

TCVN 6602 : 2000
ISO 8455 : 1986

CÀ PHÊ NHÂN ĐÓNG BAO -
HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN VÀ VẬN CHUYỂN

Green coffee in bags - Guide to storage and transport

HÀ NỘI - 2000

Lời nói đầu

TCVN 6602 : 2000 hoàn toàn tương đương với ISO 8455 : 1986;

TCVN 6602 : 2000 do Ban kỹ thuật TCVN/TC/ F16 Cà phê và sản phẩm cà phê biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng đề nghị, Bộ Khoa học Công nghệ và Môi trường ban hành.

Cà phê nhân đóng bao –

Hướng dẫn bảo quản và vận chuyển

Green coffee in bags – Guide to storage and transport

0 Giới thiệu

Tiêu chuẩn này đưa ra hướng dẫn cho những người bảo quản và vận chuyển cà phê nhân.

Sản xuất, bảo quản và vận chuyển cà phê nhân trong các điều kiện sinh thái, tự nhiên khí hậu rất khác nhau. Hiện nay không có một chuẩn mực rõ ràng nào cho việc bảo quản và vận chuyển cà phê nhân có thể được áp dụng một cách phổ biến cho những trường hợp như vậy. Nhưng có những thực hành và qui trình cơ bản để làm giảm tối đa nguy cơ phá huỷ, nhiễm bẩn và làm giảm chất lượng có thể áp dụng khi có các điều kiện phù hợp.

Việc áp dụng hướng dẫn nêu trong tiêu chuẩn này phải :

- tránh gây lãng phí trong bảo quản ;
- thoả mãn trong đa số các trường hợp;
- giúp đảm bảo cho cà phê nhân xuất khẩu tuân thủ luật pháp và những qui định về cung cấp thực phẩm trong các quốc gia nhập khẩu cà phê nhân;
- giúp đảm bảo cho chất lượng sản phẩm cà phê nhân đáp ứng được yêu cầu của các nhà tiêu thụ cà phê nhân.

1 Phạm vi và lĩnh vực áp dụng

Tiêu chuẩn này đưa ra những hướng dẫn chung về điều kiện nhằm giảm tối đa nguy cơ phá hủy, nhiễm bẩn và làm giảm chất lượng cà phê nhân đóng bao và nó là vấn đề cơ bản trong thương mại quốc tế, kể từ lúc đóng gói xuất khẩu cho đến khi hàng tới nước nhập khẩu.

2 Tiêu chuẩn trích dẫn

TCVN 6536 : 1999 (ISO 1447 : 1978) Cà phê nhân – xác định độ ẩm (phương pháp thông thường)

ISO 3509 Cà phê và sản phẩm cà phê – Thuật ngữ.

TCVN 6539 : 1999 (ISO 4072 : 1982) Cà phê nhân đóng bao – lấy mẫu.

ISO 4149 Cà phê nhân – Kiểm tra cảm quan và xác định tạp chất và khuyết tật.

ISO 6666 Thử nghiệm cà phê.

TCVN 6601 : 2000 (ISO 6667 : 1985), Cà phê nhân – Xác định tỷ lệ hạt bị côn trùng gây hại.

ISO 6673, Cà phê nhân - xác định khối lượng bị mất ở 105 °C.

3 Định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này áp dụng các định nghĩa của ISO 3509.

4 Điều kiện để đưa vào bảo quản

4.1 Những đặc tính chất lượng để bảo quản

4.1.1 Trước khi đóng bao cà phê nhân phải không có dấu hiệu đã bị côn trùng gây hại, bị nhiễm bẩn do loài gặm nhấm, bị mốc và các loại nhiễm bẩn khác (xem ISO 4149 và TCVN 6601 (ISO 6667 : 1985) nếu cần). Hạt cà phê phải đủ khô sao cho không bị thương tổn không cần thiết do bị mốc, nếu như chưa thật khô sẽ gây nên vỡ hạt không cần thiết. Nếu cần, có thể xác định hàm lượng nước theo TCVN 6536 : 1999 (ISO 1447 : 1978) hoặc ISO 6673.

4.1.2 Các bao bì dùng để đựng cà phê nhân phải được kiểm tra trước khi dùng để đảm bảo chúng không có mùi, không có dấu hiệu bị côn trùng gây hại, không bị nhiễm bẩn do loài gặm nhấm và không bị các ô nhiễm khác và trông phải lành lặn.

4.2 Đưa cà phê nhân đã đóng bao vào bảo quản

4.2.1 Cà phê nhân sau khi đóng bao dự định bảo quản để xuất khẩu phải được chuyển ngay vào nơi thông gió và được bảo quản tốt hay điều kiện thuận tiện. Nhiệt độ không khí và độ ẩm tương đối xung quanh các bao cà phê nhân đang bảo quản phải đủ ổn định và đủ thấp (như kinh nghiệm thực tiễn xác định) để đảm bảo cho chất lượng ban đầu của cà phê nhân đóng bao duy trì được trong thời gian bảo quản.

4.2.2 Trong quá trình vận chuyển nội địa đến và đi từ nơi bảo quản, bao cà phê nhân phải che phủ bảo vệ để tránh bị hư hại do nhiễm bẩn và thời tiết gây ra.

4.2.3. Tất cả các xe cộ vận chuyển nội địa phải được các nhân viên có thẩm quyền thanh tra trước khi bốc xếp cà phê nhân lên, để đảm bảo các xe trong điều kiện vệ sinh, như không có rác bẩn (xác côn trùng, lông chuột v.v.) mốc, nhiễm bẩn hoá chất và các loại nhiễm bẩn khác.

5 Điều kiện bảo quản

5.1 Bên ngoài nơi bảo quản

5.1.1 Những hàng rơi vãi phải được dọn sạch ngay.

5.1.2 Rác, các vật lót hàng, mọi đồ phế thải phải dọn sạch.

5.1.3 Các thiết bị phải được cất giữ sao cho chuột, côn trùng, chim không vào làm tổ.

5.1.4 Không được có nơi đọng nước để có thể cung cấp nơi nuôi dưỡng côn trùng và vật làm hại khác.

5.1.5 Phải có kế hoạch khử diệt các sinh vật gây hại trên mặt đất xung quanh và thanh tra thường xuyên khu vực này. Có thể thuê các cơ quan chuyên trách kiểm tra vật gây hại.

5.1.6 Bề mặt các vùng rấn luôn được quét dọn sạch sẽ.

5.2 Bên trong khu vực bảo quản (trong các nhà kho)

5.2.1 Nhà kho phải được cấu trúc vững chắc, không thủng khuyết, chống được chuột và chim xâm nhập.

5.2.2 Tất cả các ống có thể bị ngưng tụ hơi nước đều phải được cách ly hợp lý.

5.2.3 Nhà kho phải luôn được quét dọn sạch sẽ; cần phải có chương trình làm vệ sinh cả vệ sinh hàng hoá rơi vãi lẫn vệ sinh thông thường để tránh rác và bẩn tích tụ lại trên sàn nhà kho.

5.2.4 Hàng hóa bị rơi vãi ra phải được quét dọn đi ngay.

5.2.5 Những vật bỏ đi phải được dọn hoặc huỷ bỏ cho sạch sẽ.

5.2.6 Phải duy trì một chương trình hợp lý kiểm tra chim, chuột, côn trùng và các sinh vật gây hại khác, và phải được cơ quan chuyên môn kiểm tra sinh vật gây hại giám sát.

5.2.7 Cần tiến hành thanh tra định kỳ nhà kho về duy trì chương trình vệ sinh, do nhân viên có thẩm quyền đảm nhiệm.

5.2.8 Các khu nhà vệ sinh phải cách xa nơi bảo quản cà phê, hoàn toàn kín và phải luôn được duy trì trong trạng thái vệ sinh sạch sẽ.

5.3 Bảo quản và bốc dỡ

5.3.1 Cà phê nhân đã đóng bao phải được sắp xếp để bảo quản cách xa tường ngoài, khoảng cách tối thiểu từ bao cà phê đến tường phải đủ để kiểm tra và duy trì vệ sinh sàn nhà.

5.3.2 Không một bao cà phê nào tiếp xúc trực tiếp sàn nhà kho, sàn kho phải được lót bằng các tấm ván hoặc vật ngăn cách khác sạch và khô.

5.3.3 Tránh bảo quản cà phê nhân đóng bao ở cạnh hoặc trong khu vực chứa hàng có thể làm bẩn cà phê (ví dụ như hoá chất, các chất liệu có mùi hoặc bẩn, nơi phân loại cà phê nhân, các loại hàng hoá có thể gây hại khác).

5.3.4 Tránh bảo quản gần những nơi trống trải để khỏi bị ảnh hưởng của thời tiết.

5.3.5 Cà phê nhân đóng bao và những tấm kê để hàng cần được lưu giữ trong điều kiện sạch sẽ, nếu cần thiết phải được che phủ nhưng các vật liệu che phủ phải được thông thoáng và không làm ảnh hưởng xấu đến chất lượng cà phê.

5.3.6 Phải lấy mẫu cà phê đóng bao đang bảo quản (xem TCVN 6539 : 1999 (ISO 4072 : 1982) và ISO 6686) và thường xuyên kiểm tra để phát hiện dấu hiệu hư hỏng và giảm chất lượng (xem ISO 4149 và TCVN 6601 : 2000 (ISO 6667 : 1985) khi cần).

6 Điều kiện chuyên chở hàng hải

6.1 Hải cảng bốc hàng lên (lên hàng) và dỡ hàng xuống (xuống)

6.1.1 Thời gian chờ chuyển cà phê nhân đóng bao lên xe tải hoặc 'containers' đường thủy và chờ chờ đến tàu biển phải được rút cho thật ngắn, và các xe tải hoặc 'containers' đã có hàng, nếu được, phải để nơi râm mát. Phải dùng vật liệu sáng màu để phủ lên trên để giảm sự tăng nhiệt độ của cà phê nhân trong thời gian chờ chuyển bao cà phê nhân từ xe tải lên tàu biển.

6.1.2 Không được xếp cà phê nhân đóng bao vào 'containers' có chỗ thủng, có mùi, bẩn, cũng như 'containers' có trần hoặc sàn bị ướt hoặc có dấu hiệu ẩm ướt. 'Containers' phải được nhân viên có thẩm quyền kiểm tra trước khi bốc hàng lên.

Những 'containers' chở cà phê nhân đóng bao từ vùng nhiệt đới tới vùng ôn đới phải là loại có thông gió, tốt nhất là được thiết kế riêng cho mục đích này.

6.1.3 Trong khi đóng và dỡ hàng cà phê nhân, cà phê nhân phải được bảo vệ tránh các loại hàng gây nhiễm bẩn.

6.1.4 Không được xếp bao đựng cà phê nhân trên mặt cầu tàu không sạch hoặc nhiễm bẩn

6.2 Vận chuyển hàng hải

6.2.1 Khoang tàu phải sạch trước khi chứa hàng.

6.2.2 Chỉ được dùng tấm nâng hàng khô, sạch hoặc bộ dây nâng loại Marino nếu hàng đồng nhất. Nếu dùng bộ dây nâng loại cáp thì dây phải sạch.

6.2.3 Hàng cà phê nhân phải được bảo vệ tránh nước mặn làm hư hỏng và hơi nước ngưng tụ ở tàu. Cần tránh xếp hàng cà phê nhân trên tàu ở cạnh hoặc trong khu vực chứa hàng có thể làm biến cà phê (ví dụ như hoá chất, các chất liệu có mùi hoặc vật liệu bẩn, nơi chọn phân loại cà phê nhân, hoặc các loại hàng hoá có thể gây hại khác).

6.2.4 Cần duy trì chương trình kiểm tra thích hợp các loại côn trùng gây hại.

6.2.5 Cà phê nhân đóng bao, bất kể để trong công tơ nơ hay không, đều phải được xếp thấp hơn boong tàu, trong khoang tàu thông gió tốt, cách xa các vùng phát nhiệt hay ướp lạnh.