

Số: **57/2015/TT-BCT**

Hà Nội, ngày 31 tháng 12 năm 2015

THÔNG TƯ

SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH QUẢNG N

Số: 965
ĐẾN Ngày: 9/3/16

Chuyên:.....

Lưu hồ sơ số:.....

**Quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất
thực phẩm nhỏ lẻ thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước
của Bộ Công Thương**

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

*Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của
Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;*

*Căn cứ Nghị định số 95/2012/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2012 của
Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ
Công Thương;*

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học và Công nghệ,

*Bộ trưởng Bộ Công Thương ban hành Thông tư quy định về điều kiện
bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất thực phẩm nhỏ lẻ thuộc trách
nhiệm quản lý nhà nước của Bộ Công Thương.*

Chương I
QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng

1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất thực phẩm nhỏ lẻ thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương.

2. Đối tượng áp dụng của Thông tư

a) Các tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm nhỏ lẻ thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương gồm: Các cơ sở do cá nhân, nhóm cá nhân, hộ gia đình sản xuất thực phẩm nhỏ lẻ được cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh theo quy định của pháp luật (sau đây gọi chung là cơ sở hoặc cơ sở sản xuất thực phẩm nhỏ lẻ);

Các tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm nhỏ lẻ không thuộc đối tượng phải đăng ký kinh doanh theo quy định của pháp luật thực hiện cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm với cơ quan có thẩm quyền tại địa phương do Ủy ban nhân dân tỉnh/thành phố trực thuộc Trung ương quy định và phân cấp quản lý.

b) Các tổ chức, cá nhân khác có liên quan.

Chương II

ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM NHỎ LẺ

Điều 2. Điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm nhỏ lẻ

1. Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất phải có Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm (còn hiệu lực) do cơ quan có thẩm quyền cấp.

2. Chủ cơ sở có trách nhiệm tổ chức khám sức khỏe cho chủ cơ sở và những người tham gia trực tiếp sản xuất của cơ sở định kỳ ít nhất 01 (một) lần/năm tại cơ sở y tế cấp quận/huyện trở lên. Hồ sơ khám sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất của cơ sở phải được lưu trữ đầy đủ tại cơ sở sản xuất. Chủ cơ sở và người sản xuất trực tiếp tại cơ sở phải có Giấy xác nhận đủ sức khỏe để sản xuất thực phẩm do cơ sở y tế cấp quận/huyện trở lên cấp.

Điều 3. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với khu vực sản xuất thực phẩm

1. Khu vực sản xuất thực phẩm phải được bố trí tại địa điểm không bị ngập nước, đọng nước, ô nhiễm bụi, hoá chất độc hại, không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại và có khoảng cách an toàn với các nguồn gây ô nhiễm khác.

2. Các công đoạn sản xuất sản phẩm thực phẩm phải được bố trí theo nguyên tắc và quy trình chế biến một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng.

3. Nền nhà khu vực sản xuất phải bằng phẳng, thoát nước tốt, không gây trơn trượt, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; trần nhà không bị dột, thấm nước, rêu mốc và đọng nước.

Điều 4. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm và nước sử dụng để sản xuất, chế biến thực phẩm

1. Nguyên liệu sử dụng để sản xuất, chế biến thực phẩm phải bảo đảm:
 - a) Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn gốc;
 - b) Được bảo quản phù hợp với điều kiện, tiêu chuẩn và hướng dẫn bảo quản của nhà cung cấp;
 - c) Không được để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng khác có khả năng lây nhiễm chéo hoặc không bảo đảm an toàn thực phẩm.
2. Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm sử dụng cho thực phẩm phải thuộc danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế;
3. Cơ sở phải có đủ nước sạch để sản xuất, chế biến thực phẩm phù hợp với QCVN 01:2009/BYT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống.

Điều 5. Điều kiện đối với chất thải rắn, nước thải trong khu vực sản xuất thực phẩm

1. Cơ sở phải có đủ dụng cụ thu gom chất thải rắn. Dụng cụ thu gom chất thải rắn phải được làm bằng vật liệu phù hợp và được vệ sinh thường xuyên.
2. Chất thải rắn phải được thu gom, phân loại và chứa đựng trong thùng có nắp đậy kín hoặc khu vực tập kết chất thải theo quy định về bảo vệ môi trường của địa phương.
3. Nước thải của cơ sở phải bảo đảm tuân thủ QCVN 14:2008/BTNMT - Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về nước thải sinh hoạt và được thu gom vào hệ thống nước thải chung theo quy định về bảo vệ môi trường của địa phương.

Điều 6. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản, lưu giữ thực phẩm

Khu vực bảo quản và lưu giữ thực phẩm phải bảo đảm:

1. Duy trì điều kiện nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng, thông gió và các yếu tố bảo đảm an toàn thực phẩm khác theo quy định và yêu cầu về bảo quản thực phẩm của nhà sản xuất.