

Số: **07** /2013/TT-BNNPTNT

Hà Nội, ngày **22** tháng **01** năm 2013

THÔNG TƯ

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

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Nghị định số 75/2009/NĐ-CP ngày 10 tháng 9 năm 2009 của Chính phủ về sửa đổi Điều 3 Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 của Chính phủ;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học Công nghệ và Môi trường, Cục trưởng Cục Trồng trọt;

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về rau, quả, chè búp tươi.

Điều 1. Ban hành kèm theo Thông tư này 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.

Điều 2. Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày **22** tháng **7** năm 2013.

Điều 3. Vụ trưởng Vụ Khoa học Công nghệ và Môi trường, Cục trưởng Cục Trồng trọt, Thủ trưởng các cơ quan, tổ chức và cá nhân liên quan có trách nhiệm tổ chức thực hiện.

Trong quá trình thực hiện, nếu có vướng mắc, các cơ quan, tổ chức và cá nhân kịp thời phản ánh về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để Bộ nghiên cứu, sửa đổi, bổ sung./.

Nơi nhận:

- Văn phòng Chính phủ (để b/c);
- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ, cơ quan thuộc CP;
- UBND các Tỉnh, TP trực thuộc TƯ;
- Sở Nông nghiệp và PTNT các Tỉnh, TP trực thuộc TƯ;
- Các Cục, Vụ, Viện, Trường Đại học thuộc Bộ Nông nghiệp và PTNT;
- Công báo, Website Chính phủ;
- Website Bộ NN&PTNT;
- Cục Kiểm tra văn bản, Bộ Tư pháp;
- Lưu: VT, TT, KHCN.



Bùi Bá Bổng



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 01-132:2013/BNNPTNT

**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**

*National Technical Regulation on Fresh Vegetable, Fruit and Tea
Conditions for Ensuring Food Safety in Production and Packing*

HÀ NỘI - 2013

Lời nói đầu

QCVN 01-132:2013/BNNPTNT do Ban soạn thảo 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 - Chế biến, trừ chế biến, soạn, Vụ Khoa học Công nghệ và Môi trường trình duyệt, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn ban hành tại Thông tư số 07/2013/TT-BNNPTNT ngày 29 tháng 01 năm 2013.



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
National Technical Regulation on Fresh Vegetable, Fruit and Tea -
Conditions for Ensuring Food Safety in Production and Packing

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này qui định các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với rau, quả, chè búp tươi trong quá trình sản xuất, sơ chế.

1.2. Đối tượng áp dụng

1.2.1. Cơ sở sản xuất chè búp tươi, cơ sở sản xuất và/hoặc sơ chế rau, quả tươi (gọi là cơ sở sản xuất, sơ chế), trừ cơ sở sản xuất nhỏ lẻ theo quy định của pháp luật.

1.2.2. Tổ chức, cá nhân có liên quan.

1.3. Giải thích từ ngữ

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

1.3.1. Rau (bao gồm cả nấm), quả, chè búp tươi là sản phẩm rau, quả, chè búp trong quá trình sản xuất, sơ chế (chưa qua chế biến nhiệt hoặc đông lạnh).

1.3.2. Rau ăn sống là rau tươi được sử dụng làm thực phẩm ăn sống không qua nấu chín;

1.3.3. Rau mầm là rau trồng trên giá thể hoặc ngâm ủ trong điều kiện thích hợp (giá đỗ), thu hoạch lúc còn non, chỉ có lá mầm và/hoặc có lá thật mới phát sinh;

1.3.4. Sơ chế rau, quả là việc cắt, rửa, phân loại, làm sạch, đóng gói rau, quả tươi sau khi thu hoạch.

1.3.5. Rau, quả, chè búp tươi đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, sơ chế (gọi tắt là rau, quả, chè búp tươi an toàn) là sản phẩm được sản xuất, sơ chế phù hợp với các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm quy định tại mục 2.1, 2.2 và 2.3 của Quy chuẩn kỹ thuật này.

1.3.6. Mối nguy về an toàn thực phẩm là những yếu tố hóa học, sinh học, vật lý có khả năng gây ô nhiễm cho sản phẩm rau, quả, chè búp tươi và gây hại cho sức khỏe con người khi sử dụng.

1.4. Tài liệu viện dẫn

1.4.1. QCVN 03:2008/BTNMT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về giới hạn cho phép của kim loại nặng trong đất.

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

1.4.3. QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.

QCVN 01-132:2013/BNNPTNT

1.4.4. QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

1.4.5. QCVN 01:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về nhà tiêu – Điều kiện bảo đảm hợp vệ sinh.

1.4.6. Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế quy định về giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

1.4.7. Thông tư số 68/2010/TT-BNNPTNT ngày 03 tháng 12 năm 2010 Ban hành "Danh mục chỉ tiêu, mức giới hạn cho phép về an toàn vệ sinh thực phẩm đối với một số sản phẩm thực phẩm có nguồn gốc thực vật nhập khẩu, sản xuất lưu thông trong nước thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn".

1.4.8. QCVN 39:2011/BTNMT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước dùng cho tưới tiêu.

1.4.9. TCVN 9016 :2011 Rau tươi-Phương pháp lấy mẫu trên ruộng sản xuất.

1.4.10. TCVN 9017:2011 Quả tươi-Phương pháp lấy mẫu trên vườn sản xuất.

1.4.11. TCVN 5102 - 1990 (ISO 874 - 1980) Rau, quả tươi - lấy mẫu.

1.4.12. QCVN 01-28:2010/BNNPTNT Chè – Quy trình lấy mẫu kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm.

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

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

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

1.4.16. Thông tư số 55/2012/TT-BNNPTNT ngày 31 tháng 10 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và PTNT hướng dẫn thủ tục chỉ định tổ chức chứng nhận hợp quy và công bố hợp quy thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (Thông tư số 55/2012/TT-BNNPTNT).

II. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT

2.1. Cơ sở sản xuất rau, quả, chè búp tươi an toàn

2.1.1. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất và nhân lực

2.1.1.1. Địa điểm sản xuất

a) Không trái với quy hoạch sản xuất nông nghiệp của địa phương (trừ rau mầm và nấm).

b) Không bị ảnh hưởng bởi các yếu tố gây ô nhiễm sản phẩm như: mùi, khói, bụi, chất thải, hóa chất độc hại từ hoạt động giao thông vận tải, công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp và làng nghề, sinh hoạt khu dân cư, bệnh viện, khu chăn nuôi, cơ sở giết mổ, nghĩa trang.

2.1.1.2. Đường dẫn đến địa điểm sản xuất và đường nội đồng đáp ứng việc đi lại, vận chuyển vật tư, sản phẩm và không gây ô nhiễm cho quá trình sản xuất.

2.1.1.3. Nơi bảo quản, xử lý phân bón, tàn dư thực vật và nơi chứa thuốc bảo vệ thực vật, dụng cụ pha, bình bơm được che nắng mưa, cách ly với khu vực chứa sản phẩm, nguồn nước tưới. Đối với nơi chứa thuốc bảo vệ thực vật phải được khoá cẩn thận, không để thuốc bảo vệ thực vật dạng lỏng phía trên thuốc dạng bột.

2.1.1.4. Có bể hoặc dụng cụ chứa vỏ bao bì thuốc bảo vệ thực vật. Bể hoặc dụng cụ chứa phải có đáy, mái che, đảm bảo không cho thuốc bảo vệ thực vật còn tồn dư phát tán ra bên ngoài.

2.1.1.5. Đối với rau mầm: nơi sản xuất có mái che; không sản xuất trực tiếp trên nền đất, có biện pháp phòng trừ côn trùng và động vật gây hại.

2.1.1.6. Đất canh tác và giá thể

a) Hàm lượng các kim loại nặng trong đất, giá thể không vượt quá giá trị quy định tại Phụ lục 1 của Quy chuẩn này.

b) Trường hợp đất có chứa kim loại nặng vượt giá trị tối đa cho phép thì phải có biện pháp cải tạo đất hoặc lựa chọn loài cây trồng, biện pháp canh tác phù hợp và phân tích mẫu sản phẩm; nếu mức độ ô nhiễm của sản phẩm trong giới hạn cho phép thì được chấp nhận đủ điều kiện sản xuất đối với loài cây trồng được lấy mẫu phân tích.

2.1.1.7. Nước tưới

a) Hàm lượng các kim loại nặng, vi sinh vật gây hại trong nước tưới không vượt quá giá trị quy định tại Phụ lục 2 của Quy chuẩn này.

b) Trường hợp nước có chứa kim loại nặng, vi sinh vật gây hại vượt giá trị tối đa cho phép thì phải có biện pháp cải tạo nước tưới hoặc lựa chọn loài cây trồng, biện pháp canh tác phù hợp và phân tích mẫu sản phẩm; nếu mức độ ô nhiễm của sản phẩm trong giới hạn cho phép thì được chấp nhận đủ điều kiện sản xuất đối với loài cây trồng được lấy mẫu phân tích.

c) Đối với sản xuất rau mầm, nước tưới phải đạt chất lượng nước sinh hoạt theo QCVN 02:2009/BYT của Bộ Y tế.

2.1.1.8. Có quy định về vệ sinh cá nhân trong khu vực sản xuất; trường hợp có nhà vệ sinh trong khu vực sản xuất thì phải đáp ứng yêu cầu vệ sinh theo QCVN 01:2011/BYT ngày 24/6/2011 của Bộ Y tế.

2.1.1.9. Yêu cầu về lao động

Chủ cơ sở và người lao động trực tiếp có Chứng chỉ tập huấn về an toàn thực phẩm trong sản xuất rau, quả, chè búp tươi do cơ sở được Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao nhiệm vụ hoặc cơ sở có chức năng, nhiệm vụ đào tạo, tập huấn cấp.

2.1.2. Điều kiện trong quá trình sản xuất

2.1.2.1. Giống, gốc ghép

a) Sử dụng giống có trong Danh mục giống cây trồng được phép sản xuất, kinh doanh do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành, đang có hiệu lực hoặc giống địa phương, giống cây trồng bản địa đã được sản xuất, tiêu dùng, không gây độc cho người.

b) Hạt giống, cây giống, gốc ghép sử dụng có nguồn gốc rõ ràng.

QCVN 01-132:2013/BNNPTNT

2.1.2.2. Phân bón

a) Sử dụng phân bón có tên trong Danh mục phân bón được phép sản xuất, kinh doanh và sử dụng ở Việt Nam do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành, đang có hiệu lực.

b) Phân bón sử dụng có nguồn gốc rõ ràng.

c) Không được sử dụng trực tiếp phân tươi (chất thải của người, động vật). Trường hợp sử dụng các loại phân này phải được xử lý hoại mục và đảm bảo vệ sinh môi trường.

d) Các dụng cụ, nơi phối trộn và lưu giữ phân bón sau khi sử dụng được vệ sinh thường xuyên.

2.1.2.3. Thuốc bảo vệ thực vật và hóa chất khác

a) Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật có trong Danh mục thuốc bảo vệ thực vật được phép sử dụng ở Việt Nam do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành, đang có hiệu lực.

b) Dụng cụ pha, bình bơm phun thuốc bảo đảm an toàn và được vệ sinh thường xuyên.

c) Phải mua thuốc bảo vệ thực vật từ các cửa hàng được phép kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật.

d) Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật theo nguyên tắc 4 đúng: đúng thuốc; đúng nồng độ, liều lượng; đúng lúc; đúng cách.

đ) Thuốc bảo vệ thực vật phải giữ nguyên trong bao bì, thùng chứa chuyên dụng với nhãn mác rõ ràng. Nếu đổi sang bao bì, thùng chứa khác, phải ghi rõ đầy đủ tên hóa chất, hướng dẫn sử dụng như bao bì, thùng chứa hóa chất gốc.

e) Thuốc bảo vệ thực vật hết hạn sử dụng phải ghi chép, ký hiệu để theo dõi và lưu giữ tại nơi an toàn cho đến khi xử lý theo qui định của nhà nước.

f) Các loại nhiên liệu, xăng, dầu và hóa chất khác cần được lưu trữ riêng nhằm đảm bảo an toàn và hạn chế nguy cơ gây ô nhiễm

2.1.2.4. Thu hoạch

a) Dụng cụ thu hoạch, bao bì tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải phù hợp quy định tại QCVN 12-1:2011/BYT, QCVN 12-2:2011/BYT và QCVN 12-3:2011/BYT của Bộ Y tế.

b) Thiết bị, dụng cụ thu hoạch phải đảm bảo chắc chắn và vệ sinh sạch sẽ trước và sau khi sử dụng.

c) Thu hoạch sản phẩm đúng thời gian cách ly theo hướng dẫn sử dụng thuốc bảo vệ thực vật và phân bón.

d) Sản phẩm sau thu hoạch không được để tiếp xúc trực tiếp với đất.

đ) Phương tiện vận chuyển cần được làm sạch trước khi vận chuyển sản phẩm. Không vận chuyển sản phẩm chung với các hàng hóa có nguy cơ gây ô nhiễm.

2.1.2.5. Chăn thả vật nuôi

Không thả rông vật nuôi trong vùng sản xuất. Nếu chăn nuôi thì phải có chuồng trại và biện pháp xử lý chất thải đảm bảo không gây ô nhiễm cho khu vực sản xuất và sản phẩm sau thu hoạch.

2.1.2.6. Xử lý chất thải

- a) Vỏ bao bì thuốc bảo vệ thực vật được thu gom thường xuyên, xử lý, tiêu hủy theo quy định Nhà nước.
- b) Các chất thải khác trong quá trình sản xuất phải được thu gom, đưa ra khỏi khu vực sản xuất hoặc xử lý thường xuyên, giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm ở khu vực sản xuất, nguồn nước và sản phẩm.

2.1.2.7. Quy trình sản xuất

Có quy trình sản xuất với các biện pháp kỹ thuật cụ thể phù hợp với từng loài, nhóm cây trồng và các quy định tại quy chuẩn kỹ thuật này.

2.1.2.8. Hồ sơ lưu trữ

Thông tin cần ghi chép và lưu giữ tối thiểu 01 năm, tính từ ngày thu hoạch để truy xuất nguồn gốc gồm:

- a) Giống, gốc ghép: tên giống, nơi sản xuất, hoá chất xử lý và mục đích xử lý (nếu có).
- b) Phân bón: tên phân bón, nơi sản xuất, thời gian sử dụng, liều lượng, phương pháp bón, thời gian cách ly.
- c) Thuốc bảo vệ thực vật: tên dịch hại, tên thuốc, nơi mua, thời gian sử dụng, nồng độ, liều lượng, dụng cụ phun, người phun thuốc, thời gian cách ly.
- d) Sản phẩm: tên sản phẩm, ngày thu hoạch, mã số lô, khối lượng, tên và địa chỉ khách hàng.

2.1.2.9. Kiểm soát, đánh giá

Cơ sở sản xuất phải có quy định nội bộ, trong đó phân công rõ trách nhiệm duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, thực hiện đánh giá và lập báo cáo đánh giá nội bộ ít nhất mỗi năm một lần.

2.2. Cơ sở sơ chế rau, quả tươi an toàn

2.2.1. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất, nhân lực

2.2.1.1. Địa điểm

- a) Bố trí ở vị trí thuận tiện về giao thông, có khả năng thoát nước tốt.
- b) Không bị ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm: khói, bụi, chất độc hại từ hoạt động công nghiệp, tiểu thủ công nghiệp và làng nghề, sinh hoạt khu dân cư, bệnh viện, khu chăn nuôi, cơ sở giết mổ, nghĩa trang hoặc các khu vực ô nhiễm khác.

2.2.1.2. Nhà xưởng

- a) Diện tích phù hợp với nhu cầu và công suất của cơ sở.
- b) Khu vực sơ chế phải được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng để tránh lây nhiễm chéo.
- c) Sàn nhà: Có bề mặt cứng, bền vững, làm bằng các vật liệu không thấm nước, không trơn, dễ làm vệ sinh và không đọng nước.
- d) Tường nhà: kín, không ngấm nước, dễ làm vệ sinh, tránh sự xâm nhập của động vật gây hại.
- đ) Mái và trần nhà: kín, không thấm dột, hạn chế tích tụ và rơi vãi bụi bẩn.
- e) Cửa ra vào và cửa sổ: kín, dễ dàng làm vệ sinh, khử trùng.



f) Khu vực sơ chế phải đảm bảo đủ ánh sáng. Đèn chiếu sáng được lắp đặt chụp bảo vệ an toàn.

2.2.1.3. Nước

a) Hệ thống cấp nước, các vật dụng để chứa nước được làm bằng các vật liệu thích hợp không gây ô nhiễm nước dùng để sơ chế.

b) Nước sơ chế phải đạt tiêu chuẩn chất lượng nước sinh hoạt theo QCVN 02/2009/BYT ngày 17/6/2009 của Bộ Y tế.

2.2.1.4. Thu gom và xử lý chất thải

a) Có dụng cụ thu gom, chứa chất thải, rác thải đảm bảo bền, kín, có nắp đậy.

b) Có hệ thống thoát nước thải đảm bảo vệ sinh và bảo vệ môi trường.

2.2.1.5. Vệ sinh cá nhân

a) Có chỗ rửa tay phù hợp, có nước sạch, chất tẩy rửa, khăn hoặc giấy lau tay.

b) Có nhà vệ sinh tự hoại theo QCVN 01:2011/BYT ngày 24/6/2011 của Bộ Y tế.

2.2.1.6. Thiết bị, dụng cụ sơ chế rau, quả

a) Có các bồn rửa, giá để rau, quả, khay đựng, rổ rá, bàn sơ chế, bàn để sản phẩm, dụng cụ cắt tỉa sản phẩm. Tùy theo yêu cầu sơ chế, có máy sục ô-zôn và các vật dụng cần thiết khác.

b) Các dụng cụ, bao bì tiếp xúc trực tiếp với rau, quả tươi phải làm bằng vật liệu đáp ứng yêu cầu về an toàn vệ sinh quy định tại QCVN 12-1:2011/BYT, QCVN 12-2:2011/BYT và QCVN 12-3:2011/BYT của Bộ Y tế. Các thiết bị, dụng cụ khác phải được vệ sinh sạch sẽ trước và sau khi sơ chế.

2.2.1.7. Yêu cầu về lao động như quy định tại mục 2.1.1.9 của Quy chuẩn kỹ thuật này và có trang phục bảo hộ lao động phù hợp cho người lao động. Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất có Giấy chứng nhận sức khỏe do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp.

2.2.2. Điều kiện trong quá trình sơ chế

2.2.2.1. Rau, quả tươi đưa vào sơ chế được sản xuất phù hợp với các điều kiện quy định tại mục 2.1 của Quy chuẩn kỹ thuật này.

2.2.2.2. Trong quá trình sơ chế, phải đảm bảo các yêu cầu:

a) Có biện pháp cách ly gia súc, gia cầm, các loại sinh vật khác với khu vực sơ chế, nhà bảo quản sản phẩm;

b) Sơ chế sản phẩm theo nguyên tắc một chiều không gây nhiễm bẩn;

c) Chỉ sử dụng hóa chất, màng sập được phép sử dụng để xử lý sản phẩm sau thu hoạch;

d) Có cảnh báo tại nơi đặt sử dụng bẫy để phòng trừ dịch hại (nếu có dùng);

đ) Vật liệu bao gói, chứa đựng rau, quả phải phù hợp quy định tại QCVN 12-1:2011/BYT, QCVN 12-2:2011/BYT và QCVN 12-3:2011/BYT của Bộ Y tế;

e) Sản phẩm rau, quả an toàn trước khi lưu thông phải có bao gói, thùng chứa hoặc dây buộc bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định;

f) Các chất thải trong quá trình sơ chế phải được thu gom và xử lý bảo đảm an toàn thực phẩm, giảm thiểu nguy cơ ô nhiễm ở khu vực sản xuất, nguồn nước và sản phẩm.

2.2.2.3. Quy trình sơ chế

Có các quy trình kiểm soát chất lượng nguyên liệu đầu vào, quá trình sơ chế và sản phẩm sau sơ chế, đóng gói đảm bảo an toàn thực phẩm phù hợp với quy định của Quy chuẩn kỹ thuật này.

2.2.2.4. Phương tiện vận chuyển cần được làm sạch trước khi vận chuyển sản phẩm. Không vận chuyển sản phẩm chung với các hàng hóa có nguy cơ gây ô nhiễm.

2.2.2.5. Hồ sơ lưu trữ

Thông tin về sản phẩm cần ghi chép và lưu giữ tối thiểu 01 năm, kể từ ngày thu hoạch gồm:

a) Tên hoá chất, màng sáp, nơi mua, liều lượng sử dụng hóa chất trong quá trình sơ chế;

b) Tên sản phẩm, mã số lô, khối lượng, ngày thu hoạch, tên cơ sở sản xuất, tên và địa chỉ khách hàng.

2.2.2.6. Kiểm soát, đánh giá nội bộ

Cơ sở sơ chế phải thực hiện kiểm soát, đánh giá nội bộ như quy định tại mục 2.1.2.9 của Quy chuẩn kỹ thuật này.

2.3. Mức giới hạn tối đa cho phép đối với hoá chất và vi sinh vật gây hại trong rau, quả, chè búp tươi

2.3.1. Mức giới hạn tối đa về kim-loại nặng trong rau, quả, chè búp tươi theo quy định tại QCVN 8-2:2011/BYT.

2.3.2. Mức giới hạn tối đa về vi sinh vật gây hại trong rau, quả theo quy định tại QCVN 8-3:2012/BYT.

2.3.3. Mức giới hạn tối đa về thuốc bảo vệ thực vật và hoá chất khác theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT; trường hợp chưa có quy định trong Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT thì áp dụng theo Thông tư số 68/2010/TT-BNNPTNT.

III. PHƯƠNG PHÁP THỬ

3.1. Lấy mẫu

3.1.1. Phương pháp lấy mẫu để xác định kim loại nặng, vi sinh vật gây hại trong đất và nước tưới quy định tại Phụ lục 1, Phụ lục 2 của Quy chuẩn này theo phương pháp lấy mẫu quy định tại các Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia tương ứng.

3.1.2. Phương pháp lấy mẫu rau tươi theo TCVN 9016:2011, TCVN 5102:1990.

3.1.3. Phương pháp lấy mẫu quả tươi theo TCVN 9017:2011, TCVN 5102:1990.

3.1.4. Phương pháp lấy mẫu chè búp tươi theo QCVN 01-28: 2010/BNNPTNT.

3.2. Phương pháp thử

3.2.1. Phương pháp thử để xác định các chỉ tiêu kim loại nặng, vi sinh vật gây hại trong đất và nước tưới quy định tại Phụ lục 1, Phụ lục 2 của Quy chuẩn này theo phương pháp thử đối với các chỉ tiêu đó tại các Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia tương ứng.

3.2.2. Phương pháp thử để xác định các chỉ tiêu chất lượng của nước sinh hoạt theo quy định tại QCVN 02:2009/BYT.

3.2.3. Phương pháp thử để xác định kim loại nặng trong rau, quả, chè búp tươi theo quy định tại QCVN 8-2:2011/BYT.

QCVN 01-132:2013/BNNPTNT

3.2.4. Phương pháp thử để xác định vi sinh vật gây hại trong rau, quả theo quy định tại QCVN 8-3: 2012/BYT.

3.2.5. Phương pháp thử để xác định các hoá chất khác trong rau, quả, chè búp tươi ưu tiên sử dụng các TCVN, ISO, AOAC. Trường hợp chưa có quy định thì áp dụng phương pháp của phòng kiểm nghiệm được chỉ định.

3.3. Việc lấy mẫu do người lấy mẫu được chỉ định hoặc có chứng chỉ đào tạo theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

IV. ĐÁNH GIÁ HỢP QUY

4.1. Phương thức đánh giá phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật này theo Phương thức 3: Thử nghiệm mẫu điển hình kết hợp đánh giá quá trình sản xuất và/hoặc sơ chế; giám sát thông qua thử nghiệm mẫu lấy tại nơi sản xuất và/hoặc sơ chế kết hợp với đánh giá quá trình sản xuất và/hoặc sơ chế ban hành kèm theo Thông tư số 55/2012/TT-BNNPTNT.

4.2. Kết quả đánh giá phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật này là căn cứ để cấp Giấy chứng nhận và công bố sản phẩm rau, quả, chè búp tươi an toàn trong sản xuất, sơ chế theo quy định hiện hành.

4.3. Việc đánh giá sự phù hợp do tổ chức chứng nhận được chỉ định thực hiện hoặc do cơ sở sản xuất, sơ chế tự thực hiện và gửi mẫu điển hình đến phòng thử nghiệm được chỉ định để phân tích các chỉ tiêu theo quy định tại khoản 2.3 của Quy chuẩn này.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

5.1. Bộ Nông nghiệp và PTNT giao Cục Trồng trọt chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan phổ biến, hướng dẫn chi tiết và kiểm tra việc thực hiện quy chuẩn kỹ thuật này; trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn điều chỉnh, bổ sung Quy chuẩn kỹ thuật này khi cần thiết.

5.2. Các tổ chức, cá nhân quy định tại mục 1.2 của quy chuẩn này thực hiện chứng nhận hợp quy hoặc tự đánh giá và công bố hợp quy theo quy định tại Thông tư số 55/2012/TT-BNNPTNT và các văn bản pháp luật hiện hành.

5.3. Trong trường hợp các văn bản pháp luật, tiêu chuẩn, quy chuẩn viện dẫn trong quy chuẩn này khi có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì thực hiện theo văn bản mới./.

