

DỰ THẢO 4



CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN ...-.... : 2017/BNNPTNT

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA

**CƠ SỞ SẢN XUẤT KINH DOANH THỦY SẢN –
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**

National technical regulation

Fisheries Food Business Operators –

Conditions for food safety

HÀ NỘI - 2017

LỜI NÓI ĐẦU

QCVN ...-... : 2017/BNNPTNT do Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản biên soạn, Vụ Khoa học Công nghệ và Môi trường trình duyệt và được ban hành theo thông tư số /2017/TT-BNNPTNT ngày tháng năm 2017 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
CƠ SỞ SẢN XUẤT KINH DOANH THỦY SẢN –
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
Fisheries Food Business Operators – Conditions for food safety**

**CHƯƠNG I
QUY ĐỊNH CHUNG**

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định những yêu cầu cơ bản về điều kiện sản xuất đối với các cơ sở thu mua thủy sản, các cơ sở có hoạt động sản xuất thủy sản ở dạng sơ chế, làm sẵn, ăn liền dùng làm thực phẩm.

1.2. Đối tượng áp dụng

1.2.1. Quy chuẩn này áp dụng cho các cơ sở thu mua thủy sản, các cơ sở có hoạt động sản xuất thủy sản dạng sơ chế, làm sẵn, ăn liền dùng làm thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (sau đây gọi chung là cơ sở).

1.2.2. Quy chuẩn này không áp dụng cho

- Tổ chức, cá nhân sản xuất thủy sản với mục đích tự tiêu dùng;
- Tổ chức, cá nhân chỉ kinh doanh thực phẩm thủy sản;
- Tổ chức, cá nhân sản xuất kinh doanh thủy sản không dùng làm thực phẩm;
- Chợ cá (Chợ đầu mối; Chợ đấu giá nông thủy sản; Chợ bán lẻ thủy sản);
- Tàu cá;
- Cảng cá.

1.3. Giải thích từ ngữ

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

1.3.1. Bảo ôn đồ hộp: là quá trình xếp các lô hộp mới được thanh trùng ở phòng có nhiệt độ thích hợp, trong thời gian quy định để sản phẩm trong hộp ổn định và phát hiện các hiện tượng hư hỏng của đồ hộp do các nguyên nhân vật lý, hoá học, vi sinh.

1.3.2. Chế biến: là bất kì hoạt động nào về căn bản làm thay đổi sản phẩm ban đầu, bao gồm gia nhiệt, xông khói, làm chín, làm khô, làm mắm, ướp tẩm gia vị, chiết xuất, bóc tách hay kết hợp các hoạt động trên.

1.3.3. Cấp đông: quá trình làm giảm nhiệt độ tại tâm sản phẩm thủy sản tới -18°C hoặc thấp hơn.

1.3.4. Điều kiện sản xuất thủy sản: là các yếu tố vật chất, tiếp xúc trực tiếp hoặc gián tiếp hoặc không tiếp xúc với thủy sản trong quá trình sản xuất nguyên liệu, sơ chế, chế biến và bảo quản thủy sản.

1.3.5. Cơ sở sản xuất thủy sản khô: cơ sở chế biến ít nhất một trong các dạng sản phẩm thủy sản khô, thủy sản khô hun khói, thủy sản khô tẩm gia vị, thủy sản khô tẩm gia vị ăn liền và thủy sản khô ăn liền.

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

1.3.7. 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.

1.3.8. Cơ sở thu mua thủy sản: là nơi diễn ra một trong các hoạt động thu gom; thu gom có sơ chế; thu gom có hoạt động nuôi/lưu giữ thủy sản sống để cung cấp cho các cơ sở chế biến thủy sản, các chợ bán lẻ hoặc tiêu thụ trực tiếp.

1.3.9. Gia nhiệt: quá trình làm tăng nhiệt độ của thủy sản nhằm đáp ứng yêu cầu sử dụng của sản phẩm và làm giảm hoặc tiêu diệt vi sinh vật gây bệnh trong sản phẩm.

1.3.10. Khu vực sản xuất khô: khu vực thực hiện các công đoạn chế biến, đóng gói, bảo quản thủy sản không sử dụng nước và nước đá.

1.3.11. Khu vực sản xuất ướt: khu vực tiếp nhận, phân loại, xử lý và chế biến các sản phẩm và bán thành phẩm thủy sản có sử dụng nước và nước đá.

1.3.12. Làm khô: quá trình dùng nhiệt độ tự nhiên hoặc cưỡng bức để giảm lượng nước trong sản phẩm thủy sản, nhằm đáp ứng yêu cầu sử dụng của sản phẩm và ức chế vi sinh vật gây bệnh trong sản phẩm.

1.3.13. Lô hàng thủy sản: là tập hợp nhiều cá thể của một hoặc nhiều đối tượng động vật, thực vật thủy sản, có cùng một điều kiện bảo quản, thuộc một chủ sở hữu, được tập kết hoặc giao nhận cùng một thời gian và địa điểm.

1.3.14. Lây nhiễm: có sự hiện diện hoặc thâm nhập của các tác nhân lây nhiễm vào sản phẩm thủy sản.

1.3.15. Làm lạnh: quá trình làm giảm nhiệt độ của sản phẩm thủy sản tới hoặc gần tới nhiệt độ đóng băng và được duy trì ở nhiệt độ ấy.

1.3.16. Làm mắm: quá trình trộn muối (NaCl) vào thủy sản và để lên men tự nhiên hoặc cưỡng bức nhằm đáp ứng yêu cầu sử dụng của sản phẩm và ức chế hoặc tiêu diệt vi sinh vật gây bệnh trong sản phẩm.

1.3.17. Làm sạch tạp chất trong nhuyễn thể 2 mảnh vỏ sống: là quá trình lưu giữ sống nhuyễn thể hai mảnh vỏ trong nước biển hoặc nước muối pha loãng có nồng độ muối tương đương với nồng độ muối trong nước biển tại vùng nước nhuyễn thể hai mảnh vỏ sinh sống, trong khoảng thời gian đủ cho nhuyễn thể nhả hết cát, bùn và các tạp chất khác để đạt yêu cầu chế biến thực phẩm.

1.3.18. Mối nguy: là các tác nhân vật lý, hóa học và sinh học có khả năng gây hại cho sức khỏe người sử dụng.

1.3.19. Nước dùng cho chế biến: nước đáp ứng yêu cầu dùng cho chế biến thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế hoặc quy định của nước nhập khẩu.

1.3.20. Nước sạch: là nước ngọt, nước lợ hoặc nước mặn tự nhiên có lượng tảo và các chất gây ô nhiễm dưới mức gây ảnh hưởng xấu đến giá trị sử dụng và an toàn thực phẩm của thủy sản nước ngọt, nước lợ, nước mặn (bao gồm nhuyễn thể hai mảnh vỏ).

1.3.21. Nước mắm: là dung dịch đậm (trong đó đạm amin chiếm tỷ lệ 60% trở lên), được tạo thành do quá trình thủy phân cá nhờ hệ enzyme proteasa có trong cá.

1.3.22. Sơ chế: là hoạt động chia tách ra từng phần, cắt, bỏ xương, băm, lột da, nghiền, làm sạch, bóc vỏ, cán mỏng, làm lạnh, cấp đông hay rã đông nhằm tạo ra thực phẩm tươi sống có thể ăn ngay hoặc tạo ra nguyên liệu thực phẩm hoặc bán thành phẩm cho chế biến thực phẩm.

1.3.23. Sản phẩm thủy sản: sản phẩm có nguồn gốc từ thủy sản được sử dụng làm thực phẩm hoặc thực phẩm phối chế mà thành phần của nó có chứa thủy sản.

1.3.24. 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.

1.3.25. Sản phẩm thủy sản làm sẵn: là sản phẩm đã qua một hoặc nhiều công đoạn sơ chế, chế biến mà người sử dụng cần chế biến tiếp hoặc làm chín trước khi ăn.

1.3.26. Sản phẩm thủy sản ăn liền: là sản phẩm ở dạng tươi sống, hoặc đã qua sơ chế, chế biến và không có hoặc đã được loại bỏ hoàn toàn mối nguy gây mất an toàn thực phẩm, người sử dụng không cần làm chín trước khi ăn.

1.3.27. Sản phẩm thủy sản nguyên liệu: là thủy sản nguyên con hoặc đã sơ chế nhưng chưa được sử dụng bất kỳ hình thức xử lý nào ngoài mục đích bảo quản.

1.3.28. Thủy sản: động vật, thực vật sống trong nước và lưỡng cư, kể cả trứng và những bộ phận của chúng.

1.3.29. Thủy sản sống: động vật, thực vật thủy sản đang còn sống hoặc đang giữ ở trạng thái tiềm sinh.

1.3.30. Tác nhân lây nhiễm: là bất kỳ yếu tố vật lý, hóa học, sinh học, hay hợp chất khác không chủ định đưa vào thực phẩm nhưng có khả năng ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm.

1.3.31. Thực phẩm thủy sản có nguy cơ cao: là các loài thủy sản có mối nguy gắn liền với loài và sản phẩm thủy sản không cần làm chín trước khi ăn.

1.3.32. Thủy sản có mối nguy gắn liền (27): là thủy sản có mối nguy hóa học gắn với loài thủy sản (ví dụ nhuyễn thể hai mảnh vỏ, cá hồng, cá song, cá nóc, bạch tuộc đốm xanh) do thức ăn có độc tích tụ trong một số bộ phận cơ thể thủy sản thành độc tố; hoặc nhóm cá có thịt màu đỏ (ví dụ cá cơm than, cá ngừ, cá lằm) do nhiệt độ và thời gian bảo quản không phù hợp dẫn tới chuyển hóa axit amin histidin thành độc tố histamin.

1.3.33. Thanh trùng Paxtơ: là việc cho sản phẩm đã bao gói vào thiết bị chuyên dụng (Pasteurisation) để nâng nhiệt độ sản phẩm không quá 100°C (212°F), trong khoảng thời gian quy định, nhằm kéo dài thời hạn sử dụng của sản phẩm từ vài ngày đến dưới 6 tháng.

1.3.34. Tiệt trùng: là việc cho sản phẩm đã bao gói vào thiết bị chuyên dụng (sterilisation) và nâng nhiệt độ đủ cao, trong khoảng thời gian đủ dài để tiêu diệt vi sinh vật kháng nhiệt, nhằm kéo dài thời hạn sử dụng của sản phẩm từ 6 tháng trở lên.

1.3.35. Xử lý nhiệt: là việc áp dụng các biện pháp kỹ thuật như chần, hấp, luộc, xông khói, sấy, rán để nâng nhiệt độ của thủy sản đạt mức quy định nhằm đáp ứng yêu cầu giá trị sử dụng và an toàn thực phẩm của sản phẩm.

CHƯƠNG II

QUY ĐỊNH KỸ THUẬT

2.1. Yêu cầu về địa điểm và môi trường xung quanh của cơ sở

2.1.1. Yêu cầu chung

Cơ sở phải được bố trí ở địa điểm thích hợp, không bị ảnh hưởng trực tiếp bởi các tác nhân gây mất an toàn thực phẩm từ môi trường bên ngoài.

2.1.2. Yêu cầu đối với các cơ sở thu mua nguyên liệu thủy sản

a. Nguồn nước ngọt/nước biển sạch hoặc nước máy đáp ứng yêu cầu nêu tại mục 1.3.20 để rửa sạch và loại bỏ tạp chất lẫn vào thủy sản.

b. Mặt bằng đủ diện tích để thực hiện các thao tác phân loại, sơ chế và bảo quản thủy sản.

c. Thuận tiện đường giao thông.

2.1.3. Yêu cầu đối với cơ sở sơ chế, cơ sở sản xuất thủy sản làm sẵn và thủy sản ăn liền

a. Không bị ngập nước khi trời mưa hoặc khi triều cường.

b. Có nguồn nước đáp ứng yêu cầu tại mục 1.3.20 của Quy chuẩn này để dùng cho các hoạt động sơ chế và chế biến thủy sản.

c. Có nguồn điện đáp ứng yêu cầu sản xuất.

d. Thuận tiện đường giao thông.

e. Có hệ thống thoát nước tốt cho khu vực xung quanh.

g. Dễ làm vệ sinh, khử trùng.

h. Khu vực xung quanh, đường đi, khoảng trống và các khu vực khác bên ngoài nhà xưởng phải phẳng, nhẵn, cứng, bền, hoặc phủ cỏ, trồng cây.

2.2. Yêu cầu về bố trí và kết cấu các khu chức năng của cơ sở

2.2.1. Yêu cầu chung

2.2.1.1. Các khu vực sản xuất của cơ sở phải có diện tích phù hợp với hoạt động thu mua thủy sản nguyên liệu; sản xuất thủy sản dạng sơ chế, làm sẵn, ăn liền, dễ làm vệ sinh, khử trùng.

2.2.1.2. Không tạo nơi trú ngụ, xâm nhập hoặc ẩn nấp của động vật gây hại; ngăn chặn được các yếu tố mang theo tác nhân gây mất an toàn thực phẩm và ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm như bụi, khí thải, mùi hôi.

2.2.2. Yêu cầu đối với cơ sở thu mua nguyên liệu thủy sản

2.2.2.1. Phải có diện tích đủ rộng đáp ứng yêu cầu rửa, loại bỏ tạp chất, phân loại và bảo quản nguyên liệu thủy sản.

2.2.2.2. Nền khu vực thu mua phải bằng vật liệu cứng, phẳng, nhẵn, không độc, không thấm nước, có độ dốc về vị trí thoát nước, dễ làm vệ sinh.

2.2.2.3. Phải có nơi bảo quản dụng cụ chứa đựng thủy sản, đáp ứng yêu cầu vệ sinh.

2.2.2.4. Hệ thống chiếu sáng

i. Sử dụng ánh sáng tự nhiên, hoặc nhân tạo với cường độ đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất hoặc kiểm tra.

ii. Đèn chiếu sáng và các loại đèn khác trong khu vực chế biến và bao gói phải an toàn, bóng đèn chống vỡ hoặc có chụp bảo hiểm.

2.2.3. Yêu cầu đối với các cơ sở sản xuất thủy sản dạng sơ chế, làm sẵn và ăn liền

2.2.3.1. Yêu cầu về bố trí các khu chức năng

a. Có tường bao ngăn cách với bên ngoài.

b. Khu vực sản xuất phải được bố trí hợp lý bằng cách phân luồng riêng cho công nhân, nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm, nước đá, vật liệu bao gói, hóa chất, phụ gia, nước thải và phế liệu trong quá trình sản xuất để hạn chế khả năng gây nhiễm cho sản phẩm.

c. Các khu vực sản xuất có yêu cầu về điều kiện an toàn thực phẩm và vệ sinh khác nhau phải được ngăn cách phù hợp nhằm tránh lây nhiễm chéo mối nguy gây mất an toàn thực phẩm.

2.2.3.2. Kết cấu nhà xưởng khu vực sản xuất

a. Cấu trúc nền

i. Nền nhà xưởng phải đáp ứng yêu cầu:

- Có bề mặt cứng, chịu tải trọng.
- Không thấm, không đọng nước và không trơn.

ii. Không có khe hở, vết nứt.

iii. Giữa nền với tường, bệ máy và thiết bị, phải có góc lượn phù hợp.

iv. Dễ làm vệ sinh, khử trùng.

b. Thoát nước nền

i. Tại các khu ướt:

- Nền nhà xưởng phải có độ dốc không nhỏ hơn 2%; nền phải phẳng, nhằm để thoát nước nhanh và không bị đọng nước.

- Hệ thống rãnh thoát nước nền phải đủ số lượng; kích thước, vị trí phù hợp để đảm bảo thoát hết nước trong điều kiện sản xuất với công suất lớn nhất.

ii. Các rãnh thoát nước khi chảy ra ngoài phải qua hố ga dạng bẫy nước và dễ làm vệ sinh.

iii. Lưới chắn tách chất thải rắn trong hệ thống thoát nước phải dễ tháo lắp.

iv. Hệ thống thoát nước khu vực sản xuất không được nối thông với hệ thống thoát nước của khu vực vệ sinh.

v. Hệ thống thoát nước của khu vực sản xuất nếu được nối thông với hệ thống thoát nước mưa, phải thiết kế đảm bảo cho khu vực sản xuất không bị ngập nước.

vi. Các rãnh hở thoát nước thải, phải đảm bảo cho nước chảy theo chiều từ khu vực có yêu cầu vệ sinh cao sang khu vực có yêu cầu vệ sinh thấp hơn.

c. Tường

i. Tường ở các khu sản xuất sản phẩm thủy sản phải:

- Làm bằng vật liệu bền, không độc, không thấm nước và có màu sáng.
- Nhẵn và không có vết nứt; các mối ghép phải kín.
- Dễ làm vệ sinh và khử trùng.

ii. Mặt trên các vách lửng phải có độ nghiêng không nhỏ hơn 45 độ.

iii. Các đường ống, dây dẫn phải được đặt chìm trong tường, hoặc được bọc gọn, cố định cách tường 0,1m và dễ làm vệ sinh.

d. Trần

i. Trần nhà xưởng phải đảm bảo nhẵn, kín, có màu sáng.

ii. Không bị bong tróc, dễ làm vệ sinh.

e. Cửa ra vào, cửa sổ, lỗ thông gió

i. Cửa ra vào, cửa sổ, lỗ thông gió ở những nơi sản phẩm có yêu cầu điều kiện vệ sinh cao như phòng chế biến hoặc bao gói không được bố trí mở thông ra môi trường xung quanh.

ii. Có lưới chắn côn trùng ở cửa sổ và lỗ thông gió mở thông ra ngoài. Lưới chắn phải dễ tháo lắp.

iii. Gờ dưới cửa sổ phải nghiêng với tường phía trong phòng chế biến một góc không nhỏ hơn 45 độ.

iv. Cửa và ô cửa phải có bề mặt nhẵn, không thấm nước và đóng kín được. Nếu cửa làm bằng khung kính, khe hở giữa kính với khung phải được làm kín bằng vật liệu phù hợp.

v. Cửa ra vào, ô cửa mở ra ngoài hoặc các nơi cần thiết phải có:

- Màn chắn làm bằng nhựa trong suốt, dễ làm vệ sinh, hoặc

- Màn khí thổi, hoặc

- Cửa tự động.

vi. Cửa ra vào của các phòng chế biến không được mở thông trực tiếp với buồng máy, buồng vệ sinh, khu vực tập trung hoặc chứa chất thải.

vii. Thiết bị, băng chuyền, máng hoặc các dụng cụ chuyên tải, nếu lắp đặt xuyên qua tường nhà xưởng ra ngoài, thì nơi tiếp giáp tường và thiết bị phải kín.

f. Cầu thang, bậc thềm và các kệ phải:

i. Chế tạo bằng vật liệu bền, không thấm nước, không trơn, không rỉ, và dễ làm vệ sinh.

ii. Bố trí ở vị trí thích hợp.

iii. Thiết kế đảm bảo an toàn cho sản phẩm và thiết bị chế biến.

g. Hệ thống thông gió

i. Hệ thống thông gió phải đảm bảo thải được không khí nóng, hơi nước, khí ngưng tụ, mùi hôi, khói, bụi ra ngoài.

ii. Được bố trí để lấy không khí sạch từ bên ngoài. Nơi hút khí từ ngoài vào phải có lưới lọc, hoặc phin lọc dễ tháo lắp.

iii. Nơi hút khí sạch và thoát khí thải phải được che chắn cẩn thận.

iv. Trong các phòng chế biến thực phẩm, phải đảm bảo cho dòng không khí chuyển động từ nơi có yêu cầu vệ sinh cao sang nơi có yêu cầu vệ sinh thấp hơn.

h. Hệ thống chiếu sáng

i. Sử dụng ánh sáng tự nhiên, hoặc nhân tạo với cường độ đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất hoặc kiểm tra.

ii. Đèn chiếu sáng và các loại đèn khác trong khu vực chế biến và bao gói phải an toàn, bóng đèn chống vỡ hoặc có chụp bảo hiểm.

iii. Phòng chế biến thực phẩm thủy sản ăn liền phải lắp đèn cực tím để diệt vi khuẩn trước khi bắt đầu sản xuất. Phải có biện pháp lắp đặt để dễ dàng phân biệt với hệ thống chiếu sáng.

2.3. Thiết bị, dụng cụ thu mua nguyên liệu thủy sản; sản xuất thủy sản dạng sơ chế, làm sẵn và ăn liền

2.3.1. Yêu cầu chung:

2.3.1.1. Thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp, hoặc gián tiếp với sản phẩm phải:

a. Làm bằng vật liệu không tạo ra mùi và các chất độc ảnh hưởng đến chất lượng cảm quan và an toàn thực phẩm của sản phẩm;

b. Không ngấm nước, không rỉ, không bị ăn mòn; có thể rửa và khử trùng nhiều lần;

c. Bề mặt dễ làm vệ sinh.

2.3.1.2. Bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải đáp ứng theo quy định của Bộ Y tế về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

2.3.2. Yêu cầu đối với thiết bị và dụng cụ tại cơ sở sản xuất thủy sản sơ chế, làm sẵn và ăn liền

a. Dầu bôi trơn các bộ phận truyền động của máy móc, thiết bị chế biến có khả năng lây nhiễm mối nguy gây mất an toàn thực phẩm cho sản phẩm phải là dầu chuyên dùng cho máy thực phẩm.

b. Thiết bị phải được bố trí, lắp đặt để dễ kiểm tra, dễ làm vệ sinh và khử trùng toàn bộ bằng cách:

i. Chừa khoảng trống giữa thiết bị và tường, giữa thiết bị này với thiết bị khác đủ để làm vệ sinh.

ii. Nếu thiết bị đặt trực tiếp trên sàn, phải không tạo ra khe hở; hoặc nếu đặt trên bệ, giữa bệ và nền phải có gờ cong; hoặc đặt trên chân đế, thì chân đế phải có chiều cao ít nhất 0,3 m.

c. Thiết bị ở phía trên khu vực sản xuất, phải được lắp đặt để không trực tiếp, hoặc gián tiếp gây nhiễm cho nguyên liệu và sản phẩm, không cản trở việc làm vệ sinh.

d. Dụng cụ chứa đựng nguyên liệu, bán thành phẩm, sản phẩm phải làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, không rỉ, không bị ăn mòn, có bề mặt nhẵn, thoát nước tốt, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

e. Hệ thống vận chuyển

Máng và các hệ thống vận chuyển khác phải có các ô cửa để kiểm tra và dễ tháo lắp để làm vệ sinh và khử trùng.

f. Sử dụng gỗ bên trong cơ sở.

i. Không được dùng gỗ trong khu sơ chế, chế biến, tủ đông, kho mát, kho bảo quản nước đá.

ii. Nếu dùng gỗ làm cửa, khung cửa, cửa sổ phải phủ kín gỗ bằng lớp phủ bền và không độc.

iii. Có thể dùng các kệ gỗ sạch và chắc chắn để kê đỡ các dụng cụ chứa nguyên liệu hoặc thành phẩm đã được đóng gói kín ở khu vực khô.

2.4. Yêu cầu đối với thu gom và xử lý chất thải

2.4.1. Quy định chung

2.4.1.1. Cơ sở phải có hệ thống thu gom chất thải (lông, rấn, khí) phù hợp, đảm bảo chất thải không là nguồn lây nhiễm mối nguy gây mất an toàn thực

phẩm vào sản phẩm, gây hại cho sức khỏe người làm việc tại cơ sở và gây ô nhiễm môi trường.

2.4.1.2. Việc đánh giá tác động môi trường (bao gồm xử lý các loại chất thải) của cơ sở phải thực hiện theo Luật Bảo vệ môi trường và các văn bản hướng dẫn kèm theo.

2.4.2. Thu gom và xử lý chất thải lỏng tại cơ sở sản xuất dạng sơ chế, làm sẵn và ăn liền

2.4.2.1. Nền của cơ sở phải có độ dốc về rãnh thu gom nước thải. Rãnh thu gom nước thải phải có độ dốc về cống thoát, phải không thấm nước và dễ làm vệ sinh, khử trùng.

2.4.2.2. Chất thải lỏng sau khi đã được xử lý phải đạt các chỉ tiêu quy định trong [QCVN 11-MT:2015/BTNMT](#) mới được phép thải ra môi trường.

2.4.3. Thu gom và xử lý chất thải rắn tại cơ sở sản xuất dạng sơ chế, làm sẵn và ăn liền

2.4.3.1. Cơ sở phải có dụng cụ thu gom và biện pháp xử lý riêng biệt cho:

- a. Phế liệu, phụ phẩm thực phẩm.
- b. Phế thải là bao bì chứa đựng hóa chất, phụ gia thực phẩm.
- c. Rác thải thông thường.

2.4.3.2. Chất thải rắn phải được chuyển ra khỏi nơi sản xuất càng nhanh càng tốt. Riêng chất thải là phụ phẩm thực phẩm phải chuyển ra khỏi khu vực sản xuất trong thời gian không quá 2 giờ.

2.4.3.3. Cơ sở sản xuất thủy sản làm sẵn và thủy sản ăn liền phải có thùng chứa chất thải rắn cho từng khu vực. Phải có biện pháp phân biệt dụng cụ chứa chất thải bằng kiểu dáng, kích thước, màu sắc và ghi thông tin trực tiếp lên mặt ngoài thùng chứa.

2.4.3.4. Thùng chứa phế thải phải:

- a. Có nắp đậy kín, làm bằng vật liệu không thấm nước và không bị ăn mòn;
- b. Dễ làm vệ sinh (nếu dùng lại) hoặc tiêu hủy được (nếu dùng 1 lần);
- c. Có nắp đậy kín khi vận chuyển ra ngoài và khi để ở bên ngoài.

2.4.4. Xử lý chất thải khí tại cơ sở sản xuất dạng sơ chế, làm sẵn và ăn liền

Cơ sở chế biến sản phẩm thủy sản gia nhiệt, phòng kiểm nghiệm hóa học phải có hệ thống thu gom và xử lý chất thải khí độc hại theo quy định.

2.5. Yêu cầu đối với phương tiện làm vệ sinh và khử trùng cho người vào nơi sản xuất thủy sản dạng sơ chế, làm sẵn và ăn liền

2.5.1. Quy định chung:

Cơ sở phải bố trí nơi khử trùng tay và khử trùng ủng cho công nhân, cán bộ quản lý, khách thăm trước lối vào các khu vực sản xuất thủy sản.

2.5.2. Cơ sở sản xuất thủy sản dạng sơ chế, làm sẵn, cơ sở sản xuất thủy sản ăn liền phải có phương tiện khử trùng tay đáp ứng các điều kiện sau đây:

2.5.2.1. Phải có đủ phương tiện rửa, khử trùng tay phù hợp và được bố trí tại:

- a. Lối đi của công nhân vào khu vực sản xuất.
- b. Phòng sản xuất.
- c. Khu vực nhà vệ sinh.

2.5.2.2. Các phương tiện này phải được:

- a. Trang bị vòi nước không vận hành trực tiếp bằng tay.
- b. Cung cấp đủ nước sạch.
- c. Có xà phòng nước để rửa tay.
- d. Tại nơi làm vệ sinh khử trùng trước khi vào các khu vực sản xuất phải có phương tiện làm khô tay hợp vệ sinh. Nếu dùng giấy hoặc khăn lau tay để thay thế làm khô tay bằng thổi hơi nóng, phải thường xuyên có đủ giấy hoặc khăn lau tay dùng một lần và có dụng cụ đựng giấy, khăn thải ở nơi rửa tay.
- e. Có bảng chỉ dẫn cách làm vệ sinh tay ở những nơi cần thiết.

2.5.3. Cơ sở sản xuất thủy sản dạng sơ chế, làm sẵn và thủy sản ăn liền phải có bể nước sát trùng ủng đáp ứng các điều kiện sau đây:

2.5.3.1. Bể nước sát trùng ủng phải được bố trí tại cửa vào khu chế biến.

2.5.3.2. Bể nước sát trùng ủng phải:

- a. Thiết kế sao cho bắt buộc người vào nơi chế biến phải lội qua.

- b. Có độ ngập nước không dưới 0,15 m.
- c. Có lối thoát để thay nước định kỳ.
- d. Hàm lượng chlorin trong nước sát trùng ứng đạt 100 - 200ppm.
- đ. Không để nước rửa tay chảy vào bể nước sát trùng ứng.

2.6. Yêu cầu đối với bảo hộ lao động cho người vào cơ sở sản xuất thủy sản

2.6.1. Quy định chung: cơ sở sản xuất thủy sản phải trang bị bảo hộ lao động phù hợp cho người vào nơi sản xuất thủy sản.

2.6.2. Cơ sở sản xuất thủy sản dạng sơ chế, làm sẵn và thủy sản ăn liền phải:

2.6.2.1. Có phòng thay bảo hộ lao động phù hợp ở những nơi cần thiết và được thiết kế, bố trí hợp lý.

2.6.2.2. Phòng thay bảo hộ lao động phải:

a. Cách biệt hoàn toàn với phòng chế biến và không mở cửa thông trực tiếp vào phòng chế biến.

b. Được bố trí riêng cho công nhân nam và nữ, cách biệt các khu vực sản xuất có yêu cầu vệ sinh khác nhau.

c. Có đủ chỗ để công nhân bảo quản tư trang, giày dép.

d. Nơi cất giữ quần áo của công nhân mặc từ bên ngoài thay ra phải cách biệt với phòng mặc quần áo bảo hộ lao động vào khu xử lý thủy sản ăn liền.

đ. Được chiếu sáng và thông gió tốt.

2.6.2.3. Cơ sở chế biến thủy sản ăn liền phải tổ chức giặt và quản lý quần áo bảo hộ, mũ, ủng, găng tay của công nhân và chỉ được dùng riêng cho khu vực này, đồng thời phải có ký hiệu/dấu hiệu phân biệt với công nhân các khu vực chế biến khác.

2.7. Yêu cầu đối với nhà vệ sinh

2.7.1. Yêu cầu chung: Tất cả các cơ sở sản xuất thủy sản phải có:

2.7.1.1. Nhà vệ sinh tự hoại, dễ làm vệ sinh, khử trùng và có giấy vệ sinh.

2.7.1.2. Phương tiện rửa, khử trùng tay sau khi ra khỏi nhà vệ sinh.

2.7.2. Cơ sở chế biến thủy sản dạng sơ chế, làm sẵn và thủy sản ăn liền phải:

2.7.2.1. Bố trí nhà vệ sinh ở gần, nhưng phải cách ly hoàn toàn với khu chế biến và không mở cửa thông trực tiếp vào khu chế biến.

2.7.2.2. Thiết kế hợp vệ sinh, được trang bị hệ thống xả nước cưỡng bức.

2.7.2.3. Chiếu sáng và thông gió tốt, không có mùi hôi.

2.7.2.4. Có phương tiện rửa, khử trùng tay và phương tiện làm khô tay bên trong hoặc cạnh nhà vệ sinh.

2.7.2.5. Có thùng chứa rác có nắp đậy kín và không mở nắp bằng tay.

2.7.3. Số lượng nhà vệ sinh riêng cho từng giới tính, theo quy định như sau:

2.7.3.1. Từ 1 – 9 người cùng giới, 1 nhà vệ sinh.

2.7.3.2. Từ 10 – 24 người cùng giới, 2 nhà vệ sinh.

2.7.3.3. Từ 25 – 49 người cùng giới, 3 nhà vệ sinh.

2.7.3.4. Từ 50 – 100 người cùng giới, 5 nhà vệ sinh.

2.7.3.5. Trên 100 người cùng giới, cứ thêm 30 người, có thêm 1 nhà vệ sinh.

2.8. Yêu cầu đối với phương tiện làm vệ sinh, khử trùng nhà xưởng, thiết bị và dụng cụ chế biến

2.8.1. Yêu cầu chung:

2.8.1.1. Cơ sở phải có đủ phương tiện, dụng cụ làm vệ sinh và khử trùng tại các khu vực chức năng và toàn bộ khuôn viên.

2.8.1.2. Sau khi sử dụng, phương tiện dụng cụ làm vệ sinh và khử trùng phải được làm vệ sinh, khử trùng và để đúng nơi quy định.

2.8.2. Cơ sở chế biến thủy sản dạng sơ chế, làm sẵn và ăn liền phải:

2.8.2.1. Sử dụng tách biệt phương tiện, dụng cụ làm vệ sinh và khử trùng các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm và phương tiện, dụng cụ làm vệ sinh khử trùng bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm.

2.8.2.2. Khu vực rửa dụng cụ phải được bố trí vị trí riêng, để không làm nhiễm bẩn sản phẩm trên dây chuyền sản xuất; trang bị bồn rửa bằng vật liệu không gỉ và dễ cọ rửa, có lỗ thoát nước đủ lớn để nhúng ngập được dụng cụ sản xuất.

2.8.2.3. Thiết bị và dụng cụ vệ sinh hàng ngày phải được bố trí ở nơi dễ thấy và dễ lấy.

2.8.2.4. Phải có giá, tủ hay ngăn riêng biệt để đựng các phương tiện, dụng cụ làm vệ sinh. Các tủ, ngăn phải được bố trí ở nơi sạch và thông gió tốt. Phải để tách biệt phương tiện làm vệ sinh và khử trùng các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm và phương tiện, dụng cụ làm vệ sinh khử trùng bề mặt không tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm.

2.8.2.5. Chất tẩy rửa và khử trùng phải là loại được phép dùng trong chế biến thực phẩm, được đựng trong thùng chứa kín, bảo quản riêng biệt trong kho thông thoáng, có khóa. Trên các thùng chứa phải ghi rõ bằng tiếng Việt tên chất tẩy rửa và khử trùng.

2.9. Yêu cầu đối với thiết bị khử trùng

2.9.1. Nếu trong cơ sở cần có thiết bị khử trùng, thiết bị đó phải phù hợp để khử trùng dụng cụ và thiết bị chế biến ở những nơi cần thiết.

2.9.2. Thiết bị khử trùng phải làm bằng vật liệu không độc, không gỉ và dễ làm vệ sinh.

2.10. Yêu cầu về bảo trì điều kiện sản xuất

2.10.1. Cơ sở phải đảm bảo nhà xưởng, thiết bị, máy móc, dụng cụ đáp ứng đầy đủ các yêu cầu nêu trong Quy chuẩn này. Các thiết bị, máy móc cần phải định kỳ bảo dưỡng, bảo trì để ngăn ngừa nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm. Nếu có hạng mục bị xuống cấp có nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm thì phải sửa chữa, bảo trì ngay.

2.10.2. Việc sửa chữa, bảo trì phải đảm bảo không xuất hiện mối nguy do điều kiện sản xuất gây ra và không ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm của sản phẩm đang được sản xuất.

2.11. Yêu cầu đối với phương tiện vận chuyển thủy sản

2.11.1. Yêu cầu chung

2.11.1.1. Phương tiện vận chuyển thủy sản phải là phương tiện chuyên dùng và có tính năng đáp ứng yêu cầu vận chuyển và bảo quản từng loại thủy sản.

2.11.1.2. Vật liệu làm khoang chứa thủy sản phải không gây độc cho sản phẩm thủy sản, không bị ăn mòn hóa học và không bị rỉ.

2.11.1.3. Có bề mặt nhẵn, phẳng, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

2.11.2. Phương tiện vận chuyển thủy sản ướp nước đá

2.11.2.1. Phải là khoang cách nhiệt, cửa phải kín để hơi lạnh không thoát ra ngoài.

2.11.2.2. Phải có đủ nước đá để duy trì nhiệt độ của thủy sản không cao hơn +4°C.

2.11.3. Phương tiện vận chuyển thủy sản lạnh, thủy sản đông phải:

2.11.3.1. Có máy phát lạnh để duy trì nhiệt độ tâm sản phẩm đáp ứng yêu cầu trong suốt quá trình vận chuyển.

2.11.3.2. Có thiết bị hoặc biện pháp theo dõi nhiệt độ trong suốt quá trình vận chuyển, bảo quản.

2.11.4. Phương tiện vận chuyển thủy sản không yêu cầu khống chế nhiệt độ sản phẩm:

Phải kín và có cửa đóng kín để tránh được khói bụi, mùi hôi và các yếu tố gây mất an toàn thực phẩm.

2.12. Ngăn chặn động vật gây hại

2.12.1. Quy định chung:

2.12.1.1. Cơ sở phải có kế hoạch và biện pháp hữu hiệu ngăn chặn động vật nuôi, các loài gặm nhấm, chim thú, côn trùng và động vật gây hại khác xâm nhập khu vực sản xuất thủy sản của cơ sở theo hướng dẫn nêu tại QCVN 02-02: 2017 BNNPTNT.

2.12.1.2. Chất độc để diệt côn trùng, các loài gặm nhấm, phải được bảo quản nghiêm ngặt trong tủ hoặc kho riêng có khóa. Tuyệt đối không để lây nhiễm chất độc vào sản phẩm.

2.12.2. Cơ sở sản xuất thủy sản làm sẵn và sản xuất thủy sản ăn liền phải:

2.12.2.1. Có cửa ở tất cả các lối ra, vào khu vực sản xuất thủy sản và các khu vực chức năng. Các cửa phải luôn được đóng kín.

2.12.2.2. Cửa tại lối vào nơi chế biến thủy sản, chế biến nguyên liệu phụ phải có thêm rèm chắn côn trùng bằng nhựa trong suốt. Trong các phòng chế biến phải có đèn diệt côn trùng.

2.12.2.3. Không có nơi ẩn náu và trú ngụ của động vật gây hại trong toàn bộ khuôn viên của cơ sở sản xuất thủy sản.

2.13. Yêu cầu đối với các công trình phụ trợ

Trong quá trình sản xuất thủy sản, nếu có sử dụng đến công trình phụ trợ thì công trình đó phải đáp ứng yêu cầu dưới đây:

2.13.1. Hệ thống cung cấp nước

2.13.1.1. Yêu cầu chung

Cơ sở phải đảm bảo có đủ nước đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm cho thu mua nguyên liệu, sản xuất thủy sản dạng sơ chế, làm sẵn và ăn liền.

2.13.1.2. Yêu cầu đối với nước dùng trong thu mua nguyên liệu

Phải có đủ nước đáp ứng yêu cầu nêu tại mục 1.3.20 của Quy chuẩn này cho thu mua nguyên liệu thủy sản.

2.13.1.3. Yêu cầu đối với nước dùng trong cơ sở sản xuất thủy sản làm sẵn, cơ sở sản xuất thủy sản ăn liền.

a. Chất lượng nước phải đáp ứng yêu cầu mục 1.3.19 của Quy chuẩn này.

b. Việc xử lý nước phải thực hiện theo quy định tại Quy chuẩn QCVN 02-02:2017/BNNPTNT.

c. Bể chứa nước dùng cho sản xuất

i. Cơ sở phải có bể chứa nước có sức chứa đủ cung cấp cho mọi hoạt động của cơ sở ở thời điểm sản xuất cao nhất.

ii. Bể chứa nước phải có bề mặt bên trong bể nhẵn, không ngấm nước.

iii. Bể chứa nước phải có ô cửa có nắp đậy kín, không bị ngấm nước với kích thước đủ cho người vào trong để làm vệ sinh và kiểm tra. Ô cửa phải được thiết kế để ngăn nước mưa và các loại nước khác từ khu vực chế biến chảy vào bể.

iv. Lỗ thoát của bể nước phải có lưới chắn.

v. Khu vực xung quanh bể phải có cấu trúc dễ làm vệ sinh.

vi. Bể chứa nước phải có khoá và do người có trách nhiệm quản lý hoặc có biện pháp tránh để người không có trách nhiệm xâm nhập.

d. Hệ thống ống dẫn nước

i. Cơ sở phải có hệ thống cung cấp nước sạch sử dụng cho sản xuất tách biệt với hệ thống cung cấp nước sử dụng cho các mục đích khác và có sơ đồ

cho từng hệ thống; phải có biện pháp chống nước chảy ngược ở những nơi cần thiết.

ii. Các vòi và đường ống dẫn nước sạch trong khu vực sản xuất phải được đánh số để dễ dàng nhận diện trên thực tế và trên sơ đồ.

iii. Vòi nước phải được bố trí ở vị trí thuận tiện cho sử dụng và lấy mẫu kiểm tra.

iv. Các vòi và đường ống dẫn nước sử dụng cho mục đích khác trong khu chế biến, phải đánh dấu để dễ dàng phân biệt với đường ống và vòi dẫn nước cho chế biến .

2.13.2. Hệ thống cung cấp nước đá

2.13.2.1. Yêu cầu chung

a. Nước đá sử dụng trong cơ sở phải được:

i. Sản xuất từ nước dùng cho chế biến thủy sản theo quy định tại mục 1.3.19 của Quy chuẩn này.

ii. Sản xuất hợp vệ sinh.

iii. Bảo quản và vận chuyển, phân phối, sử dụng hợp vệ sinh.

b. Phương tiện vận chuyển nước đá phải có kết cấu để làm vệ sinh, được chế tạo bằng vật liệu cứng, bền, không rỉ, không chứa các chất độc có thể nhiễm vào sản phẩm.

2.13.2.2. Thiết bị xay, nghiền nước đá phải:

a. Có kết cấu thích hợp, để làm vệ sinh.

b. Được chế tạo bằng vật liệu bền, không rỉ, không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm.

2.13.2.3. Nếu sử dụng nước đá bên ngoài cơ sở, thì chỉ sử dụng nước đá được cung cấp bởi những cơ sở sản xuất nước đá đã được chứng nhận điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất nước đá.

2.13.3. Hệ thống cung cấp hơi nước

2.13.3.1. Hơi nước tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm hoặc tiếp xúc với bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm là nước dùng cho chế biến theo quy định tại mục 1.3.19 của Quy chuẩn này.

2.13.3.2. Hệ thống sản xuất và cung cấp hơi nước cho cơ sở phải:

- a. Được thiết kế hợp lý và bọc cách nhiệt đường ống.
- b. Chế tạo bằng vật liệu thích hợp.
- c. An toàn cho quá trình sử dụng, dễ bảo dưỡng, sửa chữa.

2.13.4. Hệ thống cung cấp không khí nén và các khí khác

2.13.4.1. Không khí nén và các khí khác khi tiếp xúc trực tiếp, hoặc gián tiếp với sản phẩm, phải không có dầu, hoặc các chất độc khác và không làm nhiễm bẩn sản phẩm.

2.13.4.2. Nếu là không khí nén, phải qua phin lọc không khí ở đầu vào. Phin lọc được đặt ở nơi sạch sẽ.

2.13.5. Yêu cầu đối với kho đông bảo quản thủy sản.

- a. Làm bằng vật liệu bền, nhẵn, không độc, không thấm nước và không rỉ.
- b. Hệ thống lạnh đủ công suất duy trì nhiệt độ tâm sản phẩm ở thời điểm đầy hàng đạt -18°C , hoặc thấp hơn.
- c. Nhiệt độ kho đông phải được giám sát và ghi tự động. Có nhiệt kế lắp đặt tại nơi dễ nhìn, dễ đọc, nhiệt kế có độ chính xác đến $0,5^{\circ}\text{C}$.
- d. Trong trường hợp nhiệt kế tự ghi hỏng, phải tiến hành theo dõi và vẽ biểu đồ nhiệt độ với tần suất tối thiểu 2 giờ/lần và không quá thời hạn 30 ngày kể từ khi thiết bị hỏng phải thay thế bằng thiết bị mới.
- e. Bộ cảm nhiệt của nhiệt kế được đặt ở nơi có nhiệt độ cao nhất trong kho.
- g. Khi xả băng, nước từ giàn lạnh chảy hết được ra ngoài.
- h. Có ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo với cường độ đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất hoặc kiểm tra.

2.13.6. Yêu cầu đối với kho mát bảo quản thủy sản.

- a. Làm bằng vật liệu bền, nhẵn, không độc, không thấm nước và không rỉ.
- b. Hệ thống lạnh đủ công suất duy trì nhiệt độ tâm sản phẩm ở thời điểm đầy hàng đạt -1°C đến 4°C .
- c. Nhiệt độ kho mát phải được giám sát và ghi tự động. Có nhiệt kế lắp đặt tại nơi dễ nhìn, dễ đọc, nhiệt kế có độ chính xác đến $0,5^{\circ}\text{C}$.

d. Trong trường hợp nhiệt kế tự ghi hỏng, phải tiến hành theo dõi và vẽ biểu đồ nhiệt độ với tần suất tối thiểu 2 giờ/lần và không quá thời hạn 30 ngày kể từ khi thiết bị hỏng phải thay thế bằng thiết bị mới.

e. Bộ cảm nhiệt của nhiệt kế được đặt ở nơi có nhiệt độ cao nhất trong kho mát.

f. Có ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo với cường độ đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất hoặc kiểm tra.

2.13.7. Yêu cầu đối với kho bảo quản nước đá

a. Có bề mặt nhẵn, không độc, không thấm nước.

b. Kín, cách nhiệt, có ô cửa đóng kín được.

c. Dễ làm vệ sinh, khử trùng.

d. Bố trí và kết cấu tránh được khả năng lây nhiễm mối nguy gây mất an toàn thực phẩm.

2.13.8. Kho bảo ôn chứa nguyên liệu thủy sản

a. Kết cấu vững chắc, có bề mặt nhẵn, không độc, không thấm nước, dễ làm vệ sinh.

b. Được thiết kế và bảo trì phù hợp, không ảnh hưởng đến an toàn và độ tươi của nguyên liệu.

2.13.9. Kho chứa bao bì, vật liệu bao gói sản phẩm thủy sản phải

a. Kín, khô ráo, thoáng mát.

b. Bao bì, vật liệu bao gói sản phẩm không để trực tiếp dưới nền kho.

2.14. Quy định đối với một số công nghệ chế biến thủy sản có yêu cầu khác biệt

2.14.1. Quy định riêng đối với cơ sở thu mua thủy sản tại Phụ lục 1.

2.14.2. Quy định riêng đối với cơ sở sản xuất đồ hộp thủy sản tại Phụ lục 2.

2.14.3. Quy định riêng đối với cơ sở sản xuất nhuyễn thể 2 mảnh vỏ tại Phụ lục 3.

2.14.4. Quy định riêng đối với cơ sở chế biến thủy sản khô tại Phụ lục 4.

2.14.5. Quy định riêng đối với cơ sở sản nước mắm tại Phụ lục 5.

2.14.6. Quy định riêng đối với cơ sở sản xuất thủy sản dạng mắm tại Phụ lục 6.

2.14.7 Hướng dẫn sử dụng quy chuẩn

CHƯƠNG III

QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

3.1. Đánh giá hợp quy:

3.1.1. Việc đánh giá sự phù hợp đối với quy chuẩn này thực hiện theo phương thức 6 quy định tại Thông tư số 28/2012/TT-BKHHCN ngày 12/12/2012 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 của Bộ Khoa học và Công nghệ.

3.1.2. Tổ chức chứng nhận thực hiện chứng nhận hợp quy và việc thử nghiệm để phục vụ hoạt động chứng nhận đã đăng ký hoạt động theo quy định tại Nghị định 107/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ và được cơ quan có thẩm quyền chỉ định.

3.2. Giám sát và xử lý

3.2.1. Cơ sở phải chịu sự thanh tra, kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hoặc cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ở địa phương

3.2.2. Việc tiến hành thanh tra, kiểm tra và xử lý vi phạm phải tuân thủ theo quy định của pháp luật hiện hành

3.3. Tổ chức thực hiện

3.3.1. Các cơ sở nêu tại mục 1.2 của Quy chuẩn này có trách nhiệm tuân thủ các quy định kỹ thuật của quy chuẩn này

3.3.2. 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 đơn vị liên quan phổ biến, hướng dẫn và kiểm tra việc thực hiện quy chuẩn này; trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn điều chỉnh, bổ sung Quy chuẩn này khi cần thiết.

3.3.3. Trong trường hợp các quy định pháp luật được viện dẫn trong Quy chuẩn này có sự điều chỉnh, bổ sung hoặc được thay thế thì thực hiện theo các quy định mới.

PHỤ LỤC 1

QUY ĐỊNH RIÊNG ĐỐI VỚI CƠ SỞ THU MUA THỦY SẢN

Ngoài việc đáp ứng các qui định chung nêu tại chương 1,2,3 của quy chuẩn này, cơ sở thu mua thủy sản còn phải đáp ứng thêm một số qui định dưới đây:

1. Cơ sở thu mua thủy sản có hoạt động sơ chế và bảo quản bằng nước đá phải:

1.1. Có nơi thay bảo hộ lao động và vòi nước rửa tay ở vị trí thích hợp.

1.2. Khu vực bảo quản thủy sản phải được bố trí tách biệt với các khu khác.

1.3. Trong quá trình thu gom, xử lý sơ bộ, nguyên liệu phải được giữ ở nhiệt độ thích hợp nhằm hạn chế vi sinh vật phát triển.

1.4. Trường hợp có sử dụng chất bảo quản thì chất bảo quản phải nằm trong danh mục được phép sử dụng theo qui định hiện hành; việc sử dụng phải theo hướng dẫn của nhà sản xuất và đúng liều lượng.

1.5. Tuyệt đối không sử dụng hoá chất, kháng sinh cấm trong bảo quản nguyên liệu, không bơm chích tạp chất vào nguyên liệu thủy sản.

1.6. Thủy sản sau khi được xử lý sơ bộ phải được phân theo từng chủng loại, đúng yêu cầu kỹ thuật của từng loại nguyên liệu và phải được bảo quản ngay ở nhiệt độ từ -1 đến +4⁰C. Thao tác bảo quản thủy sản phải nhanh chóng, cẩn thận, tránh lây nhiễm mỗi nguy gây mất an toàn thực phẩm.

1.7. Thủy sản phải được vận chuyển bằng phương tiện chuyên dùng tới nơi tiêu thụ hoặc các cơ sở chế biến.

1.8. Phải có đủ trang bị, dụng cụ chuyên dùng (xe vận chuyển, dụng cụ chứa đựng, nước, nước đá,) đáp ứng yêu cầu bảo quản và vận chuyển nguyên liệu thủy sản.

2. Cơ sở thu mua lưu giữ thủy sản sống, phải có:

2.1. Bể, hồ nuôi lưu được làm bằng vật liệu bền chắc phù hợp với từng loài thủy sản, không gây độc cho thủy sản sống và an toàn thực phẩm, dễ làm vệ sinh, khử trùng. Đáy bể phải có lỗ thoát được hết nước trong bể.

2.2. Nước hoặc môi trường/vật liệu sử dụng để giữ sống hoặc duy trì thủy sản ở trạng thái tiềm sinh phải không gây độc cho thủy sản sống và không gây mất an toàn thực phẩm .

2.3. Phải có trang bị, phương tiện phù hợp (hệ thống làm lạnh nước, máy sục khí), đảm bảo duy trì nhiệt độ thích hợp tương ứng với môi trường nuôi, giữ sống của từng loài thủy sản.

2.4. Bao bì đóng gói trong quá trình bảo quản vận chuyển đến nơi tiêu thụ phải bền, chắc, không bị thủng, rách,; không gây độc cho thủy sản và đảm bảo an toàn thực phẩm.

2.5. Trường hợp sử dụng Oxy để giữ sống thủy sản trong nuôi lưu, và vận chuyển thì Oxy phải là loại được phép dùng cho thực phẩm và không gây độc cho thủy sản .

PHỤ LỤC 2

QUY ĐỊNH RIÊNG ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT ĐỒ HỘP THỦY SẢN

Ngoài việc đáp ứng các quy định chung nêu tại chương 1,2,3 của quy chuẩn này, cơ sở sản xuất đồ hộp thủy sản phải thực hiện thêm các quy định dưới đây:

1. Khu vực xử lý nhiệt phải được bố trí ở vị trí thích hợp, đảm bảo dễ thoát nhiệt, thoát ẩm và ít ảnh hưởng đến các khu vực khác.

2. Thiết bị xử lý nhiệt phải được trang bị đủ dụng cụ đo nhiệt độ và thời gian và đảm bảo sản phẩm được xử lý nhiệt theo yêu cầu.

3. Nước lạnh dùng làm nguội sản phẩm phải là nước đáp ứng yêu cầu nêu tại mục 1.3.10; dư lượng clorin trong nước sau khi làm lạnh sản phẩm giao động trong khoảng 1ppm.

4. Không khí làm nguội đồ hộp phải sạch, tuần hoàn tốt và được lọc qua thiết bị lọc trước khi đưa vào phòng làm nguội.

5. Thùng chứa nước sôi/dầu trong quá trình sản xuất phải có nắp đậy, có bộ phận cấp nhiệt để duy trì nhiệt độ nước sôi/dầu theo quy định.

6. Nước rửa hộp phải đáp ứng yêu cầu nêu tại mục 1.3.10 của quy chuẩn này .

7. Nồi thanh trùng phải đủ công suất, đảm bảo từ khi hộp được ghép mí đến khi đưa vào thanh trùng không quá 2 giờ.

8. Từng thiết bị thanh trùng phải có đồng hồ đo áp suất, nhiệt kế tự ghi để theo dõi các chỉ số : áp suất, nhiệt độ trong quá trình thanh trùng và phải được hiệu chuẩn 3 tháng 1 lần. Hàng năm, các thiết bị này phải được kiểm định theo quy định.

9. Biểu đồ nhiệt độ của nhiệt kế tự ghi phải có đủ các thông số: giờ, ngày, tháng, số của thiết bị thanh trùng; tên sản phẩm thanh trùng và mã số của lô đồ hộp được thanh trùng. Biểu đồ nhiệt độ thanh trùng của từng lô đồ hộp phải được lưu giữ phù hợp với hạn sử dụng của từng loại sản phẩm.

10. Khu vực thanh trùng phải được thiết kế, bố trí và quản lý để loại trừ khả năng nhầm lẫn giữa lô đồ hộp đang chờ thanh trùng với lô đồ hộp đã được thanh trùng. Có giấy chỉ thị nhiệt để phân biệt các mẻ sản phẩm trước và sau khi thanh trùng. Giấy chỉ thị nhiệt sau thanh trùng phải được lưu giữ trong hồ sơ.

11. Nước làm nguội đồ hộp sau thanh trùng phải là nước dùng cho chế biến với mức dư lượng clorin sau làm nguội trong khoảng 1ppm.

12. Kho bảo ôn phải kín, đủ ánh sáng, đủ rộng đảm bảo đủ dung tích theo yêu cầu sản xuất. Trong kho phải có kệ chắc chắn, được lót giấy hoặc vải trước khi xếp hộp.

13. Kho bảo quản thành phẩm đồ hộp thủy sản phải đảm bảo vệ sinh, thoáng mát, khô ráo; ngăn chặn được côn trùng và loài gặm nhấm; có giá/kệ chắc chắn để xếp sản phẩm theo từng lô, thuận tiện cho việc theo dõi, kiểm tra và xuất nhập.

14. Trong kho bảo quản đồ hộp thành phẩm phải có nhiệt kế, ẩm kế để theo dõi nhiệt độ và độ ẩm của kho trong quá trình bảo quản.

15. Đối với sản phẩm đồ hộp thanh trùng Paxtơ, kho bảo quản phải được cách nhiệt tốt và được trang bị máy lạnh đủ công suất, để bảo đảm nhiệt độ của tất cả sản phẩm phải bằng hoặc thấp hơn nhiệt độ bảo quản theo quy định.

PHỤ LỤC 3

QUY ĐỊNH RIÊNG ĐỐI VỚI CƠ SỞ LÀM SẠCH TẠP CHẤT TRONG NHUYỄN THỂ HAI MẢNH VỎ

Ngoài việc đáp ứng các quy định chung trong chương 1.2.3 của quy chuẩn này, các cơ sở làm sạch tạp chất trong nhuyễn thể hai mảnh vỏ dùng làm thực phẩm còn phải thực hiện các quy định riêng dưới đây:

1. Khu vực làm sạch tạp chất trong nhuyễn thể hai mảnh vỏ sống phải tách biệt với các khu vực sản xuất khác và được xây dựng chắc chắn, có mái che. Tường và nền là bằng vật liệu bền, không thấm nước, dễ làm vệ sinh và khử trùng. Nền phải thoát nước tốt.

2. Hệ thống cấp nước và bể chứa nước làm sạch tạp chất trong nhuyễn thể hai vỏ sống phải bằng vật liệu chịu mặn, không gây độc cho nhuyễn thể; không gây mất an toàn thực phẩm; dễ làm vệ sinh và khử trùng.

3. Bề mặt bể, thùng chứa và dụng cụ chứa đựng, dụng cụ sản xuất tiếp xúc trực tiếp với nhuyễn thể hai mảnh vỏ sống phải được làm bằng vật liệu không bị ăn mòn, không bị rỉ, dễ làm vệ sinh và khử trùng. Mặt trong và đáy bể chứa phải nhẵn, chắc, không ngấm nước. Đáy bể phải có lỗ thoát được hết nước trong bể. Trong quá trình ngâm rửa cát, nhuyễn thể hai mảnh vỏ phải được chứa trên các vỉ, giá hoặc khay đặt cách đáy bể từ 8-10 cm.

4. Phương tiện vận chuyển nhuyễn thể hai mảnh vỏ sống (thuyền, tàu, ô tô) phải có mái che. Khoang chứa nhuyễn thể phải nhẵn, phẳng, không độc và dễ vệ sinh, khử trùng. Bề mặt các dụng cụ chứa đựng; các bao bì tiếp xúc trực tiếp với nhuyễn thể hai mảnh vỏ sống phải nhẵn, dễ làm vệ sinh và phải được làm từ vật liệu không độc, không bị ăn mòn, không bị rỉ.

Phụ lục 4

QUY ĐỊNH RIÊNG ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỦY SẢN KHÔ

Ngoài việc đáp ứng các quy định chung trong chương 1,2,3 của quy chuẩn này, cơ sở sản xuất thủy sản khô làm sẵn; thủy sản khô ăn liền phải thực hiện thêm các quy định riêng dưới đây:

1. Nhà xưởng phải có 2 khu vực tách biệt là: khu vực sản xuất ướt và khu vực sản xuất khô.

1.1. Khu vực sản xuất ướt phải:

1.1.1. Có tường bao quanh ngăn cách với bên ngoài; ngăn chặn được các tác nhân gây ô nhiễm như: khói, bụi, mùi hôi, động vật gây hại; dễ làm vệ sinh và khử trùng;

1.1.2. Có mặt bằng đủ rộng, thoáng, sạch cho từng khu chức năng: sơ chế; ướp muối; xử lý nhiệt; đóng gói và bảo quản.

1.1.3. Nhà xưởng có kết cấu vững chắc, phù hợp với quy trình chế biến thủy sản khô làm sẵn và thủy sản khô ăn liền.

1.1.4. Mái nhà phải chắc chắn, ngăn chặn được nước mưa và bụi bẩn.

1.1.5. Nền phải bằng vật liệu cứng, bền, không độc, không ngấm nước, không đọng nước, không trơn và có rãnh thoát nước tốt.

1.1.6. Bề mặt tường phải nhẵn, phẳng, không có vết nứt, không ngấm nước, có màu sáng và dễ làm vệ sinh, khử trùng.

1.1.7. Trần nhà phải có màu sáng, dễ làm vệ sinh.

1.2. Khu vực sản xuất khô:

1.2.1. Khu vực chế biến thành phẩm khô

1.2.1.1. Có mặt bằng đủ rộng, thoáng, có mái che chắc chắn.

1.2.1.2. Có hệ thống làm khô để làm khô sản phẩm.

1.2.2. Khu vực phơi và sân phơi

1.2.2.1. Có mặt bằng đủ rộng, thoáng gió; không đọng nước; cách xa đường giao thông; không có bụi khói, khí thải hoặc nguồn ô nhiễm khác.

1.2.2.2. Nếu phơi trên sân thì mặt sân phơi phải được làm bằng vật liệu bền, cứng, không độc, có độ nghiêng hợp lý để dễ thoát nước, dễ làm vệ sinh. Nếu phơi trên giàn thì giàn phải làm bằng vật liệu phù hợp (tre, lưới) không gây độc, dễ làm vệ sinh và khử trùng

2. Nguồn nhiệt sử dụng để làm khô sản phẩm gồm ánh nắng mặt trời hoặc gia nhiệt nhân tạo:

2.1. Làm khô bằng ánh nắng mặt trời:

2.1.1. Giàn phơi thủy sản phải bằng vật liệu bền, dễ làm sạch, không gây độc cho sản phẩm.

2.1.2. Khu vực phơi sản phẩm phải tránh được khói, bụi, mùi hôi và các mối nguy gây mất an toàn thực phẩm.

2.1.3. Giàn phơi phải đặt cách nền ít nhất 0.5m.

2.1.4. Phải có biện pháp ngăn chặn động vật nuôi, động vật hoang xâm nhập nơi phơi. Phải có biện pháp phòng ngừa nước mưa, biện pháp chống ruồi, nhặng xâm nhập nơi phơi thủy sản.

2.2. Làm khô bằng gia nhiệt nhân tạo:

2.2.1. Thiết bị sấy phải làm bằng vật liệu không độc, không gỉ, không bị ăn mòn. có kết cấu dễ làm sạch và khử trùng.

2.2.2. Không khí nóng tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải sạch, không có mùi lạ và không có mối nguy gây mất an toàn thực phẩm thủy sản.

3. Sản xuất thủy sản khô ăn liền

Quá trình làm chín, cán xé, làm nguội, đóng gói và bảo quản phải đảm bảo chế độ vệ sinh cho chế biến thủy sản ăn liền

PHỤ LỤC 5:

QUY ĐỊNH RIÊNG ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC MẮM

Ngoài việc đáp ứng các yêu cầu chung nêu tại chương 1,2,3 của quy chuẩn này, các cơ sở sản xuất nước mắm và cơ sở pha đấu, đóng chai nước mắm phải đáp ứng các quy định riêng dưới đây :

1. Cơ sở phải được xây dựng ở vị trí thích hợp, xa khu dân cư, xa nguồn lây nhiễm, không ảnh hưởng tới vệ sinh môi trường xung quanh.

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

3. Nhà xưởng phải được xây dựng 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. Kết cấu nhà xưởng phải thoả mãn được các yêu cầu sau :

a) Mái nhà ngăn được nước mưa, bụi bẩn.

b) Bề mặt tường được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh.

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

d) Các bể chượp phải được xây dựng ở vị trí thích hợp, kết cấu bền chắc, không rò rỉ, thuận tiện cho hoạt động sản xuất và làm vệ sinh.

4. Khu vực đóng gói và bảo quản sản phẩm phải được xây dựng ở vị trí thoáng và sạch; cách biệt với khu chế biến. Trần nhà có màu sáng; tường được làm bằng vật liệu phù hợp, dễ làm vệ sinh.

5. Khu vực chứa muối phải bố trí riêng biệt, thoáng, sạch, an toàn và thuận lợi cho sản xuất.

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

7. Khu chứa phế thải sau khi nấu chượp phải kín, cách biệt; dễ làm vệ sinh và khử trùng.

8. Thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với chượp và nước mắm phải được làm bằng vật liệu bền, chịu mặn, không độc, không làm ảnh hưởng tới chất lượng nước mắm. Bề mặt của thiết bị, dụng cụ phải nhẵn, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

9. Bể chượp phải được làm bằng vật liệu chịu mặn, không độc, bền và không ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm.

10. Dụng cụ chứa nước mắm bằng thủy tinh và nhựa phải là loại được phép dùng cho thực phẩm, để làm vệ sinh và khử trùng .

PHỤ LỤC 6:
QUY ĐỊNH RIÊNG ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT
SẢN PHẨM THỦY SẢN DẠNG MẮM

Ngoài việc đáp ứng các yêu cầu chung nêu tại chương 1,2,3 của quy chuẩn này các cơ sở sản xuất sản phẩm thủy sản dạng mắm (quy mô doanh nghiệp hoặc nhỏ lẻ) dùng làm thực phẩm phải đáp ứng thêm các quy định riêng dưới đây :

1. Quy định đối với cơ sở sản xuất thủy sản dạng mắm quy mô nhỏ lẻ

1.1. Kết cấu nhà xưởng:

1.1.1. Mái nhà ngăn được nước mưa, bụi bẩn .

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

1.1.3. 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.

1.2. Khu vực đóng gói và bảo quản thành phẩm 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.

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

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

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

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

1.7. 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.

1.8. Kho bảo quản sản phẩm phải sạch, thoáng mát; có đủ giá, kệ để xếp sản phẩm; ngăn chặn được động vật gây hại xâm nhập.

2. Quy định đối với cơ sở sản xuất thủy sản dạng mầm quy mô doanh nghiệp

2.1. 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.

2.2. 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.

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

2.3.1. Mái hoặc trần nhà phải chắc chắn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn và có kết cấu dễ làm vệ sinh.

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

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

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

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

2.7. 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.

2.8. 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.

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

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

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

2.12. Sử dụng ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo với cường độ đủ để thực hiện các hoạt động sản xuất và kiểm tra sản phẩm.

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

2.14. 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. 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.

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

2.16. 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.

PHỤ LỤC 7:

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG QUY CHUẨN

1. Các cơ sở thu mua thủy sản, nước mắm, thủy sản dạng mắm áp dụng các qui định nêu tại các cột tương ứng.

2. Tùy theo công nghệ chế biến (sơ chế, làm sẵn, ăn liền) và loại hình sản phẩm thủy sản khác nhau (đông lạnh, đồ hộp thủy sản, làm sạch nhuyễn thể 2 mảnh vỏ, thủy sản khô) cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản cần phải áp dụng những qui định tương ứng nêu trong bảng kèm theo

Ví dụ 1: cơ sở sản xuất Nhuyễn thể 2 mảnh vỏ tươi sống ăn liền sẽ áp dụng những qui định nêu tại cột ăn liền và cột Nhuyễn thể 2 mảnh vỏ

Ví dụ 2: Cơ sở sản xuất thủy sản khô làm sẵn sẽ áp dụng cả hai cột dạng sản phẩm làm sẵn và loại hình chế biến thủy sản khô.

Bảng: Quy định áp dụng đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản theo dạng sản phẩm và loại hình chế biến

| Mục trong quy chuẩn | Cơ sở thu mua thủy sản | Dạng sản phẩm | | | Loại hình chế biến | | | | | |
|---------------------|------------------------|---------------|----------|----------|--------------------|-----------------|------------------------|--------------|----------|-------------------|
| | | Sơ chế | Làm sẵn | Ăn liền | Đông lạnh thủy sản | Đồ hộp thủy sản | Nhuyễn thể hai mảnh vỏ | Thủy sản khô | Nước mắm | Thủy sản dạng mắm |
| 2.1 | | | | | | | | | | |
| 2.1.1 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.1.2 | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2.1.3 | - | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.2 | | | | | | | | | | |
| 2.2.1 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.2.2 | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2.2.3 | - | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.3 | | | | | | | | | | |
| 2.3.1 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |

QCVN 000-000:2017/BNNPTNT

| Mục trong quy chuẩn | Cơ sở thu thủy sản | Dạng sản phẩm | | | Loại hình chế biến | | | | | |
|---------------------|--------------------|---------------|---------|---------|--------------------|-----------------|-----------------------|--------------|----------|-------------------|
| | | Sơ chế | Làm sẵn | Ăn liền | Đông lạnh thủy sản | Đồ hộp thủy sản | Nhuễn thể hai mảnh vỏ | Thủy sản khô | Nước mắm | Thủy sản dạng mắm |
| 2.3.2 | - | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.4 | | | | | | | | | | |
| 2.4.1 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.4.2 | - | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.4.3 | - | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.4.4 | - | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.5 | | | | | | | | | | |
| 2.5.1 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.5.2 | - | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.5.3 | - | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.6 | | | | | | | | | | |
| 2.6.1 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.6.2 | - | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.7 | | | | | | | | | | |
| 2.7.1 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.7.2 | - | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.7.3 | - | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.8 | | | | | | | | | | |
| 2.8.1 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.8.2 | - | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.9 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.10 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.11 | | | | | | | | | | |

QCVN 000-000:2017/BNNPTNT

| Mục trong quy chuẩn | Cơ sở thu thủy sản | Dạng sản phẩm | | | Loại hình chế biến | | | | | |
|---------------------|--------------------|---------------|---------|---------|--------------------|-----------------|-----------------------|--------------|----------|-------------------|
| | | Sơ chế | Làm sẵn | Ăn liền | Đông lạnh thủy sản | Đồ hộp thủy sản | Nhuễn thể hai mảnh vỏ | Thủy sản khô | Nước mắm | Thủy sản dạng mắm |
| 2.11.1 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.11.2 | + | + | + | + | + | + | + | + | - | - |
| 2.11.3 | + | + | + | + | + | + | + | + | - | - |
| 2.11.4 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.12 | | | | | | | | | | |
| 2.12.1 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.12.2 | - | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.13 | | | | | | | | | | |
| 2.13.1 | | | | | | | | | | |
| 2.13.1.1 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.13.1.2 | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2.13.1.3 | - | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2.13.2 | + | + | + | + | + | + | + | + | - | - |
| 2.13.3 | - | + | + | + | + | + | - | + | - | - |
| 2.13.4 | - | + | + | + | + | + | + | + | - | - |
| 2.13.5 | + | + | + | + | + | - | + | + | - | - |
| 2.13.6 | + | + | + | + | + | + | + | + | - | - |
| 2.13.7 | + | + | + | + | + | + | + | + | - | - |
| 2.13.8 | + | + | + | + | + | + | + | + | - | - |
| 2.13.9 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 3.1 | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Phụ lục 1 | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Phụ lục 2 | - | - | - | - | - | + | - | - | - | - |

QCVN 000-000:2017/BNNPTNT

| Mục trong quy chuẩn | Cơ sở thu mua thủy sản | Dạng sản phẩm | | | Loại hình chế biến | | | | | |
|---------------------|------------------------|---------------|---------|---------|--------------------|-----------------|-----------------------|--------------|----------|-------------------|
| | | Sơ chế | Làm sẵn | Ăn liền | Đông lạnh thủy sản | Đồ hộp thủy sản | Nhuễn thể hai mảnh vỏ | Thủy sản khô | Nước mắm | Thủy sản dạng mắm |
| Phụ lục 3 | - | - | - | - | - | - | + | - | - | - |
| Phụ lục 4 | - | - | - | - | - | - | - | + | - | - |
| Phụ lục 5 | - | - | - | - | - | - | - | - | + | - |
| Phụ lục 6 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | + |

Giải thích ký hiệu: + : Áp dụng
 - : Không áp dụng