

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 10168:2013

CAC/RCP 49-2001

Xuất bản lần 1

**QUY PHẠM THỰC HÀNH VỀ CÁC BIỆN PHÁP TRỰC TIẾP
TẠI NGUỒN ĐỂ GIẢM THIỂU NHIỄM BẨN HÓA CHẤT
VÀO THỰC PHẨM**

*Code of practice concerning source directed measures
to reduce contamination of food with chemicals*

HÀ NỘI – 2013

Lời nói đầu

TCVN 10168:2013 hoàn toàn tương đương với CAC/RCP 49-2001;

TCVN 10168:2013 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F3
Nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn
Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Quy phạm thực hành về các biện pháp trực tiếp tại nguồn để giảm thiểu nhiễm bẩn hóa chất vào thực phẩm

*Code of practice concerning source directed measures
to reduce contamination of food with chemicals*

1. Tiêu chuẩn này đề cập đến các nguồn hóa chất môi trường chính có thể gây nhiễm bẩn thực phẩm và gây ra mối nguy cho sức khỏe con người, do đó, tiêu chuẩn đã được Ban kỹ thuật Codex về phụ gia thực phẩm và chất nhiễm bẩn (CCFAC/CAC) xem xét quy định. Ngoài các chất nhiễm bẩn từ môi trường, thực phẩm còn có thể chứa các hóa chất tồn dư do sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y, phụ gia thực phẩm hoặc chất hỗ trợ chế biến. Tuy nhiên, vì các chất này được quy định ở văn bản khác nên không đề cập đến trong tiêu chuẩn này, kể cả các độc tố vi nấm cũng như các độc tố tự nhiên.
2. Mục đích chính của tiêu chuẩn này nhằm nâng cao nhận thức về các nguồn nhiễm bẩn hóa chất vào thực phẩm, thức ăn chăn nuôi và về các biện pháp trực tiếp tại nguồn để ngăn ngừa nhiễm bẩn đó. Các biện pháp được đề cập đến trong tiêu chuẩn này có thể nằm ngoài trách nhiệm quản lý của các cơ quan kiểm soát thực phẩm.
3. Cơ quan kiểm soát thực phẩm quốc gia cần thông báo cho các cơ quan và các tổ chức quốc tế có liên quan về các trường hợp nhiễm bẩn thực phẩm tiềm ẩn hoặc thực tế và khuyến khích thực hiện các biện pháp phòng ngừa thích hợp. Điều này có thể làm giảm mức độ nhiễm bẩn hóa chất trong thực phẩm và về lâu dài, nó có thể làm giảm nhu cầu thiết lập và duy trì các mức tối đa về hóa chất trong thực phẩm.
4. Có thể sử dụng các cách tiếp cận khác nhau để đảm bảo mức nhiễm bẩn hóa chất vào thực phẩm đủ thấp và không vượt quá mức tối đa cho phép/chấp nhận được đối với sức khỏe. Các cách tiếp cận này bao gồm:
 - a) Các biện pháp để loại bỏ hoặc kiểm soát nguồn nhiễm bẩn;
 - b) Quy trình chế biến giảm thiểu hàm lượng chất nhiễm bẩn;
 - c) Các biện pháp nhận biết và tách riêng thực phẩm nhiễm bẩn ra khỏi thực phẩm dùng cho người.

Không sử dụng thực phẩm nhiễm bẩn làm thức ăn, trừ khi thực phẩm đó có thể được chế biến lại thích hợp dùng cho người. Trong một số trường hợp, cần kết hợp nhiều phương pháp, ví dụ, nếu các chất nhiễm bẩn phát thải từ nguồn không được kiểm soát sẽ gây ô nhiễm môi trường do một hợp chất bền như PCB hoặc thủy ngân. Khi các nguồn nước nuôi trồng thủy sản hoặc đất nông nghiệp bị ô nhiễm nặng do sự phát thải cục bộ, thì cần đưa vào danh sách đen các vùng có liên quan, nghĩa là cấm buôn bán các thực phẩm có nguồn gốc từ các khu vực ô nhiễm này và ngăn chặn việc tiêu thụ các loại thực phẩm đó.

5. Việc kiểm soát các sản phẩm cuối cùng là không đủ để đảm bảo các mức nhiễm bẩn dưới mức tối đa cho phép. Trong hầu hết các trường hợp, không thể loại bỏ hết được các chất nhiễm bẩn hóa học ra khỏi thực phẩm và không có phương pháp nào khả thi để lô sản phẩm nhiễm bẩn có thể thích hợp dùng cho người. Ưu điểm của việc loại bỏ hoặc kiểm soát nhiễm bẩn thực phẩm tại nguồn là phương pháp phòng ngừa hiệu quả để giảm thiểu hoặc loại trừ nguy cơ gây ảnh hưởng xấu đến sức khỏe, đòi hỏi ít nguồn lực hơn để kiểm soát thực phẩm và tránh việc tiêu hủy thực phẩm.

6. Các quy trình sản xuất, chế biến và xử lý thực phẩm cần được phân tích nhằm nhận biết các mối nguy và đánh giá các nguy cơ kèm theo. Do đó cần xác định các điểm kiểm soát tới hạn và thiết lập một hệ thống giám sát quá trình sản xuất tại các điểm này (phương pháp Phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn hoặc "cách tiếp cận HACCP"). Điều quan trọng là cần kiểm soát toàn bộ chuỗi chế biến-sản xuất và phân phối, vì sự an toàn và chất lượng của thực phẩm ở các khía cạnh khác nhau không thể "được giám sát kỹ" trong sản phẩm cuối cùng.

7. Ô nhiễm không khí, nước và đất canh tác có thể làm nhiễm bẩn đến cây trồng dùng làm thực phẩm hoặc thức ăn chăn nuôi, thực phẩm có nguồn gốc từ động vật, nước bề mặt và nước ngầm được sử dụng làm nguồn nước uống, sản xuất và chế biến thực phẩm. Các cơ quan có thẩm quyền cấp quốc gia và các tổ chức quốc tế có liên quan cần được thông báo về các trường hợp nhiễm bẩn thực phẩm tiềm ẩn và thực tế, cần khuyến khích thực hiện các biện pháp để:

- Kiểm soát sự phát thải các chất ô nhiễm từ công nghiệp, ví dụ như hóa chất, các ngành công nghiệp khai thác khoáng sản, luyện kim và sản xuất giấy, cũng như sự phát thải các chất ô nhiễm từ việc thử nghiệm vũ khí;
- Kiểm soát sự phát thải từ ngành sản xuất năng lượng (bao gồm cả nhà máy hạt nhân) và các phương tiện vận tải;
- Kiểm soát việc xử lý chất thải sinh hoạt rắn và lỏng, chất thải công nghiệp, bao gồm sự lắng đọng trong đất, thải bỏ cặn bùn thải và đốt rác thải đô thị;
- Kiểm soát việc sản xuất, buôn bán, sử dụng và thải bỏ chất độc hại nhất định, các hợp chất bền vững trong môi trường, ví dụ các hợp chất halogen hữu cơ (PCB, chất chống cháy đã brom hóa v.v...), các hợp chất chì, cadimi và thủy ngân;

- Trước khi các hóa chất mới được đưa ra thị trường, đặc biệt nếu phát thải ra môi trường với lượng đáng kể, thì các loại hóa chất mới này phải qua các phép thử nghiệm thích hợp để chứng tỏ rằng không có khả năng ảnh hưởng đến sức khỏe và môi trường,
 - Thay các hợp chất bền vững trong môi trường có chứa chất độc hại bằng các sản phẩm không ảnh hưởng đến sức khỏe và môi trường có thể chấp nhận được.
-