

**VĂN BẢN ĐIỆN TỬ**

Số 2152 Ngày 29/07/2021

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ BẮC KẠN**

Số 1432 /UBND-KT

V/v cung cấp nội dung tuyên  
truyền về quản lý chất lượng  
VTNN, ATTP tháng 7 năm 2021

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


TP. Bắc Kạn, ngày 29 tháng 7 năm 2021

Kính gửi: Ủy ban nhân dân các xã, phường.

Căn cứ Văn bản số 95/QLCL ngày 26 tháng 7 năm 2021 của Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản tỉnh Bắc Kạn về việc cung cấp tài liệu tuyên truyền về công tác quản lý chất lượng vật tư nông nghiệp, an toàn thực phẩm tháng 7 năm 2021.


Để các nội dung tuyên truyền về quản lý chất lượng VTNN, ATTP được triển khai, thực hiện đồng bộ, có hiệu quả. Ủy ban nhân dân thành phố Bắc Kạn đề nghị UBND các xã, phường chủ động nghiên cứu tài liệu gửi kèm văn bản số 95/QLCL ngày 26/7/2021 của Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và Thủy sản tỉnh Bắc Kạn, lựa chọn đối tượng và nội dung tài liệu phù hợp để triển khai, tuyên truyền hướng dẫn cho các hộ, cơ sở sản xuất, kinh doanh thuộc lĩnh vực nông nghiệp trên địa bàn quản lý theo quy định.

(Gửi kèm văn bản số 95/QLCL ngày 26/7/2021 của Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản tỉnh Bắc Kạn).

Với nội dung trên đề nghị UBND các xã, phường triển khai thực hiện. / 

Nơi nhận:

Gửi bản điện tử:

- Như kính gửi;
- Lưu VT, PKT. 

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN**

**KT. CHỦ TỊCH**

**PHÓ CHỦ TỊCH**



**Nguyễn Duy Diệp**

## I. ĐIỀU KIỆN ĐỂ SƠ CHẾ RAU, CỦ, QUẢ...(SẢN PHẨM TRỒNG TRỌT) ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM

Sơ chế thực phẩm là việc xử lý sản phẩm trồng trọt nhằm tạo ra thực phẩm tươi sống có thể ăn ngay hoặc tạo ra nguyên liệu thực phẩm hoặc bán thành phẩm cho khâu chế biến thực phẩm, ví dụ như loại bỏ lá già, lá sâu bệnh, rửa, gọt vỏ....

Đối với các cơ sở sơ chế thực phẩm để có đủ điều kiện an toàn thực phẩm cần thực hiện tốt một số yêu cầu sau:

**1. Địa điểm:** Có khả năng thoát nước tốt. Không bị ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm như: Khói, bụi, chất độc hại từ hoạt động công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp và làng nghề, sinh hoạt khu dân cư, bệnh viện, khu chăn nuôi, cơ sở giết mổ, nghĩa trang hoặc các khu vực ô nhiễm khác.

**2. Nước:** Hệ thống cấp nước, các vật dụng để chứa nước được làm bằng các vật liệu thích hợp không gây ô nhiễm nước dùng để sơ chế. Nước sơ chế phải đạt tiêu chuẩn chất lượng nước sinh hoạt.

**3. Thu gom và xử lý chất thải:** Có dụng cụ thu gom, chứa chất thải, rác thải đảm bảo bền, kín, có nắp đậy; có hệ thống thoát nước thải đảm bảo vệ sinh và bảo vệ môi trường.

**4. Vệ sinh cá nhân:** Có chỗ rửa tay phù hợp, có nước sạch, chất tẩy rửa, khăn hoặc giấy lau tay; có nhà vệ sinh tự hoại đảm bảo theo tiêu chuẩn của Bộ Y tế quy định.

### **5. Thiết bị, dụng cụ sơ chế:**

- Có các bồn rửa, giá để sản phẩm, khay đựng, rổ rá, bàn sơ chế, bàn để sản phẩm, dụng cụ cắt tỉa sản phẩm. Tùy theo yêu cầu sơ chế có các vật dụng cần thiết.

- Các dụng cụ, bao bì tiếp xúc trực tiếp với rau, quả tươi phải làm bằng vật liệu nhựa tổng hợp, cao su hoặc kim loại phải đáp ứng yêu cầu về an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế. Các thiết bị, dụng cụ khác phải được vệ sinh sạch sẽ trước và sau khi sơ chế.

**6. Yêu cầu về lao động:** Chủ cơ sở và người lao động trực tiếp phải có kiến thức về ATTP trong sản xuất.

**7. Sản phẩm đưa vào sơ chế:** Được sản xuất đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm.

### **8. Trong quá trình sơ chế, phải đảm bảo các yêu cầu:**

- Có biện pháp cách ly gia súc, gia cầm, các loại sinh vật khác với khu vực sơ chế, nhà bảo quản sản phẩm.

- Sơ chế sản phẩm theo nguyên tắc một chiều không gây nhiễm bẩn.

- Chỉ sử dụng hóa chất, màng sáp được phép sử dụng để xử lý sản phẩm sau thu hoạch.

- Có cảnh báo tại nơi đặt/sử dụng bẫy để phòng trừ dịch hại (nếu có dùng).

- Sản phẩm trước khi lưu thông phải có bao gói, thùng chứa hoặc dây buộc bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.

- Các chất thải trong quá trình sơ chế phải được thu gom và xử lý bảo đảm ATTP, giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm ở khu vực sản xuất, nguồn nước và sản phẩm.

**9. Quy trình sơ chế:** Có các quy trình kiểm soát chất lượng nguyên liệu đầu vào, quá trình sơ chế và sản phẩm sau sơ chế, đóng gói đảm bảo ATTP phù hợp với quy định.

**10. Phương tiện vận chuyển:** Được làm sạch trước khi vận chuyển sản phẩm. Không vận chuyển sản phẩm chung với các hàng hóa có nguy cơ gây ô nhiễm.

**11. Hồ sơ lưu trữ:** Thông tin về sản phẩm cần ghi chép và lưu giữ tối thiểu 01 năm, kể từ ngày thu hoạch gồm:

- Tên hoá chất, màng sáp, nơi mua, liều lượng sử dụng hóa chất trong quá trình sơ chế.

- Tên sản phẩm, mã số lô, khối lượng, ngày thu hoạch, tên cơ sở sản xuất, tên và địa chỉ khách hàng./.

## **II. ĐIỀU KIỆN ĐỂ CƠ SỞ GIẾT MỔ (SƠ CHẾ) NHỎ LẺ ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM**

Cơ sở giết mổ động vật quy mô nhỏ lẻ là cơ sở giết mổ trong 01 ngày ít hơn 5 con trâu, bò hoặc ít hơn 10 con lợn hoặc từ 50 đến ít hơn 200 con gia cầm.

Để đảm bảo yêu cầu về an toàn thực phẩm, các cơ sở sơ chế nhỏ lẻ cần đảm bảo thực hiện tốt các nội dung cụ thể như:

**1. Địa điểm:** Địa điểm phải tách biệt với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm; có khoảng cách bảo đảm không bị ô nhiễm bởi các tác nhân gây hại.

**2. Nguồn nước sử dụng:** Hệ thống cấp nước, các vật dụng để chứa nước được làm bằng các vật liệu thích hợp không gây ô nhiễm sản phẩm động vật. Nước sơ chế phải đạt tiêu chuẩn chất lượng nước sinh hoạt.

**3. Trang thiết bị, dụng cụ:** Phù hợp để giết mổ, không gây độc hại, ô nhiễm cho sản phẩm động vật.

**4. Người thực hiện:** Phải tuân thủ quy định về sức khỏe và thực hiện các quy trình vệ sinh trong quá trình giết mổ, vận chuyển.

**5. Thu gom, xử lý nước thải, chất thải:** Bảo đảm an toàn dịch bệnh và theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường trong quá trình giết mổ, vận chuyển đến nơi tiêu thụ

### **6. Vật dụng chứa đựng sản phẩm động vật:**

- An toàn kỹ thuật để bảo đảm chất lượng của sản phẩm động vật không bị ảnh hưởng xấu trong quá trình vận chuyển;

- Mặt trong của vật dụng chứa đựng sản phẩm động vật phải được làm bằng vật liệu không gỉ, dễ vệ sinh, khử trùng, tiêu độc;

- Vật dụng chứa đựng sản phẩm động vật phải kín để bảo quản sản phẩm không bị ô nhiễm từ môi trường bên ngoài và ngược lại;

- Đáp ứng yêu cầu nhiệt độ bảo quản đối với từng loại sản phẩm động vật trong suốt quá trình vận chuyển.

### **7. Phương tiện vận chuyển động vật:**

- An toàn kỹ thuật để bảo vệ động vật trong quá trình vận chuyển;

- Bảo đảm không để thoát nước thải và chất thải ra môi trường trong quá trình vận chuyển;

- Dễ vệ sinh, khử trùng, tiêu độc;

- Đối với phương tiện vận chuyển kín phải có hệ thống cung cấp dưỡng khí hoặc thông khí thích hợp./.

### **III. ĐIỀU KIỆN ĐỀ CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM KHÔNG CÓ ĐỊA ĐIỂM CỐ ĐỊNH ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM**

Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không có địa điểm cố định là những cơ sở sản xuất, kinh doanh nhỏ lẻ bao gồm những cá nhân, hộ gia đình bán hàng rong hoặc bán các sản phẩm trồng trọt, chăn nuôi, sản phẩm bao gói sẵn...nhưng không có địa điểm cố định mà mỗi hôm lại ở một chỗ khác nhau.

Để sản xuất, kinh doanh đủ điều kiện an toàn thực phẩm, cơ sở sản xuất kinh doanh không có địa điểm cố định cần thực hiện tốt các yêu cầu sau:

**1. Địa điểm:** Có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm; không sản xuất, kinh doanh thực phẩm chín lãn với khu vực thực phẩm sống (rau, củ, gà, lợn, cá...)

**2. Nguồn nước:** Nước sử dụng trong sản xuất, kinh doanh phải đạt quy chuẩn kỹ thuật chất lượng nước sinh hoạt theo yêu cầu của Bộ Y tế.

**3. Nguyên liệu, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm:** Phải đảm bảo sạch, không gây độc hại, ô nhiễm thực phẩm.

**4. Bàn bán thực phẩm:**

- Thực phẩm phải để trên kệ hoặc giá cách mặt đất ít nhất 30cm;
- Đối với thực phẩm rau ăn sống, quả ăn ngay ...phải để tách biệt với các sản phẩm phải qua chế biến.

**5. Người trực tiếp sản xuất:** Tuân thủ quy định về sức khỏe khi tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm, nghiêm cấm việc tham gia sản xuất kinh doanh khi người sản xuất đang mắc các bệnh truyền nhiễm.

**6. Thu gom chất thải:** Theo đúng quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.

**7. Truy xuất nguồn gốc:** Lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua, bán các nguyên liệu, vật tư, sản phẩm để bảo đảm truy xuất được nguồn gốc thực phẩm./

---