

**BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: 33/2012/TT-BNNPTNT

Hà Nội, ngày 20 tháng 7 năm 2012

THÔNG TƯ

Quy định điều kiện vệ sinh, đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thịt và phụ phẩm ăn được của động vật ở dạng tươi sống dùng làm thực phẩm

Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Nghị định số 75/2009/NĐ-CP ngày 10/9/2009 của Chính phủ sửa đổi Điều 3 Nghị định số 01/2008/NĐ-CP;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 được Quốc hội khóa XII kỳ họp thứ 7 thông qua ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Pháp lệnh Thú y số 18/2004/PL-UBTVQH được Ủy Ban thường vụ Quốc hội thông qua ngày 29 tháng 4 năm 2004;

Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 33/2005/NĐ-CP ngày 15 tháng 3 năm 2005 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Thú y; Nghị định số 119/2008/NĐ-CP ngày 28/11/2008 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 33/2005/NĐ-CP;

Xét đề nghị của Cục trưởng Cục Thú y;

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư Quy định điều kiện vệ sinh, bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thịt và phụ phẩm ăn được của động vật ở dạng tươi sống.

Chương I QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này quy định điều kiện vệ sinh, đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thịt và phụ phẩm ăn được của động vật ở dạng tươi sống dùng làm thực phẩm.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

Thông tư này áp dụng đối với các cơ sở kinh doanh thịt và phụ phẩm ăn được của động vật ở dạng tươi sống có đăng ký kinh doanh và các tổ chức, cá nhân có liên quan.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

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

1. Động vật: là các loài động vật trên cạn bao gồm các loài thú, cầm được sử dụng làm thực phẩm.

2. Thịt động vật ở dạng tươi sống: Là thịt của động vật khỏe mạnh sau khi giết mổ ở dạng nguyên con hoặc đã pha lọc được bảo quản ở nhiệt độ thường hoặc nhiệt độ từ 0°C đến 5°C trong khoảng thời gian nhất định và vẫn giữ nguyên đặc tính tự nhiên vốn có của nó (sau đây gọi là thịt).

3. Phụ phẩm ăn được ở dạng tươi sống: Là toàn bộ đầu, đuôi, chân, da, mỡ và phủ tạng ăn được của động vật được bảo quản ở nhiệt độ thường hoặc nhiệt độ từ 0°C đến 5°C trong khoảng thời gian nhất định và vẫn giữ nguyên đặc tính tự nhiên vốn có của nó (sau đây gọi là phụ phẩm).

4. Cơ sở kinh doanh thịt và phụ phẩm: Là những khu vực kinh doanh thịt và phụ phẩm ăn được của động vật ở dạng tươi sống tại chợ truyền thống, siêu thị hoặc các cửa hàng kinh doanh, cửa hàng giới thiệu sản phẩm.

5. Chợ truyền thống: Bao gồm chợ bán lẻ và bán buôn, là nơi mọi người đến mua, bán hàng hóa và được chính quyền địa phương quy hoạch.

6. Siêu thị: Là hệ thống/cơ sở phân phối hàng hóa tổng hợp, kinh doanh theo phương thức tự chọn và tự phục vụ. Tại đây có đầy đủ các mặt hàng cần thiết cho cuộc sống gia đình được bao gói bảo quản phù hợp với từng loại mặt hàng; nhãn hàng hóa có đầy đủ thông tin của sản phẩm và được gắn mã vạch, mã số quản lý nguồn gốc, chất lượng hàng hóa và để tính tiền bằng máy tự động in hóa đơn.

7. Điều kiện vệ sinh nơi kinh doanh thịt và phụ phẩm: Là những điều kiện vệ sinh nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm của thịt và phụ phẩm trong quá trình kinh doanh.

8. Trang thiết bị, dụng cụ dùng trong kinh doanh thịt và phụ phẩm: Là toàn bộ các vật dụng để bày bán, pha lọc và chứa đựng, bảo quản thịt và phụ phẩm.

9. Làm sạch: Là việc sử dụng các biện pháp cơ học nhằm loại bỏ các chất bẩn bám dính vào bề mặt của trang thiết bị, dụng cụ dùng trong kinh doanh thịt và phụ phẩm.

10. Khử trùng tiêu độc: Là việc sử dụng các tác nhân vật lý, hóa học nhằm tiêu diệt các vi sinh vật có hại.

11. Người làm việc: Bao gồm người pha lọc, bán hàng, bốc dỡ thịt và phụ phẩm.

Điều 4. Yêu cầu đối với bao bì và ghi nhãn

1. Bao bì tiếp xúc trực tiếp với thịt và phụ phẩm phải được sản xuất từ vật liệu an toàn, không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ, bảo đảm chất lượng của thịt và phụ phẩm trong thời hạn sử dụng.

2. Bao bì phải đạt tiêu chuẩn theo Thông tư số 34/2011/TT-BYT ngày 30/8/2011 của Bộ Y tế ban hành các Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm.

3. Thịt và phụ phẩm được bao gói phải có nhãn mác theo quy định tại Nghị định số 89/2006/NĐ-CP ngày 30/8/2006 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

Điều 5. Yêu cầu đối với điều kiện và thời hạn bảo quản thịt và phụ phẩm

1. Không được dùng hóa chất để bảo quản thịt và phụ phẩm tươi sống.

2. Thịt và phụ phẩm bảo quản ở nhiệt độ thường chỉ được bày bán trong vòng tám giờ kể từ khi giết mổ.

3. Thịt và phụ phẩm kể từ khi giết mổ được bảo quản ở nhiệt độ 0 - 5°C chỉ được bày bán trong vòng 72 giờ kể từ khi giết mổ. Đối với phụ phẩm là dạ dày, ruột non và ruột già bảo quản ở nhiệt độ 0 - 5°C chỉ được bày bán trong vòng 24 giờ kể từ khi giết mổ.

Điều 6. Yêu cầu đối với thịt và phụ phẩm

Thịt và phụ phẩm được bày bán phải có dấu kiểm soát giết mổ hoặc tem kiểm tra vệ sinh thú y và có giấy chứng nhận kiểm dịch của cơ quan thú y theo quy định.

Chương II

QUY ĐỊNH ĐIỀU KIỆN VỆ SINH, ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH THỊT VÀ PHỤ PHẨM TẠI CHỢ TRUYỀN THỐNG, CỬA HÀNG KINH DOANH VÀ CỬA HÀNG GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

Điều 7. Yêu cầu đối với cơ sở hạ tầng

1. Có địa điểm cố định.

2. Địa điểm phải cách biệt với các nguồn gây ô nhiễm, khu bán thực phẩm chín hoặc khu bán thực phẩm ăn liền.

3. Có đủ nước và xà phòng để rửa tay.

4. Nước dùng trong kinh doanh thịt và phụ phẩm phải đạt tiêu chuẩn nước ăn uống theo Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về chất lượng nước ăn uống QCVN 01:2009/BYT ngày 17/6/2009 của Bộ Y tế.

Điều 8. Yêu cầu đối với trang thiết bị, làm sạch và khử trùng tiêu độc

1. Trang thiết bị dùng bày bán, pha lọc và chứa đựng

a) Mặt bàn và móc treo bày bán thịt và phụ phẩm được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, không gỉ và dễ làm vệ sinh và khử trùng tiêu độc;

b) Mặt bàn và móc treo bày bán thịt và phụ phẩm cao ít nhất 80 cm so với mặt đất;

c) Vật dụng dùng pha lọc và chứa đựng thịt và phụ phẩm được làm bằng vật liệu bền, không gỉ và dễ làm vệ sinh và khử trùng tiêu độc.

2. Thiết bị lạnh (nếu có)

a) Có thiết bị duy trì nhiệt độ từ 0 - 5°C để bảo quản thịt và phụ phẩm tại quầy bán hàng.

b) Có nhiệt kế và bộ phận điều chỉnh nhiệt độ gắn trực tiếp hoặc điều khiển từ xa cho thiết bị lạnh.

c) Có sổ sách ghi chép nhiệt độ bảo quản mỗi ngày hai lần.

3. Làm sạch và khử trùng tiêu độc

a) Các trang thiết bị, dụng cụ để bày bán, pha lọc, chứa đựng thịt và phụ phẩm phải riêng biệt, không được dùng chung cho đối tượng hoặc công việc khác;

b) Làm sạch và khử trùng tiêu độc trang thiết bị, dụng cụ bày bán, pha lọc và chứa đựng thịt và phụ phẩm trước và sau khi bán hàng;

c) Sử dụng hóa chất hoặc thuốc khử trùng tiêu độc theo hướng dẫn của nhà sản xuất, đúng nồng độ, liều lượng và thời gian tiếp xúc.

Điều 9. Yêu cầu đối với phương tiện vận chuyển

Phương tiện vận chuyển thịt và phụ phẩm phải đảm bảo điều kiện vệ sinh thú y theo quy định.

Điều 10. Yêu cầu về vệ sinh cá nhân

1. Chủ cơ sở và người làm việc phải có giấy xác nhận đủ sức khỏe do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp (ít nhất một lần trong một năm).

2. Chủ cơ sở và người làm việc phải có giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm.

3. Những người mắc bệnh truyền nhiễm, bệnh ngoài da theo danh mục quy định tại Quyết định số 21/2007/QĐ-BYT ngày 12/3/2007 của Bộ Y tế không được pha lọc, bán hàng và bóc dỡ thịt và phụ phẩm.

4. Đảm bảo vệ sinh cá nhân khi làm việc:

a) Những người có vết thương hở phải băng bó bằng vật liệu chống thấm;

b) Không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khi pha lọc, bán hàng và bóc dỡ thịt và phụ phẩm;

c) Rửa tay bằng xà phòng trước khi pha lọc, sau khi đi vệ sinh hoặc tiếp xúc với những vật liệu bị ô nhiễm;

d) Người bán hàng không được ngồi trên bàn/quầy bán thịt.

Điều 11. Yêu cầu về quản lý chất thải

1. Có dụng cụ chứa đựng và thu gom chất thải rắn vào nơi quy định.

2. Có đường thoát chất thải lỏng từ quầy bán thịt và phụ phẩm đến đường cống.

Chương III

QUY ĐỊNH ĐIỀU KIỆN VỆ SINH, ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH THỊT VÀ PHỤ PHẨM TRONG SIÊU THỊ

Điều 12. Yêu cầu đối với cơ sở hạ tầng

1. Có nguồn cung cấp nước và điện ổn định.

2. Có vòi nước, chậu rửa tay và xà phòng.

3. Theo quy định tại khoản 2 và 4 Điều 7 của Thông tư này.

4. Phải đảm bảo có đủ ánh sáng tự nhiên hoặc ánh sáng điện trắng là 200 Lux. Bóng đèn phải có lưới hoặc chụp bảo vệ.

Điều 13. Yêu cầu đối với trang thiết bị, làm sạch và khử trùng

1. Theo quy định tại khoản 1 Điều 8 của Thông tư này.

2. Có thiết bị lạnh theo quy định tại khoản 2 Điều 8 của Thông tư này.

3. Có quy trình làm sạch và khử trùng tiêu độc trang thiết bị, dụng cụ và khu vực bán hàng.

Điều 14. Yêu cầu đối với kho bảo quản

1. Có địa điểm cố định, thuận tiện cho việc xuất, nhập thịt và phụ phẩm.

2. Có giá kê phù hợp, được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước và dễ làm vệ sinh và khử trùng tiêu độc.

3. Thịt và phụ phẩm phải được xếp để có không khí lưu thông tốt và phải đảm bảo khoảng cách tối thiểu với mặt sàn 15 cm, cách tường và trần 50 cm, khoảng cách lối đi đảm bảo thuận tiện cho người và phương tiện khi xếp dỡ hàng.

4. Có khu vực xếp riêng thịt từng loại động vật hoặc phủ tạng khi thịt và phủ tạng chưa được bao gói.

5. Có thiết bị duy trì nhiệt độ từ 0 - 5°C để bảo quản thịt và phụ phẩm.

6. Có nhiệt kế và bộ phận điều chỉnh nhiệt độ gắn trực tiếp hoặc điều khiển từ xa cho mỗi thiết bị lạnh.

7. Có sổ sách theo dõi nhiệt độ bảo quản mỗi ngày hai lần và số lượng hàng xuất nhập và nguồn gốc của từng sản phẩm.

8. Bề mặt trong kho và các trang thiết bị chứa đựng thịt và phụ phẩm phải được vệ sinh sạch sẽ.

9. Cơ sở phải có quy trình làm sạch và khử trùng tiêu độc đối với kho bảo quản.

Điều 15. Yêu cầu đối với phương tiện vận chuyển

Phương tiện vận chuyển thịt và phụ phẩm phải đảm bảo điều kiện vệ sinh thú y theo quy định.

Điều 16. Yêu cầu đối với người làm việc

1. Theo quy định tại Điều 10 của Thông tư này.

2. Người làm việc phải mang bảo hộ lao động.

Điều 17. Yêu cầu về quản lý chất thải

1. Có thiết bị thu gom và xử lý chất thải rắn.

2. Trong trường hợp không có thiết bị xử lý chất thải rắn, cơ sở phải ký hợp đồng với tổ chức được cấp phép hành nghề thu gom chất thải.

Chương IV TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 18. Trách nhiệm của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương

Chỉ đạo, hướng dẫn việc tổ chức triển khai thực hiện Thông tư này trong phạm vi được phân công trên địa bàn tỉnh.

Điều 19. Trách nhiệm của Cục Thú y

1. Triển khai hướng dẫn việc thực hiện thông tư này cho các đơn vị thuộc Cục Thú y và các chi cục Thú y.
2. Tổ chức thanh tra đánh giá việc thực hiện Thông tư này tại các địa phương.

Điều 20. Trách nhiệm của Chi cục Thú y

1. Phổ biến, hướng dẫn các cơ sở kinh doanh thịt và phụ phẩm trong địa bàn phụ trách áp dụng thông tư quy định điều kiện vệ sinh, đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thịt và phụ phẩm.
2. Tổ chức kiểm tra đánh giá việc thực hiện Thông tư này tại địa bàn phụ trách.
3. Việc tiến hành kiểm tra và xử lý vi phạm phải tuân thủ theo quy định của pháp luật hiện hành.

Điều 21. Trách nhiệm của cơ sở kinh doanh thịt và phụ phẩm

1. Chịu sự thanh tra, kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền theo quy định.
2. Chấp hành việc cung cấp tài liệu, thông tin có liên quan và việc lấy mẫu phục vụ công tác kiểm tra, giám sát khi có yêu cầu.
3. Có trách nhiệm thực hiện các nghĩa vụ theo quy định của pháp luật.

Điều 22. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực từ ngày 03/9/2012.
2. Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, các đơn vị báo cáo về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xem xét, sửa đổi, bổ sung./.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Diệp Kinh Tân