

UBND QUẬN HÀ ĐÔNG
PHÒNG KINH TẾ

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

Số: 68 /KT

Hà Đông, ngày 06 tháng 5 năm 2020

V/v thực hiện tuyên truyền quy định pháp luật về điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực Công Thương.

Kính gửi:

- Trung tâm Văn hoá - Thông tin và Thể thao;
- Ủy ban nhân dân các phường;
- Các Đơn vị quản lý, kinh doanh, khai thác chợ.

Thực hiện Kế hoạch số 120/KH-UBND ngày 23/4/2020 của UBND quận Hà Đông về việc triển khai "Tháng hành động vì An toàn thực phẩm" quận Hà Đông năm 2020; Văn bản số 1213/UBND-KT ngày 29/4/2020 của UBND quận Hà Đông về việc tăng cường công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, sản xuất và kinh doanh rượu trên địa bàn quận.

Phòng Kinh tế đề nghị Trung tâm Văn hoá - Thông tin và Thể thao; UBND các phường; các đơn vị quản lý, kinh doanh, khai thác chợ tăng cường đa dạng hoá các hình thức tuyên truyền để các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực Công Thương trên địa bàn (đặc biệt là các cơ sở sản xuất rượu thủ công) hiểu và thực hiện đúng quy định pháp luật về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh (Đính kèm bài tuyên truyền).

Phòng Kinh tế quận Hà Đông đề nghị Trung tâm Văn hoá - Thông tin và Thể thao, UBND các phường, các đơn vị quản lý, kinh doanh, khai thác chợ quan tâm, phối hợp thực hiện đúng các nội dung trên./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND quận; | (để b/c)
- Đ/c Trưởng phòng; |
- Lưu: VT.

**KT. TRƯỞNG PHÒNG
PHÓ TRƯỞNG PHÒNG**



Nguyễn Việt Long

BÀI TUYÊN TRUYỀN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM LĨNH VỰC CÔNG THƯƠNG

(Kèm theo Văn bản số **68** /KT ngày 06/5/2020 của phòng Kinh tế quận Hà Đông)

Theo Phụ lục IV, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ, các sản phẩm/nhóm sản phẩm thực phẩm; hàng hoá thuộc lĩnh vực Công Thương, gồm có: Bia; rượu, cồn và đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt, kẹo; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Ngoài ra, theo quy định Điểm b, Khoản 3, Điều 3 Quyết định số 14/2019/QĐ-UBND ngày 05/7/2019 của UBND thành phố Hà Nội: Đối với các cơ sở kinh doanh nhiều loại sản phẩm thực phẩm (Ví dụ: Các cửa hàng tạp hoá bán nhiều mặt hàng như: đường, sữa, bánh, mứt, kẹo, rau, củ, quả, thịt,...) do ngành Công Thương quản lý.

Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực Công Thương phải đảm bảo các điều kiện về an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật, cụ thể như sau:

A. QUY ĐỊNH ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM

I. Điều kiện đối với cơ sở sản xuất (Quy định tại Điều 26, Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ; Khoản 2, Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15/01/2018 của Chính phủ; Khoản 2, Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ)

1. Địa điểm, môi trường:

- Có đủ diện tích để bố trí khu vực sản xuất thực phẩm, các khu vực phụ trợ và thuận tiện cho hoạt động sản xuất, bảo quản, vận chuyển thực phẩm.

- Khu vực sản xuất, bảo quản thực phẩm không bị ngập nước, đọng nước.

2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng:

- Quy trình sản xuất thực phẩm phải được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng.

- Khu vực kho nguyên liệu, kho thành phẩm; khu vực sơ chế, chế biến, đóng gói thực phẩm; khu vực vệ sinh, khu thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ liên quan phải được thiết kế tách biệt. Nguyên liệu, thành phẩm thực phẩm, vật liệu bao gói thực phẩm, phế thải phải được để riêng biệt. Đối với cơ sở sản xuất, sản phẩm bảo quản trong kho thành phẩm phải được sắp xếp riêng biệt theo lô và có bảng ghi các thông tin về: Tên sản phẩm, lô hàng, ngày sản xuất, ca sản xuất.

- Đường nội bộ phải được xây dựng bảo đảm vệ sinh; cống rãnh thoát nước thải phải được che kín, bảo đảm vệ sinh.

- Nơi tập kết, xử lý chất thải phải ở ngoài khu vực nhà xưởng sản xuất thực phẩm và có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải. Dụng cụ thu gom chất thải, rác thải phải bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.

3. Kết cấu nhà xưởng:

- Tường nhà và trần nhà phẳng, không bị thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh.

- Nền nhà phẳng, nhẵn, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước.

- Cửa ra vào và cửa sổ bảo đảm ngăn ngừa được côn trùng, vật nuôi xâm nhập.

4. Hệ thống thông gió: Hướng gió của hệ thống thông gió phải đảm bảo không được thổi từ khu vực có nguy cơ ô nhiễm sang khu vực có yêu cầu sạch.

5. Hệ thống chiếu sáng: Đảm bảo theo quy định để đáp ứng yêu cầu sản xuất, kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm.

6. Hệ thống cung cấp nước:

- Bảo đảm đủ nước sạch để sản xuất thực phẩm và phù hợp với quy định về chất lượng nước ăn uống.

- Các nguồn nước do cơ sở khai thác, xử lý và sử dụng phải được kiểm tra và bảo đảm phù hợp với quy định về chất lượng, vệ sinh ít nhất 6 tháng/lần.

7. Hơi nước và khí nén:

- Hơi nước, khí nén sử dụng cho sản xuất thực phẩm phải đảm bảo 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 cho mục đích khác phải có đường ống riêng, màu riêng để dễ phân biệt và không được nối với hệ thống nước sử dụng cho sản xuất thực phẩm.

8. Hệ thống xử lý chất thải, rác thải: Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ được làm bằng vật liệu chắc chắn, đảm bảo kín, có nắp đậy, có khoá (nếu cần thiết). Dụng cụ chứa đựng chất thải nguy hiểm phải được thiết kế đặc biệt, dễ phân biệt, khi cần có thể khoá để tránh ô nhiễm.

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

- Nhà vệ sinh phải được bố trí riêng biệt với khu vực sản xuất thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực sản xuất; đảm bảo gió không được thổi từ nhà vệ sinh sang khu vực sản xuất; có bảng chỉ dẫn "Rửa tay sau khi đi vệ sinh" ở vị trí dễ nhìn, dễ thấy tại khu vực vệ sinh.

- Thông gió của nhà vệ sinh không được hướng sang khu vực sản xuất.

- Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động.

10. Khu vực sản xuất, chế biến, bao gói, vận chuyển, bảo quản, kinh doanh thực phẩm phải vệ sinh sạch sẽ.

11. Có khu vực lưu mẫu riêng, hồ sơ lưu mẫu và bảo đảm thực hiện chế độ lưu, hủy mẫu theo yêu cầu bảo quản của từng loại mẫu.

12. Có khu vực riêng để lưu giữ tạm thời các sản phẩm không đạt chất lượng trong quá trình chờ xử lý.

II. Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ (Quy định tại Điều 27, Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ; Khoản 3, Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15/01/2018 của Chính phủ; Khoản 3, Khoản 4 Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ)

1. Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được thiết kế chế tạo phù hợp với yêu cầu công nghệ sản xuất; đảm bảo an toàn, không gây ô nhiễm thực phẩm.

2. Phương tiện rửa, khử trùng tay:

- Có đủ trang thiết bị rửa, khử trùng trước khi sản xuất thực phẩm.

- Nơi rửa tay phải có đủ nước sạch, nước sát trùng, khăn hoặc giấy lau tay sử dụng một lần hay máy sấy khô tay.

3. Thiết bị, dụng cụ sản xuất thực phẩm:

- Được chế tạo bằng vật liệu không độc, không thôi nhiễm các chất độc hại, không gây mùi lạ hay làm biến đổi thực phẩm.

- Dễ làm vệ sinh, bảo dưỡng; không làm nhiễm bẩn thực phẩm do dầu mỡ bôi trơn, mảnh vụn kim loại.

4. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại: Trang thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại phải được làm bằng vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp, đảm bảo phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại.

III. Điều kiện đối với người trực tiếp sản xuất thực phẩm (Quy định tại Điều 28, Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ; Khoản 5, Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ)

- Người trực tiếp sản xuất phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận.

- Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải đảm bảo yêu cầu về sức khỏe; không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.

- Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh như lao tiến triển, tiêu chảy cấp tính, bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan vi rút A hoặc E cấp tính, viêm đường hô hấp cấp tính, viêm da nhiễm trùng cấp không được tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất thực phẩm.

- Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải mang trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đi găng tay chuyên dùng và đeo khẩu trang.



- Người trực tiếp trong quá trình sản xuất thực phẩm phải tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh: Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo nhẫn, đồ trang sức tay, đồng hồ; không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm.

IV. Điều kiện đối với bảo quản thực phẩm trong sản xuất thực phẩm
(Quy định tại Điều 29, Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ; Khoản 4, Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15/01/2018 của Chính phủ; Khoản 6, Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ)

- Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 10cm, cách tường tối thiểu 30cm và cách trần tối thiểu 50cm; tuân thủ độ cao xếp lớp lưu kho theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

- Có trang thiết bị điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm; có thiết bị chuyên dụng phù hợp để kiểm soát và theo dõi được chế độ bảo quản đối với từng loại thực phẩm, nguyên liệu theo yêu cầu của nhà sản xuất.

- Nước đá dùng trong bảo quản trực tiếp thực phẩm phải được sản xuất từ nguồn nước sạch theo quy chuẩn kỹ thuật.

B. QUY ĐỊNH ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM

I. Điều kiện đối với cơ sở kinh doanh (Quy định tại Điều 30, Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ; Khoản 5, Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15/01/2018 của Chính phủ; Khoản 7, Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ)

- Có đủ diện tích để bố trí các khu vực bán hàng thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm.

- Không bị ngập nước, đọng nước.

- Thiết kế các khu vực kinh doanh thực phẩm, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ phải tách biệt, phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm kinh doanh, cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm.

- Nền nhà phẳng, nhẵn, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước.

- Tường nhà và trần nhà phẳng, không bị thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh.

- Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, đảm bảo kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.

- Khu vực rửa tay có đủ dụng cụ, xà phòng, các chất tẩy rửa để vệ sinh và rửa tay; có bảng chỉ dẫn "Rửa tay sau khi đi vệ sinh" ở nơi dễ nhìn, dễ thấy.

II. Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ (Quy định tại Điều 31, Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ; Khoản 6, Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15/01/2018 của Chính phủ; Khoản 8, Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ)

- Trang thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm và của nhà sản xuất.

- Thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại không hạn gì, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại.

- Thiết bị, dụng cụ giám sát, đo lường chất lượng, an toàn sản phẩm phải đảm bảo độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định.

III. Điều kiện đối với người trực tiếp kinh doanh thực phẩm (Quy định tại Điều 32, Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ; Khoản 9, Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ)

- Người trực tiếp sản xuất phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận.

- Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải đảm bảo yêu cầu về sức khỏe; không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.

- Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải mang trang phục bảo hộ riêng, đảm bảo vệ sinh.

IV. Yêu cầu đối với bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm (Quy định tại Điều 33, Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ; Khoản 7, Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15/01/2018 của Chính phủ; Khoản 10, Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ)

- Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 12cm, cách tường tối thiểu 30cm và cách trần tối thiểu 50cm.

- Khu vực bảo quản thực phẩm phải có đủ giá, kệ làm bằng các vật liệu chắc chắn, hợp vệ sinh; thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 15cm, cách tường tối thiểu 30cm và cách trần tối thiểu 50cm; tuân thủ độ cao xếp lớp lưu kho theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

- Điều kiện an toàn thực phẩm trong quá trình vận chuyển thực phẩm:

+ Thiết bị chứa đựng thực phẩm phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng; phù hợp với kích thước vận chuyển.

+ Đủ thiết bị kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo yêu cầu kỹ thuật để bảo quản đối với từng loại thực phẩm và theo yêu cầu của nhà sản xuất trong suốt quá trình vận chuyển.



C. CHẾ TÀI XỬ LÝ

Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm lĩnh vực Công Thương nếu không thực hiện đúng các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh sẽ bị kiểm tra, xử lý theo quy định tại Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ và các quy định pháp luật có liên quan, thậm chí bị truy cứu trách nhiệm hình sự nếu vi phạm nghiêm trọng.