



HIỆP HỘI THỰC PHẨM MINH BẠCH

TCCS 01: 2019/TCMB

TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT CƠ SỞ BỘ TIÊU CHÍ MINH BẠCH - CHUỖI THỦY SẢN NUÔI, TRỒNG

HỘI
THỰC PHẨM MINH BẠCH

TP. HỒ CHÍ MINH - 2018

Lời nói đầu

TCCS 02 : 2019/TCMB do Ban kỹ thuật- Hiệp hội Thực phẩm Minh bạch (AFT) biên soạn theo Nghị định 127/2007/ NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật tiêu chuẩn và quy chuẩn, Hiệp hội Thực phẩm Minh bạch ban hành theo quyết định số 0..../QĐ-AFT ngày .../.../2019.

HỤC
C

BỘ TIÊU CHÍ MINH BẠCH – CHUỖI THỦY SẢN NUÔI, TRỒNG

Transparency Criteria – Aquacultured Fishery chain

CHƯƠNG I. NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Mục đích:

Bộ Tiêu chí minh bạch chuỗi thủy sản nuôi, trồng được xây dựng nhằm thực hiện khẩu hiệu của Hiệp hội Thực phẩm Minh bạch : “ Thực phẩm an toàn cần minh bạch”.

1.2. Phạm vi điều chỉnh

Tiêu chuẩn này quy định những thông tin cần được ghi chép, lưu trữ và công bố công khai bao gồm: thông tin về các tổ chức, cá nhân tham gia vào chuỗi sản xuất, tiêu thụ thủy sản nuôi, trồng; các thông tin đầu vào; quá trình sản xuất, xử lý sơ chế, vận chuyển, phân phối và tiêu thụ, nhằm đảm bảo cung cấp sản phẩm thủy sản nuôi, trồng an toàn và/hoặc sạch cho người tiêu dùng và thông tin minh bạch về trách nhiệm xã hội.

1.3. Đối tượng áp dụng:

Tiêu chuẩn này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân trong và ngoài nước tham gia sản xuất, kinh doanh, kiểm tra và chứng nhận thủy sản nuôi, trồng an toàn thực phẩm và/hoặc sạch được minh bạch thông tin tại Việt Nam.

2. Giải thích từ ngữ

2.1. Tổ chức, cá nhân là doanh nghiệp, đơn vị sự nghiệp, hợp tác xã, tổ hợp tác, hộ nông/ngư dân tham gia sản xuất, kinh doanh, kiểm tra và chứng nhận sản phẩm thủy sản nuôi, trồng an toàn theo quy định của pháp luật Việt Nam và các tiêu chuẩn tương đương.

2.2. Chuỗi thủy sản nuôi, trồng: bao gồm tất cả các công đoạn từ nuôi, trồng (bao gồm các yếu tố đầu vào: giống, thuốc, hóa chất, chế phẩm dùng cho nuôi, trồng thủy sản ...), xử lý sơ chế, bảo quản, đóng gói, vận chuyển, phân phối, tiêu thụ.

2.3. Thủy sản: bao gồm tất cả các loại động vật thủy sinh, thực vật thủy sinh dùng làm thực phẩm.

2.4. Thủy sản an toàn: là thủy sản được nuôi, trồng và bảo quản sau thu hoạch tuân thủ đúng và đầy đủ các quy định về chủng loại thuốc/hóa chất không bị cấm, thời gian cách ly, liều lượng sử dụng nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm.

2.5. Thủy sản sạch: là thủy sản hoàn toàn không sử dụng thuốc, hóa chất trong nuôi trồng, bảo quản sau thu hoạch.

2.6. Thuốc, hóa chất không bị cấm: bao gồm thuốc kháng sinh, hóa chất xử lý môi trường, phòng trị bệnh được phép sử dụng, thuộc danh mục do Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn công bố hàng năm.

3. Tài liệu tham chiếu

- QCVN 8-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm;
- QCVN 8-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm;
- QCVN 8-3:2012/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm;
- QCVN 01:2009/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống;
- Thông tư 45/2014/TT-BNNPTNT Quy định việc kiểm tra cơ sở sản xuất, kinh doanh vật tư nông nghiệp và kiểm tra, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm;

Chương II

NỘI DUNG BỘ TIÊU CHÍ MINH BẠCH

1. Thông tin về nhà sản xuất

1.1. Tên nhà sản xuất;

1.2. Loại hình nhà sản xuất: Doanh nghiệp / Hợp tác xã/ Nhóm nông hộ/ Hộ cá thể/ Khác;

1.3. Họ và tên người đại diện chính thức;

1.4. Thông tin liên hệ: Địa chỉ liên lạc, Số điện thoại, E-mail và trang Web (nếu có)

1.5. Địa điểm nơi sản xuất; có sơ đồ bố trí mặt bằng khu vực nuôi, trồng thủy sản hoặc khu sơ chế thủy sản.

1.6. Danh mục các loại thủy sản được nuôi, trồng qua xử lý sơ chế hay chế biến;

1.7. Các tiêu chuẩn sản xuất đang áp dụng và các chứng nhận (nếu có);

1.8. Bản sao/ scan Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm do Cơ quan có thẩm quyền tỉnh/ thành phố nơi có cơ sở sản xuất cấp (nếu có); hoặc giấy chứng nhận áp dụng các chương trình bảo đảm an toàn thực phẩm thủy sản tương đương.

1.9. Cập nhật trên hệ thống truy xuất nguồn gốc khi có sự thay đổi bất kỳ một trong các nội dung thông tin nêu trên.

2. Các yếu tố đầu vào

2.1. Giống: cung cấp danh sách tất cả các loại giống sử dụng;

2.2. Thuốc, hóa chất dùng trong nuôi, trồng thủy sản, bảo quản thủy sản sau thu hoạch: Cung cấp danh sách các loại thuốc theo nhóm mục đích sử dụng (phòng trị bệnh, xử lý môi trường, bảo quản sản phẩm);

2.3. Cung cấp các kết quả xét nghiệm và giấy chứng nhận :

a. Tôn dư kim loại nặng định kỳ 3 năm/lần đối với đất ao/đầm đối với thủy sản nuôi, trồng;

b. Kết quả xét nghiệm nước nuôi, trồng, nước sơ chế 6 tháng 1 lần do một trong các tổ chức xét nghiệm nằm trong danh sách AFT khuyến cáo;

c. Có bằng chứng xác nhận các yếu tố đầu vào là an toàn.

d. Các bằng chứng xác nhận nguồn gốc các yếu tố đầu vào.

2.4. Lập bảng theo dõi xuất, nhập thuốc, hóa chất dùng cho nuôi, trồng thủy sản hoặc hóa chất bảo quản thủy sản sau thu hoạch cho các cơ sở tương ứng.

2.5. Bao bì đóng gói: Danh sách loại bao bì dùng để đóng gói sản phẩm.

3. Quy trình sản xuất

3.1. Xây dựng và thực hiện Quy trình nuôi, trồng của từng loại thủy sản; quy trình bảo quản sau thu hoạch thủy sản tương ứng. Trong đó ngoài các nội dung của một quy trình thông thường, cần phải thể hiện rõ các nội dung:

- Chủng loại và phương thức sử dụng các loại thuốc và hóa chất dùng trong nuôi, trồng thủy sản; hóa chất, chế phẩm bảo quản sau thu hoạch (nếu có).

- Các biểu mẫu ghi chép đầy đủ việc sử dụng các loại thuốc, hóa chất dùng trong nuôi, trồng thủy sản; hóa chất, chế phẩm bảo quản thủy sản sau thu hoạch với các nội dung: mục đích, ngày, tên sản phẩm, hoạt chất chính, liều lượng, người thực hiện, loại thủy sản/khu vực sử dụng, thời gian cách ly, nguy cơ mất an toàn (nếu có);

- Có phụ lục cập nhật quy trình sản xuất cho từng thời kỳ

3.2. Thực hiện kiểm soát và ghi chép nhật ký nuôi trồng, sơ chế thủy sản nuôi, trồng.

4. Quy trình thu hoạch – sơ chế – bảo quản

Xây dựng quy trình thu hoạch, sơ chế và bảo quản của từng nhóm sản phẩm thủy sản tương tự trong đó có liệt kê đầy đủ các loại hóa chất bảo quản được sử dụng (nếu có).

5. Hệ thống phân phối, vận chuyển

5.1. Lưu trữ đầy đủ hóa đơn hoặc phiếu xuất hàng.

5.2. Cách phân biệt lô hàng khi vận chuyển, phân phối.

6. Hệ thống truy xuất nguồn gốc

6.1. Cập nhật đầy đủ thông tin trên hệ thống truy xuất được nguồn gốc cho từng lô hàng, tối thiểu bao gồm:

- a. Tên sản phẩm;
- b. Thông tin về nhà sản xuất (mục 1 chương II)
- c. Mã số ao nuôi và vùng nuôi, tròng;
- d. Loại giống sử dụng;
- e. Các lần sử dụng thuốc, hóa chất: lý do sử dụng, ngày thực hiện, liều lượng dùng, người thực hiện, thời gian cách ly;
- f. Ngày thu hoạch
- g. Khối lượng thu hoạch
- h. Ngày đóng gói
- i. Tiêu chuẩn áp dụng cho quá trình sản xuất.

6.2. Xây dựng thủ tục thu hồi và xử lý sản phẩm không đạt tiêu chuẩn.

7. Ghi nhãn sản phẩm:

Nội dung ghi nhãn bảo đảm đủ thông tin cần thiết sau đây:

- a. Trường hợp bao gói sẵn, thông tin ghi nhãn gồm:
 - Tên sản phẩm,
 - Địa chỉ nơi sản xuất và/hoặc đóng gói,
 - Ngày thu hoạch/đóng gói,
 - Khối lượng tịnh,
 - Hạn sử dụng,
 - Hướng dẫn bảo quản,
 - Tiêu chuẩn áp dụng,
 - Mã số Giấy chứng nhận đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm,
 - Dán tem truy xuất nguồn gốc lô hàng.
- b. Trường hợp không bao gói sẵn: gắn tem truy xuất nguồn gốc thể hiện đầy đủ các nội dung ở mục a, (khối lượng tịnh là tổng khối lượng của lô hàng).

8. Đánh giá chất lượng sản phẩm

Cung cấp các kết quả xét nghiệm ngẫu nhiên của sản phẩm (1 lần/năm hoặc theo chu kỳ sản xuất của loài thủy sản) từ một trong các tổ chức do AFT khuyến nghị, các chỉ tiêu xét nghiệm tối thiểu bao gồm:

- Dư lượng kim loại nặng chì, cadimi, asen.
- Tồn dư vi sinh vật đối với *E. coli* hoặc *Coliforms*.
- Dư lượng thuốc bảo vệ thực vật gốc phospho hữu cơ.

9. Người lao động

8.1. Danh sách người lao động tại nơi sản xuất , bao gồm các thông tin: Họ tên, tuổi, sức khỏe, tính hợp pháp của lao động;

8.2. Danh sách người lao động đã qua huấn luyện, áp dụng quy trình sản xuất và sử dụng thuốc, hóa chất đúng cách.