

BỘ Y TẾ
Số: 2244/2002/QĐ-BYT

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Hà Nội, ngày 13 tháng 6 năm 2002

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành “Quy định điều kiện vệ sinh, an toàn đối với cơ sở chế biến
thịt và sản phẩm thịt”

BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

Căn cứ Nghị định số 68/CP ngày 11/10/1993 của Chính phủ về việc quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và tổ chức bộ máy của Bộ Y tế,
Căn cứ Nghị định số 86/CP ngày 08/12/1995 của Chính phủ về việc phân công trách nhiệm quản lý nhà nước đối với chất lượng hàng hóa,
Xét đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học và Đào tạo, Vụ trưởng Vụ Pháp chế, Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, Bộ Y tế;

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này “Quy định điều kiện vệ sinh, an toàn đối với cơ sở chế biến thịt và sản phẩm thịt”.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực sau 15 ngày kể từ ngày ký ban hành.

Điều 3. Các Ông, Bà: Chánh Văn phòng, Chánh Thanh tra, Vụ trưởng các Vụ: Khoa học và Đào tạo, Pháp chế - Bộ Y tế; Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, Giám đốc Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và Thủ trưởng các đơn vị trực thuộc Bộ Y tế chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

KT. BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

THỨ TRƯỞNG

(Đã ký)

Lê Văn Truyền

QUY ĐỊNH

Điều kiện vệ sinh, an toàn đối với cơ sở chế biến thịt và sản phẩm thịt

(Ban hành kèm theo Quyết định số 2244 /2002/QĐ-BYT ngày 13 tháng 6 năm 2002
của Bộ trưởng Bộ Y tế)

Chương 1.

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Quy định này quy định những điều kiện vệ sinh, an toàn cần thiết đối với cơ sở chế biến thịt và sản phẩm thịt.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

Quy định này áp dụng đối với các doanh nghiệp và hộ kinh doanh cá thể sản xuất, chế biến, kinh doanh thịt và sản phẩm thịt hoạt động trên lãnh thổ Việt Nam.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong Quy định này, một số từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

- Thịt** là phần ăn được lấy từ các loại gia cầm, gia súc, thú nuôi sau khi giết mổ.
- Sản phẩm thịt** là sản phẩm được chế biến từ thịt phục vụ cho nhu cầu của con người.
- Cơ sở chế biến thịt và sản phẩm thịt** bao gồm: nhà xưởng; kho tàng; trang thiết bị, máy móc; cơ sở hạ tầng của các cơ sở chế biến thịt và sản phẩm thịt.

Chương 2.

YÊU CẦU ĐỐI VỚI CƠ SỞ CHẾ BIẾN THỊT VÀ SẢN PHẨM THỊT

Điều 4. Yêu cầu đối với nguyên liệu

Nguyên liệu sử dụng trong quá trình sản xuất phải có nguồn gốc rõ ràng, được lấy từ con vật khỏe mạnh, không mang bệnh, mầm bệnh và phải đảm bảo các yêu cầu theo Tiêu chuẩn Việt Nam tương ứng.

Điều 5. Địa điểm, cấu trúc nhà xưởng

- Cơ sở chế biến thịt và sản phẩm thịt phải được bố trí cách biệt với các khu vực có nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm (kể cả khu chăn nuôi và giết mổ gia súc).

2. Khu vực tiếp nhận nguyên liệu, khu vực chế biến, khu vực đóng gói và bảo quản phải cách biệt với khu tinh chế, khu ra thành phẩm và đủ rộng để đáp ứng được yêu cầu của quy trình công nghệ. Nơi chế biến phải được cách ly hoàn toàn với khu vực nhiễm bẩn, có nguy cơ ô nhiễm cao (khu sơ chế, khu tiếp nhận nguyên liệu). Tránh mọi khả năng gây ô nhiễm chéo cho sản phẩm.

3. Bề mặt tường và trần phải phẳng, sáng màu, dễ làm vệ sinh. Phần bề mặt tường làm bằng vật liệu không thấm nước phải cao ít nhất 2 mét.

4. Sàn nhà làm bằng vật liệu sáng màu, không thấm nước, không trơn, dễ làm vệ sinh.

5. Cửa làm bằng vật liệu không thấm nước, có kết cấu dễ làm vệ sinh và đảm bảo kín.

6. Có hệ thống chống lại sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại vào khu vực nhà xưởng một cách có hiệu quả. Kết cấu của hệ thống này phải làm bằng vật liệu không gỉ và dễ làm vệ sinh.

7. Hệ thống thông gió phải được bố trí để loại bỏ hơi nước ngưng tụ, không khí nóng, khí bị ô nhiễm trong khu vực nhà xưởng. Hướng của hệ thống thông gió không được thổi từ khu vực nhiễm bẩn sang khu vực sạch.

8. Hệ thống chiếu sáng phải luôn đảm bảo được đầy đủ: nơi sản xuất có cường độ ánh sáng không dưới 200 lux, nơi cần kiểm tra sản phẩm phải đạt cường độ ánh sáng không dưới 540 lux. Đèn trong khu vực cơ sở sản xuất và chế biến thịt và sản phẩm thịt phải có hộp hoặc lưới bảo vệ và được lau chùi thường xuyên.

9. Cơ sở chế biến thịt và sản phẩm thịt phải có khu vực vệ sinh cá nhân, khử trùng giày, ủng bằng nước khử trùng trước khi vào khu vực chế biến.

Điều 6. Thiết bị, dụng cụ chế biến và phương tiện vận chuyển

1. Các thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được làm từ nguyên liệu không gỉ, không bị ăn mòn, không thôi nhiễm các chất độc hại, không khuyếch tán mùi lạ vào thực phẩm và không làm biến chất thực phẩm. Các thiết bị, dụng cụ phải có kết cấu dễ làm vệ sinh.

2. Thiết bị đặt cố định phải được bố trí để thuận tiện cho thao tác vệ sinh gầm và xung quanh.
3. Các phương tiện vận chuyển thực phẩm phải làm bằng các vật liệu không gỉ, đảm bảo không gây ô nhiễm thực phẩm, dễ làm vệ sinh và phải được vệ sinh thường xuyên theo ca sản xuất.

Điều 7. Môi trường trong cơ sở và trách nhiệm bảo vệ môi trường

1. Đối với các cơ sở chế biến thịt và sản phẩm thịt có đường giao thông nội bộ thì đường giao thông nội bộ trong cơ sở đó phải được xây dựng để hạn chế tối đa ô nhiễm bụi và phải được quét dọn thường xuyên.
2. Trong khuôn viên của cơ sở chế biến thịt và sản phẩm thịt phải đảm bảo sạch sẽ, không có vũng nước đọng, không có nơi cho côn trùng và động vật gây hại cư trú.
3. Hệ thống thoát nước thải của cơ sở phải kín, không ứ đọng nước, thuận tiện cho việc làm vệ sinh thường xuyên, không cắt ngang đường dẫn nước phục vụ chế biến thực phẩm. Nước thải trong quá trình sản xuất, chế biến phải được dẫn thoát trực tiếp ra hệ thống xử lý nước thải của cơ sở.
4. Các cơ sở chế biến thịt và sản phẩm thịt phải tuân thủ các quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.

Điều 8. Chế độ vệ sinh thiết bị, nhà xưởng

1. Nhà xưởng và trang thiết bị trực tiếp sử dụng trong quá trình sản xuất, chế biến phải được làm vệ sinh sạch sẽ thường xuyên. Phải có dụng cụ chuyên dùng để thu gom và chứa đựng rác, phế thải. Các chất thải rắn phải được thu dọn hàng ngày và tập trung ở khu vực riêng biệt, cách biệt với khu chế biến và bảo quản thành phẩm.
2. Các cấu trúc như: ống dẫn nước, rầm, cột trụ và những nơi có khả năng tích tụ chất bẩn, dầu mỡ đều phải được lau chùi thường xuyên nhằm hạn chế tối đa sự phát triển của vi sinh vật trong khu vực sản xuất.
3. Dụng cụ chế biến và chứa đựng thực phẩm phải được làm vệ sinh bằng nước sạch và bằng chất tẩy rửa được phép sử dụng theo quy định hiện hành của Bộ Y tế; và phải được làm khô trước khi sử dụng.

4. Cơ sở chế biến thịt và sản phẩm thịt phải tổng vệ sinh, khử trùng ít nhất 2 lần/một năm. Cơ sở hoạt động theo mùa vụ phải được tổng vệ sinh, khử trùng trước và sau mỗi vụ sản xuất.

Điều 9. Khu vệ sinh

1. Cơ sở sản xuất, chế biến thịt và sản phẩm thịt phải có khu vệ sinh cách ly hoàn toàn với khu vực chế biến và bảo quản thực phẩm. Khu vệ sinh phải được xây dựng sao cho hướng gió chính không thổi từ khu vực nhà vệ sinh sang khu vực sản xuất.

2. Trong khu vực nhà vệ sinh phải có hệ thống chiếu sáng, hệ thống thông gió và hệ thống thoát nước tốt. Khu vực vệ sinh phải có đủ nước. Cửa nhà vệ sinh không được mở trực tiếp vào các khu vực chế biến. Tường và sàn khu vệ sinh phải đảm bảo theo đúng quy định tại khoản 3 và 4 Điều 5 của Quy định này. Tại khu vệ sinh phải có chỗ rửa tay có trang bị xà phòng, khăn lau dùng một lần và phải có bảng ghi dòng chữ "Rửa tay sau khi đi vệ sinh" được treo ở vị trí dễ nhìn. Khu vệ sinh phải được làm sạch thường xuyên.

Nhà vệ sinh được tính theo số hố xí và phải đảm bảo đủ số lượng như sau:

Số công nhân	Số hố xí ít nhất phải có
Dưới 24	01
25 – 49	02
50 – 100	03

Trên 100 công nhân thì cứ 30 công nhân thêm một hố xí

3. Cơ sở chế biến thịt và sản phẩm thịt phải có số lượng phòng thay quần áo thích hợp, đảm bảo thuận tiện, không ảnh hưởng đến thời gian sản xuất. Tường và sàn phòng thay quần áo phải đảm bảo theo đúng quy định tại khoản 3 và 4 Điều 5 của Quy định này.

Cơ sở chế biến thịt và sản phẩm thịt có công nhân nữ phải có nhà tắm riêng. Từ 1 đến 49 nữ công nhân phải có ít nhất một nhà tắm.

Điều 10. Bảo quản thực phẩm