

Số: /SCT-QLCN
V/v tăng cường bảo đảm an toàn
thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh,
phân phối thực phẩm thuộc trách nhiệm
quản lý ngành công thương

Cao Bằng, ngày tháng 7 năm 2025

Kính gửi: Các cơ sở sản xuất, kinh doanh, phân phối thực phẩm
(Như danh sách kèm theo)

Thực hiện chức năng quản lý Nhà nước về an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Sở Công Thương trên địa bàn tỉnh Cao Bằng. Để đảm bảo an toàn thực phẩm, nâng cao chất lượng sản phẩm, đảm bảo sức khỏe cho người tiêu dùng và phòng tránh các vụ ngộ độc có thể xảy ra. Căn cứ các Nghị định số 77/2016/NĐ-CP¹; Nghị định số 08/2018/ NĐ-CP² và Nghị định số 17/2020/NĐ-CP³, Sở Công Thương đề nghị các cơ sở sản xuất, kinh doanh, phân phối sản phẩm thực phẩm nghiêm túc thực hiện tốt các quy định bảo đảm an toàn thực phẩm. Cụ thể như sau:

A. ĐIỀU KIỆN CHUNG BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM

I. ĐIỀU KIỆN VỀ CƠ SỞ

1. Địa điểm: Không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại và các nguồn gây ô nhiễm khác.

2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng:

- Quy trình sản xuất thực phẩm phải được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng;

- Khu vực kho nguyên liệu, kho thành phẩm; khu vực sơ chế, chế biến, đóng gói thực phẩm; khu vực vệ sinh; khu thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ liên quan phải được thiết kế tách biệt. Nguyên liệu, thành phẩm thực phẩm, vật liệu bao gồm: Thực phẩm, phế thải phải được để riêng biệt. Đối với cơ sở sản xuất, sản phẩm bảo quản trong kho thành phẩm phải được sắp xếp riêng biệt

¹ Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực mua bán hàng hóa quốc tế, hóa chất; vật liệu nổ công nghiệp, phân bón, kinh doanh khí, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;

² Nghị định số 08/2018/ NĐ-CP ngày 15/01/2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương.

³ Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của các Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc lĩnh vực quản lý nhà nước của Bộ Công Thương.

theo lô và có bảng ghi các thông tin về: Tên sản phẩm, lô hàng, ngày sản xuất, ca sản xuất;

- Nơi tập kết, xử lý chất thải phải ở ngoài khu vực nhà xưởng sản xuất thực phẩm và có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải. Dụng cụ thu gom chất thải, rác thải phải bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.

3. Kết cấu nhà xưởng:

- Tường nhà và trần nhà phẳng, sáng màu, không bị thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh;

- Nền nhà phẳng, nhẵn, không trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước;

- Cửa ra vào và cửa sổ bảo đảm ngăn ngừa được côn trùng, vật nuôi xâm nhập.

4. Hệ thống thông gió: Hướng gió của hệ thống thông gió phải bảo đảm không được thổi từ khu vực có nguy cơ ô nhiễm sang khu vực có yêu cầu sạch.

5. Hệ thống cung cấp nước: Các nguồn nước do cơ sở khai thác, xử lý và sử dụng phải được kiểm tra và bảo đảm phù hợp với quy định về chất lượng, vệ sinh ít nhất 6 tháng/lần.

6. Nhà vệ sinh, khu vực thay đồ bảo hộ lao động:

- Nhà vệ sinh phải được bố trí riêng biệt với khu vực sản xuất thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực sản xuất, bảo đảm gió không được thổi từ nhà vệ sinh sang khu vực sản xuất; có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở vị trí dễ nhìn, dễ thấy tại khu vực vệ sinh;

- Thông gió của nhà vệ sinh không được hướng sang khu vực sản xuất;

- Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động.

7. Khu vực sản xuất, chế biến, bao gói, vận chuyển, bảo quản, kinh doanh thực phẩm phải được vệ sinh sạch sẽ.

8. Có khu vực lưu mẫu riêng, hồ sơ lưu mẫu và bảo đảm thực hiện chế độ lưu, hủy mẫu theo yêu cầu bảo quản của từng loại mẫu.

9. Có khu vực riêng để lưu giữ tạm thời các sản phẩm không đạt chất lượng trong quá trình chờ xử lý.

II. ĐIỀU KIỆN VỀ TRANG THIẾT BỊ DỤNG CỤ

1. Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ: Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được thiết kế chế tạo phù hợp với yêu cầu công nghệ sản xuất; bảo đảm an toàn, không gây ô nhiễm thực phẩm.

2. Thiết bị rửa và khử trùng tay: Có đủ trang thiết bị rửa, khử trùng tay trước khi sản xuất thực phẩm.

3. Thiết bị, dụng cụ sản xuất thực phẩm: Thiết bị, dụng cụ sản xuất thực phẩm được chế tạo bằng vật liệu không độc, không thôi nhiễm các chất độc hại, không gây mùi lạ hay làm biến đổi thực phẩm.

4. Thiết bị, dụng cụ giám sát: Có đủ thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng, an toàn sản phẩm và phải đánh giá được các chỉ tiêu chất lượng, an toàn sản phẩm chủ yếu của thực phẩm. Thiết bị, dụng cụ, phương tiện đo phải bảo đảm độ chính xác trong quá trình sử dụng, kiểm định, hiệu chuẩn, thử nghiệm theo quy định của pháp luật về đo lường.

5. Chất tẩy rửa và sát trùng: Phải được đựng trong bao bì dễ nhận biết, có hướng dẫn sử dụng và không để ở nơi sản xuất thực phẩm.

III. ĐIỀU KIỆN ĐỐI VỚI NGƯỜI TRỰC TIẾP SẢN XUẤT THỰC PHẨM

1. Người trực tiếp sản xuất phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận.

2. Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải bảo đảm yêu cầu về sức khỏe; không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.

3. Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải mang trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đi găng tay chuyên dùng và đeo khẩu trang.

4. Người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất thực phẩm phải tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh: Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo nhẫn, đồ trang sức tay, đồng hồ; không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm.

IV. ĐIỀU KIỆN ĐỐI VỚI BẢO QUẢN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT THỰC PHẨM

1. Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 15 cm, cách tường tối thiểu 30 cm và cách trần tối thiểu 50 cm; tuân thủ độ cao xếp lớp lưu kho theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

2. Có trang thiết bị điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm; có thiết bị chuyên dụng phù hợp để kiểm soát và theo dõi được chế độ bảo quản đối với từng loại thực phẩm, nguyên liệu theo yêu cầu của nhà sản xuất

3. Nước đá dùng trong bảo quản trực tiếp thực phẩm phải được sản xuất từ nguồn nước sạch theo quy chuẩn kỹ thuật.

V. THỰC HIỆN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM

1. Các cơ sở sản xuất thực phẩm thực hiện "*Tự công bố sản phẩm*" quy định tại Điều 4, Điều 5 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.

2. Các cơ sở sản xuất thực phẩm sau khi thực hiện "**Tự công bố sản phẩm**" theo quy định phải gửi bản "**Tự công bố sản phẩm**" của cơ sở về Sở Công Thương tỉnh Cao Bằng⁴ để theo dõi, quản lý theo quy định.

B. ĐIỀU KIỆN CHUNG BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM

I. ĐIỀU KIỆN ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH

1. Thiết kế các khu vực kinh doanh thực phẩm, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ phải tách biệt, phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm kinh doanh, cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm.

2. Tường nhà và trần nhà phẳng, không bị thấm nước, không vị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh;

3. Nền nhà phẳng, nhẵn, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước;

4. Cửa ra vào và cửa sổ bảo đảm ngăn ngừa được côn trùng, vật nuôi xâm nhập.

5. Hướng gió của hệ thống thông gió phải bảo đảm không được thổi từ khu vực có nguy cơ ô nhiễm sang khu vực có yêu cầu sạch.

6. Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.

7. Khu vực rửa tay có đủ dụng cụ, xà phòng, các chất tẩy rửa để vệ sinh và rửa tay; có bảng chỉ dẫn "Rửa tay sau khi đi vệ sinh" ở nơi dễ nhìn, dễ thấy.

II. ĐIỀU KIỆN ĐỐI VỚI TRANG THIẾT BỊ , DỤNG CỤ

1. Trang thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm và của nhà sản xuất;

2. Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại;

3. Thiết bị, dụng cụ giám sát, đo lường chất lượng, an toàn sản phẩm phải đảm bảo độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định.

III. ĐIỀU KIỆN ĐỐI VỚI NGƯỜI TRỰC TIẾP KINH DOANH THỰC PHẨM

1. Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận;

2. Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải bảo đảm yêu cầu về sức khỏe; không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.

⁴ Địa chỉ: Tầng 2, Nhà B, trụ sở làm việc các sở, ngành tỉnh Cao Bằng, phường Thục Phán, tỉnh Cao Bằng.

IV. ĐIỀU KIỆN ĐỐI VỚI BẢO QUẢN, VẬN CHUYỂN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH THỰC PHẨM

1. Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí: Cách nền tối thiểu 15 cm, cách tường tối thiểu 30 cm và cách trần tối thiểu 50 cm; tuân thủ độ cao xếp lớp lưu kho theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

2. Điều kiện an toàn thực phẩm trong quá trình vận chuyển thực phẩm:

- Thiết bị chứa đựng thực phẩm phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng; phù hợp với kích thước vận chuyển;

- Đủ thiết bị kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo yêu cầu kỹ thuật để bảo quản đối với từng loại thực phẩm và theo yêu cầu của nhà sản xuất trong suốt quá trình vận chuyển.

Trong quá trình thực hiện, nếu có vấn đề cần trao đổi, đề nghị các cơ sở sản xuất, kinh doanh, phân phối thực phẩm liên hệ theo thông tin về Phòng Quản lý Công nghiệp và Kỹ thuật an toàn - Môi trường, Sở Công Thương tỉnh Cao Bằng. Đầu mối tiếp nhận thông tin, trao đổi: Bà Lê Nguyễn Minh Khánh - Chuyên viên (điện thoại: 0985806 969).

Sở Công Thương đề nghị các cơ sở sản xuất, kinh doanh, phân phối sản phẩm thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Sở Công Thương trên địa bàn tỉnh nghiêm túc triển khai, thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- UBND các phường/xã;
- SCT: Giám đốc, phó giám đốc,
Chi cục QLTT, VP (đăng Website);
- ĐVT: QLCN (Minh Khánh, Thái);
- DVSoD: VP (Hanh);
- Lưu: VT, QLCN&KTATMT.

GIÁM ĐỐC

Phạm Xuân Tùng