

BỘ CÔNG THƯƠNG
Số: 53/2014/TT-BCT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Hà Nội, ngày 18 tháng 12 năm 2014

THÔNG TƯ

Quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh bia

BỘ TRƯỞNG BỘ CÔNG THƯƠNG

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 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 một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
Căn cứ Nghị định 95/2012/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2012 của Chính phủ về việc 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 điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh bia.

Chương I

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh bia (sau đây gọi tắt là cơ sở) thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước của Bộ Công Thương.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

1. Thông tư này áp dụng đối với:

a) Các cơ sở sản xuất, kinh doanh bia.

b) Các cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền và các tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến sản xuất, kinh doanh bia.

2. Thông tư này không áp dụng đối với:

a) Các cơ sở sản xuất, kinh doanh bia nhỏ lẻ.

b) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố thuộc phạm vi điều chỉnh của Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05 tháng 12 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong Thông tư này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. *Cơ sở sản xuất bia* bao gồm toàn bộ cơ sở vật chất, nhà xưởng, máy móc thiết bị, con người và các yếu tố liên quan đến môi trường để sản xuất ra các loại bia.

2. *Cơ sở kinh doanh bia* là các cơ sở thực hiện các hoạt động giới thiệu, dịch vụ vận chuyển, lưu giữ, mua bán các loại bia.

3. *Cơ sở sản xuất, kinh doanh bia nhỏ lẻ* là cơ sở do cá nhân, nhóm cá nhân, hộ gia đình thực hiện đăng ký hộ kinh doanh và cơ sở không được cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đầu tư theo quy định của pháp luật.

4. *Công trình và hệ thống thiết bị phụ trợ trong sản xuất bia* gồm: hệ thống cung cấp lạnh, hơi nước, khí nén; khu vực xử lý nước thải; kho bãi; khu vực nhà vệ sinh; hệ thống xử lý nước.

Điều 4. Điều kiện chung đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh bia

Các cơ sở sản xuất, kinh doanh bia phải đáp ứng các quy định tại Thông tư 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và các quy định tại Thông tư này.

Chương II

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

Điều 5. Cơ sở sản xuất bia

1. Địa điểm sản xuất

- a) Được xây dựng theo quy hoạch hiện hành do cơ quan nhà nước có thẩm quyền phê duyệt.
- b) Phải xa nguồn ô nhiễm, độc hại và các tác nhân gây ô nhiễm khác từ môi trường xung quanh ảnh hưởng xấu đến chất lượng, an toàn thực phẩm của sản phẩm bia.
- c) Có đủ diện tích để bố trí dây chuyền sản xuất phù hợp với công suất thiết kế của cơ sở, đảm bảo các công đoạn sản xuất đáp ứng yêu cầu công nghệ và áp dụng các biện pháp vệ sinh công nghiệp.

2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng

- a) Bố trí mặt bằng dây chuyền sản xuất phải phù hợp với hướng gió để tránh tác động xấu từ các nguồn ô nhiễm như: khí thải lò hơi, trạm xử lý nước thải, nơi tập kết chất thải rắn, khu vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác.
- b) Cách biệt giữa các khu vực: kho (nguyên liệu, phụ liệu, chất hỗ trợ chế biến, bảo quản sản phẩm); sản xuất (sơ chế, làm sạch và xử lý nguyên liệu, đường hóa, nhân men giống, lên men, lắng, lọc, chiết rót và hoàn thiện sản phẩm); hệ thống vệ sinh công nghiệp (CIP); cơ khí động lực; tập kết chất thải rắn và hệ thống thu gom xử lý nước thải; các công trình phụ trợ để tránh lây nhiễm chéo.
- c) Hệ thống đường giao thông nội bộ phải được thiết kế, xây dựng đảm bảo bền, chắc, không gây bụi; đường di chuyển trên cao phải có lan can hoặc vách ngăn để quan sát, bảo đảm an toàn lao động.
- d) Hệ thống thoát nước (nước thải sinh hoạt, nước thải sản xuất, nước mưa) phải được thiết kế, xây dựng riêng biệt, được che kín, đảm bảo độ dốc để thoát nước, không đọng nước cục bộ.

3. Kết cấu nhà xưởng

- a) Khu vực xay, nghiền nguyên liệu đảm bảo không gây bụi ra môi trường xung quanh và không ảnh hưởng đến các công đoạn sản xuất khác.
- b) Khu vực nấu phải được cung cấp đủ ánh sáng và thông gió tốt đảm bảo nhiệt độ môi trường làm việc theo quy định.

c) Khu vực nhân men giống phải đảm bảo điều kiện vệ sinh, phù hợp yêu cầu công nghệ, thuận tiện cho việc vệ sinh và khử trùng.

d) Khu vực lên men:

- Sàn khu vực lên men làm từ vật liệu bền, chống trơn, khó bong tróc, có độ dốc đảm bảo thoát nước tốt;
- Trường hợp các thiết bị lên men đặt trong nhà xưởng thì tường và trần nhà xưởng phải đảm bảo không thấm nước, dễ vệ sinh, không bị ẩm mốc;
- Trường hợp thực hiện quá trình nhân giống nấm men tại nơi sản xuất: khu vực nhân giống phải được thiết kế đảm bảo vô trùng, có trang bị hệ thống diệt khuẩn, có chế độ kiểm soát các thiết bị để đảm bảo chất lượng men giống. Khuyến khích sử dụng cửa ra vào tự động đóng mở để kiểm soát tốt các điều kiện vô trùng tại khu vực nhân giống;
- Trường hợp không thực hiện giai đoạn nhân giống nấm men tại nơi sản xuất thì phải có các trang thiết bị đảm bảo an toàn chất lượng giống tránh nhiễm khuẩn trong quá trình tiếp giống.

đ) Khu vực lọc và chiết rót:

- Phải bố trí riêng biệt, đảm bảo vô trùng, tránh côn trùng và lây nhiễm chéo từ các nguồn ô nhiễm xung quanh;
- Sàn nhà xưởng làm từ vật liệu bền, chống trơn, khó bong tróc và đảm bảo thoát nước tốt. Hệ thống cống thoát nước phải có nắp đậy.

4. Hệ thống thông gió

- Nhà xưởng phải có các cửa thông gió đảm bảo sự lưu thông của không khí, để thoát nhiệt và khí phát sinh trong quá trình sản xuất;
- Khu vực xay, nghiền nguyên liệu phải lắp đặt hệ thống thông gió, lọc bụi để đảm bảo không gây ô nhiễm cho các công đoạn sản xuất khác;
- Khu vực nấu phải được thiết kế thông thoáng, thoát nhiệt, thoát ẩm và thoát mùi nhanh, đảm bảo nhiệt độ môi trường làm việc và an toàn lao động theo quy định.

5. Hệ thống cung cấp nước sản xuất

- a) Phải đảm bảo đủ nguồn nước cấp đạt tiêu chuẩn.

b) Có đủ hệ thống bơm, xử lý nước, bồn hoặc bể chứa nước, hệ thống đường ống dẫn luôn trong tình trạng sử dụng tốt; định kỳ kiểm tra để tránh hiện tượng chảy ngược hay tắc nghẽn đường ống.

c) Đường ống cấp nước phải riêng biệt, có ký hiệu riêng để nhận biết, để vệ sinh và đảm bảo an toàn nguồn nước sạch, tránh tình trạng lây nhiễm.

d) Bồn hoặc bể chứa, bể lắng, bể lọc phải phù hợp với công nghệ xử lý nước cấp; thực hiện vệ sinh theo quy định hoặc khi cần thiết.

đ) Trong trường hợp có sự cố về chất lượng nước, lập tức dừng sản xuất và cô lập sản phẩm sản xuất trong thời gian xảy ra sự cố.

e) Có máy phát điện và máy bơm nước dự phòng trong trường hợp mất điện hoặc máy bơm nước bị hỏng để đáp ứng yêu cầu sản xuất liên tục của cơ sở.

g) Nước sau khi xử lý đạt tiêu chuẩn dùng để nấu bia phải được chứa đựng trong các thiết bị riêng, đảm bảo không bị thôi nhiễm, không bị nhiễm bẩn hoặc nhiễm vi sinh vật từ các nguồn nhiễm khác.

6. Hệ thống cung cấp hơi nước, nhiệt và khí nén

a) Nồi hơi phải được thiết kế, chế tạo từ vật liệu phù hợp, bố trí ở khu vực cách biệt với khu vực sản xuất, phải được kiểm tra, kiểm định định kỳ theo quy định hiện hành.

b) Hệ thống đường ống cấp hơi nước, khí nén phải được thiết kế, chế tạo từ các vật liệu phù hợp, lắp đặt bảo đảm an toàn, có ký hiệu hoặc chỉ dẫn phân biệt với các hệ thống đường ống khác, phải được kiểm tra định kỳ theo quy định hiện hành.

7. Hệ thống thu gom, xử lý chất thải, nước thải

a) Chất thải rắn:

- Phải được thu gom và chứa đựng trong thùng hoặc dụng cụ chứa đựng phù hợp và đặt ở vị trí dễ quan sát để thuận tiện cho việc thu gom, xử lý và không ảnh hưởng xấu đến quá trình sản xuất;

- Các dụng cụ chứa phế liệu phải được ghi rõ hoặc có dấu hiệu phân biệt với dụng cụ chứa nguyên liệu, bán thành phẩm hay thành phẩm; làm bằng vật liệu không thấm nước, ít bị ăn mòn; đảm bảo kín, thuận tiện để làm vệ sinh (nếu sử dụng lại nhiều lần) hay tiêu hủy (nếu sử dụng 1 lần);