua chế biến

1. Đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, tác nhân gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

2. Tùy từng loại thực phẩm, thực phẩm còn phải đáp ứng một hoặc một số quy định sau đây:

a) Quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

b) Quy định về bao gói và ghi nhãn thực phẩm;

c) Quy định về bảo quản thực phẩm.

3. Nguyên liệu ban đầu tạo nên thực phẩm phải bảo đảm an toàn và giữ nguyên các thuộc tính vốn có của nó; các nguyên liệu tạo thành thực phẩm không được tương tác với nhau để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

4. Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn phải đăng ký bản công bố hợp quy.

Phần 3

PHƯƠNG PHÁP BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

I. Đảm bảo ATTP trong sản xuất, chế biến và bao gói thực phẩm

1. Kiểm soát nguyên liệu, vật tư đầu vào

- Chỉ sử dụng các vật tư đầu vào đáp ứng các quy định quản lý chuyên ngành và không gây ô nhiễm cho thực phẩm:

+ Thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật, thức ăn, phân bón, chất xử lý cải tạo môi trường phải có tên Danh mục được phép lưu hành/đáp ứng các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia, quy định quản lý chuyên ngành của Bộ Nông nghiệp và PTNT trong sản xuất ban đầu nông lâm thủy sản; việc sử dụng các loại vật tư nông nghiệp phải tuân thủ đúng thời gian sử dụng thuốc, thời gian cách ly theo quy định.

+ Phụ gia, chất hỗ trợ chế biến sử dụng trong chế biến, bao gói thực phẩm phải tuân đúng các quy định của Bộ Y tế.

- Chỉ sử dụng các nguyên liệu để chế biến thực phẩm đáp ứng được quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y, kim loại nặng, tác nhân gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

- Chọn nguồn cung cấp nguyên liệu thực phẩm tại các cơ sở tin cậy, ổn định và có uy tín, có cửa hàng cố định, có xác nhận, chứng nhận về ATTP của các cơ quan có thẩm quyền. Đặc biệt là khi mua rau, quả, thịt, cá... nên chọn các cơ sở đã áp dụng “Thực hành nông nghiệp tốt” - GAP hoặc thực hiện việc kiểm soát tại vùng nguyên liệu (có cán bộ kiểm tra, giám sát tại trang trại chăn nuôi và trồng trọt). Khi mua nguyên liệu để sản xuất, chế biến thực phẩm nên có hợp đồng với cơ sở cung cấp nguyên liệu, có cam kết về chất lượng nguyên liệu của nhà cung ứng.

- Khi tiếp nhận nguyên liệu, vật tư cần kiểm tra: chứng chỉ (thẻ hàng) của bên cung cấp và kiểm tra nguyên liệu khi nhập (kiểm tra chất lượng, độ tươi nguyên, nhiệt độ theo từng lô hàng thực phẩm, bao gồm kiểm soát nhiệt độ chuẩn trong quá trình vận chuyển do nhà cung cấp thực hiện). Có thể sử dụng thiết bị kiểm tra nhanh và cảm quan để phát hiện các nguyên liệu thực phẩm không đạt yêu cầu.

- Cần phải ghi chép và lưu lại các thông tin về xuất xứ, thành phần của thực phẩm và nguyên liệu, vật tư đã tiếp nhận: tên thành phần, địa chỉ và tên nhà cung cấp, địa chỉ và tên cơ sở chế biến nguyên liệu, thông tin xác nhận lô sản phẩm (số lô hàng hoặc ghi ngày sản xuất), ngày mua hàng.

- Yêu cầu nhà cung cấp nguyên liệu đầu vào cung cấp các giấy chứng nhận ATTP hoặc kiểm nghiệm chất lượng ATTP của các nguyên liệu.

2. Tổ chức sản xuất, chế biến thực phẩm an toàn

- Đảm bảo quy trình sản xuất, chế biến theo nguyên tắc một chiều: Nguyên liệu xuất kho, sau khi sơ chế (nhặt, rửa, thái...) chuyển vào phân xưởng sản xuất, chế biến, sau đó chuyển sang phòng thành phẩm, phân phối. Cần chú ý: Nguyên liệu sạch không để lẫn nguyên liệu bẩn, các nguyên liệu khác nhau (thịt, cá, rau...) cũng không được để lẫn với nhau. Thực phẩm chín không được để lẫn với thực phẩm sống. Đi theo đó là các dụng cụ, thiết bị, con người cũng phải tách biệt khác nhau.

- Khâu chuẩn bị để chế biến thực phẩm rất cần thiết phải đảm bảo thực hành tốt vệ sinh cá nhân, vệ sinh dụng cụ, nguyên liệu chế biến sạch, bởi vì trong quá trình chế biến (gia nhiệt) yếu tố nhiệt độ tối thiểu bên trong miếng thực phẩm cần đạt được chỉ đủ để tiêu diệt vi sinh vật tới mức chấp nhận được, nhưng chưa đủ độ nóng để tiêu diệt bào tử và chất độc. Đối với từng cách chế biến thực phẩm cần thiết lập quy phạm sản xuất tốt với các chỉ tiêu phù hợp như: kích thước miếng thực phẩm, nhiệt độ và thời gian tương ứng đủ để đạt được thành phẩm theo yêu cầu. Thông thường khi gia nhiệt, tùy theo kích thước của miếng thực phẩm và loại thực phẩm: nhiệt độ bên trong miếng thực phẩm cần đạt được từ 63⁰C - 74⁰C và giữ ở nhiệt độ này ít nhất là 15 giây.

- Chỉ sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến... trong danh mục được phép sử dụng; sử dụng đúng liều lượng, đúng cách thức theo quy định.

- Nước dùng trong sản xuất, chế biến thực phẩm phải là nước sạch theo quy định (QCVN 01: 2009/BYT).

- Các chất tẩy, rửa, sát trùng dụng cụ chế biến phải là những hoá chất không gây hại đến sức khỏe cho con người và môi trường.

3. Bao gói thực phẩm an toàn

- Đồ đựng, bao gói thực phẩm phải được làm từ vật liệu an toàn, không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, không thủng, không rỉ sét, có nắp đậy kín, dễ chùi rửa.

- Bao bì, đồ bao gói chứa đựng thực phẩm phải đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

II. Bảo quản thực phẩm an toàn

Bảo quản thực phẩm là để giữ được chất lượng thực phẩm như ban đầu (tự nhiên) không bị hư hỏng, nhiễm bẩn, biến chất trong thời hạn bảo quản. Mục tiêu cụ thể của bảo quản thực phẩm là bảo vệ thực phẩm để không bị ô nhiễm bởi vi sinh vật, hoá chất và môi trường vật lý.

Vi sinh vật luôn có trong thực phẩm, do vậy tiêu diệt và ngăn cản sự hoạt động của các loại vi khuẩn, nấm mốc, nấm men và đề phòng sự phát triển sinh sản của chúng trong thực phẩm luôn phải đề cập tới trong bảo quản thực phẩm.

1. Các phương pháp bảo quản phòng ngừa vi sinh vật trong thực phẩm

Vi sinh vật thường cần không khí, độ ẩm, chất dinh dưỡng, và nhiệt độ ẩm để phát triển, do vậy, các biện pháp phòng ngừa cần dựa trên một số nguyên tắc và điều kiện cơ bản sau:

- Biện pháp vô khuẩn để đề phòng gây ô nhiễm thực phẩm.
- Biện pháp giữ nguyên trạng thái tĩnh sinh học của vi sinh vật để phòng sự phát triển của vi khuẩn trong thực phẩm bằng các biện pháp khống chế nhiệt độ, độ ẩm, hoạt tính của nước, áp suất thẩm thấu và các chất bảo quản khác nhau...
- Biện pháp tiêu hủy, diệt vi sinh vật, diệt toàn bộ các vi khuẩn, nấm mốc, nấm men và cả bào tử ở các nhiệt độ khác nhau như nấu chín, thanh trùng kiểu Pasteur, đóng hộp, và chiếu xạ, ion hoá thực phẩm v.v..

1.1 Biện pháp sử dụng nhiệt độ

Thời gian cần thiết để giữ được nhiệt độ tối ưu diệt vi sinh vật phụ thuộc vào hoạt tính của nước trong thực phẩm. Thực phẩm khô có ít nước cần phải có thời gian lâu hơn mới đạt được hệ số nhiệt độ thích hợp để diệt vi sinh vật vì khả năng truyền nhiệt có kém hơn so với thực phẩm có nhiều nước.

- Diệt khuẩn bằng kỹ thuật Pasteur ở nhiệt độ 63-66⁰C trong 30 phút hoặc 71-72⁰C trong 15 giây, 89⁰C trong 1/2 giây, 94⁰C trong 0,1 giây và 100⁰C trong 0,01 giây.

- Diệt khuẩn bằng nhiệt độ cao (*Ultra Heat Temperature - UHT*): sử dụng nhiệt độ 132⁰C không ít hơn 1 giây.

- Trong sản xuất đồ hộp thực phẩm: đã diệt khuẩn bằng nhiệt độ cao thích hợp và thêm công đoạn đuổi hết không khí, oxygen trong hộp ra ngoài trước khi đóng kín hộp phòng ngừa trường hợp vi khuẩn sống sót cũng không có ôxy để phát triển.

- Bảo quản bằng sử dụng nhiệt độ thấp: Để lạnh thực phẩm: giữ nhiệt độ không quá 5⁰C có thể ngăn cản làm chậm quá trình phát triển của vi khuẩn gây bệnh trong thực phẩm. Tuy nhiên, có nhiều loại vi sinh vật có nhu cầu dinh dưỡng cao thường gây biến chất thực phẩm và một số vi khuẩn gây bệnh vẫn có thể phát triển ngay tại nhiệt độ 0⁰C.

- Bảo quản thực phẩm bằng tủ lạnh cần lưu ý
 - + Không để thực phẩm đã chế biến dưới thực phẩm chưa chế biến.
 - + Không để các hộp đựng thực phẩm không có nắp đậy chồng lên nhau.
 - + Không đặt trực tiếp thực phẩm không được bao gói vào trong tủ lạnh.
 - + Không để quá nhiều thực phẩm làm chật tủ lạnh gây cản trở việc lưu thông không khí trong tủ lạnh, dẫn đến thực phẩm không được làm lạnh nhanh.
 - + Không để ngay thực phẩm vừa chế biến nóng vào tủ lạnh. Cần để thực phẩm nguội dần ở nhiệt độ phòng trong khoảng 15-20 phút trước khi cho vào tủ lạnh.

- Bảo quản bằng phương pháp cấp đông:

+ Khi nhiệt độ thấp hơn nhiệt độ đông lạnh, hình thành các tinh thể đóng băng sẽ dẫn đến sự giảm ngừng đột ngột số lượng các tế bào do bị shock. Ngay sát sau thời gian giảm các tế bào, tỷ lệ chết sẽ chậm và một số chủng vi sinh vật sẽ có thể tồn tại với thời gian dài hơn.

+ Hầu hết các thực phẩm bảo quản đông lạnh đều sử dụng kỹ thuật cấp đông trong thời gian nhanh ít hơn 30 phút. Tại một số cơ sở thương nghiệp giữ bảo quản đông lạnh thực phẩm, thời gian hạ nhiệt độ tới nhiệt độ đông lạnh (-18°C) rất nhanh, thường dưới 20 phút hoặc ít hơn.

+ Kỹ thuật đông lạnh có thể sử dụng kết hợp với kỹ thuật hấp, trần, làm trắng thực phẩm nhằm giảm số lượng vi sinh vật có trong thực phẩm.

1.2. Bảo quản bằng phương pháp sấy khô

- Có nhiều kỹ thuật để phơi sấy làm khô thực phẩm như làm bốc hơi dưới ánh sáng mặt trời, hoặc dùng luồng không khí nóng, sấy khô bằng trục rulô, sấy phun khô, hoặc sấy phun làm thăng hoa.

- Thực phẩm được bảo quản bằng phương pháp này là hoa, quả, thực phẩm có nhiều xơ, thịt và cá,...

- Men trong thực phẩm cũng bị ngừng hoạt động do thực phẩm thường được trần hấp (làm trắng) trước khi sấy.

1.3. Sấy hun khói

- Hun khói nóng là dạng nướng, đưa thực phẩm nướng trên ngọn lửa trong điều kiện bão hoà khói. Thực phẩm được bảo quản dưới dạng hun khói thường ướt có thời gian bảo quản ngắn và cần được bảo quản trong điều kiện lạnh do lượng nước ở trong thực phẩm vẫn còn ở tỷ lệ cao.

- Hun khói lạnh: thường sử dụng nhiệt độ thấp ($32^{\circ}\text{C} - 43^{\circ}\text{C}$). Một số thực phẩm thường chỉ hun khói lạnh trong thời gian ngắn, nhưng phần lớn thực phẩm hun khói lạnh kéo dài trong một số ngày hoặc hàng tuần. Trong thời gian đó thực phẩm sẽ mất nước dần và bão hoà lượng khói lớn.

- Tất cả các loại thực phẩm xông khói thường không bảo quản được lâu, để thời gian bảo quản lâu hơn, người ta thường thêm vào một lượng muối thích hợp.

1.4. Bảo quản sử dụng nồng độ thẩm thấu cao

- Giảm hoạt tính của nước trong thực phẩm và ngăn cản các chất dinh dưỡng từ môi trường qua màng tế bào vi sinh vật, có 2 biện pháp tạo nồng độ thẩm thấu cao trong thực phẩm là sử dụng muối và đường.

- Có 3 phương pháp muối để bảo quản thực phẩm

+ Muối khô: Thực phẩm sẽ hấp thụ lượng muối cao, và nước muối luôn luôn chảy thoát ra ngoài.

+ Muối ướt: Muối và nước trong thực phẩm được hoà tan thành dung dịch muối và bảo quản thực phẩm.

+ Muối trong dung dịch đã có sẵn nồng độ muối thích hợp.

- Do một số loại vi sinh vật gây bệnh như *Vibrio cholerae* có thể sống rất nhiều ngày trong dung dịch muối nhạt nên muối thường kết hợp một lượng muối khác để bảo quản thực phẩm.

- Bảo quản thực phẩm bằng sử dụng nồng độ đường thích hợp không thấp hơn 60%. Một số nấm mốc, nấm men cũng có thể phát triển ở nồng độ đường cao, nên cần bổ sung thêm kỹ thuật bao gói kính và kết hợp với diệt khuẩn để bảo quản lâu hơn.

1.5. Bảo quản với nồng độ pH thích hợp và lên men

- Có rất nhiều loại vi khuẩn bị ngừng hoạt động trong môi trường có nồng độ axit cao. Axit hoá môi trường thực phẩm bằng cách cho thêm acid vào thực phẩm hoặc lên men thực phẩm để đạt được độ pH dưới 4 độ. Trong kỹ thuật lên men thường sử dụng chủng *Lactobacillus* để sản xuất acid lactic.

- Trong quá trình lên men, có một số thành phần khác được hình thành và có tác dụng ngăn cản sự phát triển của vi sinh vật lên men lactic, gây bệnh và làm biến chất hư hỏng thực phẩm.

1.6. Bảo quản bằng các chất bảo quản

Có khá nhiều chất hoá học phụ gia bảo quản thực phẩm để ngăn cản sự phát triển và tiết chất độc của một số chủng vi sinh vật như: acid benzoic, boric, propionic và muối của chúng. Cũng có thể sử dụng kết hợp thêm các acid hữu cơ (acetic, lactic) và muối ăn.

1.7. Bảo quản bằng chiếu xạ thực phẩm

- Sử dụng kỹ thuật chiếu tia xạ gamma từ nguồn Cobalt 60 cùng với kỹ thuật kích electron, Tổ chức Y tế thế giới (WHO) đã đánh giá chất lượng và mức độ ATTP đã qua chiếu xạ từ những năm 1980 và xác định kỹ thuật chiếu xạ với liều chiếu nhỏ hơn 10 kilogray (Kgy) không gây ảnh hưởng tới sức khoẻ con người.

- Với liều thấp hơn, chiếu xạ thực phẩm sẽ phòng ngừa và ngăn sự nảy mầm của khoai tây, hành, diệt côn trùng và kéo dài thời gian bảo quản. Với liều trung bình từ 1 đến 10 kilogray có thể giảm sự ô nhiễm vi khuẩn gây bệnh như *Salmonella*; sử dụng trong bảo quản gia cầm, tôm, chân ếch. Với liều cao hơn đã được sử dụng để diệt các loại vi khuẩn có bào tử gây ô nhiễm trong các loại rau củ và gia vị.

2. Điều kiện kho bảo quản nguyên liệu, thực phẩm

- Nguyên liệu thô phải được phân loại và lưu giữ từng loại riêng biệt.

- Kho bảo quản nguyên liệu thô cần được thiết kế, trang bị thiết bị phù hợp với loại thực phẩm cần bảo quản. Có quạt thông gió và tốt nhất là có máy điều hoà không khí. Tùy theo loại thực phẩm, có máy điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm (tủ bảo quản đông lạnh, tủ lạnh, bảo quản mát, bảo quản nhiệt độ thường...). Phải có máy ghi nhiệt độ, độ ẩm để theo dõi hàng ngày.

- Thực phẩm đóng hòm, bao, túi,... phải để trên các kệ kê cách mặt sàn ít nhất 20 cm, cách tường kho ít nhất 30 cm, cách trần tối thiểu 50 cm và giữa các lô, các kệ cần có lối đi để dễ kiểm tra.

- Kho phải sắp xếp ngăn nắp, trật tự theo nguyên tắc hàng vào trước ra trước.

- Không được để các hàng không phải thực phẩm vào kho thực phẩm.

- Phải có biện pháp phòng chống động vật gây hại, côn trùng, các mối nguy hoá học, vật lý nhiễm vào thực phẩm khi bảo quản thực phẩm trong kho.

- Có chế độ khử trùng tẩy uế kho, chế độ kiểm tra, chế độ xuất, nhập kho.

III. Bảo đảm ATTP trong vận chuyển thực phẩm

1. Phương tiện vận chuyển

- Được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch. Phải được cọ rửa, làm vệ sinh, khử trùng định kỳ sau mỗi lần vận chuyển thực phẩm.

- Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hoá độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm hoặc trước đó không được vận chuyển hoá chất, vật liệu xây dựng...

- Bảo đảm điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển: Thực phẩm đóng thành các đơn vị, suất ăn, thành các thùng, hòm... được đậy kín khi vận chuyển. Sắp xếp khi vận chuyển để đảm bảo không đổ vỡ, ô nhiễm, chống ruồi, bọ, bụi... Tốt nhất có phương tiện vận chuyển chuyên dụng cho thực phẩm.

2. Chế độ vận chuyển

Tùy theo loại thức ăn, thực phẩm mà quy định chế độ vận chuyển thích hợp. Với thực phẩm cần bảo quản lạnh, phải dùng xe bảo ôn hoặc ướp đá trong suốt quá trình vận chuyển.

Phần 4

KHÁI QUÁT VỀ HỆ THỐNG PHÂN TÍCH CÁC MỐI NGUY VÀ KIỂM SOÁT ĐIỂM TRỌNG YẾU (Hazar Analysis Critical Control Point- HACCP)

I. Chương trình thực hành sản xuất tốt (Good Manufacture Practices-GMP)

1. Thực hành sản xuất tốt là gì?

- Điều kiện thực hành sản xuất tốt là các biện pháp, thao tác thực hành cần tuân thủ để đảm bảo sản xuất ra những sản phẩm đạt yêu cầu chất lượng, vệ sinh an toàn,

- Thực hành sản xuất tốt là một quy phạm sản xuất và được áp dụng cho các cơ sở sản xuất thực phẩm. Dựa vào quy phạm này, các cơ sở sản xuất thực phẩm xây dựng các quy phạm cụ thể tùy theo điều kiện quy mô, trình độ công nghệ của từng cơ sở.

2. Nội dung cơ bản của điều kiện thực hành sản xuất tốt

- Nội dung cơ bản của điều kiện thực hành sản xuất tốt bao gồm kiểm soát tốt tất cả các yếu tố liên quan đến chất lượng ATTP của sản phẩm từ thiết kế, xây lắp nhà xưởng, lắp đặt thiết bị, dụng cụ chế biến, yêu cầu về thiết kế, xây dựng các phương tiện và công trình vệ sinh, yêu cầu cấp, thoát nước và chuẩn bị chế biến đến quá trình chế biến, đóng gói, bảo quản và con người điều hành các hoạt động chế biến thực phẩm.

II. Lợi ích của việc áp dụng HACCP trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm

Hệ thống HACCP là hệ thống quản lý phòng ngừa tập trung vào kiểm soát các điểm tới hạn, trọng yếu (chứ không phải ở tất cả các công đoạn), dựa trên một cơ sở khoa học, thực tiễn tin cậy (quá trình phân tích, đánh giá mối nguy) và các biện pháp giám sát, kiểm soát có hiệu quả giúp giảm thiểu tới mức thấp nhất mức độ rủi ro có thể xảy ra đối với ATTP.

Việc thiết lập và áp dụng hệ thống HACCP đối với doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm sẽ mang lại các lợi ích sau:

1. Lợi ích với người tiêu dùng

- Giảm nguy cơ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm.
- Tăng sự tin cậy vào việc cung cấp và tiêu dùng thực phẩm.
- Cải thiện chất lượng cuộc sống (sức khỏe và kinh tế – xã hội).

2. Lợi ích với doanh nghiệp

- Nâng cao uy tín chất lượng đối với sản phẩm của mình, tăng tính cạnh tranh, khả năng chiếm lĩnh và mở rộng thị trường, đặc biệt đối với thực phẩm xuất khẩu.

- Việc áp dụng hệ thống HACCP trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm là cơ sở giúp doanh nghiệp trong việc tiếp thị về cam kết của doanh nghiệp với người tiêu dùng trong việc bảo đảm ATTP của sản phẩm do mình sản xuất, kinh doanh. Tạo lòng tin với người tiêu dùng và bạn hàng, nhờ đó gia tăng được số lượng tiêu dùng sản phẩm.

- Giúp doanh nghiệp cải tiến năng lực quản lý ATTP, cải tiến quá trình sản xuất và cải thiện môi trường, giảm chi phí do giảm số lượng sản phẩm hỏng và phải thu hồi

- Là căn cứ để cơ quan chức năng có thẩm quyền xem xét tạo điều kiện thuận lợi cho doanh nghiệp trong việc công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định ATTP và giảm tần suất kiểm tra đối với cơ sở và giám sát định kỳ các lô sản phẩm.

- Là cơ sở đảm bảo điều kiện thuận lợi cho việc đàm phán, ký kết hợp đồng thương mại trong nước cũng như xuất khẩu.

- Là cơ sở của chính sách ưu tiên đầu tư, đào tạo của Nhà nước cũng như các đối tác nước ngoài.

III. Thực hành vệ sinh tốt (*Sanitation Standard Operating Procedures*)

1. Thực hành vệ sinh tốt là gì?

Thực hành vệ sinh tốt là các quy phạm vệ sinh dùng để đạt được các yêu cầu vệ sinh chung đề ra trong thực hành sản xuất tốt.

2. Phân biệt thực hành sản xuất tốt và thực hành vệ sinh tốt

- Thực hành sản xuất tốt quy định các yêu cầu vệ sinh chung và biện pháp ngăn ngừa các yếu tố ô nhiễm vào thực phẩm do điều kiện vệ sinh kém, kiểm soát tất cả những yếu tố liên quan đến chất lượng vệ sinh ATTP của sản phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, từ khâu tiếp nhận nguyên liệu đến thành phẩm cuối cùng.

- Thực hành vệ sinh tốt là quy phạm vệ sinh (hay quy trình làm vệ sinh) và thủ tục kiểm soát vệ sinh, dùng để đạt được các yêu cầu vệ sinh chung của thực hành sản xuất tốt.

3. Nội dung của quy phạm thực hành tốt vệ sinh

- Thực hành tốt vệ sinh SSOP có 11 nội dung.

1) Vệ sinh an toàn của nguồn nước

2) Vệ sinh an toàn của nước đá

3) Các bề mặt tiếp xúc với sản phẩm

- 4) Ngăn ngừa sự ô nhiễm chéo
- 5) Vệ sinh cá nhân
- 6) Bảo vệ sản phẩm không bị nhiễm bẩn
- 7) Sử dụng, bảo quản hoá chất
- 8) Sức khoẻ công nhân
- 9) Kiểm soát động vật gây hại
- 10) Chất thải
- 11) Thu hồi sản phẩm.

- Tuỳ theo đặc điểm, loại hình sản xuất, sản phẩm sản xuất mà nội dung có thay đổi, ví dụ cơ sở không sử dụng nước đá thì không cần kiểm soát nội dung này.

- Thực hành sản xuất tốt và thực hành vệ sinh tốt chính là 2 điều kiện tiên quyết phải có trước khi triển khai chương trình HACCP.

IV. Các nguyên tắc xây dựng hệ thống HACCP

HACCP là một hệ thống quản lý theo dõi nhằm phát hiện, đánh giá các mối nguy và các nguy cơ xảy ra trong quá trình sản xuất, lưu thông, phân phối cũng như sử dụng các sản phẩm, thực hiện biện pháp kiểm soát tại các điểm trọng yếu để bảo đảm an toàn các sản phẩm thực phẩm.

Để triển khai hệ thống HACCP, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cần xây dựng và thực hiện theo trình tự 7 bước (hay còn gọi 7 nguyên tắc) như sau:

1. Xác định các mối nguy và đánh giá mức độ nghiêm trọng và nguy cơ xảy ra của chúng

Mối nguy là yếu tố sinh học, hoá học hoặc vật lý có thể làm cho thực phẩm không an toàn cho người sử dụng.

Các mối nguy này có thể tìm thấy ở các nguyên liệu tươi sống, bán sản phẩm hoặc các sản phẩm cuối cùng của quá trình chế biến.

Các điều kiện dẫn đến mối nguy bao gồm cả sự tồn tại và phát triển của vi sinh vật ở mức độ không thể chấp nhận được trong sản phẩm từ dây truyền sản xuất và môi trường.

Sự tái ô nhiễm ở mọi công đoạn, ngay khi phân phối, buôn bán và chuẩn bị cũng phải coi là điều kiện tạo nên mối nguy.

2. Xác định các điểm kiểm soát tới hạn để không chế các mối nguy đã được phát hiện

Điểm kiểm soát trọng yếu (Critical Control Point/CCP) là điểm mà tại đó có thể tiến hành các biện pháp kiểm soát nhằm ngăn ngừa, loại trừ hoặc giảm thiểu đáng kể mối nguy ATTP đến mức có thể chấp nhận được.

3. Thiết lập các ngưỡng tới hạn

Ngưỡng tới hạn là tiêu chí cần phải đạt đối với từng biện pháp phòng ngừa liên quan đến từng điểm kiểm soát tới hạn.

Ví dụ: Thanh trùng sữa trong 15 giây ở nhiệt độ 72⁰C, là chấp nhận được. Khi nhiệt độ thanh trùng thấp hơn 72⁰C trong 15 giây hoặc thời gian thanh trùng ngắn hơn 15 giây ở 72⁰C là không chấp nhận được.

4. Giám sát điểm kiểm soát tới hạn

Giám sát điểm kiểm soát tới hạn là việc thực hiện các quan sát, phép đo theo trình tự định trước, các thông số cần kiểm soát để đánh giá xem điểm kiểm soát đó có nằm trong tầm kiểm soát hay không. Nếu thực hiện tốt giám sát này thì các hành động sửa chữa có thể tiến hành một cách nhanh chóng khi phát hiện ra những thông số chưa đạt hoặc vượt quá giá trị tới hạn.

5. Thực hiện các hành động sửa chữa chữa đối với các giá trị tới hạn chưa đạt

Khi theo dõi phát hiện được việc thực hiện các chỉ tiêu đặt ra chưa đạt yêu cầu thì cần phải lập tức có biện pháp khắc phục sửa chữa.

Ví dụ: khi phát hiện nhiệt độ thanh trùng sữa thấp hơn 72⁰C thì phải thanh trùng lại, điều chỉnh lại hệ thống đun nóng và kiểm tra lại quá trình thanh trùng để tìm nguyên nhân xảy ra. Khi đã xác minh được nguyên nhân, các công việc sửa chữa tiếp theo cần được triển khai để phòng ngừa sự tái diễn.

Công việc sửa chữa đã được coi là một kết quả của thẩm tra nhằm củng cố kế hoạch HACCP. Kế hoạch HACCP mô tả những điều cần phải làm, khi nào, ở đâu với tần số xuất hiện nào.

6. Các thủ tục lưu trữ hồ sơ

- Lưu trữ hồ sơ là việc tư liệu hoá mọi hoạt động được thực hiện trong kế hoạch HACCP nhằm đảm bảo quá trình thực hiện kế hoạch HACCP được kiểm soát.

- Lưu trữ hồ sơ là một việc cần thiết của hệ thống HACCP, là bằng chứng quan trọng chứng minh một kế hoạch HACCP có được xây dựng chính xác, đúng thủ tục, vận hành một cách triệt để hay không.

7. Thủ tục thẩm tra

Thẩm tra là việc áp dụng các phương pháp, thủ tục, phép thử và các cách đánh giá khác nhằm xem xét tính hợp lý của kế hoạch HACCP và xác định sự tuân thủ theo kế hoạch HACCP trong thực tế sản xuất, chế biến thực phẩm. V. Hướng dẫn áp dụng hệ thống HACCP:

Trước khi áp dụng HACCP cho bất cứ cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nào, thì cơ sở đó cần phải bảo đảm đang duy trì hoạt động tuân thủ theo các quy định về vệ sinh ATTP, các tiêu chuẩn về quy phạm thực hành.

Yếu tố tiên quyết bảo đảm thành công cho việc xây dựng và áp dụng hệ thống HACCP ở cơ sở là sự cam kết thực hiện của lãnh đạo cao nhất và hàng ngũ cán bộ chủ chốt của doanh nghiệp và được thể hiện cụ thể trong:

- + Xác định mục tiêu chính sách ATTP của doanh nghiệp.
- + Cam kết thực hiện triệt để các yêu cầu đề ra trong kế hoạch HACCP.
- + Đầu tư thích đáng về vật chất kỹ thuật để duy trì, nâng cấp cơ sở hạ tầng nhằm đảm bảo điều kiện tiên quyết của chương trình PRP.
- + Đầu tư vật chất, thời gian, sự quan tâm đảm bảo điều kiện hoạt động tốt nhất có thể của các thành viên trong đội HACCP.
- + Giao trách nhiệm cho các bộ phận có liên quan tới hệ thống phải hoàn thành tốt nhiệm vụ đơn vị mình được giao.
- + Đảm bảo sự thống nhất về luật pháp, chính sách của Nhà nước với quá trình xây dựng và áp dụng hệ thống. Đáp ứng các yêu cầu về ATTP, thông tin cho người tiêu dùng, thu hồi, xử lý sản phẩm không phù hợp bảo vệ lợi ích của khách hàng và người tiêu dùng về phương diện vệ sinh ATTP.
- + Cam kết thực hiện việc phân tích đánh giá và kiểm soát, phòng ngừa hiệu quả các mối nguy ATTP còn phải bao gồm việc xác định rõ phạm vi giới hạn áp dụng HACCP đối với doanh nghiệp ở cấp lãnh đạo cao nhất và được công bố trong văn bản phê duyệt và quyết định thực hiện hệ thống HACCP tại doanh nghiệp. Với trách nhiệm điều hành doanh nghiệp, ban lãnh đạo cần định kỳ xem xét tính hiệu quả và sự phù hợp của quá trình xây dựng và áp dụng hệ thống của doanh nghiệp, đảm bảo thực hiện cam kết đáp ứng yêu cầu của khách hàng, đòi hỏi của cơ quan quản lý nhà nước, chính sách ATTP của doanh nghiệp.

Để áp dụng hệ thống HACCP ở doanh nghiệp cần thực hiện theo thứ tự 12 bước sau đây:

- 1) Bước 1: Lập đội HACCP
- 2) Bước 2: Mô tả sản phẩm
- 3) Bước 3: Xác định mục đích sử dụng
- 4) Bước 4: Thiết lập sơ đồ tiến trình sản xuất
- 5) Bước 5: Xác định tại chỗ sơ đồ tiến trình sản xuất
- 6) Bước 6: Lập danh sách tất cả các mối nguy tiềm tàng (Tiến hành phân tích mối nguy và Nghiên cứu các biện pháp kiểm soát)
- 7) Bước 7: Xác định các điểm kiểm soát tới hạn (CCP)
- 8) Bước 8: Lập các giới hạn tới hạn cho từng CCP
- 9) Bước 9: Thiết lập một hệ thống giám sát cho từng CCP
- 10) Bước 10: Thiết lập các hành động khắc phục
- 11) Bước 11: Thiết lập các thủ tục thẩm tra xác nhận
- 12) Bước 12: Thiết lập tài liệu và lưu giữ hồ sơ.

Phần 5

QUẢN LÝ CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM

I. Kiểm tra, chứng nhận điều kiện đảm bảo ATTP cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản

1. Phạm vi điều chỉnh

Việc cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP được thực hiện đối với từng cơ sở sản xuất, kinh doanh, từng nhà máy sản xuất độc lập tại một địa điểm, trừ các trường hợp sau:

- Sản xuất ban đầu nhỏ lẻ;
- Sản xuất, kinh doanh thực phẩm không có địa điểm cố định;
- Sơ chế nhỏ lẻ; Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ;
- Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn;
- Cơ sở đã được cấp một trong các Giấy chứng nhận: GMP, HACCP, ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000 hoặc tương đương còn hiệu lực.

2. Đối tượng áp dụng

a) Cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm nông lâm thủy sản có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc giấy chứng nhận đầu tư hoặc giấy chứng nhận kinh tế trang trại; tàu cá lắp máy có tổng công suất máy chính từ 90CV trở lên;

b) Cơ sở thu gom, sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Nông nghiệp và PTNT;

c) Cơ sở sản xuất, kinh doanh nước đá sử dụng để bảo quản, chế biến sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Nông nghiệp và PTNT;

d) Cơ sở sản xuất kinh doanh dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng sản phẩm thực phẩm gắn liền cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản;

đ) Cơ sở sản xuất nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

3. Thành phần hồ sơ

a) Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận ATTP (theo mẫu);

b) Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc giấy chứng nhận đầu tư có ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm hoặc giấy chứng nhận kinh tế trang trại (ngoại trừ đối với tàu cá lắp máy có tổng công suất máy chính từ 90CV trở lên): bản sao công chứng hoặc bản sao kèm theo bản chính để đối chiếu;

c) Bản thuyết minh về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở theo Phụ lục 2 (ngoại trừ đối với tàu cá lắp máy có tổng công suất máy chính từ 90CV trở lên);

d) Danh sách chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm đã được cấp giấy xác nhận kiến thức về ATTP (có xác nhận của cơ sở sản xuất, kinh doanh);

đ) Danh sách chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất kinh doanh thực phẩm đã được cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp xác nhận đủ sức khỏe (có xác nhận của cơ sở sản xuất, kinh doanh).

II. Ký cam kết điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ

1. Đối tượng áp dụng

Đối tượng áp dụng bao gồm: Hộ gia đình hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản, thu hái, đánh bắt, khai thác nông lâm thủy sản và sản xuất muối (Không có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh). Có sản phẩm bán ra thị trường.

2. Xử lý cơ sở vi phạm sau cam kết

a) Đối với các cơ sở vi phạm cam kết lần đầu: nhắc nhở cơ sở tuân thủ bản cam kết.

b) Đối với các cơ sở vi phạm cam kết lần thứ hai: công khai việc cơ sở không thực hiện đúng cam kết sản xuất thực phẩm an toàn.

c) Đối với cơ sở vi phạm cam kết gây hậu quả nghiêm trọng hoặc cơ sở vi phạm cam kết từ lần thứ 3 trở đi: Tùy theo mức độ vi phạm Cơ quan được phân công quản lý kiến nghị cơ quan có thẩm quyền xử lý vi phạm theo quy định pháp luật hiện hành.

III. Tự công bố sản phẩm

1. Đối tượng áp dụng

Áp dụng đối với thực phẩm nông lâm thủy sản đã qua chế biến bao gói sẵn.

2. Hồ sơ tự công bố sản phẩm

Hồ sơ tự công bố sản phẩm bao gồm:

a) Bản tự công bố sản phẩm theo hướng dẫn;

b) Phiếu kết quả kiểm nghiệm an toàn thực phẩm của sản phẩm trong thời hạn 12 tháng tính đến ngày nộp hồ sơ được cấp bởi phòng kiểm nghiệm được chỉ định hoặc phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025 gồm các chỉ tiêu an toàn do Bộ Y tế ban hành theo nguyên tắc quản lý rủi ro phù hợp với quy định của quốc tế hoặc các chỉ tiêu an toàn theo các quy chuẩn, tiêu chuẩn tương ứng do tổ chức, cá nhân công bố trong trường hợp chưa có quy định của Bộ Y tế (bản chính hoặc bản sao chứng thực).

3. Trình tự tự công bố sản phẩm

Việc tự công bố sản phẩm được thực hiện theo trình tự sau:

a) Tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm trên phương tiện thông tin đại chúng hoặc trang thông tin điện tử của mình hoặc niêm yết công khai tại trụ sở của tổ chức, cá nhân và nộp 01 (một) bản qua đường bưu điện hoặc trực tiếp đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.

b) Ngay sau khi tự công bố sản phẩm, tổ chức, cá nhân được quyền sản xuất, kinh doanh sản phẩm và chịu trách nhiệm hoàn toàn về an toàn của sản phẩm đó;

c) Cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền tiếp nhận bản tự công bố của tổ chức, cá nhân để lưu trữ hồ sơ và đăng tải tên tổ chức, cá nhân và tên các sản phẩm tự công bố trên trang thông tin điện tử của cơ quan tiếp nhận.

Trong trường hợp tổ chức, cá nhân có từ 02 (hai) cơ sở sản xuất trở lên cùng sản xuất một sản phẩm thì tổ chức, cá nhân chỉ nộp hồ sơ tại một cơ quan quản lý nhà nước ở địa phương có cơ sở sản xuất do tổ chức, cá nhân lựa chọn. Khi đã lựa chọn cơ quan quản lý nhà nước để nộp hồ sơ thì các lần tự công bố tiếp theo phải nộp hồ sơ tại cơ quan đã lựa chọn trước đó.

3. Các tài liệu trong hồ sơ tự công bố phải được thể hiện bằng tiếng Việt; trường hợp có tài liệu bằng tiếng nước ngoài thì phải được dịch sang tiếng Việt và được công chứng. Tài liệu phải còn hiệu lực tại thời điểm tự công bố.

4. Trường hợp sản phẩm có sự thay đổi về tên sản phẩm, xuất xứ, thành phần cấu tạo thì tổ chức, cá nhân phải tự công bố lại sản phẩm. Các trường hợp có sự thay đổi khác, tổ chức, cá nhân thông báo bằng văn bản về nội dung thay đổi đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền và được sản xuất, kinh doanh sản phẩm ngay sau khi gửi thông báo.

IV. Những hành vi bị cấm trong sản xuất kinh doanh thực phẩm

1. Sử dụng nguyên liệu không thuộc loại dùng cho thực phẩm để chế biến thực phẩm.

2. Sử dụng nguyên liệu thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc không bảo đảm an toàn để sản xuất, chế biến thực phẩm.

3. Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, ngoài danh mục được phép sử dụng hoặc trong danh mục được phép sử dụng nhưng vượt quá giới hạn cho phép; sử dụng hóa chất không rõ nguồn gốc, hóa chất bị cấm sử dụng trong hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

4. Sử dụng động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc chết không rõ nguyên nhân, bị tiêu hủy để sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

5. Sản xuất, kinh doanh

a) Thực phẩm vi phạm quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa;

b) Thực phẩm không phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật tương ứng;

c) Thực phẩm bị biến chất;

d) Thực phẩm có chứa chất độc hại hoặc nhiễm chất độc, tác nhân gây ô nhiễm vượt quá giới hạn cho phép;

đ) Thực phẩm có bao gói, đồ chứa đựng không bảo đảm an toàn hoặc bị vỡ, rách, biến dạng trong quá trình vận chuyển gây ô nhiễm thực phẩm;

e) Thịt hoặc sản phẩm được chế biến từ thịt chưa qua kiểm tra thú y hoặc đã qua kiểm tra nhưng không đạt yêu cầu;

g) Thực phẩm không được phép sản xuất, kinh doanh để phòng, chống dịch bệnh;

h) Thực phẩm chưa được đăng ký bản công bố hợp quy tại cơ quan nhà nước có thẩm quyền trong trường hợp thực phẩm đó thuộc diện phải được đăng ký bản công bố hợp quy;

i) Thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc quá thời hạn sử dụng.

6. Sử dụng phương tiện gây ô nhiễm thực phẩm, phương tiện đã vận chuyển chất độc hại chưa được tẩy rửa sạch để vận chuyển nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm.

7. Cung cấp sai hoặc giả mạo kết quả kiểm nghiệm thực phẩm.

8. Che dấu, làm sai lệch, xóa bỏ hiện trường, bằng chứng về sự cố an toàn thực phẩm hoặc các hành vi cố ý khác cản trở việc phát hiện, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.

9. Người mắc bệnh truyền nhiễm tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

10. Sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại cơ sở không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.

11. Quảng cáo thực phẩm sai sự thật, gây nhầm lẫn đối với người tiêu dùng.

12. Đăng tải, công bố thông tin sai lệch về an toàn thực phẩm gây bức xúc cho xã hội hoặc thiệt hại cho sản xuất, kinh doanh.

13. Sử dụng trái phép lòng đường, vỉa hè, hành lang, sân chung, lối đi chung, diện tích phụ chung để chế biến, sản xuất, kinh doanh thức ăn đường phố.

V. Những hành vi vi phạm trong sản xuất kinh doanh thực phẩm

1. Vi phạm về điều kiện ATTP đối với sản phẩm thực phẩm.

2. Vi phạm về điều kiện bảo đảm ATTP trong SXKD thực phẩm.

3. Vi phạm về điều kiện ATTP đối với xuất khẩu, nhập khẩu thực phẩm.

4. Vi phạm về điều kiện thông tin, giáo dục, truyền thông về ATTP.

5. Vi phạm về điều kiện kiểm nghiệm thực phẩm.

6. Vi phạm về điều kiện phân tích nguy cơ, phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về ATTP.

7. Vi phạm về điều kiện truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không an toàn.

VI. Xử lý vi phạm về ATTP

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm thì tùy theo tính chất, mức độ vi phạm mà bị xử lý vi phạm hành chính hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự, nếu gây thiệt hại thì phải bồi thường và khắc phục hậu quả theo quy định của pháp luật.

2. Người lợi dụng chức vụ, quyền hạn vi phạm quy định của Luật ATTP hoặc các quy định khác của pháp luật về an toàn thực phẩm thì tùy theo tính chất, mức độ vi phạm mà bị xử lý kỷ luật hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự, nếu gây thiệt hại thì phải bồi thường theo quy định của pháp luật.

VII. Trách nhiệm của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản

1. Trách nhiệm của người sản xuất thực phẩm nông lâm thủy sản

a) Tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, bảo đảm ATTP trong quá trình sản xuất và chịu trách nhiệm về ATTP do mình sản xuất;

b) Tuân thủ quy định của Chính phủ về tăng cường vi chất dinh dưỡng mà thiếu hụt sẽ ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng;

c) Thông tin đầy đủ, chính xác về sản phẩm trên nhãn, bao bì, trong tài liệu kèm theo thực phẩm theo quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa;

d) Thiết lập quy trình tự kiểm tra trong quá trình sản xuất thực phẩm;

đ) Thông tin trung thực về ATTP; cảnh báo kịp thời, đầy đủ, chính xác về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm, cách phòng ngừa cho người bán hàng và người tiêu dùng; thông báo yêu cầu về vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, sử dụng thực phẩm;

e) Kịp thời ngừng sản xuất, thông báo cho các bên liên quan và có biện pháp khắc phục hậu quả khi phát hiện thực phẩm không an toàn hoặc không phù hợp tiêu chuẩn đã công bố áp dụng, quy chuẩn kỹ thuật tương ứng;

g) Lưu giữ hồ sơ, mẫu thực phẩm, các thông tin cần thiết theo quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm; thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định tại Điều 54 của Luật ATTP;

h) Thu hồi, xử lý thực phẩm quá thời hạn sử dụng, không bảo đảm an toàn. Trong trường hợp xử lý bằng hình thức tiêu hủy thì việc tiêu hủy thực phẩm phải tuân theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường, quy định khác của pháp luật có liên quan và phải chịu toàn bộ chi phí cho việc tiêu hủy đó;

i) Tuân thủ quy định pháp luật, quyết định về thanh tra, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền;

k) Chi trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm theo quy định tại Điều 48 của Luật ATTP;

l) Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi thực phẩm không an toàn do mình sản xuất gây ra.

2. Trách nhiệm của người kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản

a) Tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm trong quá trình kinh doanh và chịu trách nhiệm về ATTP do mình kinh doanh;

b) Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm, nhãn thực phẩm và các tài liệu liên quan đến ATTP; lưu giữ hồ sơ về thực phẩm; thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định tại Điều 54 của Luật ATTP;

c) Thông tin trung thực về ATTP; thông báo cho người tiêu dùng điều kiện bảo đảm an toàn khi vận chuyển, lưu giữ, bảo quản và sử dụng thực phẩm;

d) Kịp thời cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm và cách phòng ngừa cho người tiêu dùng khi nhận được thông tin cảnh báo của tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu;

đ) Kịp thời ngừng kinh doanh, thông tin cho tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu và người tiêu dùng khi phát hiện thực phẩm không bảo đảm an toàn;

e) Báo cáo ngay với cơ quan có thẩm quyền và khắc phục ngay hậu quả khi phát hiện ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh truyền qua thực phẩm do mình kinh doanh gây ra;

g) Hợp tác với tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu, cơ quan nhà nước có thẩm quyền trong việc điều tra ngộ độc thực phẩm để khắc phục hậu quả, thu hồi hoặc xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn;

h) Tuân thủ quy định của pháp luật, quyết định về thanh tra, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền;

k) Chi trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm theo quy định tại Điều 48 của Luật ATTP;

l) Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi thực phẩm mất an toàn do mình kinh doanh gây ra.

VIII. Một số chính sách hỗ trợ cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn

1. Chính sách hỗ trợ tái cơ cấu ngành nông nghiệp đến năm 2020

a) Đối tượng áp dụng

Doanh nghiệp, hợp tác xã, tổ hợp tác (gọi chung là tổ chức); hộ gia đình, cá nhân, trang trại (gọi chung là cá nhân) tham gia các hoạt động sản xuất, kinh doanh, dịch vụ trong lĩnh vực nông nghiệp.

b) Phương thức hỗ trợ

Được thực hiện theo phương thức hỗ trợ sau đầu tư.

c) Đối với sản xuất rau an toàn tập trung chuyên canh

- Nội dung hỗ trợ:

Nội dung	Đơn vị	Mức hỗ trợ (triệu đồng)	
		Doanh nghiệp, cá nhân	Hợp tác xã, tổ hợp tác
Xây dựng, nâng cấp kết cấu hạ tầng	ha	140	150
Phí chứng nhận, tái chứng nhận tiêu chuẩn VietGAP	ha	7	8
Phí thuê kiểm soát chất lượng và dán tem	ha	15	18

- Điều kiện hưởng hỗ trợ:

+ Quy mô sản xuất từ 01 ha trở lên, nằm trong quy hoạch sản xuất rau an toàn tập trung của tỉnh;

+ Có dự án đầu tư phát triển rau an toàn và cam kết tiến độ triển khai dự án được Ủy ban nhân dân huyện, thị xã, thành phố chấp thuận;

+ Đã được chứng nhận đủ điều kiện sản xuất rau an toàn;

+ Có hợp đồng hoặc phương án tiêu thụ sản phẩm cho vùng sản xuất;

+ Có hợp đồng kiểm soát chất lượng với đơn vị có đủ điều kiện theo quy định của pháp luật.

d) Đối với sản xuất rau an toàn trong nhà lưới

- Nội dung hỗ trợ:

Hỗ trợ một lần chi phí đầu tư, xây dựng nhà lưới. Mức hỗ trợ 45.000 đồng/m² đối với doanh nghiệp, cá nhân; 50.000 đồng/m² đối với hợp tác xã, tổ hợp tác.

- Điều kiện hưởng hỗ trợ:

+ Quy mô nhà lưới từ 1.000 m² trở lên, nằm trong quy hoạch sản xuất rau an toàn của tỉnh;

+ Có dự án đầu tư sản xuất rau an toàn trong nhà lưới và cam kết tiến độ triển khai dự án được Ủy ban nhân dân huyện, thị xã, thành phố chấp thuận;

+ Có trang bị hệ thống tưới (gồm: máy bơm, dây dẫn, vòi phun...) và hệ thống điện phục vụ sản xuất trong nhà lưới;

+ Đã được chứng nhận đủ điều kiện sản xuất rau an toàn;

+ Có hợp đồng hoặc phương án tiêu thụ sản phẩm;

+ Có hợp đồng kiểm soát chất lượng với đơn vị có đủ điều kiện theo quy định của Nhà nước.

đ) Đối với tiêu thụ sản phẩm rau an toàn

- Nội dung hỗ trợ:

+ Đối với doanh nghiệp, cá nhân: Hỗ trợ 45(bốn mươi lăm) triệu đồng/cửa hàng đặt tại các phường thuộc thị xã, thành phố; 30 (ba mươi) triệu đồng/cửa hàng đặt tại các xã, thị trấn còn lại;

+ Đối với hợp tác xã, tổ hợp tác: Hỗ trợ 50 (năm mươi) triệu đồng/cửa hàng đặt tại các phường thuộc thị xã, thành phố; 35 (ba mươi lăm) triệu đồng/cửa hàng đặt tại các xã, thị trấn còn lại.

Hỗ trợ một lần cho các tổ chức, cá nhân làm đầu mối tiêu thụ sản phẩm rau an toàn. Mức hỗ trợ 02 (hai) triệu đồng/ha.

- Điều kiện hưởng hỗ trợ:

+ Diện tích tối thiểu 20 m²/cửa hàng

+ Có hợp đồng thuê cửa hàng, quầy hàng hoặc có giấy chứng nhận quyền sử dụng đất đối với cửa hàng;

+ Có đầu tư cơ sở hạ tầng, trang thiết bị đảm bảo tiêu chuẩn cửa hàng, quầy hàng kinh doanh rau an toàn theo đúng quy định.

+ Sau khi đầu tư xong cửa hàng, quầy hàng và đi vào kinh doanh rau an toàn ổn định tối thiểu 01 tháng.

+ Có hợp đồng liên kết sản xuất, tiêu thụ sản phẩm hoặc hợp đồng bao tiêu sản phẩm rau an toàn giữa tổ chức, cá nhân làm đầu mối tiêu thụ với tổ chức, cá nhân sản xuất được UBND cấp xã xác nhận.

2. Chính sách hỗ trợ áp dụng quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt trên địa bàn tỉnh Trà Vinh giai đoạn 2015 - 2020

a) Đối tượng áp dụng

Tổ chức, cá nhân, hộ gia đình sản xuất, sơ chế sản phẩm nông nghiệp, thủy sản an toàn.

b) Nội dung quy mô cơ sở được hỗ trợ

1	Sơ chế sản phẩm rau	Công suất từ 150 tấn/năm trở lên/cơ sở
2	Sơ chế sản phẩm quả	Công suất từ 200 tấn/năm trở lên/cơ sở
3	Sơ chế sản phẩm thủy sản	Công suất từ 250 tấn/năm trở lên/cơ sở

c) Điều kiện hỗ trợ

Phù hợp với quy hoạch, kế hoạch sử dụng đất, quy hoạch nông nghiệp, nông thôn tỉnh Trà Vinh đến năm 2020 và các quy hoạch chuyên ngành do cơ quan nhà nước có thẩm quyền phê duyệt hoặc được chấp thuận đầu tư của Ủy ban nhân dân tỉnh đối với trường hợp chưa có quy hoạch.

d) Mức hỗ trợ

Hỗ trợ một lần kinh phí mua trang thiết bị sơ chế, bảo quản; xây dựng hệ thống quản lý chất lượng theo GMP, SSOP, HACCAP, ISO 22000,... Tổng kinh phí hỗ trợ không quá 75.000.000 đồng/cơ sở sơ chế.

Phần 6

PHỤ LỤC VĂN BẢN

I. Danh mục một số văn bản quy phạm pháp luật về ATTP

1. Luật ATTP 2010.
2. Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 của Chính phủ hướng dẫn thi hành một số điều của Luật ATTP.
3. Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT Hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về ATTP.
4. Thông tư 45/2014/TT-BNN ngày 03/12/2014 của Bộ Nông nghiệp và PTNT Quy định kiểm tra, chứng nhận điều kiện đảm bảo ATTP cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản.
5. Thông tư 51/2014/TT-BNN ngày 27/12/2014 của Bộ Nông nghiệp và PTNT quy định quản lý ATTP đối với cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ.
6. Thông tư số 08/2016/TT-BNN ngày 01/6/2016 của Bộ Nông nghiệp và PTNT Quy định thu mẫu kiểm nghiệm giám sát ATTP nông lâm thủy sản.
7. Thông tư số 33/2015/TT-BNNPTNT Quy định về giám sát vệ sinh, ATTP trong thu hoạch nhuyễn thể hai mảnh vỏ.
8. Thông tư số 31/2015/TT-BNNPTNT Quy định về giám sát dư lượng các chất độc hại trong động vật và sản phẩm động vật thủy sản nuôi.
9. Quyết định số 13/2015/QĐ-UBND ngày 27/7/2015 của UBND tỉnh Trà Vinh Ban hành Quy định phân công, phân cấp trong hoạt động kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và kiểm tra, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản đủ điều kiện ATTP và quản lý các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ trên địa bàn tỉnh Trà Vinh.
10. Nghị quyết số 15/2016/NQ-HĐND ngày 08/12/2016 của HĐND tỉnh Trà Vinh Ban hành một số chính sách hỗ trợ tái cơ cấu ngành nông nghiệp tỉnh Trà Vinh đến năm 2020.
11. Quyết định số 28/2015/QĐ-UBND ngày 09/11/2015 của Ủy ban nhân dân tỉnh Trà Vinh Quy định về chính sách hỗ trợ áp dụng Quy trình thực hành sản xuất nông nghiệp tốt trên địa bàn tỉnh Trà Vinh giai đoạn 2015 – 2020.

II. Danh mục một số văn bản căn cứ xử lý vi phạm ATTP

1. Luật ATTP số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010.
2. Luật Xử lý vi phạm hành chính số 15/2012/QH13 ngày 20/6/2012.
3. Luật Hình sự 2015 sửa đổi, bổ sung 2017 (Điều 317).
4. Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 của Chính phủ hướng dẫn thi hành một số điều của Luật ATTP.

5. Nghị định số 81/2013/NĐ-CP, ngày 9/07/2013 của Chính phủ Quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Xử lý vi phạm hành chính.

6. Nghị định số 97/2017/NĐ-CP ngày 18/8/2017 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 81/2013/NĐ-CP ngày 19/7/2013 của Chính phủ Quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành luật xử lý vi phạm hành chính.

7. Nghị định số 178/2013/NĐ-CP ngày 15/11/2013 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP.

8. Nghị định số 119/2017/NĐ-CP ngày 01/11/2017 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực tiêu chuẩn, đo lường và chất lượng sản phẩm, hàng hóa.

9. Nghị định số 185/2013/NĐ-CP ngày 15/11/2013 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm hành chính trong hoạt động thương mại, sản xuất, buôn bán hàng giả, hàng cấm và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng; Nghị định 124/2015/NĐ-CP ngày 19/11/2015 của Chính phủ sửa đổi, bổ định một số điều của Nghị định số 185/2013/NĐ-CP ngày 15/11/2013 của Chính phủ Quy định xử phạt vi phạm hành chính trong hoạt động thương mại, sản xuất, buôn bán hàng giả, hàng cấm và bảo vệ người tiêu dùng.

III. Danh mục một số tiêu chuẩn/quy chuẩn kỹ thuật liên quan

TT	Tên tiêu chuẩn/quy chuẩn
1	QCVN 01-05:2009/BNNPTNT: Cơ sở đóng gói thịt gia súc, gia cầm tươi sống
2	QCVN 01-06: 2009/BNNPTNT: Cơ sở chế biến cà phê - Điều kiện đảm bảo ATTP
3	QCVN 01-07 : 2009/BNNPTNT: Cơ sở chế biến chè – Điều kiện đảm bảo vệ sinh ATTP
4	QCVN 01-08: 2009/BNNPTNT: Cơ sở chế biến điều – Điều kiện đảm bảo vệ sinh ATTP
5	QCVN 01 – 26: 2010/BNNPTNT: Cà phê nhân – Các chỉ tiêu vệ sinh ATTP
6	QCVN 01 – 27: 2010/BNNPTNT: Nhân hạt điều – Các chỉ tiêu vệ sinh ATTP
7	QCVN 02-01:2009/BNNPTNT: Cơ sở chế biến thực phẩm thủy sản – Điều kiện chung đảm bảo vệ sinh ATTP
8	QCVN 02-02:2009/BNNPTNT: Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản – Chương trình đảm bảo chất lượng và ATTP theo nguyên tắc HACCP
9	QCVN 02-03:2009/BNNPTNT: Cơ sở chế biến thủy sản ăn liền – Điều kiện đảm bảo ATTP

TT	Tên tiêu chuẩn/quy chuẩn
10	QCVN 02-04:2009/BNNPTNT: Cơ sở sản xuất đồ hộp thủy sản – Điều kiện đảm bảo ATTP.
11	QCVN 02-07:2009/BNNPTNT: Cơ sở sản xuất nhuyễn thể hai mảnh vỏ - Điều kiện đảm bảo ATTP
12	QCVN 02-08:2009/BNNPTNT: Cơ sở sản xuất nước đá thủy sản – Điều kiện đảm bảo ATTP.
13	QCVN 02-10:2009/BNNPTNT: Cơ sở thu mua thủy sản – Điều kiện đảm bảo ATTP.
14	QCVN 02-11:2009/BNNPTNT: Chợ cá – Điều kiện đảm bảo ATTP.
15	QCVN 02-12:2009/BNNPTNT: Cảng cá – Điều kiện đảm bảo ATTP
16	QCVN 02-13:2009/BNNPTNT: Tàu cá – Điều kiện đảm bảo ATTP
17	QCVN 02 -16: 2012/BNNPTNT: Cơ sở sản xuất nước mắm – Điều kiện bảo đảm ATTP
18	QCVN 02- 17: 2012/BNNPTNT: Cơ sở sản xuất thủy sản khô – Điều kiện bảo đảm ATTP
19	QCVN 02 - 18: 2012/BNNPTNT: Cơ sở sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm – Điều kiện bảo đảm ATTP.
20	QCVN 01-132:2013/BNNPTNT: Rau, quả, chè búp tươi đủ điều kiện bảo đảm ATTP trong quá trình sản xuất, sơ chế.
21	QCVN 02 - 23: 2017/BNNPTNT: Cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản nhỏ lẻ - Yêu cầu bảo đảm ATTP
22	QCVN 01:2009/BYT: Chất lượng nước ăn uống
23	QCVN 02:2009/BYT: Chất lượng nước sinh hoạt
24	QCVN 8-3: 2012/BYT: Ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.
25	QCVN 10:2011/BYT: Nước đá dùng liền
26	TCVN 11856:2017: Chợ kinh doanh thực phẩm (Food business market)