

**TÀI LIỆU TẬP HUẤN KIẾN THỨC CHUYÊN NGÀNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN (CHO CHỦ CƠ SỞ VÀ NGƯỜI TRỰC TIẾP SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN)**

*(Kèm theo Quyết định số 381/QĐ-QLCL ngày 12/9/2014 về việc ban hành tài liệu tập huấn và bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản)*

**MỤC LỤC**

<b>Nội dung</b>		<b>Trang</b>
Phần A	Tài liệu tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm chuyên ngành giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật dùng làm thực phẩm	
Phần B	Tài liệu tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm chuyên ngành trồng trọt, sơ chế, chế biến sản phẩm thực vật dùng làm thực phẩm	

**PHẦN A: TÀI LIỆU TẬP HUẤN KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM CHUYÊN NGÀNH GIẾT MỔ, SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT DÙNG LÀM THỰC PHẨM**

**I. Bảo đảm an toàn thực phẩm trong giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật dùng làm thực phẩm**

**1. Thiết kế và bố trí:**

1.1. Cơ sở giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải được thiết kế bảo đảm quá trình giết mổ, sơ chế, chế biến diễn ra theo nguyên tắc một chiều để tránh ô nhiễm chéo lên sản phẩm.

1.2. Mái hoặc trần: phải kín, không bị dột, được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ vệ sinh khử trùng.

1.3. Tường: được làm bằng vật liệu chắc chắn, bền, chịu nhiệt,耐火, chống ẩm mốc, dễ vệ sinh và khử trùng. Chân tường, nơi tiếp giáp giữa mặt sàn và góc cột được xây tròn hay ốp nghiêng.

1.4. Sàn:

a) Được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ vệ sinh và khử trùng.

b) Được thiết kế dốc về phía hệ thống thu gom chất thải để đảm bảo thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn.

**2. Hệ thống thoát nước thải và xử lý chất thải**

2.1. Cơ sở giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải có hệ thống xử lý chất thải rắn và chất thải lỏng phù hợp.

2.2. Các thùng chứa phụ phẩm, chất thải phải có nắp đậy và được đánh dấu phân biệt với thùng chứa sản phẩm.

2.3. Chất thải, phụ phẩm phải được thu dọn thường xuyên sau ca làm việc.

### **3. Hệ thống chiếu sáng và thông khí**

3.1. Hệ thống chiếu sáng phải đảm bảo đủ cường độ ánh sáng cho các hoạt động giết mổ, sơ chế, chế biến.

3.2. Bóng đèn phải có lưới hoặc chụp bảo vệ.

3.3. Hệ thống thông khí phải được thiết kế đảm bảo không khí lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn.

### **4. Nước và nước đá**

4.1. Nước và nước nóng:

a) Cơ sở giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải có đủ nước và nước nóng cung cấp cho các hoạt động giết mổ, sơ chế, chế biến và vệ sinh.

b) Phải có quy định về giám sát chất lượng nước và bảo trì hệ thống cung cấp nước dùng cho hoạt động giết mổ. Hồ sơ phải lưu tại cơ sở.

c) Nước được sử dụng tại cơ sở giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải đạt QCVN 01:2009/BYT.

#### **4.2. Nước đá:**

a) Nước sử dụng làm nước đá phải đạt QCVN 01:2009/BYT.

b) Việc vận chuyển, bảo quản nước đá phải đảm bảo không bị vấy nhiễm từ bên ngoài.

### **5. Trang thiết bị và bảo dưỡng**

1. Trang thiết bị:

a) Trang thiết bị sử dụng trong giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải được làm bằng vật liệu bền, không rỉ, không bị ăn mòn, không độc, không thấm nước.

b) Thiết bị, dụng cụ dùng trong giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải được vệ sinh trước và sau mỗi ca làm việc.

2. Bảo dưỡng:

a) Thiết bị, dụng cụ dùng trong giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải được bảo dưỡng định kỳ.

### **6. Bảo quản sản phẩm**

6.1. Cơ sở giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải có khu vực bảo quản sản phẩm phù hợp với các yêu cầu bảo quản sản phẩm.

6.2. Bao bì và vật liệu bao gói được bảo quản ở khu vực riêng.

6.3. Khu vực bảo quản lạnh (nếu có) phải thiết bị giám sát nhiệt độ bảo quản.

## **7. Vệ sinh và khử trùng**

7.1. Cơ sở giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải có quy trình vệ sinh và khử trùng, trong đó ghi rõ danh sách thiết bị, máy móc, các bước thực hiện và tần suất vệ sinh và khử trùng; loại hóa chất, nồng độ hóa chất được sử dụng.

7.2. Quy trình vệ sinh và khử trùng nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ phải được duy trì thường xuyên.

## **8. Kiểm soát côn trùng và động vật gây hại**

8.1. Cơ sở giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải có quy trình và biện pháp hữu hiệu và hợp lý chống côn trùng và động vật gây hại.

8.2. Chỉ sử dụng bẫy hoặc các hóa chất cho phép để chống côn trùng và động vật gây hại trong cơ sở.

8.3. Vật nuôi như gia súc, gia cầm, thú nuôi (chó, mèo và bất kỳ động vật nào khác) phải được cách ly khỏi khu vực giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật.

## **9. Vệ sinh công nhân**

9.1. Cơ sở giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật phải có đủ phòng vệ sinh, phòng thay quần áo cho công nhân.

9.2. Nhà vệ sinh được trang bị đầy đủ dụng cụ vệ sinh cá nhân, trong tình trạng hoạt động tốt, thông thoáng, sạch sẽ và cách biệt hoàn toàn với khu vực giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật.

9.3. Người lao động phải có đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế. Những người đang mắc các bệnh truyền nhiễm, bệnh ngoài da theo danh mục quy định của Bộ Y tế không được tham gia trực tiếp vào quá trình giết mổ, sơ chế, chế biến sản phẩm động vật.

### **9.4. Vệ sinh cá nhân trong cơ sở giết mổ**

a) Người giết mổ phải mang bảo hộ lao động. Bảo hộ được làm sạch trước và sau mỗi ca giết mổ.

b) Những người có vết thương hở phải băng bó bằng vật liệu chống thấm.

c) Duy trì quy phạm vệ sinh cá nhân: sử dụng bảo hộ đúng cách, không mang trang sức khi làm việc.

d) Không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực giết mổ.

e) Không được mang thực phẩm vào khu vực giết mổ.

g) Rửa tay bằng xà phòng trước khi giết mổ, sau khi tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm, sau khi đi vệ sinh hoặc tiếp xúc những vật liệu bị ô nhiễm.

## **10. Đào tạo và tập huấn**

10.1. Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia vào hoạt động giết mổ, sơ chế, chế biến phải được tập huấn kiến thức về đảm bảo ATTP trong quá trình giết mổ, sơ

chế, chế biến

### **11. Khách tham quan**

11.1. Tất cả khách tham quan phải mang đầy đủ bảo hộ và tuân thủ các biện pháp vệ sinh và khử trùng của cơ sở.

### **12. Vận chuyển**

12.1. Phương tiện vận chuyển sản phẩm động vật phải làm bằng vật liệu bền, dễ vệ sinh và khử trùng.

12.2. Phương tiện chứa sản phẩm động vật phải được làm sạch và khử trùng trước và sau khi dùng vận chuyển sản phẩm.

12.3. Không dùng xe chở động vật sống, phân, hóa chất hoặc chất thải để chuyên chở thịt.

12.4. Phương tiện chứa sản phẩm động vật phải được đóng kín trong suốt quá trình vận chuyển.

### **13. Kiểm tra điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm**

Các hình thức kiểm tra điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm

*(tham khảo Thông tư 14/2011/TT-BNNPTNT ngày 29/3/2011 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)*

1. Kiểm tra, phân 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;

2. Kiểm tra định kỳ: Là hình thức kiểm tra không thông báo trước, được áp dụng đối với các cơ sở đã được phân 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) Cơ sở có dấu hiệu vi phạm về điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm;

b) Có khiếu nại của tổ chức, cá nhân.

## **II. Danh mục tài liệu tham khảo**

<b>STT</b>	<b>Tên loại văn bản</b>	<b>Số, ký hiệu</b>	<b>Tên gọi của văn bản/ Trích yếu nội dung của văn bản</b>
1.	QCVN	01-05:2009/BNNPTNT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về

			Cơ sở đóng gói thịt gia súc, gia cầm tươi sống
2.	Thông tư	60/2010/TT-BNNPTNT, ngày 25/10/2010	Quy định điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ lợn
3.	Thông tư	61/2010/TT-BNNPTNT, ngày 25/10/2010	Quy định điều kiện vệ sinh thú y đối với cơ sở giết mổ gia cầm

## **PHẦN B - TÀI LIỆU TẬP HUẤN KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM CHUYÊN NGÀNH SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN SẢN PHẨM THỰC VẬT DÙNG LÀM THỰC PHẨM**

### **I. Bảo đảm an toàn thực phẩm trong sơ chế, chế biến sản phẩm thực vật dùng làm thực phẩm**

#### **1. Địa điểm và bố trí**

- a. Cơ sở phải được bố trí ở vị trí phù hợp, thuận tiện về giao thông, có đủ nguồn nước sạch, nguồn cung cấp điện, có hệ thống thoát nước tốt.
- b. Cơ sở phải bố trí cách xa: Khu vực có môi trường ô nhiễm như khu vực chứa chất thải, hoá chất độc hại, chuồng trại chăn nuôi, nghĩa trang.
- c. Khu vực chế biến phải được thiết kế và bố trí thiết bị theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng để tránh lây nhiễm chéo.

#### **2. Kết cấu nhà xưởng**

- a. Trần nhà: phải đảm bảo kín, sáng màu, làm bằng các vật liệu không thấm nước, không rạn nứt, tránh mốc, đọng nước và các chất bẩn.
- b. Sàn nhà: có bề mặt cứng, bền vững, làm bằng các vật liệu không ngấm nước, không trơn, không bị hoá chất làm thôi nhiễm, không gây độc đối với thực phẩm, dễ làm vệ sinh và thoát nước tốt.
- c. Tường và góc nhà: tường phải phẳng, sáng màu, các góc nhà phải làm tròn, không ngấm nước, không gây ô nhiễm đối với thực phẩm, dễ làm vệ sinh.
- d. Cửa ra vào, cửa sổ bằng vật liệu chắc chắn, nhẵn, ít thấm nước, kín, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh, bảo đảm tránh được côn trùng, vật nuôi xâm nhập.

#### **3. Hệ thống chiếu sáng**

- a. Hệ thống chiếu sáng bảo đảm theo quy định để sản xuất, kiểm soát chất lượng an toàn sản phẩm;
- b. Các bóng đèn chiếu sáng phải được che chắn an toàn bằng hộp, lưới để tránh bị vỡ và bảo đảm các mảnh vỡ không rơi vào thực phẩm.

#### **4. Hệ thống xử lý chất thải, rác thải:**

- a. Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư

hông, bảo đảm kín, có nắp đậy, có khoá trong các trường hợp cần thiết. Dụng cụ chứa đựng chất thải nguy hiểm phải được thiết kế đặc biệt, dễ phân biệt, khi cần có thể khoá để tránh ô nhiễm;

b. Hệ thống xử lý chất thải phải được vận hành thường xuyên và xử lý chất thải đạt các tiêu chuẩn theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.

#### **5. Nguyên liệu thực phẩm và bao bì thực phẩm:**

a. 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.

b. 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 khỏe người tiêu dùng theo quy định.

#### **6. Thiết bị, dụng cụ sản xuất thực phẩm:**

a. Có đủ và phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói thực phẩm;

b. Được chế tạo bằng vật liệu không độc, ít bị mài mòn, không bị han gỉ, không thôi nhiễm các chất độc hại vào thực phẩm, không gây mùi lạ hay làm biến đổi thực phẩm;

c. Dễ làm vệ sinh, bảo dưỡng; không làm nhiễm bẩn thực phẩm do dầu mỡ bôi trơn, mảnh vụn kim loại;

#### **7. Thiết bị dụng cụ giám sát, đo lường:**

a. Có đầy đủ thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng, an toàn sản phẩm và phải đánh giá được các chỉ tiêu chất lượng, an toàn sản phẩm chủ yếu của thực phẩm;

b. Thiết bị, dụng cụ giám sát bảo đảm độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định.

#### **8. Chất tẩy rửa và sát trùng:**

a. Chỉ sử dụng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng theo quy định của Bộ Y tế;

b. Phải được đựng trong bao bì dễ nhận biết, có hướng dẫn sử dụng và không được để trong nơi sản xuất thực phẩm.

#### **9. Yêu cầu đối với người trực tiếp sản xuất thực phẩm:**

a. Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải mặc trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đi găng tay chuyên dùng, đeo khẩu trang.

b. Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải tuân thủ các quy định về thực hành đảm bảo vệ sinh: giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo nhẫn, đồng hồ. Không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm.

#### **10. Yêu cầu đối với bảo quản thực phẩm trong sản xuất thực phẩm**

Kho thực phẩm phải bảo đảm chắc chắn, an toàn, thông thoáng, dễ vệ sinh và phòng chống được côn trùng, động vật gây hại xâm nhập và cư trú.

## 11. Hệ thống cung cấp nước

- a. 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;
- b. Có đủ nước để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT;
- c. Các nguồn nước trên phải được kiểm tra chất lượng, vệ sinh ít nhất 6 tháng/lần theo quy định.

## 12. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm

- a. Phương tiện vận chuyển thực phẩm được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch;
- b. Bảo đảm điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển theo hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh;
- c. Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hoá độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm.

## II. Danh mục tài liệu tham khảo

TT	Tên loại	Số, ký hiệu	Tên gọi của văn bản/ Trích yếu nội dung của văn bản
1	Thông tư	07/2013/TT-BNNPTNT	Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với rau, quả, chè búp tươi đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, sơ chế
2	QCVN	01-07 : 2009/BNNPTNT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Cơ sở chế biến chè - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
3	QCVN	01-09 : 2009/BNNPTNT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Cơ sở chế biến rau quả - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
4	QCVN	01-08: 2009/BNNPTNT	Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Cơ sở chế biến điều - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
5	QCVN	01-06: 2009/BNNPTNT	QCVN 01-06: 2009/BNNPTNT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về Cơ sở chế biến cà phê - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
6	Thông tư	14/2011/TT-	Quy định việc kiểm tra, đánh giá cơ sở sản

		BNNPTNT	xuất kinh doanh vật tư nông nghiệp và sản phẩm nông lâm thủy sản
7	Thông tư	74/2012/TT-BNNPTNT	Quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm nông lâm sản không bảo đảm an toàn.
8	Thông tư	15/2012/TT-BYT	Quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.