

Số: 59/2014/TT-BCT

Hà Nội, ngày 22 tháng 12 năm 2014

THÔNG TƯ

Quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh dầu thực vật

*Căn cứ Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;
Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật an toàn thực phẩm;*

Căn cứ Nghị định số 95/2012/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2012 của Chính phủ về việc quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học và Công nghệ;

Bộ trưởng Bộ Công Thương ban hành Thông tư quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh dầu thực vật.

Chương I

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh dầu thực vật thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

1. Thông tư này áp dụng đối với:

- a) Cơ sở sản xuất, kinh doanh dầu thực vật;
- b) Cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền và các tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến sản xuất, kinh doanh dầu thực vật.

2. Thông tư này không áp dụng đối với:

- a) Cơ sở sản xuất, kinh doanh dầu thực vật nhỏ lẻ;
- b) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố thuộc phạm vi điều chỉnh của Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05 tháng 12 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong Thông tư này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. *Cơ sở sản xuất dầu thực vật* là cơ sở thực hiện một, một số hoặc toàn bộ các hoạt động sơ chế, chế biến (làm sạch, chưng sây, ép, trích ly, tinh luyện), bao gói, bảo quản để tạo ra dầu thực vật thành phẩm.

2. *Cơ sở sản xuất dầu thực vật thô* là cơ sở sản xuất dầu thực vật nhưng không thực hiện quá trình tinh luyện và chưa tạo ra dầu thực vật thành phẩm.

3. *Cơ sở kinh doanh dầu thực vật* là cơ sở thực hiện các hoạt động giới thiệu, bảo quản, vận chuyển, mua, bán các sản phẩm dầu thực vật.

4. *Cơ sở sản xuất, kinh doanh dầu thực vật nhỏ lẻ* là cơ sở do cá nhân, nhóm cá nhân, hộ gia đình thực hiện đăng ký hộ kinh doanh và cơ sở không được cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đầu tư theo quy định của pháp luật.

Điều 4. Quy định chung đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh dầu thực vật

Các cơ sở sản xuất, kinh doanh dầu thực vật phải đáp ứng các quy định tại Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và các quy định tại Thông tư này.

Chương II

ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT

Điều 5. Cơ sở sản xuất dầu thực vật

1. Địa điểm sản xuất

a) Được xây dựng theo quy hoạch hiện hành do cơ quan nhà nước có thẩm quyền phê duyệt;

b) Phải xa nguồn ô nhiễm, độc hại, không bị ảnh hưởng xấu bởi các tác nhân gây ô nhiễm từ môi trường xung quanh làm ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm của sản phẩm dầu thực vật;

c) Có đủ diện tích để bố trí dây chuyền sản xuất phù hợp với công suất thiết kế của cơ sở, đảm bảo các công đoạn sản xuất, đáp ứng yêu cầu công nghệ và các biện pháp vệ sinh công nghiệp.

2. Bố trí, thiết kế nhà xưởng

a) Bố trí mặt bằng dây chuyền sản xuất phải phù hợp với hướng gió để tránh ảnh hưởng xấu từ các nguồn ô nhiễm như: khí thải lò hơi, trạm xử lý nước thải, nơi tập kết chất thải rắn, các loại bã dầu, khu vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác;

biệt với các hệ thống đường ống khác, phải được kiểm tra định kỳ theo quy định hiện hành.

6. Hệ thống thu gom, xử lý chất thải, nước thải, khí thải

a) Đối với chất thải rắn

- Bã dầu sau ép, trích ly phải được thu gom vào khu vực riêng, có diện tích phù hợp với công suất thiết kế của dây chuyền sản xuất, được thu dọn sạch sẽ định kỳ không quá 48 giờ/lần để tránh lây nhiễm chéo trong quá trình sản xuất;

- Giấy, nhãn, vỏ chai, can, thùng, nắp hồng và các chất thải rắn khác trong quá trình sản xuất phải được thu gom và chứa đựng trong thùng hoặc dụng cụ chứa đựng phù hợp và đặt ở vị trí dễ quan sát để thuận tiện cho việc thu gom, xử lý và không ảnh hưởng xấu đến quá trình sản xuất;

- Chất thải trong khu vực phụ trợ, chất thải sinh hoạt phải được thu gom, phân loại và tập kết tại khu vực riêng để xử lý;

- Phải được xử lý bởi tổ chức hoặc cá nhân được cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cho phép hoạt động trong lĩnh vực xử lý môi trường.

b) Đối với nước thải sản xuất và nước thải sinh hoạt

- Khu vực xử lý nước thải sản xuất và nước thải sinh hoạt phải bố trí cách biệt với khu vực sản xuất và đặt ở cuối hướng gió;

- Công suất, công nghệ xử lý phải phù hợp với lưu lượng thải tại công suất định của cơ sở sản xuất và đảm bảo nước thải sau xử lý đạt tiêu chuẩn quy định về môi trường;

c) Khí thải từ khu vực sản xuất và hệ thống lò hơi phải được xử lý để tránh ảnh hưởng xấu đến khu vực sản xuất khác;

d) Đối với chất thải nguy hại

- Phải được thu gom, lưu trữ, vận chuyển và xử lý riêng theo quy định hiện hành;

- Phải được quản lý và xử lý bởi tổ chức hoặc cá nhân được cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cho phép hoạt động trong lĩnh vực xử lý môi trường đối với chất thải nguy hại.

7. Hệ thống kho

a) Yêu cầu chung đối với các kho (nguyên liệu, bảo quản dầu thực vật thô, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, vật tư, bao bì, thành phẩm) phải:

- Đảm bảo đủ sức chứa theo công suất thiết kế của dây chuyền sản xuất;

- Có chế độ bảo dưỡng và làm vệ sinh định kỳ theo quy định của cơ sở;

- Đáp ứng các điều kiện bảo quản theo hướng dẫn hoặc quy định của nhà sản xuất;

- Phòng chống được sự xâm hại của côn trùng, loài gặm nhấm và các tác nhân gây hại khác;

- Có thông tin để nhận biết từng loại nguyên liệu, bảo quản dầu thực vật thô, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, vật tư, bao bì, thành phẩm chứa trong kho, có hồ sơ theo dõi xuất và nhập tại từng kho.

b) Kho hóa chất phải phù hợp với yêu cầu, điều kiện bảo quản theo quy định của nhà sản xuất và quy định hiện hành về bảo quản hóa chất;

c) Kho thành phẩm

Ngoài việc thực hiện các quy định tại điểm a Khoản 7 của Điều này, kho thành phẩm phải:

- Đảm bảo độ ẩm, nhiệt độ phù hợp với từng loại dầu thực vật, tránh ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp vào sản phẩm;

- Có đầy đủ các thông tin về: tên sản phẩm, lô sản xuất, ngày sản xuất, ca sản xuất và các thông tin khác theo quy định của cơ sở;

- Có khu vực riêng để lưu giữ tạm thời các sản phẩm không đạt chất lượng trong quá trình chờ xử lý.

8. Khu vực sản xuất dầu thực vật thô

a) Nguyên liệu phải được bảo quản trong kho hoặc xi-lô để đảm bảo an toàn chất lượng nguyên liệu;

b) Các loại hóa chất sử dụng để bảo quản nguyên liệu và sản xuất dầu thực vật phải thuộc danh mục cho phép theo quy định hiện hành, không ảnh hưởng xấu đến chất lượng và an toàn thực phẩm của sản phẩm;

c) Giai đoạn làm sạch và sơ chế nguyên liệu

- Nguyên liệu trước khi đưa vào sản xuất phải được kiểm soát dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, nấm mốc gây độc, kim loại nặng; chỉ được sử dụng nguyên liệu đạt yêu cầu chất lượng và an toàn thực phẩm để sản xuất dầu thực vật;

- Nguyên liệu trước khi đưa vào ép, trích ly phải được tách hết đất, đá, cát, kim loại và các tạp chất khác.

d) Giai đoạn ép, trích ly và thu hồi dầu thực vật thô đảm bảo không bị tạp nhiễm bởi côn trùng, bụi bẩn, nhiễm chéo từ bã dầu và các nguồn gây nhiễm khác, kiểm soát được chất lượng và dư lượng dung môi.

9. Khu vực sản xuất dầu thực vật thành phẩm

a) Giai đoạn tinh luyện dầu thực vật phải đảm bảo tách được các chất có hại hòa tan trong dầu thô, đảm bảo an toàn thực phẩm, không làm biến đổi các chất dinh dưỡng và chất lượng dầu thực vật;

b) Giai đoạn chiết hoặc rót dầu thực vật

- Khu vực chiết hoặc rót phải tách biệt với các khu vực sản xuất khác; có chế độ kiểm soát các thiết bị trước mỗi lần sản xuất hoặc ca sản xuất để đảm bảo thiết bị luôn hoạt động tốt;

- Quá trình chiết hoặc rót phải được giám sát bởi thiết bị hoặc người lao động để đảm bảo định lượng, chất lượng, an toàn thực phẩm của sản phẩm.

c) Giai đoạn hoàn thiện sản phẩm

- Dầu thực vật thành phẩm được ghi và phân lô theo ca hoặc theo chu kỳ sản xuất, mỗi lô sản phẩm phải được kiểm tra chất lượng, cảm quan, bao bì, nhãn mác trước khi nhập hoặc xuất kho để sản phẩm bảo đảm chất lượng và an toàn thực phẩm trước khi phân phối và lưu thông trên thị trường;

- Dầu thực vật thành phẩm phải được bảo quản ở nhiệt độ phù hợp với đặc tính của từng loại theo quy định của cơ sở sản xuất, tránh ánh nắng mặt trời chiếu trực tiếp vào sản phẩm.

10. Vận chuyển nội bộ

a) Chủ cơ sở quy định cụ thể (bằng văn bản) đối với phương tiện, phương thức, điều kiện bảo quản và quản lý an toàn thực phẩm của sản phẩm trong quá trình vận chuyển dầu thực vật thuộc phạm vi nội bộ;

b) Không vận chuyển dầu thực vật cùng các loại vật tư, nguyên liệu, hóa chất có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng xấu đến chất lượng và an toàn thực phẩm của sản phẩm.

11. Hệ thống kiểm soát chất lượng nguyên liệu và sản phẩm

a) Khu vực kiểm soát chất lượng được bố trí riêng biệt, thuận tiện cho việc kiểm soát chất lượng trong quá trình sản xuất; được trang bị hệ thống máy móc, thiết bị, dụng cụ tối thiểu để đo đạc, kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng cơ bản đối với các nguyên liệu chính và thành phẩm. Bộ phận kiểm tra vi sinh vật phải đảm bảo vô trùng và cách biệt với các bộ phận kiểm tra khác;

b) Trường hợp không có phòng kiểm soát chất lượng thì cơ sở phải có hợp đồng thuê khoán với đơn vị kiểm tra, phân tích có năng lực và chuyên môn phù hợp để kiểm soát các chỉ tiêu cơ bản của nguyên liệu chính và thành phẩm;

c) Có khu vực lưu mẫu, hồ sơ lưu mẫu và bảo đảm thực hiện chế độ lưu, hủy mẫu theo yêu cầu bảo quản của từng loại mẫu.

12. Quản lý hồ sơ

a) Có đầy đủ hồ sơ quản lý (hợp đồng, hóa đơn, chứng từ, phiếu kiểm nghiệm chất lượng, hồ sơ công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp an toàn thực phẩm và các tài liệu khác có liên quan) đối với nguyên liệu, phụ liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, vật tư, bao bì, hóa chất phục vụ truy xuất nguồn gốc, kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm;

b) Có đầy đủ hồ sơ quản lý an toàn thực phẩm theo quy định. (Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm) đối với các sản phẩm dầu thực vật được sản xuất tại cơ sở.

Điều 6. Dụng cụ, trang thiết bị, bao bì chứa đựng dầu thực vật

1. Dụng cụ, bao bì chứa đựng dầu thực vật thực hiện theo các quy định tại Thông tư số 34/2011/TT-BYT ngày 30 tháng 8 năm 2011 của Bộ Y tế ban hành các quy chuẩn Quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

2. Thiết bị trung hòa (tách axit béo tự do) phải kiểm soát được nhiệt độ, tốc độ khuấy để tách triệt để cặn xà phòng, đảm bảo chất lượng dầu thực vật theo quy định.

3. Thiết bị lắng phải có đủ dung tích, được thiết kế và chế tạo phù hợp để kiểm soát được quá trình lắng của từng loại sản phẩm.

4. Thiết bị chiết hoặc rót và đóng nắp dầu thành phẩm phải được sắp xếp để tránh các vật lạ hoặc côn trùng xâm nhập vào sản phẩm.

5. Các thiết bị, dụng cụ sản xuất phải được định kì bảo dưỡng, kiểm tra, sửa chữa hoặc thay mới khi bị hư hỏng hoặc có dấu hiệu hư hỏng.

6. Các thiết bị kiểm tra đo lường, thử nghiệm, thiết bị có quy định an toàn nghiêm ngặt phải được hiệu chuẩn, kiểm định theo quy định.

7. Có hệ thống kiểm soát báo động khi các thông số chế biến (nhiệt độ, áp suất) vượt quá quy định.

8. Dụng cụ đựng phế thải và hoá chất độc hại được thiết kế đặc biệt dễ nhận biết, có cấu trúc phù hợp, làm từ vật liệu bền, ít hư hỏng và có thể khoá được để tránh sự nhiễm bẩn.

9. Chỉ tiến hành việc sửa chữa và bảo dưỡng máy móc trong phạm vi ngoài khu vực sản xuất hoặc khi ngừng sản xuất. Trường hợp tiến hành sửa chữa tại chỗ hoặc bảo dưỡng máy móc theo định kì sau khi hoàn thành phải tiến hành làm vệ sinh thiết bị và khu vực xung quanh.

10. Dầu mỡ để bôi trơn các bộ phận của trang thiết bị, máy móc tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải thuộc loại được phép sử dụng trong sản xuất thực phẩm.

Điều 7. Chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất và khách thăm quan

1. Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất phải có Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm còn hiệu lực do các cơ quan, đơn vị có chức năng được cơ quan có thẩm quyền chỉ định thực hiện.

2. Chủ cơ sở phải có trách nhiệm tổ chức khám sức khỏe cho chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất theo định kỳ ít nhất 01 (một) lần trong 01 (một) năm tại các cơ sở y tế cấp quận hoặc huyện trở lên. Hồ sơ theo dõi sức khỏe của tất cả các cá nhân và được lưu trữ đầy đủ tại cơ sở.

3. Chỉ tuyển dụng những người có đủ tiêu chuẩn về sức khỏe theo qui định của Bộ Y tế đối với những người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến thực phẩm.

4. Người trực tiếp sản xuất khi mắc bệnh phải báo cáo với người có thẩm quyền để bố trí làm việc khác hoặc nghỉ điều trị theo chế độ và chỉ được làm việc trở lại khi có chứng nhận đã khỏi bệnh và có đủ tiêu chuẩn sức khỏe để tham gia sản xuất, chế biến thực phẩm của cơ quan y tế có thẩm quyền.

5. Người tham gia sản xuất, chế biến phải có trách nhiệm đảm bảo vệ sinh cá nhân, trước khi vào làm việc, thay trang phục bảo hộ lao động phù hợp với vị trí làm việc.

6. Khách tham quan cơ sở phải thay trang phục bảo hộ lao động và thực hiện đầy đủ các quy định về vệ sinh cá nhân của cơ sở.

Chương III

ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH SẢN PHẨM

Điều 8. Cơ sở kinh doanh dầu thực vật

1. Khu vực bày bán, bảo quản, chứa đựng sản phẩm phải luôn khô ráo, sạch sẽ, bảo đảm không làm thay đổi đặc tính của sản phẩm, không bị ô nhiễm bởi các hoá chất độc hại, tạp chất hay các vi sinh vật gây ảnh hưởng tới sức khoẻ người sử dụng.

2. Tuân thủ độ cao xếp lớp lưu kho theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

3. Có quy trình vệ sinh cơ sở và ghi nhật ký vệ sinh do chủ cơ sở quy định.

Điều 9. Dụng cụ, trang thiết bị kinh doanh dầu thực vật

Cơ sở kinh doanh phải có đầy đủ trang thiết bị, dụng cụ đảm bảo đáp ứng các điều kiện về nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng và các điều kiện khác theo yêu cầu của nhà sản xuất đối với từng loại sản phẩm trong suốt quá trình bảo quản và kinh doanh sản phẩm dầu thực vật.

Điều 10. Quản lý hồ sơ

Cơ sở kinh doanh dầu thực vật phải lưu giữ đầy đủ các hồ sơ, chứng từ pháp lý chứng minh nguồn gốc xuất xứ và chất lượng sản phẩm phục vụ truy xuất nguồn gốc, quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm của sản phẩm.

Điều 11. Vận chuyển dầu thực vật

1. Phương tiện vận chuyển phải đảm bảo tránh côn trùng xâm nhập, tránh nhiễm bẩn từ các nguồn gây nhiễm khác và dễ làm sạch.

2. Trong quá trình vận chuyển phải phân loại và sắp xếp riêng các sản phẩm dầu thực vật khác nhau, bảo đảm duy trì các điều kiện bảo quản sản phẩm theo yêu cầu của nhà sản xuất trong suốt quá trình vận chuyển.

3. Không vận chuyển sản phẩm dầu thực vật cùng các loại hàng hóa độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm của sản phẩm.

4. Phương tiện vận chuyển và các loại trang thiết bị, dụng cụ dùng để chứa đựng sản phẩm trong quá trình vận chuyển phải được vệ sinh sạch sẽ thường xuyên.

5. Cơ sở phải có nội quy quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình vận chuyển sản phẩm dầu thực vật.

Chương IV
ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 12. Tổ chức thực hiện

1. Bộ Công Thương giao Vụ Khoa học và Công nghệ chủ trì, phối hợp với các đơn vị có liên quan tổ chức phổ biến, hướng dẫn việc thực hiện Thông tư này.

2. Sở Công Thương các tỉnh/thành phố trực thuộc Trung ương có trách nhiệm hướng dẫn và thực hiện Thông tư này tại địa phương.

3. Trong quá trình thực hiện, căn cứ yêu cầu quản lý và tình hình thực tế, Vụ Khoa học và Công nghệ có trách nhiệm kiến nghị Bộ Công Thương bổ sung, sửa đổi Thông tư này khi cần thiết.

Điều 13. Hiệu lực thi hành

Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày 06 tháng 2 năm 2015./.

Nơi nhận:

- Văn phòng Tổng Bí Thư;
- Văn phòng Chính Phủ;
- Bộ Tư pháp (Cục Kiểm tra VBQPPL);
- Các Lãnh đạo Bộ Công Thương;
- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc TƯ;
- Sở Công Thương các tỉnh, thành phố trực thuộc TƯ;
- Công báo;
- Cổng TTĐT Chính phủ;
- Cổng TTĐT Bộ Công Thương;
- Lưu: VT, PC, KHCN.



Hồ Thị Kim Thoa

SAO Y BẢN CHÍNH

UBND TỈNH LÀO CAI
VĂN PHÒNG

Số: 119/SY-VPUBND

Lào Cai, ngày 12 tháng 02 năm 2015

Nơi nhận:
UBND tỉnh;
Phòng THCB;
Lưu: VT, CT, CG

KT. CHÁNH VĂN PHÒNG
PHÓ CHÁNH VĂN PHÒNG



Bùi Văn Thị