

Số: **244**/HD-CCTY

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 19 tháng 3 năm 2014

HƯỚNG DẪN
Kiểm tra vệ sinh thú y tại cơ sở chế biến

Nhân viên thú y (NVTY) được phân công kiểm tra vệ sinh thú y tại cơ sở chế biến (CSCB), có nhiệm vụ thực hiện các nội dung kiểm tra, giám sát tất cả những yếu tố liên quan đến chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP) của sản phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh.

Căn cứ các văn bản pháp luật:

- Luật An toàn thực phẩm số năm 2010;
- Nghị định số 33/2005/NĐ-CP ngày 15 tháng 3 năm 2005 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Thú y;
- Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30 ngày tháng 8 năm 2006 Về nhãn hàng hoá.
- 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;
- Nghị định 119/2013/NĐ-CP ngày 09 tháng 10 năm 2013 Nghị định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực thú y, giống vật nuôi, thức ăn chăn nuôi;
- 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;
- Thông tư 16/2012/TT - BYT ngày 22 tháng 10 năm 2012 Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế;
- Thông tư 27/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 về Hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm;
- Thông tư số 24/2013/TT-BYT ngày 14 tháng 8 năm 2013 Ban hành “Quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm”;
- Quyết định số 15/2006/QĐ-BNN ngày 08 tháng 3 năm 2006 của Bộ Nông nghiệp và PTNT Quy định về Quy trình, thủ tục kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật, kiểm tra vệ sinh thú y;
- QCVN 01 - 04: 2009/BNNPTNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: yêu cầu vệ sinh cơ sở đóng gói thịt gia súc, gia cầm tươi sống;
- QCVN 01 - 100: 2012/BNNPTNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: Yêu cầu chung về vệ sinh thú y trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện vận chuyển động vật, sản phẩm động vật tươi sống và sơ chế;
- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;

- QCVN 02:2009/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sinh hoạt;
- QCVN 01:2009/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống,

I. KIỂM TRA VỆ SINH THÚ Y CƠ SỞ:

NVTY trước mỗi ca sản xuất thực hiện kiểm tra, giám sát định kỳ và thường xuyên việc đảm bảo loại bỏ các mối nguy sinh học, hoá học và vật lý trên mọi bề mặt có tiếp xúc, tương tác đến nguyên liệu và thành phẩm chế biến:

1. Kiểm tra, giám sát vệ sinh nhà xưởng và trang thiết bị:

- Kiểm tra việc duy trì điều kiện nhà xưởng, trang thiết bị theo hồ sơ đã được thẩm định và cấp giấy chứng nhận vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm theo quy định.
- Kiểm tra các công đoạn sản xuất bố trí đảm bảo quy trình một chiều, phân chia các khu vực riêng biệt trong CSCB theo quy trình và quy mô đăng ký của cơ sở.
- Nền sàn, các vách tường, trần phải sạch sẽ, khô ráo, không đọng nước, đảm bảo vệ sinh, hệ thống rãnh thoát nước có nắp che và không ứ đọng nước, đủ ánh sáng tự nhiên hoặc ánh sáng điện trắng, đèn có chụp bảo vệ, có hệ thống cấp nước sạch sử dụng cung cấp đến những vị trí cần thiết, có trang bị các phương tiện để vệ sinh công nhân.
- Thiết bị, dụng cụ có tiếp xúc với sản phẩm động vật (SPĐV) phải có bề mặt nhẵn, phẳng, không thấm nước, không gỉ và phải làm từ vật liệu bền vững không gây độc hại, gây ảnh hưởng đến chất lượng của SPĐV và để vệ sinh khử trùng tiêu độc (VSKTTĐ).
- Các thiết bị, dụng cụ để pha lóc, chế biến SPĐV phải để VSKTTĐ cả bên trong, bên ngoài và phải dùng riêng không sử dụng vào các công đoạn khác. Thiết bị đặt cố định phải bố trí để thuận tiện cho thao tác, để VSKTTĐ bên trong, ngoài và xung quanh thiết bị.
- Nước thải trong quá trình thiết bị hoạt động phải được dẫn thoát ngay ra hệ thống nước thải, phải có dụng cụ riêng để chứa đựng các SPĐV không đảm bảo vệ sinh thú y (VSTY).
- Trong trường hợp dụng cụ có tiếp xúc với SPĐV bị ô nhiễm phải VSKTTĐ ngay theo quy định và xem xét các hệ lụy có thể có đối với các SPĐV có liên quan.
- Giám sát định kỳ về tình trạng bảo trì trang thiết bị dụng cụ, nhà xưởng, đánh giá mức độ ảnh hưởng đến quy trình sản xuất và sản phẩm chế biến, nêu ra các yêu cầu sửa chữa khắc phục.

2. Kiểm tra vệ sinh nước và nước đá sử dụng trong chế biến:

- Cơ sở sản xuất phải có đủ nước để sản xuất thực phẩm và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước ăn uống số 01:2009/BYT; Có đủ nước để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở và phù hợp với QCVN về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT.
- Nước đá dùng trong bảo quản thực phẩm phải được sản xuất từ nguồn nước sạch theo QCVN về nước sạch số 02:2009/BYT.
- Các nguồn nước trên phải được kiểm tra chất lượng, vệ sinh ít nhất 6 tháng/lần theo quy định, chủ cơ sở phải lưu hồ sơ và phải được kiểm tra trong các trường hợp sau: Nghi ngờ nhiễm bẩn, nhiễm vi khuẩn; Do thiếu nước sạch phải sử dụng loại nước khác vào chế biến; Sau sửa chữa hệ thống cấp nước của cơ sở, ...

3. Kiểm tra, giám sát vệ sinh, khử trùng tiêu độc tại cơ sở:

- Chủ cơ sở có trách nhiệm xây dựng và thực hiện quy trình vệ sinh, khử trùng tiêu độc tại cơ sở đạt yêu cầu theo quy định và có hồ sơ lưu theo dõi việc thực hiện.
- Thực hiện việc phun xịt thuốc khử trùng tiêu độc (KTTĐ) và rửa sạch lại sau khi KTTĐ dưới sự giám sát, hướng dẫn của cơ quan thú y. Ngoài việc vệ sinh hàng ngày, việc phun xịt thuốc KTTĐ toàn bộ khu vực CSCB tần suất ít nhất 2 lần / tháng.
- Các bước khử trùng tiêu độc NVTY phải kiểm tra, giám sát việc chuẩn bị về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ phục vụ cho công tác VSKTTĐ, thuốc khử trùng tiêu độc (KTTĐ), kiểm tra tình trạng nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện vận chuyển (PTVC) SPĐV đạt yêu cầu trước khi KTTĐ, thực hiện kiểm tra thuốc KTTĐ về hạn sử dụng, pha thuốc đúng chủng loại được phép sử dụng trong các cơ sở chế biến, nồng độ, liều lượng theo hướng dẫn của Nhà sản xuất.
- Kiểm tra việc thực hiện theo quy trình VSKTTĐ của cơ sở và đảm bảo các điều kiện:
 - + Đảm bảo đủ phương tiện rửa, khử trùng tay ở trong khu vực chế biến và những vị trí cần thiết như trước cửa ra vào, giữa các khu nguyên liệu và chế biến, trong khu vực nhà vệ sinh công nhân và lối ra khỏi nhà vệ sinh công nhân.
 - + Có bồn, hồ khử trùng bố trí trước lối vào khu chế biến, lối ra khu vực nhà vệ sinh công nhân.
 - + 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, số lượng nhà vệ sinh phải phù hợp số lượng công nhân sản xuất theo quy định.
 - + Phòng thay quần áo, nhà tắm, tủ giữ đồ phải sạch sẽ, ngăn nắp đảm bảo vệ sinh.

4. Xử lý chất thải và côn trùng, động vật gây hại:

- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại phải được làm bằng các 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.
- Không sử dụng thuốc, động vật để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất thực phẩm.
- Chủ cơ sở có trách nhiệm xây dựng và thực hiện quy trình xử lý chất thải và đảm bảo việc xử lý côn trùng, động vật gây hại đạt yêu cầu theo quy định và có hồ sơ lưu theo dõi việc thực hiện.
- NVTY kiểm tra định kỳ việc thực hiện của cơ sở về xử lý chất thải và côn trùng, động vật gây hại nhằm đảm bảo điều kiện vệ sinh chung tại cơ sở.

5. Kiểm tra thực hành vệ sinh đối với người tham gia chế biến:

- Có giấy xác nhận đủ sức khỏe còn hạn và Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định;
- Phải được trang bị đầy đủ đồ bảo hộ lao động theo quy định và nội quy của cơ sở; Không ăn uống tại khu vực sản xuất hoặc mặc quần áo bảo hộ đến khu hành chính, nhà ăn của cơ sở.
- Phải theo dõi hồ sơ và cập nhật kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người tham gia chế biến.

- Đối với khách tham quan cơ sở, khi vào khu vực chế biến phải được trang bị đầy đủ đồ bảo hộ tránh gây nhiễm cho sản phẩm, cơ sở phải ghi chép đầy đủ thông tin vào sổ nhật ký về khách tham quan.

6. Kiểm tra bảo quản và bao bì sản phẩm của cơ sở:

- Các kho bảo quản, tủ đông chứa SPĐV phải phù hợp với điều kiện bảo quản theo quy định; SPĐV, nguyên vật liệu trước khi đưa vào bảo quản phải đảm bảo vệ sinh thú y, có thiết bị, phương tiện để kiểm tra và ghi chép theo dõi.

- Kho được bố trí chứa số lượng, khối lượng sản phẩm tương ứng với công suất thiết kế, sắp xếp hợp lý đảm bảo độ lạnh đồng đều, có ghi chép chi tiết theo dõi số lượng sản phẩm xuất, nhập.

- Kho khô phải thoáng mát, sắp xếp phù hợp, không có mùi lạ, nền phải được lót tấm kê, đảm bảo vệ sinh và không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm bảo quản.

- Các nhóm sản phẩm khác nhau (thịt, thực vật, cá...) có mùi, vị khác nhau phải được bảo quản riêng biệt, để tránh bị nhiễm mùi, nhiễm chéo giữa các chủng loại nguyên liệu khác nhau, không được đặt trực tiếp trên sàn nền kho bảo quản.

- Bao bì thực phẩm phải bảo đảm chắc chắn, an toàn; không thôi nhiễm các chất độc hại, không ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm; không bị ô nhiễm bởi các tác nhân ảnh hưởng đến sức khoẻ người tiêu dùng theo quy định.

II. KIỂM TRA VỆ SINH THÚ Y TRONG QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT:

1. Kiểm tra các nguyên liệu chế biến nhập vào cơ sở:

- Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản sử dụng trong sản xuất thực phẩm phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, được phép sử dụng theo quy định (kiểm tra tiêu chuẩn các nguyên liệu, chất phụ gia trước khi đưa vào sản xuất bằng phương pháp cảm quan, hạn sử dụng, phương pháp bảo quản, dùng thiết bị, theo dõi hồ sơ nhập nguyên liệu, thông tin có liên quan).

- Đối với nguyên liệu SPĐV kiểm tra tình trạng phương tiện vận chuyển lô hàng nhập vào cơ sở: bao gồm việc kiểm tra tình trạng niêm phong và điều kiện vệ sinh thú y của phương tiện vận chuyển trước khi mở niêm phong; Kiểm tra giấy chứng nhận kiểm dịch sản phẩm động vật (CNKDSPĐV) kèm theo lô hàng, đối chiếu giữa số lượng thực tế sau khi nhập hàng vào cơ sở với số lượng ghi trên giấy chứng nhận kiểm dịch, tình trạng vệ sinh thú y của lô hàng.

- NVTY thu giấy CNKD SPĐV và kiểm tra việc ghi chép cập nhật sổ quản lý công tác kiểm tra vệ sinh thú y CSCB (sổ QLCSB) theo quy định:

+ Trường hợp lô hàng đúng quy định thì cho phép nhập vào cơ sở để tiến hành sản xuất theo quy trình.

+ Trường hợp lô hàng không đúng quy định: Giấy CNKD SPĐV không phù hợp, có hành vi vi phạm hành chính hoặc có dấu hiệu SPĐV biến đổi chất lượng,... thì yêu cầu chủ lô hàng đưa lô hàng vào khu vực riêng để tiếp tục kiểm tra lại hoặc lập hồ sơ xử lý vi phạm hành chính, xử lý vi phạm VSTY theo quy định.

2. Kiểm tra vệ sinh thú y trong quá trình chế biến:

- Tuân thủ triệt để quy trình sản xuất, chế biến SPĐV của cơ sở đã đăng ký.

- Nguyên liệu phải được làm sạch, xử lý vệ sinh ở khu vực riêng.

- SPĐV có yêu cầu xử lý nhiệt hoặc làm lạnh thì phải bảo đảm nhiệt độ, thời gian đúng quy định cho từng quy trình, chủng loại sản phẩm.

- Các công đoạn của quá trình chế biến phải được thực hiện ở các khu vực và trong điều kiện phù hợp về chiếu sáng, nhiệt độ, ẩm độ,... và thông khí theo quy định.

- Kiểm tra việc duy trì điều kiện vệ sinh cơ sở và bảo hộ lao động của người tham gia chế biến.

3. Kiểm tra thành phẩm chế biến:

- Cơ sở tự kiểm tra quy trình sản xuất và thành phẩm, thành phẩm phải đảm bảo yêu cầu chất lượng theo công bố của cơ sở; cung cấp cho NVTY hồ sơ lô hàng (số lô, ngày sản xuất, hạn sử dụng, nguồn gốc nguyên liệu, kết quả kiểm nghiệm, thông tin mẫu lưu, ...) và việc chấp hành các quy định về điều kiện VSATTP trong quá trình sản xuất chế biến. NVTY kiểm tra, giám sát các thành phẩm theo hồ sơ của lô hàng phù hợp quy định.

- Kiểm tra vật liệu bao gói thành phẩm (không thôi nhiễm màu và mùi vị, chất liệu dùng bao gói được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế) đúng quy cách, chủng loại, tem, nhãn và đảm bảo VSATTP.

- Kiểm tra thành phẩm chế biến được bảo quản trong kho phải phù hợp với đặc tính sản phẩm (nhiệt độ, chế độ bảo quản, thời gian bảo quản, điều kiện vệ sinh kho bảo quản phù hợp). Thành phẩm phải có nhãn hiệu hàng hoá theo đúng quy định trước khi nhập kho bảo quản (đối với hàng hoá phải có nhãn hàng hoá).

- Kiểm tra vật dụng chuyên chở, chứa đựng thành phẩm (vật liệu, cấu trúc, tình trạng vệ sinh, phạm vi không gian được phép di chuyển) phù hợp với chủng loại thành phẩm.

- NVTY kiểm tra việc ghi chép cập nhật sổ QLCSCB tại mục thành phẩm phù hợp theo quy định.

4. Kiểm tra vệ sinh thú y sản phẩm xuất ra khỏi cơ sở:

- NVTY chuẩn bị đầy đủ các phương tiện phục vụ việc kiểm tra, cấp giấy CNKDSPĐV cho sản phẩm xuất khỏi cơ sở.

- Tiếp nhận đăng ký khai báo kiểm dịch của người đăng ký cấp giấy CNKD SPĐV: Nội dung đầy đủ tên chủ hàng, chứng minh nhân dân, địa chỉ nơi đến, chủng loại, số lượng, khối lượng SPĐV, số xe PTVC,....

- Quá trình vận chuyển SPĐV chế biến phải đảm bảo điều kiện bảo quản phù hợp cho từng chủng loại, vận chuyển bằng phương tiện và vật dụng chứa đựng chuyên dùng.

- SPĐV chế biến xuất khỏi cơ sở phải đảm bảo chất lượng và số lượng đã được kiểm tra và ghi nhận trong sổ QLCSCB tại mục thành phẩm phù hợp theo quy định.

- Thực hiện cấp giấy CNKDSPĐV: Ghi đầy đủ các nội dung trong giấy CNKDSPĐV và thu phí, lệ phí thú y theo quy định

+ Đủ điều kiện: Phù hợp các nội dung theo quy định thì cấp giấy CNKDSPĐV.

+ Không đủ điều kiện: Từ chối việc cấp giấy CNKDSPĐV và yêu cầu chủ hàng có biện pháp khắc phục.

- Tổng hợp báo cáo khối lượng, thu phí về Chi cục Thú y theo quy định.

5. Xử lý vi phạm:

- Việc thiết lập các hồ sơ xử lý vi phạm phải theo đúng trình tự, thủ tục quy định.
- Các cá nhân, tổ chức vi phạm phải chịu mọi chi phí phát sinh trong quá trình kiểm tra, lưu giữ hoặc xử lý sản phẩm.
- Kiểm tra xử lý vi phạm phải được thực hiện chặt chẽ theo hướng dẫn, chỉ đạo và phân công của Lãnh đạo đơn vị đảm bảo hiệu quả và đúng quy định.

6. Lấy mẫu xét nghiệm:

- Căn cứ các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia quy định về mức giới hạn an toàn thực phẩm về ô nhiễm vi sinh vật, tồn dư các loại thuốc kháng sinh, hóa chất, phụ gia thực phẩm có trong thực phẩm, chủ cơ sở sản xuất có kế hoạch phân tích mỗi nguy. Định kỳ, chủ động lấy mẫu phương tiện, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với bề mặt thịt; mẫu nguyên liệu, mẫu thành phẩm gửi xét nghiệm để đảm bảo các nguy cơ trên được kiểm soát xuyên suốt trong quá trình sản xuất, khi phát hiện nguy cơ mất an toàn thực phẩm cần tự nguyện thu hồi sản phẩm đối với các sản phẩm đã được truy xuất nguồn gốc trong thời gian nhanh nhất
- Trạm Thú y giám sát hồ sơ thực hiện kiểm soát các mối nguy, căn cứ các kết quả phân tích của cơ sở có khuyến cáo chấn chỉnh kịp thời. Trường hợp có các căn cứ mối nguy chưa được loại bỏ trong quá trình sản xuất tại cơ sở, Trạm Thú y tiến hành lấy mẫu đột xuất gửi phân tích và xử lý dựa trên kết quả phân tích.

7. Công tác vận động, tuyên truyền:

- Trạm Thú y phụ trách có trách nhiệm xây dựng kế hoạch vận động, tuyên truyền chủ trương chính sách có liên quan về công tác vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm cho các đối tượng liên quan tại CSCB.
- Thực hiện và phối hợp với các đơn vị có liên quan thực hiện công tác vận động, tuyên truyền nhằm nâng cao ý thức và việc thực hành VSATTP cho các đối tượng liên quan tại CSCB.

Nhằm thực hiện đồng bộ công tác kiểm dịch, kiểm tra vệ sinh thú y, kiểm dịch vận chuyển động vật, sản phẩm động vật trên địa bàn thành phố, Chi cục Thú y đề nghị Lãnh đạo các đơn vị trực thuộc triển khai thực hiện hướng dẫn nêu trên. Trường hợp phát sinh vướng mắc trong quá trình thực hiện, các đơn vị báo cáo ngay về Lãnh đạo Chi cục để có chỉ đạo kịp thời.

Nơi nhận:

- BLĐ Chi cục Thú y;
- Các đơn vị trực thuộc Chi cục;
- 04 phòng và 02 Trạm chuyên ngành;
- Lưu: VT, TYCĐ (L.42).



Phan Xuân Thảo