



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 02 - 18: 2012/BNNPTNT

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
CƠ SỞ SẢN XUẤT SẢN PHẨM THỦY SẢN DẠNG MẮM -
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**

*National technical on
Salted fish processing establishments –
Conditions for food safety*

HÀ NỘI – 2012

Lời nói đầu:

QCVN 02 – 18: 2012/BNNPTNT do Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản biên soạn, Vụ KHCN&MT - Bộ NN&PTNT trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số: **02** /2012/TT-BNNPTNT ngày **09** tháng **01** năm 2012 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

**CƠ SỞ SẢN XUẤT SẢN PHẨM THỦY SẢN DẠNG MẮM -
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**
Salted fish processing establishments - Conditions for food safety

1. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1 Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với Cơ sở sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm dùng làm thực phẩm.

1.2. Đối tượng áp dụng

1.2.1. Quy chuẩn này áp dụng đối với cơ sở sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm dùng làm thực phẩm có đăng ký kinh doanh (sau đây gọi tắt là cơ sở) và các tổ chức, cá nhân có liên quan.

1.2.2. Quy chuẩn này không áp dụng đối với tổ chức, cá nhân sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm nhằm mục đích tự tiêu dùng.

1.3. Giải thích từ ngữ

1.3.1. Sản phẩm thủy sản dạng mắm là thực phẩm có thành phần chính là thủy sản được lên men do hoạt động của vi sinh vật trong môi trường muối.

1.3.2. Cơ sở sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm là nơi diễn ra các công đoạn sản xuất để tạo ra sản phẩm từ nguyên liệu thủy sản ban đầu (quá trình lên men là công đoạn sản xuất chính) hoặc từ bán thành phẩm (pha đấu phối trộn, đóng gói là công đoạn sản xuất chính) đến thành phẩm.

1.3.3. Cơ sở nhỏ lẻ sản xuất thủy sản dạng mắm là các cơ sở có đăng ký kinh doanh dưới hình thức hộ kinh doanh.

**2. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỦY SẢN DẠNG MẮM
QUY MÔ DOANH NGHIỆP**

2.1. Địa điểm

2.1.1. Cơ sở phải được xây dựng ở vị trí thích hợp, xa nguồn ô nhiễm, độc hại, không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân gây nhiễm từ môi trường xung quanh, không bị ngập nước, đọng nước.

2.1.2. Được cung cấp đủ nguồn điện, nước sạch theo yêu cầu sản xuất.

2.1.3. Có đường giao thông thuận tiện.

2.2. Bố trí mặt bằng và kết cấu nhà xưởng.

2.2.1. Cơ sở sản xuất phải có mặt bằng đủ rộng, thoáng, có tường bao ngăn cách với bên ngoài.

2.2.2. Nhà xưởng phải được bố trí phù hợp với quy trình chế biến, đảm bảo yêu cầu vệ sinh, hạn chế tối đa sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh.

2.2.3. Kết cấu nhà xưởng phải thỏa mãn được các yêu cầu sau :

a) Mái nhà ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống.

b) Bề mặt trần, tường/vách ngăn được làm bằng vật liệu phù hợp, màu sáng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

c) Nền nhà xưởng và sân phơi (nếu có) được làm bằng vật liệu phù hợp, không đọng nước, không rạn nứt và có rãnh thoát nước.

2.2.4. Khu vực chứa sản phẩm và đóng gói phải đủ rộng, thoáng, khô ráo; cách biệt với khu chế biến; có khả năng ngăn chặn sự xâm nhập của động vật gây hại.

2.2.5. Khu vực chứa muối phải bố trí riêng biệt, thoáng, sạch sẽ và thuận lợi cho sản xuất.

2.2.6. Khu gia nhiệt (nếu có) phải có diện tích đủ rộng, đảm bảo thoát nhiệt tốt và không ảnh hưởng khu vực khác.

2.2.7. Khu chứa phế thải (nếu có) phải kín, cách biệt với khu vực sản xuất , dễ làm vệ sinh và khử trùng.

2.2.8. Cơ sở phải có nơi thay bảo hộ lao động cho công nhân theo quy định tại Mục 2.1.11.3 của QCVN 02 -01: 2009/BNNPTNT Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản - Điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm.

2.2.9. Cơ sở phải có khu vực vệ sinh cho công nhân theo quy định tại Mục 2.1.11.4 của QCVN 02 -01: 2009/BNNPTNT Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản - Điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm.

2.2.10. Cơ sở phải có vòi nước rửa tay, xà phòng và dụng cụ làm khô tay phù hợp được bố trí ở vị trí thích hợp tại lối vào khu vực sản xuất, phòng sản xuất, khu vực nhà vệ sinh cho công nhân rửa tay trước khi tham gia sản xuất và sau khi đi vệ sinh.

2.3. Hệ thống cấp, thoát nước

2.3.1. Cơ sở phải có nguồn nước đáp ứng quy định tại Quy chuẩn quốc gia QCVN 01:2009/BYT về chất lượng nước ăn uống và bảo đảm có đủ nước theo yêu cầu sản xuất.

2.3.2. Các bể chứa, đường ống dẫn nước được thiết kế phù hợp, không rò rỉ, không độc hại; bể chứa nước để làm vệ sinh và phải được đậy kín.

2.3.4. Hệ thống thoát nước thải phải đảm bảo thải được hết lưu lượng nước cần thải trong hoạt động sản xuất hàng ngày của cơ sở. Cống thoát có độ dốc thích hợp, không đọng nước. Cuối đường thoát nước thải phải có hố ga có nắp đậy ngăn chặn động vật gây hại bên ngoài xâm nhập vào khu vực sản xuất.

2.3.5. Nước thải trước khi xả ra môi trường phải được xử lý đảm bảo đáp ứng quy định của QCVN 11:2008/BTNMT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về nước thải công nghiệp chế biến thủy sản.

2.3.6. Hệ thống cấp, thoát nước phải được bảo trì và luôn trong tình trạng hoạt động tốt.

2.4. Hệ thống chiếu sáng

2.4.1. Sử dụng ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo với cường độ đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất kinh doanh.

2.4.2. Đèn chiếu sáng treo trên khu vực chứa sản phẩm chưa được che đậy kín và khu vực đóng gói phải có chụp bảo vệ.

2.5. Thiết bị, dụng cụ

2.5.1. Thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải được làm bằng vật liệu bền, không độc, không làm ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm, chịu được tác động của muối và phải chuyên dùng. Bề mặt của thiết bị, dụng cụ phải nhẵn, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

2.5.2. Dụng cụ chứa đựng (bể, thùng,...) phải có phương tiện che đậy làm bằng vật liệu không độc, có kết cấu để làm vệ sinh và đủ khả năng ngăn chặn nước mưa, bụi bẩn, động vật gây hại.

2.5.3. Dụng cụ chứa phế thải phải kín, để làm vệ sinh khử trùng và có dấu hiệu phân biệt với các dụng cụ chứa đựng khác.

2.5.4. Thiết bị, dụng cụ phải luôn được bảo trì và trong tình trạng hoạt động tốt

2.6. Yêu cầu về nguyên liệu

2.6.1. Nguyên liệu để sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm phải đảm bảo ATTP (bao gồm nguyên liệu nông sản), có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng; nguyên liệu thủy sản có thể được ướp muối trước khi đưa về cơ sở.

2.6.2. Chỉ được sử dụng muối dùng cho thực phẩm để sản xuất.

2.6.3. Phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến.

a) Chỉ sử dụng chất phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

b) Phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến phải rõ nguồn gốc, còn nguyên vẹn nhãn mác, còn hạn sử dụng. Kho bảo quản phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến phải khô, thoáng, ngăn được động vật gây hại và không được bảo quản chung với hóa chất tẩy rửa, khử trùng, hóa chất độc hại.

2.6.4. Chất tẩy rửa, khử trùng và tiêu diệt động vật gây hại

a) Chỉ sử dụng các chất nằm trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế. Có nguồn gốc rõ ràng, còn nguyên vẹn nhãn mác, được chứa trong các dụng cụ thích hợp và được bảo quản riêng biệt theo mục đích sử dụng.

b) Chất tẩy rửa và khử trùng phải phù hợp với mục đích sử dụng,

c) Không sử dụng hóa chất để diệt động vật gây hại (chuột, gián, ruồi, ...) trong khu vực sản xuất, chứa thành phẩm và bao gói. Việc sử dụng, bảo quản hóa chất để diệt động vật gây hại phải bảo đảm không gây nhiễm vào sản phẩm.

2.7. Yêu cầu về vệ sinh

2.7.1. Cơ sở phải trang bị thiết bị, dụng cụ làm vệ sinh đầy đủ và chuyên dùng.

2.7.2 Vệ sinh cơ sở sản xuất

a) Cơ sở phải có lực lượng vệ sinh riêng, có kế hoạch làm vệ sinh nhà xưởng trang thiết bị phù hợp với thực tế sản xuất.

b) Cơ sở phải có biện pháp hữu hiệu để ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại xâm nhập vào khu vực sản xuất.

2.7.3. Vệ sinh thiết bị, dụng cụ

a) Các loại thiết bị, dụng cụ sản xuất, dụng cụ chứa đựng phải được duy trì trong điều kiện hợp vệ sinh;

b) Phải bố trí khu vực rửa riêng phù hợp với từng loại thiết bị dụng cụ. Tránh làm nhiễm bẩn sản phẩm trong quá trình làm vệ sinh và khử trùng.

c) Thiết bị, dụng cụ sau khi vệ sinh, khử trùng phải được cất giữ và bảo quản đúng nơi quy định.

d) Thiết bị, dụng cụ của từng công đoạn phải được để riêng và không sử dụng với mục đích khác.

2.7.4. Vệ sinh cá nhân

a) Công nhân trực tiếp sản xuất phải được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động.

b) Trước và sau khi tiếp xúc với sản phẩm, sau khi đi vệ sinh, công nhân phải rửa sạch tay bằng xà phòng và làm khô tay bằng dụng cụ làm khô tay phù hợp.

c) Công nhân khi tham gia quá trình sản xuất phải bảo đảm vệ sinh cá nhân, không mắc các bệnh truyền nhiễm. Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất phải có giấy chứng nhận đủ sức khỏe do y tế cấp huyện trở lên cấp (tối thiểu 01 lần/năm).

d) Chủ cơ sở và công nhân tiếp xúc trực tiếp sản phẩm phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm.

2.8. Bao bì, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

2.8.1. Bao bì tiếp xúc trực tiếp sản phẩm phải bền chắc, không độc, không gỉ sét, bề mặt nhẵn, không bị ăn mòn, không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. Bao bì phải được bảo quản ở nơi riêng biệt, thoáng, khô ráo, hợp vệ sinh.

QCVN 02 - 18: 2012/BNNPTNT

2.8.2. Việc ghi nhãn sản phẩm phải tuân thủ theo quy định tại Nghị định 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 và các qui định hiện hành.

2.8.3. Sản phẩm thủy sản dạng mắm phải được bảo quản trong điều kiện an toàn và hợp vệ sinh. Kho bảo quản sản phẩm phải sạch, thoáng mát; có đủ giá, kệ để kê xếp sản phẩm; ngăn chặn được động vật gây hại xâm nhập.

2.8.4. Phương tiện vận chuyển sản phẩm phải sạch, hợp vệ sinh và bảo trì tốt.

2.9. Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm

2.9.1. Cơ sở phải xây dựng và áp dụng Chương trình quản lý chất lượng theo đúng quy định nêu tại QCVN 02 - 02: 2009/BNNPTNT *Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản – Chương trình đảm bảo chất lượng và an toàn thực phẩm theo nguyên tắc HACCP.*

2.9.2. Cơ sở phải xây dựng thủ tục truy xuất và thu hồi sản phẩm theo quy định tại Thông tư số 03/2011/TT-BNNPTNT – *Quy định về truy xuất nguồn gốc và thu hồi sản phẩm không đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực thủy sản của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.*

2.9.3. Nhân sự kiểm soát chất lượng

a) Cơ sở phải có tối thiểu 3 nhân viên thực hiện kiểm soát chất lượng, ATTP trong quá trình sản xuất, được đào tạo về Chương trình Quản lý chất lượng theo HACCP và thường xuyên cập nhật kiến thức về an toàn thực phẩm.

b) Người phụ trách và các nhân viên kiểm soát chất lượng phải có hiểu biết về công nghệ chế biến, kiểm soát chất lượng và đánh giá chất lượng sản phẩm thủy sản.

3. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT ĐỐI VỚI CƠ SỞ NHỎ LẺ SẢN XUẤT

THỦY SẢN DẠNG MẮM

3.1. Địa điểm

Khu vực sản xuất phải được bố trí tách biệt với khu sinh hoạt của gia đình, khu vực chăn nuôi gia súc, gia cầm; không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh, không bị ngập nước, đọng nước.

3.2. Bố trí, kết cấu khu vực sản xuất

3.2.1. Khu vực sản xuất phải được bố trí phù hợp với quy trình chế biến, bảo đảm vệ sinh, hạn chế sự lây nhiễm, thuận lợi cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh.

3.2.2. Kết cấu xây dựng trong khu vực sản xuất phải thoả mãn các yêu cầu:

a) Mái hoặc trần nhà phải chắc chắn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống và có kết cấu để làm vệ sinh.

b) Nền khu vực sản xuất, sân phơi (nếu có) có kết cấu phù hợp, không đọng nước.

3.2.3. Khu vực chứa muối phải thoáng, sạch, có khả năng phòng tránh được sự xâm nhập của động vật gây hại.

3.2.4. Nơi chứa phế thải (nếu có) phải kín, cách biệt với khu vực sản xuất và để làm vệ sinh, khử trùng.

3.2.5. Khu vực gia nhiệt (nếu có) phải có diện tích đủ rộng, không ảnh hưởng đến khu vực khác.

3.2.6. Cơ sở phải có nhà vệ sinh đủ nước, được trang bị thùng rác có nắp đậy kín, giấy chuyên dụng; nhà vệ sinh không được mở cửa trực tiếp vào khu sản xuất.

3.2.7. Cơ sở phải có vòi nước rửa tay, xà phòng và dụng cụ làm khô tay phù hợp được bố trí ở vị trí thích hợp cho công nhân rửa tay trước khi tham gia sản xuất và sau khi đi vệ sinh.

3.2.8. Khu vực chứa bao bì, vật liệu bao gói sản phẩm phải sạch, khô ráo, thoáng mát.

3.3. Hệ thống cấp, thoát nước

3.3.1. Cơ sở phải có nguồn nước đáp ứng quy định tại Quy chuẩn quốc gia QCVN 01:2009/BYT về chất lượng nước ăn uống và bảo đảm có đủ nước theo yêu cầu sản xuất.

3.3.2. Các bể chứa, đường ống dẫn nước không được rò rỉ, làm bằng vật liệu không độc hại, bể chứa để làm vệ sinh và phải có nắp đậy kín.

3.3.3. Các rãnh, cống thoát nước thải có độ dốc thích hợp, không gây đọng nước.

3.4. Hệ thống chiếu sáng

Sử dụng ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo với cường độ đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất kinh doanh.

3.5. Thiết bị, dụng cụ

3.5.1. Thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải được làm bằng vật liệu bền, không độc, không rỉ sét, không làm ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm, chịu được tác động của muối và phải chuyên dùng. Bề mặt của thiết bị, dụng cụ phải dễ làm vệ sinh và khử trùng.

3.5.2. Các bể hoặc thùng lên men phải được đặt ở vị trí thích hợp, kết cấu bền chắc, không độc, thuận tiện cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh. Miệng bể hoặc thùng có phương tiện che đậy làm bằng vật liệu không độc, có kết cấu dễ làm vệ sinh và đủ khả năng ngăn chặn được nước mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại.

3.5.3. Cơ sở phải có nơi bảo quản thiết bị và dụng cụ hợp vệ sinh.

3.5.4. Dụng cụ chứa phế thải phải kín, dễ làm vệ sinh khử trùng và có dấu hiệu phân biệt với các dụng cụ chứa đựng khác.

3.6. Yêu cầu về nguyên liệu

3.6.1. Nguyên liệu để sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm phải có chất lượng phù hợp (bao gồm nguyên liệu nông sản), có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng; nguyên liệu thủy sản có thể được ướp muối trước khi đưa về cơ sở.

3.6.2. Chỉ được sử dụng muối dùng cho thực phẩm để sản xuất.

3.6.3. Phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến.

a) Chỉ sử dụng chất phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Bộ Y tế.

b) Phụ gia, phẩm màu, chất hỗ trợ chế biến phải rõ nguồn gốc, còn nguyên vẹn nhãn mác, còn hạn sử dụng; được bảo quản trong dụng cụ chứa đựng phù hợp tại nơi khô, thoáng, ngăn được động vật gây hại và không được bảo quản chung với hóa chất tẩy rửa, khử trùng, hóa chất độc hại.

3.6.4. Chất tẩy rửa, khử trùng và tiêu diệt động vật gây hại

a) Chỉ sử dụng các chất nằm trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế, rõ nguồn gốc, còn nguyên vẹn nhãn mác, còn hạn sử dụng, được chứa trong dụng cụ thích hợp, và được bảo quản riêng biệt theo mục đích sử dụng.

b) Chất tẩy rửa và khử trùng phải phù hợp với mục đích sử dụng.

c) Không sử dụng hoá chất để diệt côn trùng và động vật gây hại (chuột, gián, ruồi,...) trong khu vực sản xuất, chứa sản phẩm và bao gói. Việc sử dụng, bảo quản hoá chất để diệt côn trùng và động vật gây hại bảo đảm không gây nhiễm vào sản phẩm.

3.7. Yêu cầu về vệ sinh

3.7.1. Vệ sinh cơ sở sản xuất

a) Khu vực sản xuất và khu vực nhà vệ sinh của cơ sở phải được quét dọn, thu gom chất thải thường xuyên, bảo đảm sạch.

b) Các rãnh thoát nước thải phải được quét dọn thường xuyên tránh tạo mùi hôi.

c) Cơ sở phải có biện pháp phòng ngừa ngăn chặn và tiêu diệt côn trùng, động vật gây hại trong khu vực sản xuất.

3.7.2. Vệ sinh thiết bị, dụng cụ sản xuất, chứa đựng:

a) Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, dụng cụ chứa đựng phải được duy trì trong điều kiện hợp vệ sinh, được rửa sạch trước và sau khi sử dụng, khi cần thiết phải tiến hành khử trùng hoặc phơi nắng.

b) Thiết bị, dụng cụ sau khi vệ sinh, khử trùng phải được bảo quản ở nơi khô ráo và đúng quy định.

c) Có dụng cụ làm vệ sinh đầy đủ và phù hợp.

3.7.3. Vệ sinh cá nhân

a) Công nhân trực tiếp sản xuất phải được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động phù hợp với công đoạn sản xuất.

b) Trước khi tham gia sản xuất và sau khi đi vệ sinh, công nhân phải rửa sạch tay bằng xà phòng và làm khô tay bằng dụng cụ làm khô tay phù hợp.

c) Chủ cơ sở, công nhân khi tham gia sản xuất phải bảo đảm vệ sinh cá nhân, không mắc các bệnh truyền nhiễm và được khám sức khỏe khi tuyển dụng và định kỳ tối thiểu 01 lần/năm.

d) Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải được tập huấn và có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm

3.7.4. Cơ sở phải có biện pháp phòng ngừa và tiêu diệt côn trùng, động vật gây hại trong khu vực sản xuất.

3.8. Bao gói, ghi nhãn, bảo quản sản phẩm

3.8.1. Khu vực chứa sản phẩm và bao gói phải được bố trí ở vị trí khô ráo thoáng, sạch và cách biệt với khu chế biến, có kết cấu đáp ứng quy định tại mục 2.2.2.

3.8.2. Vật liệu bao gói phải phù hợp, bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm không được gây độc và nhiễm bẩn cho sản phẩm.

3.8.3. Việc ghi nhãn sản phẩm phải theo quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ và các quy định hiện hành.

3.8.4. Sản phẩm phải được bảo quản tại khu vực riêng tách biệt khu sản xuất, thoáng mát, hợp vệ sinh.

3.9. Quản lý chất lượng an toàn thực phẩm

3.9.1. Cơ sở phải phân công người theo dõi về quản lý chất lượng.

3.9.2. Cơ sở phải thiết lập và thực hiện ghi chép hồ sơ giám sát sản xuất, tối thiểu phải có các nội dung sau:

a) Nguồn gốc, khối lượng, chất lượng nguyên liệu (bao gồm nguyên liệu thủy sản, nông sản, muối, phụ gia,...) nhập vào.

b) Khối lượng thành phẩm sản xuất trong ngày

c) Khối lượng, chủng loại thành phẩm phân phối

3.9.3. Cơ sở phải có quy định về chế độ, tần suất làm vệ sinh và giám sát sản xuất.

3.9.4. Khu vực sản xuất, trang thiết bị dụng cụ sản xuất luôn được duy trì trong điều kiện hợp vệ sinh.

3.9.5. Lưu trữ đầy đủ hồ sơ giám sát sản xuất và làm vệ sinh. Thời gian lưu trữ hồ sơ bảo đảm ít nhất 01 năm sau khi hết hạn sử dụng của sản phẩm.

4. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

4.1. Chứng nhận hợp quy

4.1.1. Cơ sở phải thực hiện chứng nhận hợp quy điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 83/2009/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 12 năm 2009 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hướng dẫn về hoạt động chứng nhận hợp quy, công bố hợp quy thuộc lĩnh vực quản lý và các quy định hiện hành.

4.1.2. Phương thức đánh giá, chứng nhận cơ sở hợp quy thực hiện theo quy định tại Mục đ, Khoản 1, Điều 5 Thông tư số 83/2009/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2009 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và các quy định hiện hành.

4.2. Công bố hợp quy

4.2.1. Cơ sở được chứng nhận hợp quy phải thực hiện công bố hợp quy và gửi hồ sơ công bố hợp quy cho Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn nơi tổ chức, cá nhân đăng ký hoạt động sản xuất, kinh doanh.

4.2.2. Việc công bố hợp quy thực hiện theo quy định tại Chương III Thông tư số 83/2009/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 12 năm 2009 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và các quy định hiện hành.

4.3. Tổ chức thực hiện

4.3.1. Chủ cơ sở được quy định tại Mục 1.2. có trách nhiệm tuân thủ các quy định của Quy chuẩn kỹ thuật này.

4.3.2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản tổ chức phổ biến, hướng dẫn và thực hiện Quy chuẩn kỹ thuật này.

4.3.3. Trong trường hợp các quy định tại Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc thay thế thì thực hiện theo quy định văn bản mới do Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ký ban hành.