

QCVN 02-30:2018/BNNPTNT

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA

VỀ CHỢ ĐÀU MỐI, CHỢ ĐẤU GIÁ NÔNG LÂM THỦY SẢN -

YÊU CẦU BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

National technical regulation on agricultural, forestry and fishery

Wholesale markets and auctions -

Requirements for food safety assurance

Lời nói đầu

QCVN 02-30:2018/BNNPTNT do Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản tổ chức biên soạn; Vụ Khoa học Công nghệ và Môi trường trình duyệt, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành kèm theo Thông tư số 11/2018/TT-BNNPTNT ngày 01 tháng 10 năm 2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA

VỀ CHỢ ĐÀU MỐI, CHỢ ĐẤU GIÁ NÔNG LÂM THỦY SẢN -

YÊU CẦU BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

National technical regulation on agricultural, forestry and fishery wholesale markets and auctions - Requirements for food safety assurance

PHẦN 1. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định yêu cầu để bảo đảm an toàn thực phẩm đối với chợ đầu mối, chợ đấu giá nông lâm thủy sản. Quy chuẩn này không áp dụng đối với các chợ truyền thống, dân sinh, nông thôn, miền núi; chợ chuyên kinh doanh động vật sống; chợ tạm; chợ nổi.

1.2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với tổ chức quản lý chợ; tổ chức, cá nhân hoạt động kinh doanh sản phẩm nông lâm thủy sản trong chợ đầu mối, chợ đấu giá nông lâm thủy sản.

1.3. Giải thích từ ngữ

Trong Quy chuẩn này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1.3.1. Chợ đầu mối nông lâm thủy sản

Nơi có địa điểm cố định, diễn ra các hoạt động tập kết, mua bán sản phẩm, hàng hóa thực phẩm nông lâm thủy sản (sau đây gọi là sản phẩm), sau đó được phân phối đến các chợ bán lẻ hoặc các kênh lưu thông khác.

1.3.2. Chợ đấu giá nông lâm thủy sản

Nơi có địa điểm cố định, diễn ra các hoạt động tập kết, mua bán sản phẩm thông qua phương thức đấu giá, sau đó được phân phối đến các chợ bán lẻ hoặc các kênh lưu thông khác.

1.3.3. Điểm kinh doanh

Địa điểm trong chợ thực hiện các hoạt động sơ chế, bảo quản, tập kết, mua bán các sản phẩm; bao gồm quầy hàng, sạp hàng, ki-ốt, cửa hàng được bố trí cố định trong phạm vi chợ theo thiết kế xây dựng, có diện tích quy chuẩn tối thiểu là 3 m²/điểm.

1.3.4. Khu vực kinh doanh

Địa điểm trong chợ, bao gồm toàn bộ các điểm kinh doanh trong chợ.

1.3.5. Khu vực phụ trợ

Địa điểm trong chợ, ngoài khu vực kinh doanh thực hiện các hoạt động như: quản lý, điều hành, vệ sinh, thu gom rác thải, dịch vụ ăn uống, kho hàng, bãi đỗ xe, phòng trực bảo vệ.

1.3.6. Sơ chế

Việc xử lý sản phẩm trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác nhằm tạo ra thực phẩm tươi sống có thể ăn ngay hoặc tạo ra nguyên liệu thực phẩm hoặc bán thành phẩm cho khâu chế biến thực phẩm.

1.3.7. Thực phẩm tươi sống

Thực phẩm chưa qua chế biến bao gồm thịt, trứng, cá, thủy hải sản, rau, củ, quả tươi và các thực phẩm khác chưa qua chế biến.

1.3.8. Tổ chức quản lý chợ

Bao gồm ban quản lý; doanh nghiệp hoặc hợp tác xã kinh doanh, khai thác và quản lý chợ.

1.3.9. Nguyên tắc truy xuất 1 bước trước - 1 bước sau

Là cơ sở phải lưu giữ thông tin để bảo đảm khả năng nhận diện được cơ sở sản xuất kinh doanh/công đoạn sản xuất trước và cơ sở sản xuất kinh doanh/công đoạn sản xuất tiếp theo sau trong quá trình sản xuất kinh doanh đối với một sản phẩm được truy xuất.

1.4. Tài liệu viện dẫn

1.4.1. QCVN 01:2009/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống.

1.4.2. QCVN 02:2009/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sinh hoạt.

1.4.3. QCVN 12-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

1.4.4. QCVN 12-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

1.4.5. QCVN 12-3:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

1.4.6. QCVN 12-4:2015/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

1.4.7. QCVN 02-08:2009/BNNPTNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về cơ sở sản xuất nước đá thủy sản - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

1.4.8. QCVN 10:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với nước đá dùng liền.

1.4.9. TCVN 6161:1996 Phòng cháy chữa cháy - Chợ và Trung tâm thương mại - Yêu cầu thiết kế.

1.4.10. TCVN 9211:2012 Chợ - Tiêu chuẩn thiết kế.

1.4.11. TCVN 11856:2017 Chợ kinh doanh thực phẩm.

1.4.12. Nghị định số 13/2011/NĐ-CP ngày 11/02/2011 của Chính phủ về an toàn công trình dầu khí trên đất liền.

1.4.13. Nghị định số 107/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ đánh giá sự phù hợp.

1.4.14. Thông tư số 28/2012/TT-BKHHCN ngày 12/12/2012 của Bộ Khoa học và Công nghệ quy định về công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy và phương thức đánh giá sự phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật.

1.4.15. Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15/6/2015 của Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

PHẦN 2. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT

2.1. Yêu cầu về địa điểm

2.1.1. Phải nằm trong quy hoạch được cơ quan có thẩm quyền phê duyệt.

2.1.2. Tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền công bố theo quy định của pháp luật; khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện tối thiểu 500 m.

2.1.3. Tách biệt với cửa hàng, kho bãi xăng dầu; khoảng cách an toàn tối thiểu 80 m.

2.1.4. Không bị ngập nước, ú đọng nước.

2.2. Yêu cầu về bố trí mặt bằng

2.2.1. Tỷ lệ diện tích đất xây dựng nhà chợ chính; khu mua bán ngoài trời; đường giao thông nội bộ và bãi xe; khu sân vườn, cây xanh phải đáp ứng theo TCVN 9211:2012.

2.2.2. Các điểm kinh doanh sản phẩm thực vật tươi sống; động vật tươi sống; thủy sản tươi sống; sản phẩm đã được chế biến, bao gói sẵn, sản phẩm khô; khu vực phụ trợ phải được bố trí riêng biệt.

2.2.3. Điểm kinh doanh phải có diện tích tối thiểu 3 m².

2.2.4. Đường đi và vận chuyển sản phẩm trong khu vực kinh doanh phải có chiều rộng tối thiểu 1,5 m.

2.2.5. Sạp hoặc kệ hàng trưng bày thực phẩm tại điểm kinh doanh phải được bố trí, sắp xếp thích hợp, thuận tiện thực hiện các thao tác và không gây ô nhiễm cho sản phẩm. Đối với điểm kinh doanh sản phẩm động vật tươi sống, chiều cao sạp hoặc kệ hàng trưng bày tối thiểu 60 cm.

2.3. Yêu cầu về kết cấu

2.3.1. Nền khu vực kinh doanh phải có bề mặt cứng, phẳng; đảm bảo thoát nước, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh.

2.3.2. Tường, vách ngăn, cột nhà trong chợ phải nhẵn, có màu sáng, dễ làm vệ sinh.

2.3.3. Trần/mái che phải đảm bảo chắc chắn, không bị dột, thấm nước và có màu sáng.

2.3.4. Khu vực kinh doanh đảm bảo thông thoáng.

2.3.5. Kho bảo quản phải đảm bảo thông thoáng, dễ làm vệ sinh.

2.3.6. Sạp hoặc kệ hàng trưng bày thực phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, phù hợp với tính chất của từng loại sản phẩm.

2.3.7. Nguồn ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo phải đảm bảo dễ nhận biết, đánh giá được chất lượng cảm quan sản phẩm. Bóng đèn tại khu vực kinh doanh phải có chụp bảo vệ.

2.3.8. Hệ thống thoát nước thải được bố trí chảy từ khu vực yêu cầu vệ sinh cao sang khu vực yêu cầu vệ sinh thấp hơn, đảm bảo thoát nước, dễ làm vệ sinh; hệ thống cống, rãnh thoát nước có nắp đậy kín, không bị ứ đọng.

2.3.9. Hệ thống cung cấp nước, hệ thống cung cấp điện của chợ, các cơ sở kinh doanh phải được thiết kế, lắp đặt đủ công suất đáp ứng yêu cầu sử dụng.

2.4. Yêu cầu về nước, nước đá

2.4.1. Nước rửa, sơ chế sản phẩm phải đáp ứng các quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01:2009/BYT.

2.4.2. Nước để vệ sinh chợ, thiết bị, dụng cụ phải đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 02:2009/BYT.

2.4.3. Nước đá bảo quản thủy sản được cung cấp từ cơ sở được chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm đáp ứng QCVN 02-08:2009/BNNPTNT; nước đá sử dụng để ăn uống trực tiếp theo quy định tại QCVN 10:2011/BYT; quá trình vận chuyển, bảo quản và sử dụng nước đá phải bảo đảm vệ sinh.

2.5. Yêu cầu đối với trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện vận chuyển

2.5.1. Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải được làm bằng vật liệu không gây ô nhiễm sản phẩm, đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật QCVN 12-1:2011/BYT, QCVN 12-2:2011/BYT, QCVN 12-3:2011/BYT và QCVN 12-4:2015/BYT tương ứng.

2.5.2. Trang thiết bị, dụng cụ sơ chế, bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm; dễ làm vệ sinh và khử trùng; được vệ sinh sạch trước khi bắt đầu và sau khi kết thúc hoạt động mua bán.

2.5.3. Thiết bị, dụng cụ giám sát, đo lường chất lượng, an toàn sản phẩm phải đảm bảo độ chính xác, được bảo dưỡng và kiểm định định kỳ theo quy định pháp luật về đo lường.

2.5.4. Dụng cụ thu gom rác thải có nắp đậy; phương tiện và dụng cụ làm vệ sinh được cất giữ khu vực riêng.

2.5.5. Phương tiện vận chuyển phải bảo đảm vệ sinh; duy trì điều kiện bảo quản phù hợp với tính chất của từng loại sản phẩm và theo công bố nhà sản xuất.

2.6. Yêu cầu về phòng, chống động vật gây hại, côn trùng

2.6.1. Cơ sở hạ tầng khu vực kinh doanh và khu vực phụ trợ phải được bảo trì và giữ vệ sinh; các hố, rãnh và những nơi động vật cư trú, xâm nhập phải được đậy kín.

2.6.2. Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không hoen gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh.

2.6.3. Không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực kinh doanh, bảo quản thực phẩm.

2.7. Yêu cầu về nhà vệ sinh

2.7.1. Địa điểm nhà vệ sinh phải được bố trí ngăn cách với khu vực kinh doanh; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực kinh doanh; ít nhất phải có 01 (một) nhà vệ sinh cho 25 người.

2.7.2. Nhà vệ sinh được duy trì điều kiện vệ sinh sạch sẽ, có đủ nước, dụng cụ, xà phòng, các chất tẩy rửa để vệ sinh và rửa tay; có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở nơi dễ nhìn thấy.

2.8. Yêu cầu về sơ chế, bảo quản, vận chuyển sản phẩm

2.8.1. Thao tác thực hiện sơ chế không làm ảnh hưởng đến chất lượng và không gây ô nhiễm cho sản phẩm.

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

2.8.3. Sản phẩm thực phẩm không được bảo quản, vận chuyển cùng với hàng hóa, hóa chất, vật dụng khác có khả năng gây ô nhiễm.

2.9. Yêu cầu về truy xuất nguồn gốc sản phẩm

Cơ sở kinh doanh thực phẩm phải lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán (bao gồm: ngày giao/nhận; tên sản phẩm; số lượng, khối lượng; xuất xứ; tên và địa chỉ tổ chức/cá nhân cung cấp; tên và địa chỉ tổ chức/cá nhân khách hàng nếu có) đảm bảo truy xuất được nguồn gốc theo nguyên tắc truy xuất 1 bước trước - 1 bước sau.

2.10. Yêu cầu về thu gom phế thải, phế liệu

2.10.1. Địa điểm tập kết phế thải, phế liệu phải được bố trí tách biệt và không ảnh hưởng đến khu vực kinh doanh.

2.10.2. Phế thải, phế liệu phải được thu gom và vận chuyển ra khỏi chợ sau khi kết thúc hoạt động trong ngày.

2.11. Yêu cầu đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm

2.11.1. Thực hiện việc quét dọn, tẩy rửa, khử trùng sau khi kết thúc hoạt động trong ngày tại địa điểm kinh doanh.

2.11.2. Không để sản phẩm trực tiếp trên nền chợ.

2.11.3. Chỉ sử dụng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng theo quy định của Bộ Y tế để vệ sinh các trang thiết bị, dụng cụ.

2.11.4. Sử dụng phụ gia thực phẩm phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, được phép sử dụng theo quy định tại Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15/6/2015 của Bộ Y tế.

2.11.5. Chấp hành kiểm tra về an toàn thực phẩm của cơ quan quản lý nhà nước và tổ chức quản lý chợ.

2.12. Yêu cầu đối với người tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm, chủ cơ sở kinh doanh thực phẩm

2.12.1. Phải có Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm và đáp ứng yêu cầu về sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

2.12.2. Vệ sinh tay sạch sẽ trước khi tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm và sau khi đi vệ sinh; giữ vệ sinh chung, không khạc nhổ, vứt rác bừa bãi trong khu vực kinh doanh tại chợ. Người trực tiếp thực hiện sơ chế tại khu vực kinh doanh phải mặc trang phục bảo hộ.

2.13. Yêu cầu đối với tổ chức quản lý chợ

2.13.1. Xây dựng nội quy hoạt động kinh doanh thực phẩm; hướng dẫn các cơ sở kinh doanh thực hiện nội quy và quy định bảo đảm an toàn thực phẩm tại chợ.

2.13.2. Kiểm tra, giám sát các cơ sở kinh doanh trong việc tuân thủ các quy định về bảo đảm an toàn thực phẩm tại chợ; thông báo đến cơ quan chức năng đối với cơ sở kinh doanh vi phạm.

2.13.3. Người thực hiện nhiệm vụ kiểm tra, giám sát an toàn thực phẩm phải có Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm và đáp ứng yêu cầu về sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

2.14. Yêu cầu về quản lý chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm

2.14.1. Tổ chức quản lý chợ phải có quy định kiểm soát chất lượng, bảo đảm an toàn thực phẩm; lưu trữ hồ sơ quản lý an toàn thực phẩm tại chợ, thời gian lưu trữ tối thiểu là 2 năm.

2.14.2. Cơ sở kinh doanh phải có sổ ghi chép các thông tin và lưu giữ giấy tờ liên quan đến việc mua bán, bảo đảm truy xuất được nguồn gốc sản phẩm, thời gian lưu trữ theo hạn sử dụng sản phẩm; thực hiện tự kiểm tra hàng năm.

2.15. Yêu cầu về an toàn phòng cháy và chữa cháy

Chợ phải đáp ứng các yêu cầu phòng cháy chữa cháy theo quy định TCVN 6161:1996.

PHẦN 3. QUY ĐỊNH QUẢN LÝ

3.1. Chợ đầu mối, chợ đấu giá nông lâm thủy sản phải được công bố hợp quy phù hợp với các quy định kỹ thuật tại Phần 2 của quy chuẩn này căn cứ trên cơ sở kết quả thực hiện chứng nhận hợp quy của tổ chức chứng nhận đã đăng ký theo quy định tại Nghị định số 107/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ đánh giá sự phù hợp hoặc tổ chức chứng nhận đã được thừa nhận theo quy định của pháp luật. Việc công bố hợp quy thực hiện theo quy định tại Thông tư số 28/2012/TT-BKHHCN ngày 12/12/2012 của Bộ Khoa học và Công nghệ quy định về công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy và phương thức đánh giá sự phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật và Thông tư số 02/2017/TT-BKHHCN ngày 31/3/2017 của Bộ Khoa học và Công nghệ về sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 28/2012/TT-BKHHCN ngày 12/12/2012.

3.2. Phương thức đánh giá sự phù hợp thực hiện theo phương thức 6 quy định tại Thông tư số 28/2012/TT-BKHHCN ngày 12/12/2012 của Bộ Khoa học và Công nghệ quy định về công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy và phương thức đánh giá sự phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật.

PHẦN 4. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC CÁ NHÂN

4.1. Tổ chức, cá nhân có hoạt động quản lý chợ đầu mối, chợ đấu giá nông lâm thủy sản trên lãnh thổ Việt Nam phải thực hiện công bố hợp quy phù hợp với quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật này và đăng ký công bố hợp quy tại Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, nơi tổ chức, cá nhân đăng ký hoạt động sản xuất, kinh doanh.

4.2. Tổ chức, cá nhân có hoạt động quản lý chợ đầu mối, chợ đấu giá nông lâm thủy sản có trách nhiệm tuân thủ các quy định của Quy chuẩn kỹ thuật nhằm bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.

PHẦN 5. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

5.1. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan hướng dẫn triển khai và tổ chức việc thực hiện Quy chuẩn này.

5.2. Căn cứ vào yêu cầu quản lý, Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản có trách nhiệm kiến nghị Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung Quy chuẩn này.

5.3. Trong trường hợp các tiêu chuẩn và quy định pháp luật được viện dẫn trong Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì áp dụng theo văn bản mới./.