

Số: 03 /2017/TT-BNNPTNT

Hà Nội, ngày 13 tháng 02 năm 2017

## THÔNG TƯ

### Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về yêu cầu bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh thủy sản

Căn cứ Nghị định số 199/2013/NĐ-CP ngày 26 tháng 11 năm 2013 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;

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

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản và Vụ trưởng Vụ Khoa học Công nghệ và Môi trường,

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về yêu cầu bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh thủy sản.

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Thông tư này 02 Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về yêu cầu bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh thủy sản:

1. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: Cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản nhỏ lẻ - Yêu cầu bảo đảm an toàn thực phẩm

Ký hiệu: QCVN 02 - 23: 2017/BNNPTNT

2. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: Cơ sở sản xuất dầu cá, mỡ cá - Yêu cầu bảo đảm an toàn thực phẩm

Ký hiệu: QCVN 02 - 24: 2017/BNNPTNT

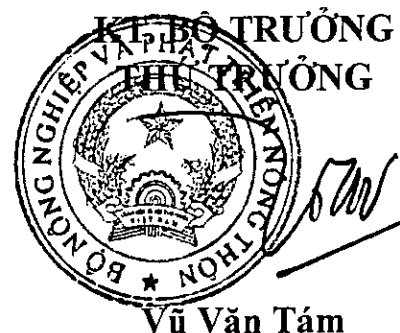
**Điều 2.** Thông tư này có hiệu lực thi hành kể từ ngày 13 tháng 08 năm 2017.

**Điều 3.** Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, Thủ trưởng các cơ quan, tổ chức và cá nhân có liên quan có trách nhiệm tổ chức thực hiện.

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

#### Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Bộ trưởng (để b/c)
- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ, cơ quan thuộc CP;
- UBND các Tỉnh, TP trực thuộc TƯ;
- Sở Nông nghiệp và PTNT các Tỉnh, TP trực thuộc TƯ;
- Các Tổng cục, Cục, Vụ thuộc Bộ Nông nghiệp và PTNT;
- Công báo, Website Chính phủ;
- Cục Kiểm tra văn bản - Bộ Tư pháp;
- Lưu VT, KHCN. < 220 >





CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 02 - 23: 2017/BNNPTNT

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA  
CƠ SỞ SẢN XUẤT KINH DOANH THỦY SẢN NHỎ LẺ  
- YÊU CẦU BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**

*National technical regulation*

*Small-scaled fishery establishments – Requirements for food safety*

HÀ NỘI – 2017

**Lời nói đầu:**

QCVN 02 - 23: 2017/BNNPTNT do Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản biên soạn, Vụ KHCN&MT - Bộ NN&PTNT trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số: *03* /2017/TT-BNNPTNT ngày *13* tháng *02* năm *2017* của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

# **CƠ SỞ SẢN XUẤT KINH DOANH THỦY SẢN NHỎ LẺ - YÊU CẦU BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**

## ***Small-scaled fishery establishments - Requirements for food safety***

### **I. QUY ĐỊNH CHUNG**

#### **1. Phạm vi điều chỉnh**

Quy chuẩn này quy định yêu cầu bảo đảm an toàn thực phẩm đối với Cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản nhỏ lẻ dùng làm thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

#### **2. Đối tượng áp dụng**

2.1. Quy chuẩn này áp dụng đối với cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản nhỏ lẻ dùng làm thực phẩm (sau đây gọi tắt là cơ sở) và các tổ chức, cá nhân có liên quan.

2.2. Quy chuẩn này không áp dụng đối với:

- Tổ chức, cá nhân sản xuất thủy sản nhằm mục đích tự tiêu dùng hoặc chỉ kinh doanh thực phẩm thủy sản.

- Cơ sở sản xuất kinh doanh các sản phẩm thủy sản: khô, nước mắm, dạng mắm nhỏ lẻ.

- Cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ.

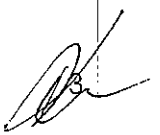
#### **3. Giải thích từ ngữ**

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

3.1. *Cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản nhỏ lẻ* là cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản có từ 10 lao động trở xuống.

3.2. *Khu vực sản xuất* là nơi diễn ra tất cả các hoạt động như tiếp nhận, sơ chế, chế biến, bao gói, bảo quản sản phẩm thủy sản.

3.3. *Sản phẩm bao gói sẵn* là sản phẩm được bao gói và ghi nhãn hoàn chỉnh, sẵn sàng để bán cho mục đích chế biến tiếp hoặc sử dụng để ăn ngay.



3.4. *An toàn thực phẩm* là việc bảo đảm để thực phẩm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

3.5. *Chất lây nhiễm* là bất kỳ tác nhân sinh học, hóa học nào đưa vào thực phẩm nhưng có khả năng ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm.

3.6. *Lây nhiễm* là có sự hiện hữu hoặc thâm nhập của các chất lây nhiễm vào sản phẩm.

3.7. *Thuỷ sản ăn liền* là loại thực phẩm thuỷ sản người tiêu dùng có thể sử dụng ăn ngay được mà không cần qua bất cứ công đoạn chế biến nào khác.

3.8. *Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm* là chất được chủ định sử dụng trong quá trình chế biến nguyên liệu thực phẩm hay các thành phần của thực phẩm nhằm thực hiện mục đích công nghệ, có thể được tách ra hoặc còn lại trong thực phẩm.

## II. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

**1. Yêu cầu về địa điểm:** tách biệt khu vực ô nhiễm môi trường đã được Cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố theo quy định của pháp luật, các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện.

### 2. Yêu cầu về bố trí mặt bằng

2.2.1. Khu vực sản xuất tách biệt phải được bố trí tách biệt với khu vực sinh hoạt của gia đình, khu vực chăn nuôi gia súc, gia cầm, nơi tập kết chất thải, rác thải.

2.2.2. Không tạo nơi ẩn náu cho động vật gây hại.

2.2.3. Khu vực chế biến thuỷ sản ăn liền.

Khu vực chế biến thuỷ sản ăn liền phải được bố trí tách biệt với khu sản xuất thuỷ sản không ăn liền và chỉ được dùng riêng cho mục đích này:

### 3. Thiết kế, kết cấu nhà xưởng

3.1. Mái hoặc trần nhà không bị dột, không rạn nứt, ngăn được nước mưa, bụi bẩn.

3.2. Bề mặt tường hoặc vách ngăn và nền phải dễ làm vệ sinh.

3.3. Khu chứa phế thải (nếu có) phải tách biệt với khu vực sản xuất, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

3.4. Có khu vực thay bảo hộ lao động cho công nhân trước khi vào khu vực sản xuất.

3.5. Có vòi nước rửa tay, xà phòng và khăn lau tay sạch được bố trí ít nhất tại 2 vị trí: gần lối vào khu vực sản xuất và tại khu vực nhà vệ sinh.

3.6. Nhà vệ sinh cho công nhân phải đủ nước, được trang bị thùng rác có nắp, giấy chuyên dụng và cửa không được mở trực tiếp vào khu vực sản xuất.

3.7. Có ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo với cường độ đủ sáng để thực hiện các hoạt động sản xuất. Thiết bị chiếu sáng phải có chụp bảo vệ để tránh bóng đèn rơi, vỡ lẫn vào nguyên liệu, sản phẩm.

#### **4. Hệ thống cấp, thoát nước**

4.1. Cơ sở phải có đủ nước để chế biến thực phẩm và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01:2009/BYT về chất lượng nước ăn uống.

4.2. Trường hợp cơ sở sử dụng nguồn nước tự khai thác (giếng khoan, giếng đào, nước bề mặt), cơ sở phải thực hiện lấy mẫu phân tích chất lượng theo quy định của Bộ Y Tế trước khi đưa vào sử dụng và giám sát định kỳ các chỉ tiêu vi sinh với tần suất ít nhất 01 năm/lần.

4.3. Các rãnh thoát nước phải có độ dốc thích hợp, không đọng nước.

#### **5. Thiết bị, dụng cụ**

5.1. Thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (dụng cụ chứa đựng, chế biến...) phải chuyên dùng và được làm bằng vật liệu bền, không độc, không bị gỉ sét, không ngấm nước. Bề mặt của thiết bị, dụng cụ phải nhẵn, dễ làm vệ sinh và tẩy rửa.



5.2. Dụng cụ chứa phế liệu phải có dấu hiệu để phân biệt với dụng cụ chứa sản phẩm. Thùng chứa phế liệu phải kín, dễ làm vệ sinh, tẩy rửa.

5.3. Thiết bị, dụng cụ trong công đoạn tiếp xúc với thủy sản sau gia nhiệt, tiếp xúc với thủy sản là sản phẩm ăn liền phải được dùng riêng cho mục đích này và được bảo quản riêng biệt.

## **6. Nguyên liệu, bao bì, phụ gia, hóa chất**

6.1. Nguyên liệu phải đảm bảo chất lượng, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.

6.2. Bao bì chứa đựng phải bền chắc, không độc, không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. Bao bì được bảo quản ở nơi, thoáng, khô ráo, sạch sẽ.

6.3. Phụ gia, chất hỗ trợ chế biến phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thực phẩm theo quy định hiện hành của Nhà nước, còn nhãn mác nguyên vẹn hoặc được ghi nhãn trên bao bì đã san chia đồng thời có hồ sơ mua bán có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Phụ gia, chất hỗ trợ chế biến phải được bảo quản ở nơi khô ráo, sạch sẽ và không được bảo quản chung với hóa chất tẩy rửa, khử trùng hoặc hóa chất độc hại.

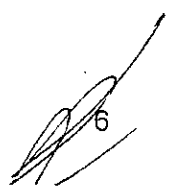
6.4. Chỉ sử dụng các chất tẩy rửa, khử trùng theo quy định của Bộ Y tế. Chất tẩy rửa, khử trùng phải được chứa đựng trong bao bì có ghi rõ tên, nguồn gốc.

6.5. Không sử dụng hóa chất để diệt côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất thực phẩm. Hóa chất phải còn nhãn mác nguyên vẹn và được bảo quản riêng biệt.

## **7. Yêu cầu đối với người sản xuất**

7.1. Chủ cơ sở và công nhân trực tiếp sản xuất thực phẩm phải được cấp Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định.

7.2. Công nhân trực tiếp sản xuất thực phẩm phải được khám sức khỏe khi tuyển dụng và khám sức khỏe định kỳ theo qui định của Bộ Y tế. Hồ sơ



theo dõi sức khỏe của chủ cơ sở và công nhân phải được lưu giữ đầy đủ tại cơ sở.

7.3. Công nhân mắc bệnh có thể lây nhiễm cho sản phẩm như: có vết thương bị nhiễm trùng, bị bệnh ngoài da, đang bị tiêu chảy,...phải được giám sát để không tham gia trực tiếp sản xuất thực phẩm.

7.4. Công nhân trực tiếp sản xuất phải được trang bị bảo hộ lao động phù hợp.

7.5. Công nhân phải rửa tay: trước khi vào khu vực sản xuất, sau khi đi vệ sinh hoặc sau khi tiếp xúc với bất kỳ chất lây nhiễm nào.

7.6. Bảo hộ lao động của công nhân trong khu vực xử lý thủy sản ăn liền, công nhân sau xử lý nhiệt và đóng gói thủy sản ăn liền phải sạch sẽ và chỉ được dùng riêng cho khu vực này.

## **8 Yêu cầu đối với vệ sinh nhà xưởng và thiết bị dụng cụ sản xuất.**

8.1. Cơ sở phải trang bị dụng cụ làm vệ sinh đầy đủ và chuyên dùng.

8.2. Không làm nhiễm bẩn sản phẩm trong quá trình làm vệ sinh và khử trùng.

8.3. Cơ sở phải được làm vệ sinh thường xuyên, đảm bảo nhà xưởng sạch sẽ. Chất thải rắn phải được thu gom và vận chuyển thường xuyên ra khỏi khu vực sản xuất. Các cống rãnh thoát nước thải phải được quét dọn, đảm bảo không có bùn rác, không đọng nước, giảm thiểu mùi hôi.

8.4. Các loại thiết bị, dụng cụ sản xuất, dụng cụ chứa đựng có bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải vệ sinh sạch trước và sau khi sử dụng và phải được cất giữ và bảo quản đúng nơi quy định.

## **9. Quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm**

9.1. Cơ sở phải phân công người chịu trách nhiệm về quản lý chất lượng.

9.2. Cơ sở phải thực hiện ghi chép hồ sơ theo dõi sản xuất, tối thiểu phải có các nội dung sau:





9.2.1. Tên, địa chỉ, thông tin liên lạc của cơ sở cung ứng nguyên liệu để sản xuất.

9.2.2. Khối lượng và chất lượng nguyên liệu, khối lượng thành phẩm sản xuất trong ngày.

9.2.3. Tên, địa chỉ, thông tin liên lạc của tổ chức, cá nhân tiêu thụ sản phẩm.

9.2.4. Khối lượng, chủng loại thành phẩm phân phối.

9.3. Thực phẩm chế biến bao gói sẵn phải ghi nhãn theo quy định hiện hành của Nhà nước về ghi nhãn hàng hóa, bao gồm các thông tin sau:

- Tên sản phẩm
- Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất
- Ngày sản xuất
- Hạn sử dụng
- Thành phần cấu tạo sản phẩm (định lượng của mỗi loại nguyên liệu kể cả phụ gia)
- Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản
- Định lượng của sản phẩm
- Các khuyến cáo và cảnh báo an toàn (nếu có)

9.4. Cơ sở phải bảo đảm các hoạt động sản xuất kể cả tiếp nhận nguyên liệu phải thực hiện nhanh chóng và không được tiến hành trực tiếp dưới sàn nhà.

9.5. Sản phẩm ăn liền nếu chưa bao gói kín không được bảo quản chung với sản phẩm không ăn liền.

9.6. Không để gia súc, gia cầm và các động vật gây hại khác vào khu vực sản xuất.

9.7. Không được hút thuốc lá, khạc nhổ, ăn uống trong khu vực sản xuất.



9.8. Cơ sở phải có quy định về chế độ, tần suất làm vệ sinh và giám sát sản xuất.

9.9. Cơ sở sản xuất có sản phẩm được chế biến, bao gói sẵn phải thực hiện công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm trước khi đưa ra thị trường.

9.10. Cơ sở phải lưu trữ đầy đủ hồ sơ sản xuất, hồ sơ sức khỏe công nhân. Thời gian lưu trữ hồ sơ bảo đảm ít nhất 01 năm sau khi hết hạn sử dụng của sản phẩm.

### **III. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ**

#### **1. Công bố hợp quy**

1.1. Cơ sở phải thực hiện công bố hợp quy và gửi hồ sơ công bố hợp quy về cơ quan quản lý nhà nước chuyên ngành do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chỉ định.

1.2. Việc công bố hợp quy thực hiện theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

1.3. Phương thức đánh giá hợp quy: được thực hiện theo phương thức 4 (thử nghiệm mẫu điển hình, kết hợp đánh giá quá trình sản xuất; giám sát thông qua thử nghiệm mẫu lấy tại nơi sản xuất và trên thị trường kết hợp với đánh giá quá trình sản xuất) hoặc theo phương thức 6 (đánh giá kết hợp giám sát hệ thống quản lý).

#### **2. Giám sát chế tài**

2.1. Cơ sở phải chịu sự thanh tra, kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hoặc cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ở địa phương.

2.2. Việc thanh tra, kiểm tra và xử lý vi phạm phải tuân thủ theo quy định của pháp luật hiện hành.

#### **3. Tổ chức thực hiện**

3.1. Chủ cơ sở có trách nhiệm tuân thủ các quy định của Quy chuẩn kỹ thuật nhằm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

3.2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tổ chức phổ biến, hướng dẫn và thực hiện Quy chuẩn kỹ thuật này.

3.3. Trong trường hợp các quy định tại Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc thay thế thì thực hiện theo quy định văn bản mới do Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ký ban hành.

---





CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

**QCVN 02 - 24: 2017/BNNPTNT**

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA  
CƠ SỞ SẢN XUẤT DẦU CÁ, MỠ CÁ - YÊU CẦU  
BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**

*National technical regulation*

*Fish oil Processing Establishments – Requirements for food safety*

**HÀ NỘI – 2017**

Lời nói đầu:

QCVN 02-24: 2017/BNNPTNT do Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản biên soạn, Vụ KHCK&MT – Bộ NN&PTNT trình duyệt và được ban hành kèm theo Thông tư số: 03 /2017/TT-BNNPTNT ngày 13 tháng 12 năm 2017 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

# CƠ SỞ SẢN XUẤT DẦU CÁ, MỠ CÁ - YÊU CẦU BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

*Fish oil Processing Establishments– Requirements for food safety*

## I. QUY ĐỊNH CHUNG

### 1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định những yêu cầu đảm bảo an toàn thực phẩm cho các cơ sở sản xuất dầu cá, mỡ cá;

Quy chuẩn này không áp dụng cho các cơ sở sản xuất dầu cá, mỡ cá nhỏ lẻ.

### 2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với tất cả các tổ chức và cá nhân sản xuất dầu cá, mỡ cá dùng làm thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

### 3. Giải thích từ ngữ

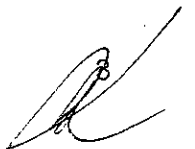
Trong Quy chuẩn này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

3.1. *Dầu cá* là hỗn hợp chất béo được chiết xuất từ một hoặc nhiều loài cá.

3.2. *Dầu cá thô* (hay còn gọi là *mỡ cá*) là dầu cá còn ở dạng bán thành phẩm phải tiếp tục trải qua quá trình xử lý, tinh chế để sử dụng làm thực phẩm.

3.3. *Dầu cá tinh luyện* là sản phẩm của quá trình xử lý, tinh chế dầu cá thô để dùng làm thực phẩm.

3.4. *Oxy hóa* là quá trình biến đổi hóa học khi dầu cá tiếp xúc với oxy trong không khí làm giảm chất lượng của dầu cá.



## II. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

Cơ sở sản xuất dầu cá, mỡ cá phải tuân thủ những quy định nêu tại QCVN 02-02:2009/BNNPTNT: Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thủy sản – Chương trình đảm bảo chất lượng ATTP theo nguyên tắc HACCP; QCVN 02-01:2009/BNNPTNT về Cơ sở chế biến thủy sản – Điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm (sau đây gọi tắt QCVN 02-01 :2009/BNNPTNT), trừ các quy định tại các Mục: 2.1.1.1; 2.1.3.5; 2.1.4.4 của QCVN 02-01 :2009/BNNPTNT và bổ sung một số yêu cầu khác được quy định như sau:

1. Tách biệt khu vực ô nhiễm môi trường đã được Cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố theo quy định của pháp luật, các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện.

2. Bố trí tách biệt các khu vực sản xuất, bao gồm khu vực tiếp nhận, nghiền, cắt nguyên liệu; gia nhiệt, xử lý và tinh chế (đối với dầu cá thô và tinh luyện); khu vực chiết rót, bao gói, bảo quản thành phẩm sau bao gói (đối với dầu cá tinh luyện).

3. Mái che hoặc trần khu vực tiếp nhận, nghiền, cắt nguyên liệu và khu vực gia nhiệt, xử lý, tinh chế phải chắc chắn, ngăn chặn được nước mưa, bụi bẩn từ trên rơi xuống, để làm vệ sinh và bảo trì tốt.

### 4. Thiết bị và dụng cụ, kho chứa:

4.1. Các bồn chứa dùng để bảo quản phải có cấu tạo sao cho diện tích tiếp xúc với không khí nhỏ nhất; miệng bồn phải có nắp đậy kín và khóa an toàn.

4.2. Hệ thống đường ống vận chuyển dầu cá, mỡ cá phải kín khi không sử dụng.

4.3. Thiết bị trong quá trình xử lý và tinh chế phải được trang bị đủ thiết bị đo các thông số cần thiết như nhiệt độ, thời gian, áp suất đảm bảo sản phẩm được xử lý theo yêu cầu; các thiết bị đo này phải được hiệu chuẩn, kiểm định theo quy định.



## 5. Yêu cầu bảo quản:

5.1. Dầu cá, mỡ cá dùng làm thực phẩm phải được bảo quản riêng biệt so với các loại sử dụng cho mục đích khác được bảo quản tại cơ sở sản xuất.

5.2. Dầu cá, mỡ cá phải được bảo quản tránh ánh sáng mặt trời; ngoài ra, đối với dầu tinh luyện sau khi bao gói phải bảo quản ở nhiệt độ phòng hoặc thấp hơn.

6. Vận chuyển dầu cá, mỡ cá: trường hợp vận chuyển trong cùng một hệ thống đường ống thì phải có dấu hiệu nhận diện rõ ràng các lần vận chuyển khác nhau theo nguyên tắc dầu cá, mỡ cá có chất lượng tinh chế cao hơn được vận chuyển trước.

7. Chế độ làm vệ sinh hệ thống sản xuất, vận chuyển và bảo quản dầu cá, mỡ cá: khi làm vệ sinh định kỳ phải đảm bảo sạch dầu cá, mỡ cá còn lại trên hệ thống. Nếu sử dụng hơi nước hoặc nước phải đảm bảo hệ thống sau khi làm vệ sinh thoát nước hết, khô ráo trước khi tiếp xúc với dầu cá, mỡ cá. Trường hợp sử dụng chất tẩy rửa, kiềm, thì các bề mặt hệ thống phải được rửa bằng nước sạch để đảm bảo không còn dư lượng. Trường hợp sử dụng dầu cá, mỡ cá để làm vệ sinh thì dầu cá, mỡ cá phải có chất lượng tương đương hoặc cao hơn dầu cá, mỡ cá đang sản xuất.

8. Công nhân làm việc tại khu vực xử lý, tinh chế phải mang quần áo bảo hộ lao động sáng màu, có giày hoặc ủng chống trơn.

## III. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

### 1. Công bố hợp quy

1.1. Cơ sở sản xuất dầu cá, mỡ cá phải thực hiện công bố hợp quy và gửi hồ sơ công bố hợp quy về cơ quan quản lý nhà nước chuyên ngành do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chỉ định.

1.2. Việc công bố hợp quy thực hiện theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.





## QCVN 02 – 24:2017/BNNPTNT

1.3. Phương thức đánh giá hợp quy: được thực hiện theo phương thức 4 (thử nghiệm mẫu điển hình, kết hợp đánh giá quá trình sản xuất; giám sát thông qua thử nghiệm mẫu lấy tại nơi sản xuất và trên thị trường kết hợp với đánh giá quá trình sản xuất) hoặc theo phương thức 6 (đánh giá kết hợp giám sát hệ thống quản lý).

### 2. Giám sát chế tài

2.1. Cơ sở sản xuất dầu cá, mỡ cá chịu sự thanh tra, kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hoặc cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ở địa phương.

2.2. Việc thanh tra, kiểm tra và xử lý vi phạm phải tuân thủ theo quy định của pháp luật hiện hành.

### 3. Tổ chức thực hiện

3.1. Chủ cơ sở sản xuất dầu cá, mỡ cá được quy định tại Điểm 1.2. có trách nhiệm tuân thủ các quy định của Quy chuẩn kỹ thuật nhằm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

3.2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tổ chức phổ biến, hướng dẫn và thực hiện Quy chuẩn kỹ thuật này.

3.3. Trong trường hợp các quy định tại Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc thay thế thì thực hiện theo quy định văn bản mới do Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ký ban hành.

