



HIỆP HỘI THỰC PHẨM MINH BẠCH

TCCS 03: 2019/TCMB

TIÊU CHUẨN KỸ THUẬT CƠ SỞ BỘ TIÊU CHÍ MINH BẠCH - CHUỖI THỰC PHẨM CHẾ BIẾN



TP. HỒ CHÍ MINH - 2019

TCCS 03 : 2019/TCMB

Lời nói đầu

TCCS 03 : 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.

...UC
...
CHẤT
...H

BỘ TIÊU CHÍ MINH BẠCH – THỰC PHẨM CHẾ BIẾN Transparency Criteria – Processed Food

CHƯƠNG I. NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Mục đích:

Bộ Tiêu chí minh bạch -Thực phẩm chế biến 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 sản xuất, kinh doanh thực phẩm chế biến; các thông tin đầu vào; quá trình chế biến, đóng gói, vận chuyển, phân phối và tiêu thụ thực phẩm chế biến, nhằm đảm bảo cung cấp thực phẩm chế biến an toàn 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 các hoạt động: chế biến, kinh doanh, kiểm tra và chứng nhận thực phẩm chế biến an toàn 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 cá thể tham gia các hoạt động: chế biến, kinh doanh, kiểm tra và chứng nhận thực phẩm chế biến an toàn theo quy định của pháp luật Việt Nam và các tiêu chuẩn tương đương.

2.2. Thực phẩm chế biến: bao gồm tất cả các thực phẩm được chế biến từ các nguyên liệu có nguồn gốc động vật, thực vật, được qua gia nhiệt, lên men hoặc cất đông, bảo quản, đóng gói, vận chuyển, phân phối, tiêu thụ đến người tiêu dùng.

2.3. Thực phẩm an toàn: là thực phẩm được chế biến từ những nguyên liệu có nguồn gốc an toàn, được tiến hành xử lý, chế biến, đóng gói trong điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.

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 chế biến, đóng gói thực phẩm.
- 1.6. Các tiêu chuẩn cho sản phẩm và điều kiện chế biến đang được áp dụng và các chứng nhận (nếu có);
 - 1.7. Bản sao/ scan Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm do Cơ quan Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản 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.
 - 1.8. 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. Nguyên liệu chính: cung cấp danh sách tất cả các loại nguyên liệu chính sử dụng;
- 2.2. Phụ gia, hóa chất dùng trong chế biến thực phẩm: Cung cấp danh sách các loại phụ gia, hóa chất theo nhóm mục đích sử dụng;
- 2.3. Cung cấp bản chính hoặc bản sao các kết quả xét nghiệm và giấy chứng nhận:
 - a. Các chỉ tiêu an toàn thực phẩm đối với sản phẩm hoặc nhóm sản phẩm của cơ sở 1 năm/lần.

b. Kết quả xét nghiệm nước chế biến 6 tháng 1 lần do một trong các tổ chức xét nghiệm nằm trong danh sách AFT khuyến cáo; hoặc/và Phiếu kiểm nghiệm nước máy do nhà máy xử lý nước cấp.

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 nguyên liệu, thành phẩm, phụ gia, hóa chất dùng cho chế biến thực phẩm của cơ sở;

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 chế biến của từng loại thực phẩm được sản xuất tại cơ sở. 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 phụ gia, hóa chất, chế phẩm bảo quản sau thu hoạch (nếu có).

- Các biểu mẫu ghi chép đầy đủ việc sử dụng các loại phụ gia, hóa chất dùng trong chế biến thực phẩm với các nội dung: mục đích, ngày, tên sản phẩm, hoạt chất chính, liều lượng, người thực hiện, loại thực phẩm được sử dụng.

- Có phụ lục cập nhật quy trình sản xuất cho từng thời kỳ (nếu có sự thay đổi quy trình)

3.2. Thực hiện kiểm soát và ghi chép nhật ký chế biến thực phẩm hàng ngày.

4. Hệ thống phân phối, vận chuyển

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

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

5. Hệ thống truy xuất nguồn gốc

5.1. 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 nhà sản xuất (nếu có);

d. Loại nguyên liệu chính sử dụng; loại phụ gia bổ sung trong thành phần theo thứ tự tỷ lệ từ cao xuống thấp;

e. Ngày sản xuất;

f. Khối lượng sản xuất của lô hàng

g. Ngày đóng gói

h. Tiêu chuẩn áp dụng cho quá trình sản xuất.

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

6. 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 sản xuất/đóng gói,
- Khối lượng tịnh,
- Hạn sử dụng,
- Hướng dẫn bảo quản, sử dụng
- 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 hoặc có mã số nhận diện/ mã lô truy xuất nguồn gốc.

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).

7. Đánh giá chất lượng sản phẩm

Cung cấp các kết quả xét nghiệm ngẫu nhiên của sản phẩm hoặc nhóm sản phẩm (1 lần/năm hoặc theo chu kỳ sản xuất của thực phẩm) từ một trong các tổ chức do AFT khuyến nghị, các chỉ tiêu xét nghiệm tối thiểu là các chỉ tiêu về an toàn thực phẩm và chỉ tiêu chất lượng chủ yếu.

8. 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 phụ gia, hóa chất đúng cách.

H
MINH