

QCVN 02 - 24: 2017/BNNPTNT

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA - CƠ SỞ SẢN XUẤT DẦU CÁ, MỠ CÁ - YÊU CẦU - BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

National technical regulation - Fish oil Processing Establishments - Requirements for food safety

Lời nói đầu:

QCVN 02-24: 2017/BNNPTNT do Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản biên soạn, Vụ KHCN&MT - Bộ NN&PTNT trình duyệt và được ban hành kèm theo Thông tư số: /2017/TT-BNNPTNT ngày tháng năm 2017 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

CƠ SỞ SẢN XUẤT DẦU CÁ, MỠ CÁ - YÊU CẦU BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

Fish oil Processing Establishments- Requirements for food safety

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định những yêu cầu đảm bảo an toàn thực phẩm cho các cơ sở sản xuất dầu cá, mỡ cá;

Quy chuẩn này không áp dụng cho các cơ sở sản xuất dầu cá, mỡ cá nhỏ lẻ.

2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với tất cả các tổ chức và cá nhân sản xuất dầu cá, mỡ cá dùng làm thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

3. Giải thích từ ngữ

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

3.1. *Dầu cá* là hỗn hợp chất béo được chiết xuất từ một hoặc nhiều loài cá.

3.2. *Dầu cá thô* (hay còn gọi là mỡ cá) là dầu cá còn ở dạng bán thành phẩm phải tiếp tục trải qua quá trình xử lý, tinh chế để sử dụng làm thực phẩm.

3.3. *Dầu cá tinh luyện* là sản phẩm của quá trình xử lý, tinh chế dầu cá thô để dùng làm thực phẩm.

3.4. *Oxy hóa* là quá trình biến đổi hóa học khi dầu cá tiếp xúc với oxy trong không khí làm giảm chất lượng của dầu cá.

II. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

Cơ sở sản xuất dầu cá, mỡ cá phải tuân thủ những quy định nêu tại QCVN 02-02:2009/BNNPTNT: Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản - Chương trình đảm bảo chất lượng ATTP theo nguyên tắc HACCP; QCVN 02 -01:2009/BNNPTNT về Cơ sở chế biến thủy sản - Điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm (sau đây gọi tắt QCVN 02-01 :2009/BNNPTNT), trừ các quy định tại các Mục: 2.1.1.1; 2.1.3.5; 2.1.4.4 của QCVN 02-01 :2009/BNNPTNT và bổ sung một số yêu cầu khác được quy định như sau:

1. Tách biệt khu vực ô nhiễm môi trường đã được Cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố theo quy định của pháp luật, các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện.

2. Bố trí tách biệt các khu vực sản xuất, bao gồm khu vực tiếp nhận, nghiền, cắt nguyên liệu; gia nhiệt, xử lý và tinh chế (đối với dầu cá thô và tinh luyện); khu vực chiết rót, bao gói, bảo quản thành phẩm sau bao gói (đối với dầu cá tinh luyện).

3. Mái che hoặc trần khu vực tiếp nhận, nghiền, cắt nguyên liệu và khu vực gia nhiệt, xử lý, tinh chế phải chắc chắn, ngăn chặn được nước mưa, bụi bẩn từ trên rơi xuống, để làm vệ sinh và bảo trì tốt.

4. Thiết bị và dụng cụ, kho chứa:

- 4.1. Các bồn chứa dùng để bảo quản phải có cấu tạo sao cho diện tích tiếp xúc với không khí nhỏ nhất; miệng bồn phải có nắp đậy kín và khóa an toàn.
- 4.2. Hệ thống đường ống vận chuyển dầu cá, mỡ cá phải kín khi không sử dụng.
- 4.3. Thiết bị trong quá trình xử lý và tinh chế phải được trang bị đủ thiết bị đo các thông số cần thiết như nhiệt độ, thời gian, áp suất đảm bảo sản phẩm được xử lý theo yêu cầu; các thiết bị đo này phải được hiệu chuẩn, kiểm định theo quy định.

5. Yêu cầu bảo quản:

- 5.1. Dầu cá, mỡ cá dùng làm thực phẩm phải được bảo quản riêng biệt so với các loại sử dụng cho mục đích khác được bảo quản tại cơ sở sản xuất.
- 5.2. Dầu cá, mỡ cá phải được bảo quản tránh ánh sáng mặt trời; ngoài ra, đối với dầu tinh luyện sau khi bao gói phải bảo quản ở nhiệt độ phòng hoặc thấp hơn.
6. Vận chuyển dầu cá, mỡ cá: trường hợp vận chuyển trong cùng một hệ thống đường ống thì phải có dấu hiệu nhận diện rõ ràng các lần vận chuyển khác nhau theo nguyên tắc dầu cá, mỡ cá có chất lượng tinh chế cao hơn được vận chuyển trước.
7. Chế độ làm vệ sinh hệ thống sản xuất, vận chuyển và bảo quản dầu cá, mỡ cá: khi làm vệ sinh định kỳ phải đảm bảo sạch dầu cá, mỡ cá còn lại trên hệ thống. Nếu sử dụng hơi nước hoặc nước phải đảm bảo hệ thống sau khi làm vệ sinh thoát nước hết, khô ráo trước khi tiếp xúc với dầu cá, mỡ cá. Trường hợp sử dụng chất tẩy rửa, kiềm, thì các bề mặt hệ thống phải được rửa bằng nước sạch để đảm bảo không còn dư lượng. Trường hợp sử dụng dầu cá, mỡ cá để làm vệ sinh thì dầu cá, mỡ cá phải có chất lượng tương đương hoặc cao hơn dầu cá, mỡ cá đang sản xuất.
8. Công nhân làm việc tại khu vực xử lý, tinh chế phải mang quần áo bảo hộ lao động sáng màu, có giày hoặc ủng chống trơn.

III. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

1. Công bố hợp quy

- 1.1. Cơ sở sản xuất dầu cá, mỡ cá phải thực hiện công bố hợp quy và gửi hồ sơ công bố hợp quy về cơ quan quản lý nhà nước chuyên ngành do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chỉ định.
- 1.2. Việc công bố hợp quy thực hiện theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.
- 1.3. Phương thức đánh giá hợp quy: được thực hiện theo phương thức 4 (thử nghiệm mẫu điển hình, kết hợp đánh giá quá trình sản xuất; giám sát thông qua thử nghiệm mẫu lấy tại nơi sản xuất và trên thị trường kết hợp với đánh giá quá trình sản xuất) hoặc theo phương thức 6 (đánh giá kết hợp giám sát hệ thống quản lý).

2. Giám sát chế tài

- 2.1. Cơ sở sản xuất dầu cá, mỡ cá chịu sự thanh tra, kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hoặc cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ở địa phương.
- 2.2. Việc thanh tra, kiểm tra và xử lý vi phạm phải tuân thủ theo quy định của pháp luật hiện hành.

3. Tổ chức thực hiện

- 3.1. Chủ cơ sở sản xuất dầu cá, mỡ cá được quy định tại Điểm 1.2. có trách nhiệm tuân thủ các quy định của Quy chuẩn kỹ thuật nhằm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.
- 3.2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tổ chức phổ biến, hướng dẫn và thực hiện Quy chuẩn kỹ thuật này.

3.3. Trong trường hợp các quy định tại Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc thay thế thì thực hiện theo quy định văn bản mới do Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ký ban hành.

Tailieu.vn