

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

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

Số: 12/2013/TT-BNNPTNT

*Hà Nội, ngày 06 tháng 02 năm 2013*

## **THÔNG TƯ**

### **Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về Kho chứa thóc và Cơ sở xay, xát thóc gạo**

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006;

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 và Nghị định số 75/2009/NĐ-CP ngày 10 tháng 9 năm 2009 của Chính phủ về sửa đổi Điều 3 Nghị định số 01/2008/NĐ-CP ngày 03 tháng 1 năm 2008 của Chính phủ;

Căn cứ Nghị định số 109/2010/NĐ-CP ngày 04 tháng 11 năm 2010 của Chính phủ về kinh doanh xuất khẩu gạo;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường;

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về Kho chứa thóc và Cơ sở xay, xát thóc gạo.

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Thông tư này 02 Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia

1. Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về Kho chứa thóc

Ký hiệu: QCVN 01 - 133: 2013/BNNPTNT.

2. Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia về Cơ sở xay, xát thóc gạo

Ký hiệu: QCVN 01 - 134: 2013/BNNPTNT.

**Điều 2.** Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày 06 tháng 8 năm 2013.

**Điều 3.** Cục trưởng Cục Chế biến, Thương mại Nông lâm thủy sản và Nghề muối, Thủ trưởng các cơ quan, tổ chức và cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm tổ chức thực hiện.

Trong quá trình thực hiện, nếu có vấn đề vướng mắc, đề nghị các cơ quan, tổ chức, cá nhân kịp thời phản ánh về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để Bộ nghiên cứu, sửa đổi, bổ sung./.

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**

**Bùi Bá Bổng**

**QCVN 01 - 133: 2013/BNNPTNT**

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA  
VỀ KHO CHỨA THÓC**

*National technical regulation on Storehouses of paddy*

**Lời nói đầu**

QCVN 01 - 133: 2013/BNNPTNT do Ban kỹ thuật Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về kho chứa thóc biên soạn, Cục Chế biến, Thương mại nông lâm thủy sản và Nghề muối trình duyệt, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành kèm theo Thông tư số 12/2013/TT-BNNPTNT ngày 06 tháng 02 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

## QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA VỀ KHO CHỨA THÓC

*National technical regulation on Storehouses of paddy*

### 1. Quy định chung

#### 1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các yêu cầu kỹ thuật và yêu cầu về quản lý đối với các loại kho chứa thóc phục vụ kinh doanh xuất khẩu gạo

#### 1.2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân kinh doanh xuất khẩu gạo và các tổ chức, cá nhân có liên quan.

#### 1.3. Giải thích từ ngữ

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

**1.3.1. Thóc** là hạt lúa thuộc loài *Oryza sativa* L. sau thu hoạch, chưa bóc vỏ trấu.

**1.3.2. Gạo** là phần còn lại của hạt thóc sau khi đã bóc hết vỏ trấu, tách một phần hay toàn bộ cám và phôi.

**1.3.3. Lô thóc bảo quản** là lượng thóc nhập kho sau khi xử lý được chứa trong một ngăn kho (với thóc đổ rời) hoặc chất xếp thành lô theo quy cách (với thóc đóng bao).

### 2. Quy định kỹ thuật

#### 2.1. Về cơ sở hạ tầng

##### 2.1.1. Địa điểm đặt kho

- Cao ráo, không bị ngập nước, đọng nước.
- Cách xa các nguồn ô nhiễm, hóa chất độc hại và khu vực dễ cháy nổ.
- Thuận tiện giao thông (đường bộ hoặc đường thủy).

##### 2.1.2. Mặt bằng kho

- Xung quanh kho có hệ thống cống, rãnh đảm bảo thoát nước tốt.
- Có hệ thống đường giao thông phục vụ cho các loại xe, thiết bị cơ giới hoạt động trong bốc xếp, vận chuyển thóc ra vào kho.

##### 2.1.3. Kết cấu kho

- Kho thóc phải kiên cố đảm bảo ngăn được tác động trực tiếp của các yếu tố thời tiết (mưa, nắng, nóng) đến khối hạt. Kho phải có kết cấu phù hợp cho việc cơ giới hóa xuất, nhập thóc.

- Móng kho: bằng bê tông đảm bảo độ cứng vững, không bị lún, cao hơn cốt chuẩn xây dựng tối thiểu là 30cm.

- Nền kho: bằng bê tông, chịu được áp lực cực đại của khối sản phẩm; cách ẩm tốt; ngăn được mạch nước ngầm; phải cao hơn mặt đất bên ngoài kho, có kết cấu ở dạng phẳng khi bảo quản thóc trong bao bì (hoặc ở dạng nghiêng khi bảo quản thóc rời có sử dụng hệ thống tháo liệu tự chảy).

- Tường kho: vững chắc, không thấm nước, không ẩm ướt, cách nhiệt tốt, đảm bảo kín tránh được sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.

- Mái kho: mái nghiêng phẳng hoặc vòm cuốn, không thấm, không dột, có lắp đặt các cửa thông gió và chiếu sáng tự nhiên.

- Hệ thống cửa kho: vững chắc, kín, ngăn ngừa được côn trùng và động vật gây hại xâm nhập đồng thời thuận lợi cho thông gió tự nhiên.

## **2.2. Về trang thiết bị và quy cách kê xếp thóc trong kho**

### **2.2.1. Trang thiết bị chung**

- Máy sấy thóc: phải có khả năng xử lý được độ ẩm của thóc đạt yêu cầu kỹ thuật, công suất sấy đáp ứng được năng lực của kho chứa. Các dạng máy sấy gồm:

+ Máy sấy dạng tháp.

+ Hệ thống (cụm) máy sấy tầng sôi kết hợp với sấy tháp.

+ Máy sấy vi ngang.

- Thiết bị vận chuyển phục vụ xuất, nhập kho.

- Thiết bị xử lý những sự cố bất lợi trong quá trình bảo quản.

- Thiết bị đo lường kiểm tra, giám sát các chỉ tiêu yêu cầu kỹ thuật.

- Hệ thống chiếu sáng.

### **2.2.2. Đối với kho cơ giới**

#### *2.2.2.1. Trang thiết bị đối với kho cơ giới*

Phải được trang bị cụ thể như sau:

- Hệ thống cửa ra vào kho phải đặt ở nơi thuận tiện cho vận chuyển xuất, nhập kho và đi lại kiểm tra xử lý sự cố khi cần thiết. Cửa sổ phải có mái chĩa hoặc vĩa chóp tránh mưa hắt; Cửa thông gió tự nhiên gồm hai lớp, lớp phía trong bằng lưới mắt cáo chống chim, chuột và lớp phía ngoài bằng kính hoặc chóp, đóng mở dễ dàng.

- Thiết bị bốc dỡ, vận chuyển, xuất nhập kho (gồm: băng tải, gầu tải, vít tải, xích tải, máy hút, máy nâng hạ) phải có công suất phù hợp với năng lực bốc, xếp hàng hóa của kho.

- Có bục kê chống ẩm (pallet).

- Thiết bị xử lý những sự cố bất lợi trong quá trình bảo quản gồm: thiết bị thông gió cưỡng bức (đủ công suất, đảm bảo thông thoáng, chống bụi, ẩm trong kho, đáp ứng được điều kiện yêu cầu kỹ thuật của kho bảo quản thóc); thiết bị xông hơi khử trùng (hoặc có biện pháp xông hơi khử trùng đối với lô sản phẩm khi cần thiết).

- Hệ thống chiếu sáng trong kho (bao gồm đèn điện, cửa kho lấy ánh sáng tự nhiên ngoài trời) phải đảm bảo đủ ánh sáng. Đèn chiếu sáng phải được che chắn an toàn để tránh bị vỡ và bảo đảm trong trường hợp vỡ, các mảnh vỡ không rơi vào sản phẩm.

- Thiết bị đo lường kiểm tra, giám sát bao gồm: nhiệt kế, ẩm kế; hệ thống cân phục vụ xuất, nhập kho; thiết bị phân tích, kiểm tra chất lượng thóc.

#### 2.2.2.2. Quy cách kê xếp thóc trong kho cơ giới

- Đối với thóc bảo quản đở ròi: Độ cao khối hạt tối đa 3,5m. Khối lượng một ngăn không vượt quá 500 tấn.

- Đối với thóc bảo quản ở dạng đóng bao: Các bao thóc (loại 50kg/bao) được xếp ngay ngắn tạo thành lô, khối lượng mỗi lô từ 100 tấn đến 250 tấn. Cứ mỗi 6 lớp bao hoặc 7 lớp bao xếp lùi vào 0,3m tạo thành một cấp. Trong mỗi lớp, các bao được xếp cài khóa vào nhau đảm bảo lô thóc không bị nghiêng, đổ trong quá trình bảo quản. (Đối với thóc bảo quản ở dạng đóng bao có kích thước lớn hơn 50 kg/bao, cách sắp xếp các bao thành lô phải đảm bảo không bị nghiêng, đổ trong quá trình bảo quản, khối lượng mỗi lô từ 100 tấn đến 250 tấn).

- Đảm bảo khoảng cách tối thiểu: giữa lô thóc và tường kho là 0,5m, giữa đỉnh lô thóc với mái (hoặc trần) kho là 1,5m và giữa các lô thóc với nhau là 1m.

#### 2.2.3. Đối với kho silo

Kho silo được dùng để chứa, bảo quản thóc ở dạng đở ròi.

- Kho silo có thân kho hình trụ (hoặc hình hộp) đáy dạng hình chóp hoặc đáy phẳng với cơ cấu tháo liệu, đường kính từ 6 m đến 20 m, chiều cao từ 10 m đến 30 m, có nắp kín và các cửa thông hơi. Vật liệu làm silo là bê tông, kim loại, hoặc tôn tráng kẽm; Số lượng silo tối thiểu là hai chiếc, đảm bảo đảo trộn nguyên liệu trong quá trình bảo quản. Kho silo phải được trang bị các thiết bị sau:

+ Thiết bị bốc dỡ vận chuyển.

+ Hệ thống thiết bị phục vụ xuất, nhập silo và phục vụ đảo trộn khi cần thiết.

+ Hệ thống cân tự động, cân kiểm tra, cân đóng bao bì khi xuất kho.

+ Thiết bị kiểm tra, giám sát và xử lý nguyên liệu: nhiệt kế, ẩm kế, hệ thống thông thoáng, xông hơi khối nguyên liệu trong silo.

### **2.3. Yêu cầu vệ sinh, môi trường và phòng chống côn trùng, động vật gây hại đối với kho thóc**

#### **2.3.1. Chế độ vệ sinh**

- Có nội quy về vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Kho thóc phải thường xuyên sạch, trong kho không có mùi ẩm, mốc, xú uế do động vật chết gây ra hoặc chất thải của chuột, bọ, gián và các động vật gây hại khác.
- Các phương tiện vận chuyển thóc phải đảm bảo vệ sinh, được che mưa, nắng và an toàn lao động.
- Không để hóa chất và các loại hàng hóa khác trong kho chứa thóc.
- Vệ sinh định kỳ trong kho: có chế độ vệ sinh định kỳ theo quy định gồm: mái (hoặc trần), tường, sàn kho, cửa ra vào, cửa thông gió, các ống thông gió và các trang thiết bị trong kho.
- Vệ sinh định kỳ ngoài kho: hè kho, sân kho, hệ thống thoát nước và các công trình phụ trợ luôn phải được vệ sinh sạch sẽ.
- Khu vệ sinh phải cách biệt với khu vực kho và luôn đảm bảo vệ sinh sạch sẽ.

#### **2.3.2. Yêu cầu về vệ sinh môi trường**

- Kho phải đảm bảo phù hợp với các yêu cầu về tiêu chuẩn vệ sinh theo quy định, trang thiết bị phải được bố trí trong không gian đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh công nghiệp, vệ sinh môi trường.
- Trong quá trình kho vận hành và sử dụng, không được gây ô nhiễm khu vực trong và ngoài kho làm ảnh hưởng đến môi trường và cảnh quan xung quanh.
- Phải đảm bảo vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm khi sử dụng các biện pháp diệt trừ côn trùng và động vật gây hại trong kho.

#### **2.3.3. Phòng, trừ côn trùng và các loài động vật gây hại**

- Có biện pháp và thiết bị phòng chống phù hợp, đảm bảo ngăn chặn, hạn chế tối đa côn trùng và các loài động vật gây hại trong kho.
- Khi trong kho có các côn trùng và động vật gây hại, phải sử dụng các biện pháp để tiêu diệt. Chỉ sử dụng các hóa chất, vật tư được phép sử dụng theo quy định.

### **3. Yêu cầu về phòng chống cháy nổ, bão lụt và an toàn lao động**

#### **3.1. Yêu cầu về phòng chống cháy nổ đối với kho**

- Có nội quy về phòng cháy chữa cháy.
- Có đầy đủ các phương tiện, thiết bị phòng cháy, chữa cháy, đảm bảo phòng chống cháy nổ theo quy định.
- Có phương án phòng chống cháy nổ, phòng cháy chữa cháy và lực lượng ứng cứu khi có tình huống xảy ra.

- Trang bị, tổ chức công tác phòng chống cháy nổ thực hiện theo Nghị định số 35/2003/NĐ-CP ngày 04/4/2003 của Chính phủ và Thông tư số 04/2004/TT-BCA ngày 31/3/2004 của Bộ Công an.

### **3.2. Yêu cầu về phòng chống bão lụt đối với kho**

- Có nội quy về phòng chống bão lụt.  
- Có phương án phòng chống bão lụt và lực lượng ứng cứu khi có tình huống xảy ra.

- Có trang bị phương tiện phòng chống bão, lụt.

- Trang bị, tổ chức công tác phòng chống bão lụt thực hiện theo Pháp lệnh phòng, chống lụt, bão số 9-L/CTN ngày 20/3/1993 của Chủ tịch nước và Nghị định số 32/CP ngày 20/5/1996 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành Pháp lệnh phòng, chống lụt, bão.

### **3.3. Yêu cầu về an toàn lao động**

- Cán bộ, nhân viên, người lao động làm việc trong kho phải được trang bị đầy đủ thiết bị bảo hộ lao động theo quy định, được tập huấn, đào tạo về an toàn điện và vận hành máy móc.

- Có phòng riêng để nhân viên thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi vào kho làm việc.

## **4. Quy định về quản lý**

**4.1.** Quy chuẩn này được công bố là cơ sở cho các tổ chức, cá nhân kinh doanh xuất khẩu gạo thực hiện đầu tư xây dựng kho chứa thóc và phục vụ đăng ký, chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh xuất khẩu gạo.

**4.2.** Quy chuẩn này là cơ sở để các cơ quan quản lý nhà nước kiểm tra, đánh giá và xác nhận điều kiện kinh doanh xuất khẩu gạo đối với các tổ chức, cá nhân.

## **5. Trách nhiệm của tổ chức, cá nhân**

Các tổ chức, cá nhân được quy định tại Mục 1.2 có trách nhiệm tuân thủ các quy định của Quy chuẩn này.

## **6. Tổ chức thực hiện**

**6.1.** Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phối hợp với các Bộ ngành, cơ quan chức năng và các địa phương (có kho chứa thóc sử dụng phục vụ cho xuất khẩu gạo) tổ chức phổ biến, hướng dẫn và kiểm tra việc thực hiện Quy chuẩn này.

**6.2.** Căn cứ tình hình cụ thể trong quá trình thực hiện, để đáp ứng với thực tế quản lý và sản xuất kinh doanh, các tổ chức cá nhân kiến nghị Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi khi cần thiết./.

**QCVN 01 - 134: 2013/BNNPTNT**

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA  
VỀ CƠ SỞ XAY, XÁT THÓC GẠO**  
*National technical regulation  
on grinding facility, milled of paddy and rice*

**Lời nói đầu**

QCVN 01 - 134: 2013/BNNPTNT do *Ban kỹ thuật Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về cơ sở xay, xát thóc gạo* biên soạn, Cục Chế biến, Thương mại nông lâm thủy sản và Nghề muối trình duyệt, *Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn* ban hành kèm theo Thông tư số 12 /2013/TT-BNNPTNT ngày 06 tháng 02 năm 2013 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.



## QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA VỀ CƠ SỞ XAY, XÁT THÓC GẠO

*National technical regulation on grinding facility, milled of paddy and rice*

### 1. Quy định chung

#### 1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định các yêu cầu kỹ thuật và yêu cầu về quản lý đối với các cơ sở xay, xát thóc gạo phục vụ kinh doanh xuất khẩu gạo.

#### 1.2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân kinh doanh xuất khẩu gạo và các tổ chức, cá nhân có liên quan.

#### 1.3. Giải thích từ ngữ

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

**1.3.1. Thóc** là hạt lúa thuộc loài *Oryza sativa* L. sau thu hoạch, chưa bóc vỏ trấu.

**1.3.2. Gạo lật (hay Gạo lứt)** là phần còn lại của thóc sau khi đã bóc hết vỏ trấu.

**1.3.3. Gạo** là phần còn lại của thóc sau khi đã bóc hết vỏ trấu, tách một phần hay toàn bộ cám và phôi.

### 2. Quy định kỹ thuật

#### 2.1. Yêu cầu cơ sở hạ tầng

Cơ sở xay, xát thóc gạo phải đáp ứng được các yêu cầu sau:

##### 2.1.1. Địa điểm cơ sở xay, xát thóc gạo

- Không bị úng ngập do mưa, lũ, triều cường (nếu không phải có biện pháp bảo vệ, phòng ngừa tránh ngập úng).

- Phải đặt ở nơi có giao thông thuận tiện (đường bộ hoặc đường thủy), hệ thống đường vận chuyển tốt, thuận lợi cho bốc dỡ, vận chuyển thóc, gạo.

- Xa nguồn gây ô nhiễm.

##### 2.1.2. Mặt bằng của cơ sở chế biến

Phải đảm bảo đủ rộng để bố trí được dây chuyền xay xát thóc, gạo có công suất tối thiểu 10 tấn thóc/h, đáp ứng đúng yêu cầu kỹ thuật về quy trình công nghệ chế biến thóc gạo.

##### 2.1.3. Đường nội bộ trong cơ sở

Phải được xây dựng bảo đảm tiêu chuẩn vệ sinh, có cống rãnh thoát nước tốt, khép kín, không gây ô nhiễm, bảo đảm vệ sinh.

#### **2.1.4. Kết cấu nhà xưởng**

Phải đảm bảo các quy định về nhà xưởng công nghiệp như sau:

- Nhà xưởng của cơ sở xây, xát thóc gạo phải bố trí phù hợp, thuận lợi cho quá trình sản xuất.

- Móng nhà: bằng bê tông đảm bảo độ cứng vững, không bị lún.

- Nền nhà: phải được đầm nén, không bị lún, được lát bằng vật liệu sáng màu không thấm nước, dễ cọ rửa, không trơn, không gây độc, dễ lau chùi, khử trùng và thoát nước tốt.

- Tường nhà: sáng màu, không thấm nước dễ cọ rửa và khử trùng.

- Mái nhà: mái nghiêng phẳng hoặc vòm cuốn, không thấm, không dột, có lắp đặt các cửa thông gió và chiếu sáng tự nhiên.

- Cửa ra vào: khi đóng phải kín, không thấm nước.

- Cửa sổ: phải dễ lau chùi, được thiết kế ít bám bụi.

#### **2.1.5. Hệ thống thông gió**

Phải có Hệ thống thông gió (gồm cưỡng bức và tự nhiên) phù hợp với đặc thù của cơ sở chế biến xây, xát thóc gạo, đảm bảo sự thông thoáng, sạch sẽ, không bụi, bẩn trong nhà xưởng, an toàn vệ sinh môi trường cho cơ sở sản xuất.

#### **2.1.6. Hệ thống chiếu sáng**

- Hệ thống chiếu sáng trong xưởng (bao gồm đèn điện, cửa lấy ánh sáng tự nhiên ngoài trời) phải đảm bảo đủ sáng theo quy định.

- Đèn chiếu sáng phải được che chắn an toàn để tránh bị vỡ và bảo đảm trong trường hợp vỡ, các mảnh vỡ không rơi vào sản phẩm.

#### **2.1.7. Hệ thống thu gom và xử lý chất thải**

- Trong xưởng và toàn bộ khu vực sản xuất phải bố trí thùng chứa rác ở nơi thuận tiện.

- Phải có hệ thống thu gom và xử lý rác thường xuyên.

#### **2.1.8. Hệ thống nhà vệ sinh**

- Hệ thống nhà vệ sinh phải có đầy đủ thiết bị bảo đảm vệ sinh và có bồn rửa tay, được bố trí ở nơi thuận tiện, cách ly với khu vực sản xuất. Trung bình tối thiểu 25 người phải có 01 nhà vệ sinh.

- Khu vực vệ sinh phải có hệ thống chiếu sáng và hệ thống thông gió, hệ thống thoát nước để dàng loại bỏ chất thải và bảo đảm vệ sinh. Nhà vệ sinh phải được xây dựng sao cho kín, không làm ảnh hưởng mất vệ sinh đến khu vực xung quanh.

### **2.2. Yêu cầu trang thiết bị kỹ thuật**

Cơ sở xây, xát thóc gạo phải có các bộ phận và thiết bị tối thiểu sau:

### **2.2.1. Bộ phận phân tích**

Phải trang bị các thiết bị phân tích thử nghiệm chuyên dùng, đảm bảo yêu cầu kỹ thuật để phân tích, đánh giá, phân loại thóc, gạo đối với các chỉ tiêu về độ ẩm, tạp chất, hạt nguyên vẹn, hạt bị hư hỏng, hạt xanh non... thiết bị chính trang bị trong bộ phận phân tích, kiểm phẩm gồm:

- Cân phân tích;
- Cân kỹ thuật độ chính xác đến 0,01g;
- Tủ sấy điều chỉnh được nhiệt độ theo yêu cầu;
- Bình hút ẩm, hộp đựng mẫu có nắp đậy;
- Kính phóng đại từ 5 đến 12 lần;
- Máy đo pH, nồi cách thủy, bình định mức, các ống pipet, đĩa, cốc thủy tinh;
- Dụng cụ chia mẫu hoặc bay và khay men trắng, chổi lông, kẹp gấp hạt;
- Dụng cụ phân loại theo kích thước hạt hoặc bộ phận sàng tách tấm;
- Bộ sàng kim loại có đáy thu nhận và nắp đậy, có kích thước lỗ sàng phù hợp với yêu cầu kỹ thuật;
- Máy bóc vỏ (hay máy xay mẫu) để bóc vỏ mẫu thóc;
- Cối hoặc máy xát mẫu (để xát trắng mẫu gạo lứt);
- Dụng cụ đo độ ẩm;
- Dụng cụ đo kích thước hạt;
- Dụng cụ đo độ xát trắng.

### **2.2.2. Hệ thống máy xay**

Phải đảm bảo đủ công suất, đáp ứng được yêu cầu kỹ thuật công nghệ. Hệ thống máy xay, xát gồm những thiết bị chính như sau:

- Thiết bị làm sạch;
- Thiết bị bóc vỏ trấu;
- Thiết bị tách trấu;
- Thiết bị tách thóc;
- Thiết bị tách sạn.

### **2.2.3. Dây chuyền máy xát, đánh bóng, phân loại, máy tách màu và phối trộn**

Phải đảm bảo đủ công suất, đáp ứng được yêu cầu kỹ thuật công nghệ, dây chuyền gồm những thiết bị chính như sau:

- Thiết bị xát bóc cám (xát trắng);
- Thiết bị đánh bóng;

- Thiết bị giảm ẩm để gạo đạt theo yêu cầu kỹ thuật;
- Thiết bị tách tằm;
- Hệ thống phối trộn;
- Thiết bị tách màu.

#### **2.2.4. Dây chuyền đóng gói**

Công suất của dây chuyền đóng gói phải phù hợp và đáp ứng được yêu cầu kỹ thuật công nghệ trong đóng gói thành phẩm, dây chuyền đóng gói gồm các thiết bị chính sau:

- Thiết bị định lượng gồm: bồn chứa sản phẩm, cân;
- Thiết bị bao gói gồm: hệ thống băng tải, máy đóng bao, dán nhãn.

#### **2.3. Yêu cầu về vệ sinh nhà xưởng**

- Vệ sinh trong nhà xưởng: thường xuyên vệ sinh sạch sẽ, máy móc, trang thiết bị, trần, tường, nền, các cửa ra vào, cửa thông gió, các ống thông gió và có quy định về tổng vệ sinh định kỳ.

- Vệ sinh ngoài nhà xưởng: thường xuyên quét dọn sạch sẽ khu vực xung quanh nhà xưởng, hệ thống cống, rãnh đảm bảo thoát và không bị ứ đọng nước.

### **3. Yêu cầu về phòng chống cháy nổ, bão lụt và an toàn lao động**

#### **3.1. Yêu cầu về phòng chống cháy nổ đối với cơ sở xay, xát thóc gạo**

- Có nội quy về phòng cháy chữa cháy.
- Có đủ phương tiện, thiết bị phòng cháy, chữa cháy; đảm bảo phòng chống cháy nổ theo quy định.

- Có phương án phòng chống cháy nổ, phòng cháy, chữa cháy và lực lượng ứng cứu khi có tình huống xảy ra.

- Trang bị, tổ chức công tác phòng chống cháy nổ thực hiện theo Nghị định số 35/2003/NĐ-CP ngày 04/4/2003 của Chính phủ và Thông tư số 04/2004/TT-BCA ngày 31/3/2004 của Bộ Công an.

#### **3.2. Yêu cầu về phòng chống bão lụt đối với cơ sở xay, xát thóc gạo**

- Có nội quy về phòng chống bão lụt.
- Có phương án phòng chống bão lụt và lực lượng ứng cứu khi có tình huống xảy ra.
- Có trang bị phương tiện phòng chống bão, lụt.

- Trang bị, tổ chức công tác phòng chống bão lụt thực hiện theo Pháp lệnh phòng, chống lụt, bão số 9-L/CTN ngày 20/3/1993 của Chủ tịch nước và Nghị định

số 32/CP ngày 20/5/1996 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành Pháp Lệnh phòng, chống lụt, bão.

### **3.3. Yêu cầu về an toàn lao động**

- Cán bộ, nhân viên làm việc trong cơ sở xay, xát thóc gạo được trang bị đầy đủ trang thiết bị bảo hộ lao động theo quy định, được đào tạo về an toàn điện và vận hành máy móc, thiết bị.

- Có phòng riêng để nhân viên thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi vào làm việc.

### **4. Quy định về quản lý**

**4.1.** Quy chuẩn này được công bố là cơ sở cho các tổ chức, cá nhân kinh doanh xuất khẩu gạo thực hiện đầu tư xây dựng các cơ sở xay, xát thóc gạo và phục vụ đăng ký, chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh xuất khẩu gạo.

**4.2.** Quy chuẩn này là cơ sở để các cơ quan quản lý nhà nước kiểm tra, đánh giá và xác nhận điều kiện kinh doanh xuất khẩu gạo đối với các tổ chức, cá nhân.

### **5. Trách nhiệm của tổ chức, cá nhân**

Các tổ chức, cá nhân được quy định tại Mục 1.2 có trách nhiệm tuân thủ các quy định của Quy chuẩn này.

### **6. Tổ chức thực hiện**

**6.1.** Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phối hợp với các Bộ ngành, cơ quan chức năng và các địa phương (có cơ sở xay, xát thóc gạo sử dụng phục vụ cho xuất khẩu gạo) tổ chức phổ biến, hướng dẫn và kiểm tra việc thực hiện Quy chuẩn này.

**6.2.** Căn cứ tình hình cụ thể trong quá trình thực hiện, để đáp ứng với thực tế quản lý và sản xuất kinh doanh, các tổ chức cá nhân kiến nghị Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi khi cần thiết./.