

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 4378 – 86

THỦY SẢN ĐÔNG LẠNH XUẤT KHẨU - QUÁ TRÌNH SẢN XUẤT – YÊU CẦU VỆ SINH

Products Aquatic frozen for export - Production - Hygienic Requirements

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu vệ sinh trong thu mua sơ chế bảo quản và giao nhận nguyên liệu, quá trình chế biến bảo quản và giao nhận sản phẩm thủy sản đông lạnh xuất khẩu.

1. VỆ SINH TRONG THU MUA, SƠ CHẾ, BẢO QUẢN, VẬN CHUYỂN VÀ GIAO NHẬN THỦY SẢN TƯƠI

1.1. Thủy sản tươi dùng làm nguyên liệu cho sản xuất thủy sản xuất khẩu phải đạt yêu cầu chất lượng quy định trong TCVN 2646 – 78 đối với cá. TCVN 3726 – 78 đối với tôm và các tiêu chuẩn nhà nước khác có liên quan.

1.2. Ngay sau khi đánh bắt thủy sản tươi phải được nhanh chóng loại bỏ tạp chất. Phân loại theo độ tươi, sau đó rửa sạch rồi ướp nước đá hoặc bảo quản lạnh. Thời gian xử lý kể từ khi đánh bắt đến khi bảo quản xong không quá 90 phút.

Quá trình xử lý và bảo quản phải thực hiện trên mặt bằng sạch sẽ, có mái che mưa nắng và phải đảm bảo các điều kiện cần thiết để chất lượng không bị giảm sút do sức nóng, bụi, dập nát hoặc các yếu tố tác hại khác.

1.3. Dụng cụ chứa đựng thủy sản tươi có thể là thùng nhựa, gỗ, thép không gỉ, sọt tre... nhưng phải chắc chắn, sạch sẽ và đảm bảo không làm ảnh hưởng đến chất lượng nguyên liệu cần chứa đựng.

Tuyệt đối không bảo quản chung các loại thực phẩm khác với thủy sản tươi. Không để các vật có mùi, các vật gây ô nhiễm trong phòng bảo quản.

1.4. Các phương tiện vận chuyển thủy sản nguyên liệu phải có đủ thiết bị chuyên dụng (hầm tàu, thùng xe, cách nhiệt) để bảo quản thủy sản ở nhiệt độ âm 5°C đến 5°C. Thời gian vận chuyển và bảo quản thủy sản kể từ khi đánh bắt đến khi giao cho chế biến không quá 1 ngày. Nước đã dùng trong bảo quản phải có chất lượng tốt và đủ về số lượng.

1.5. Nền của bên thu mua phải làm bằng vật liệu cứng, nhẵn, không thấm và đọng nước. Nơi giao nhận nguyên liệu phải thoáng mát, có mái che mưa nắng.

1.6. Thủy sản tươi sau khi làm sạch nước đá để giao nhận khối lượng, phải nhanh chóng bảo quản lại ở nhiệt độ 0°C đến 5°C. Thao tác bốc dỡ phải nhẹ nhàng nhanh chóng.

1.7. Trước và sau khi sử dụng: Bên thu mua, hầm tàu, thùng xe, mặt bằng và dụng cụ sử dụng trong quá trình sơ chế và bảo quản thủy sản tươi phải được rửa sạch sẽ bằng nước có pha clorin với nồng độ đã định.

2. VỆ SINH TRONG QUÁ TRÌNH CHẾ BIẾN

2.1. Vệ sinh cơ sở chế biến

Cơ sở chế biến phải thỏa mãn các điều kiện về lựa chọn địa điểm xây lắp và các yêu cầu vệ sinh chung quy định trong TCVN 4206-86. Đồng thời phải thực hiện tốt các yêu cầu sau:

2.1.1. Nền, trần và tường của khu vực chế biến phải làm bằng vật liệu cứng, nhẵn, không thấm nước, không bị sần sùi, rạn nứt:

Nền nhà phải hơi dốc về phía lỗ cống thoát nước bẩn;

Vách tường được ốp gạch men trắng chiều cao không nhỏ hơn 1,2m.

Sân và đường đi trong khu vực chế biến phải được lát gạch đổ bê tông để tránh lầy lội, bụi bẩn...

2.1.2. Các khu vực tiếp nhận, bảo quản nguyên liệu; Các khu trong cơ sở chế biến phải cách biệt nhau và được sắp xếp theo một trật tự hợp lý, vệ sinh.

Trước các cửa ra, vào khu vực chế biến phải bố trí bể nước sát trùng để rửa tay và bồn nước hứng nước trước khi vào khu vực chế biến.

Cơ sở chế biến phải có các thiết bị chống và diệt ruồi, nhặng, chuột, bọ xâm nhập.

2.1.3. Khu chứa phế liệu phải cách biệt với khu chế biến và phải có cửa riêng để chuyển phế liệu ra ngoài mà không đi ngang qua bất cứ phòng chế biến nào khác. Phế liệu phải được giải quyết hàng ngày.

2.1.4. Nước dùng cho chế biến và nước để sản xuất nước đá phải là nước máy, hoặc nước có chất lượng tương đương, ít nhất 6 tháng 1 lần phải tiến hành kiểm tra vệ sinh của nước theo TCVN 2673-78 đến TCVN 2681-78.

Hệ thống cấp nước cho chế biến phải kín, các ống dẫn phải đảm bảo nước lưu thông được dễ dàng và đáp ứng được yêu cầu sử dụng.

Hệ thống thoát nước phải kín, để tránh làm ô nhiễm môi trường đặc biệt là ô nhiễm nguồn nước sạch.

Trong quá trình sản xuất, bốc dỡ và vận chuyển nước đá phải tránh mọi hình thức nhiễm bẩn.

2.1.5. Buồng thay quần áo, buồng tắm, buồng vệ sinh nữ... phải sạch sẽ và thoáng khí. Nhà vệ sinh phải biệt lập với khu vực chế biến.

2.2. Thủy sản tươi trước khi nhận vào dây chuyền chế biến phải được kiểm tra loại bỏ tạp chất, thủy sảnươn thối, hoặc không đủ tiêu chuẩn quy định.

2.3. Tất cả dụng cụ phương tiện tiếp xúc với nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm phải đảm bảo đầy đủ tính năng kỹ thuật và chất lượng theo yêu cầu cho mỗi loại và phải thực hiện chế độ vệ sinh theo quy định như sau:

2.3.1. Các dụng cụ chế biến như dao, kéo, khay, rổ, xe đẩy cân tự động... phải được cọ rửa bằng nước có pha clorin theo chế độ quy định.

2.3.2. Nền nhà, tường chế biến, các thùng bể bảo quản nguyên liệu... sau mỗi lần sử dụng phải được cọ rửa bằng nước có pha clorin nồng độ 500ppm.

2.3.3. Thùng chứa phế liệu (đầu, ruột, xương, vây...) phải làm bằng những dụng cụ thích hợp, không rò rỉ và có nắp đậy kín. Sau mỗi lần sử dụng phải rửa sạch bằng nước có pha clorin nồng độ 500ppm.

Tuyệt đối không dùng các thùng này để đựng thủy sản tươi.

3. VỆ SINH TRONG BẢO QUẢN VÀ VẬN CHUYỂN THÀNH PHẨM

3.1. Bao bì dùng trong bao gói sản phẩm thủy sản phải làm bằng các vật liệu chuyên dùng, có đầy đủ tính năng kỹ thuật và chất lượng để bảo vệ được thủy sản thành phẩm khỏi bị nhiễm độc, hư hỏng và dập nát...

3.2. Kho bảo quản thành phẩm thủy sản phải là thiết bị chuyên dùng có tính năng kỹ thuật và chất lượng để bảo quản thành phẩm trong điều kiện nhiệt không lớn hơn -18°C. Trong sử dụng phải thực hiện đầy đủ chế độ chạy lạnh và chế độ vệ sinh quy định cho mỗi loại.

3.3. Việc sắp xếp thành phẩm trong kho lạnh và phương tiện vận chuyển phải tuân thủ quy định kỹ thuật quy định cho từng loại sản phẩm. Đồng thời phải đảm bảo không khí lạnh lưu thông được dễ dàng quanh khối hàng.

Tuyệt đối cấm bỏ thủy sản tươi hoặc các loại khác có thể ảnh hưởng đến chất lượng thủy sản thành phẩm vào trong kho lạnh và các phòng chứa thủy sản thành phẩm trong quá trình vận chuyển.

4. VỆ SINH CÔNG NHÂN

Công nhân làm việc trực tiếp chế biến thủy sản phải được định kỳ kiểm tra sức khỏe theo quy định chung của Bộ Y tế, tuân theo nội quy của nơi sản xuất.