

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ
PHÁT TRIỂN NÔNG
THÔN

Số: 45/2014/TT-
BNNPTNT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 3 tháng 12 năm 2014

THÔNG TƯ

Quy định việc kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và kiểm tra, chứng nhận

cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Căn cứ Nghị định số 199/2013/NĐ-CP ngày 26 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa được Quốc hội thông qua ngày 21 tháng 11 năm 2007 và Nghị định của Chính phủ số 132/2008/NĐ-CP ngày 31 tháng 12 năm 2008 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm được Quốc hội thông qua ngày 17 tháng 6 năm 2010 và Nghị định của Chính phủ số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật được Quốc hội thông qua ngày 29 tháng 6 năm 2006 và Nghị định của Chính phủ số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 8 năm 2007 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Thông tư Liên tịch Bộ Y tế - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn - Bộ Công thương số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 9/4/2014 hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản,

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư quy định việc kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và kiểm tra chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Chương I

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này quy định việc kiểm tra điều kiện bảo đảm chất lượng đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp; kiểm tra, chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; trách nhiệm và quyền hạn của các bên có liên quan.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

1. Cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.
 2. Cơ sở sản xuất, kinh doanh nước sinh hoạt nông thôn.
 3. Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản bao gồm:
 - a. Cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm nông lâm thủy sản có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc giấy chứng nhận đầu tư hoặc giấy chứng nhận kinh tế trang trại; tàu cá lắp máy có tổng công suất máy chính từ 90CV trở lên;
 - b. Cơ sở thu gom, sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
 - c. Cơ sở sản xuất, kinh doanh nước đá sử dụng để bảo quản, chế biến sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
 - d. Cơ sở sản xuất kinh doanh dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng sản phẩm thực phẩm gắn liền cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản;
 - đ. Cơ sở sản xuất nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Bộ Công Thương (Khoản 4, Điều 3 Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2014).
- (sau đây gọi tắt là cơ sở).*

4. Các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan đến hoạt động sản xuất, kinh doanh của các cơ sở nêu tại các Khoản 1, 2, 3 của Điều này.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

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

1. Các mức lỗi:

a) Lỗi nghiêm trọng: là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc tiêu chuẩn hoặc các quy định, ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm.

b) Lỗi nặng: là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc tiêu chuẩn hoặc các quy định, nếu kéo dài sẽ ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm nhưng chưa tới mức nghiêm trọng.

c) Lỗi nhẹ: là sai lệch so với quy chuẩn kỹ thuật hoặc tiêu chuẩn hoặc các quy định, có thể ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm hoặc gây trở ngại cho việc kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm.

2. Cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản: là nơi thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động giới thiệu, dịch vụ bảo quản, dịch vụ vận chuyển hoặc buôn bán thực phẩm nông lâm thủy sản.

3. Cơ sở kinh doanh vật tư nông nghiệp: là nơi thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động giới thiệu, dịch vụ bảo quản, dịch vụ vận chuyển hoặc buôn bán vật tư nông nghiệp.

4. Cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm nông lâm thủy sản: là nơi thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác nông, lâm, thủy sản; sản xuất muối.

5. Cơ sở sản xuất vật tư nông nghiệp: là nơi thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động sản xuất, bao gói, bảo quản để tạo ra sản phẩm vật tư nông nghiệp.

6. Truy xuất nguồn gốc là việc truy tìm quá trình hình thành và lưu thông sản phẩm.

7. Vật tư nông nghiệp: bao gồm giống cây trồng, giống vật nuôi, phân bón hữu cơ và phân bón khác, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y, hóa chất, chế phẩm sinh học, chất xử lý, cải tạo môi trường trong sản xuất nông nghiệp, thủy sản.

Điều 4. Căn cứ kiểm tra

1. Các quy chuẩn kỹ thuật và tiêu chuẩn Việt Nam.
2. Các văn bản quy phạm pháp luật và các văn bản quy định có liên quan đến chất lượng vật tư nông nghiệp và an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản.

Điều 5. Cơ quan kiểm tra

1. Cơ quan kiểm tra cấp trung ương: Là các Tổng cục, Cục quản lý chuyên ngành thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn theo phân công của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.
2. Cơ quan kiểm tra cấp địa phương: Do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh quyết định dựa trên phân công, phân cấp của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, tình hình thực tiễn của địa phương và đề xuất của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

Điều 6. Các hình thức kiểm tra

1. Kiểm tra, xếp loại: Là hình thức kiểm tra có thông báo trước, nhằm kiểm tra đầy đủ các nội dung về điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm của cơ sở; được áp dụng đối với:

- a) Cơ sở được kiểm tra lần đầu;
- b) Cơ sở đã được kiểm tra đạt yêu cầu nhưng sửa chữa, mở rộng sản xuất;
- c) Cơ sở đã được kiểm tra không đạt yêu cầu nhưng sau đó đã khắc phục xong sai lỗi;
- d) Cơ sở đã được kiểm tra đạt yêu cầu nhưng hoãn kiểm tra định kỳ có thời hạn quá 06 (sáu) tháng;
- đ) Cơ sở đã được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm nhưng bị thu hồi hoặc thay đổi chủ sở hữu, có thay đổi điều kiện bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm so với ban đầu.

2. Kiểm tra định kỳ: Là hình thức kiểm tra không thông báo trước, được áp dụng đối với các cơ sở đã được xếp loại đạt yêu cầu nhằm giám sát việc duy trì điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm.

3. Kiểm tra đột xuất: Là hình thức kiểm tra không báo trước, được áp dụng khi:

- a) Có khiếu nại của tổ chức, cá nhân liên quan trực tiếp tới cơ sở có vi phạm về điều kiện bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm;
- b) Có thông tin phản ánh của người tiêu dùng hoặc phương tiện thông tin đại chúng về vi phạm liên quan đến chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm của cơ sở;
- c) Theo yêu cầu quản lý, theo chỉ đạo của cơ quan cấp trên.

Điều 7. Nội dung, phương pháp kiểm tra

1. Nội dung kiểm tra:

- a) Cơ sở vật chất, trang thiết bị;
- b) Nguồn nhân lực tham gia sản xuất, kinh doanh và quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm;
- c) Chương trình quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm; tiêu chuẩn, quy chuẩn và ghi nhãn hàng hóa đang áp dụng;
- d) Lấy mẫu kiểm nghiệm: Việc lấy mẫu kiểm nghiệm được thực hiện khi nghi ngờ sản phẩm không bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm; tập trung lấy mẫu kiểm nghiệm đối với cơ sở có dự kiến kết quả xếp loại C. Việc chỉ định chỉ tiêu phân tích dựa trên đánh giá nguy cơ về chất lượng, an toàn thực phẩm và tập trung vào nội dung kiểm tra đánh giá điều kiện đảm bảo chất lượng, ATTP không đạt yêu cầu theo quy định. Việc lấy mẫu, phân tích mẫu phải thực hiện theo đúng quy định hiện hành.

2. Phương pháp kiểm tra: Gồm kiểm tra hiện trạng điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị và nguồn nhân lực tham gia sản xuất, kinh doanh; kiểm tra hồ sơ, tài liệu và phỏng vấn các đối tượng có liên quan; lấy mẫu khi cần thiết.

Điều 8. Các hình thức xếp loại

- 1. Loại A (tốt): Áp dụng đối với cơ sở đáp ứng đầy đủ các yêu cầu về điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm.
- 2. Loại B (đạt): Áp dụng đối với các cơ sở cơ bản đáp ứng các yêu cầu về điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm; vẫn còn một số sai lỗi nhưng chưa ảnh hưởng nghiêm trọng đến chất lượng, an toàn thực phẩm.