

THÔNG TƯ

Quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm Và phương thức quản lý đối với các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ

~~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 An toàn thực phẩm năm 2010;

~~Căn cứ~~ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản,

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và phương thức quản lý đối với các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

Chương I

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và phương thức quản lý đối với các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

1. Các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ.
2. Các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan đến sản xuất ban đầu nhỏ lẻ.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong Thông tư này, một số từ ngữ được hiểu như sau:

1. Cơ sở sản xuất ban đầu: là nơi thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác nông lâm thủy sản; sản xuất muối.

2. Cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ: là cơ sở sản xuất ban đầu cung cấp sản phẩm ra thị trường không có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc giấy chứng nhận đầu tư, trừ các trường hợp sau:

- a) Cơ sở đã được cấp giấy chứng nhận kinh tế trang trại;
- b) Cơ sở đã được cấp giấy chứng nhận thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (VietGAP);
- c) Tàu cá lắp máy có tổng công suất máy chính từ 90CV trở lên.

3. Vật tư nông nghiệp: bao gồm giống cây trồng, giống vật nuôi, phân bón, thức ăn chăn nuôi, thức ăn thủy sản, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y, hoá chất, chế phẩm sinh học, chất xử lý, cải tạo môi trường trong sản xuất nông nghiệp, thủy sản.

Chương II

ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU NHỎ LẺ

Điều 4. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở trồng trọt nhỏ lẻ

1. Địa điểm sản xuất không nằm trong vùng bị cảnh báo ô nhiễm, không bảo đảm sản xuất thực phẩm an toàn.

2. Nguồn nước tưới không ảnh hưởng đến an toàn sản phẩm. Không sử dụng nước bị ô nhiễm, nước thải để rửa, sơ chế sản phẩm.

3. Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật phải tuân thủ theo nguyên tắc 4 đúng: đúng thuốc, đúng liều lượng và nồng độ, đúng lúc, đúng cách; tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất thuốc; đọc kỹ nhãn thuốc trước khi sử dụng.

4. Sử dụng phân bón có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đúng liều lượng, đúng cách theo hướng dẫn sử dụng ghi trên bao bì, tài liệu hướng dẫn sử dụng hoặc hướng dẫn của cán bộ kỹ thuật trồng trọt, cán bộ khuyến nông; Sử dụng phân hữu cơ đã được ủ hoai mục.

5. Có trang thiết bị, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng, phương tiện phù hợp để sản xuất, thu hoạch, bảo quản và vận chuyển, bảo đảm không gây độc hại, không gây ô nhiễm cho thực phẩm.

6. Người sản xuất được phổ biến, hướng dẫn về thực hành sản xuất thực phẩm an toàn.

7. Vỏ bao gói thuốc bảo vệ thực vật, phân bón phải được thu gom trong các vật chứa kín, đúng nơi quy định để chờ xử lý hoặc tiêu hủy tránh gây ô nhiễm cho sản phẩm và khu vực sản xuất.

8. Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và cung cấp được thông tin liên quan đến việc mua bán sản phẩm.

Điều 5. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở chăn nuôi nhỏ lẻ

1. Chuồng nuôi phải tách biệt với nhà ở, dễ vệ sinh, khử trùng tiêu độc; phải có nơi để chứa, ủ chất thải rắn, có hố để xử lý chất thải lỏng, đảm bảo vệ sinh thú y, vệ sinh môi trường.

2. Giống vật nuôi có nguồn gốc rõ ràng, khỏe mạnh, được tiêm phòng các bệnh theo hướng dẫn của cán bộ chăn nuôi, thú y.

3. Thức ăn và nước uống dùng trong chăn nuôi phải bảo đảm không gây độc hại cho vật nuôi và người sử dụng sản phẩm động vật.

4. Thuốc thú y, hóa chất, chế phẩm sinh học dùng trong chăn nuôi phải theo hướng dẫn sử dụng ghi trên bao bì, tài liệu hướng dẫn sử dụng hoặc hướng dẫn của cán bộ chăn nuôi thú y, cán bộ khuyến nông.

5. Người chăn nuôi được phổ biến, hướng dẫn về thực hành sản xuất thực phẩm an toàn.

6. Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và cung cấp được thông tin liên quan đến việc mua bán sản phẩm.

Điều 6. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở nuôi trồng thủy sản nhỏ lẻ

1. Bảo đảm các điều kiện về địa điểm, nguồn nước để nuôi trồng thủy sản an toàn thực phẩm.

2. Sử dụng giống thủy sản khỏe mạnh, có nguồn gốc rõ ràng.

3. Thức ăn dùng cho nuôi trồng thủy sản phải bảo đảm không gây hại cho thủy sản nuôi và người sử dụng sản phẩm thủy sản. Không sử dụng chất thải của động vật và của con người để nuôi thủy sản.

4. Thuốc thú y, hóa chất, chế phẩm sinh học, chất xử lý cải tạo môi trường dùng trong nuôi trồng thủy sản phải theo hướng dẫn sử dụng ghi trên bao bì, tài liệu hướng dẫn sử dụng hoặc hướng dẫn của cán bộ kỹ thuật nuôi trồng thủy sản, cán bộ khuyến nông.

5. Nước ao nuôi phải được xử lý trước khi xả thải ra môi trường xung quanh nếu thủy sản bị bệnh trong quá trình nuôi. Bùn thải từ ao nuôi phải được thu gom, xử lý không ảnh hưởng đến môi trường xung quanh.

6. Thủy sản nuôi khi thu hoạch phải được bảo quản, vận chuyển bằng thiết bị, dụng cụ phù hợp, bảo đảm không gây độc hại, không gây ô nhiễm cho thực phẩm.

7. Người nuôi trồng thủy sản được phổ biến, hướng dẫn về thực hành sản xuất thực phẩm an toàn.

8. Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và cung cấp được thông tin liên quan đến việc mua bán sản phẩm.

Điều 7. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, khai thác muối nhỏ lẻ

1. Địa điểm sản xuất, khai thác muối nằm trong vùng quy hoạch của địa phương, có hệ thống giao thông vận chuyển muối.

2. Có hệ thống kênh bảo đảm việc cấp nước mặn cho sản xuất, tiêu thoát nước mưa và không gây nhiễm mặn môi trường xung quanh.

3. Nguồn nước biển và nguồn nước mặn sử dụng để sản xuất muối không bị

ô nhiễm, bảo đảm an toàn thực phẩm.

4. Không sử dụng chung hệ thống cấp nước biển cho đồng muối với hệ thống thoát nước thải sinh hoạt hoặc nước thải của các công trình khác.

5. Có trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện để sản xuất, thu hoạch, vận chuyển và bảo quản muối phù hợp, bảo đảm không gây ô nhiễm vào muối.

6. Người sản xuất, khai thác muối được phổ biến, hướng dẫn về thực hành sản xuất thực phẩm an toàn.

7. Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và cung cấp được thông tin liên quan đến việc mua bán sản phẩm.

Điều 8. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở thu hái, đánh bắt, khai thác nông lâm thủy sản nhỏ lẻ

1. Có trang thiết bị, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng, phương tiện phù hợp để thu hái, đánh bắt, khai thác, bảo quản và vận chuyển sản phẩm, đảm bảo không gây độc hại, không gây ô nhiễm cho thực phẩm.

2. Sản phẩm thu hái, đánh bắt, khai thác phải được bảo quản phù hợp với tính chất của từng loại sản phẩm: tươi, sống, sơ chế, đông lạnh, sản phẩm khô. Trường hợp có sử dụng phụ gia, hóa chất trong bảo quản, xử lý sản phẩm phải theo đúng hướng dẫn loại dùng cho thực phẩm, có bao bì, nhãn mác, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng (quy định tại Thông tư 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm).

3. Người thu hái, đánh bắt, khai thác, bảo quản, vận chuyển sản phẩm được phổ biến, hướng dẫn về thực hành sản xuất thực phẩm an toàn.

4. Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và cung cấp được thông tin liên quan đến việc mua bán sản phẩm.

Chương III
PHƯƠNG THỨC QUẢN LÝ BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU NHỎ LẺ

Điều 9. Phương thức quản lý

Phương thức quản lý điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ được thực hiện thông qua việc tổ chức ký cam kết, kiểm tra và xử lý các cơ sở vi phạm cam kết.

Điều 10. Tổ chức ký cam kết

1. Cơ quan được phân công quản lý phổ biến, hướng dẫn về thực hành sản xuất thực phẩm an toàn và tổ chức cho các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ ký bản cam kết sản xuất thực phẩm an toàn.

2. Nội dung bản cam kết: theo mẫu tại Phụ lục I kèm theo Thông tư này.

3. Thời hạn ký cam kết: 3 năm/lần.

Điều 11. Thực hiện kiểm tra

1. Kiểm tra việc thực hiện nội dung đã cam kết của các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ: Cơ quan được phân công quản lý thực hiện theo kế hoạch kiểm tra được Ủy ban nhân dân các cấp phê duyệt hàng năm. Biên bản kiểm tra theo mẫu tại Phụ lục II kèm theo Thông tư này.

2. Kiểm tra đột xuất: Cơ quan được phân công quản lý thực hiện kiểm tra đột xuất khi có sự cố về an toàn thực phẩm liên quan hoặc theo chỉ đạo của cơ quan cấp trên.

Điều 12. Xử lý cơ sở vi phạm

1. Đối với các cơ sở vi phạm cam kết lần đầu: Cơ quan được phân công quản lý nhắc nhở cơ sở tuân thủ bản cam kết.

2. Đối với các cơ sở vi phạm cam kết lần thứ hai: Cơ quan được phân công quản lý công khai việc cơ sở không thực hiện đúng cam kết sản xuất thực phẩm an toàn.

3. Đối với cơ sở vi phạm cam kết gây hậu quả nghiêm trọng hoặc cơ sở vi phạm cam kết từ lần thứ 3 trở đi: Tùy theo mức độ vi phạm Cơ quan được phân công quản lý kiến nghị cơ quan có thẩm quyền xử lý vi phạm theo quy định pháp luật hiện hành.

Chương IV TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 13. Tổ chức thực hiện

1. Ủy ban nhân dân cấp tỉnh:

a) Phân công, phân cấp cơ quan quản lý các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ thuộc địa bàn.

b) Chỉ đạo Sở Tài chính và các Sở ban ngành liên quan tham mưu, bố trí nguồn lực, kinh phí triển khai công tác quản lý các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ tại địa phương.

2. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương:

a) Tham mưu với UBND cấp tỉnh quy định cơ quan quản lý các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ thuộc địa bàn quản lý.

b) Chỉ đạo, hướng dẫn việc tổ chức triển khai thực hiện Thông tư này trên địa bàn tỉnh; tập huấn, hướng dẫn cơ quan quản lý được phân công thực hiện nhiệm vụ.

c) Thực hiện báo cáo kết quả thực hiện Thông tư này về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (qua Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản) theo chế độ báo cáo hiện hành.

3. Cơ quan được phân công quản lý các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ:

a) Phổ biến, hướng dẫn về thực hành sản xuất thực phẩm an toàn và tổ chức cho các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ thuộc địa bàn quản lý ký bản cam kết sản xuất thực phẩm an toàn.

b) Xây dựng kế hoạch kiểm tra việc thực hiện nội dung đã cam kết của các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ trình Ủy ban nhân dân các cấp phê duyệt và cấp kinh phí thực hiện.

c) Kiểm tra việc thực hiện nội dung đã cam kết của các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ theo kế hoạch được phê duyệt.

d) Thông báo công khai trên phương tiện thông tin đại chúng địa phương danh sách các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ không chấp hành nội dung cam kết sản xuất thực phẩm an toàn.

d) Lưu trữ có hệ thống các hồ sơ liên quan đến hoạt động kiểm tra việc thực hiện nội dung đã cam kết của các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ.

e) Thực hiện báo cáo kết quả thực hiện Thông tư này về Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (qua Chi cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản) theo chế độ báo cáo hiện hành.

4. Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản có trách nhiệm hướng dẫn thực hiện Thông tư này trong phạm vi cả nước.

5. Các cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ có trách nhiệm chấp hành đầy đủ các nội dung đã cam kết sản xuất thực phẩm an toàn, cung cấp thông tin có liên quan khi có dấu hiệu vi phạm gây mất an toàn thực phẩm và chịu sự kiểm tra của các cơ quan quản lý nhà nước.

Chương V

ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 14. Hiệu lực thi hành

Thông tư này có hiệu lực thi hành từ ngày 10 tháng 02 năm 2015.

Điều 15. Sửa đổi, bổ sung

Trong quá trình tổ chức thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, các đơn vị báo cáo về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (qua Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản) xem xét, sửa đổi, bổ sung./.

Nơi nhận:

- Văn phòng Chính phủ;
- Lãnh đạo Bộ;
- Công báo Chính phủ; Website Chính phủ;
- Các Bộ, Cơ quan ngang Bộ;
- Các Cơ quan Đoàn thể TW;
- Cục kiểm tra văn bản của Bộ Tư pháp;
- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc T.U;
- Các Cục, Vụ, Thanh tra, Văn phòng (Bộ NN&PTNT);
- Sở NN&PTNT các tỉnh, thành phố trực thuộc T.U;
- Lưu: VT, QLCL.



Cao Đức Phát

**ỦY BAN NHÂN DÂN
TỈNH BÌNH ĐỊNH**

Số: 72/ SY-UBND

SAO Y BẢN CHÍNH

Bình Định, ngày 14 tháng 01 năm 2015

Nơi nhận:

- Sở Nông nghiệp và PTNT;
- Sở Công Thương;
- PVP NN, K10;
- Lưu: VT (04).

TL. CHỦ TỊCH

KT. CHÁNH VĂN PHÒNG
PHÓ CHÁNH VĂN PHÒNG



★ Nguyễn Đức Thi



Phụ lục I

MẪU BẢN CAM KẾT SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN TOÀN
(Kèm theo Thông tư số 5/TT-BNNPTNT ngày 27 tháng 12 năm 2014
của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày..... tháng....năm 20...

BẢN CAM KẾT
sản xuất thực phẩm an toàn

Kính gửi:(tên cơ quan được UBND tỉnh/thành phố giao quản lý)

Tôi là:

Số chứng minh thư:..... Ngày cấp:..... Nơi cấp:.....

Chủ cơ sở sản xuất:.....

Địa điểm sản xuất:.....

Địa chỉ liên hệ:.....

Điện thoại:....., Fax: E-mail

Mặt hàng sản xuất:

Nơi tiêu thụ sản phẩm:

Tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm
nêu ở trang 2 của Bản cam kết này trong:

Trồng trọt

Chăn nuôi

Nuôi trồng thủy sản

Khai thác, sản xuất muối

Thu hái, đánh bắt, khai thác nông lâm thủy sản

(Đánh dấu X vào ô ghi tên loại hình cơ sở sản xuất và cam kết thực hiện các
nội dung ở trang sau Bản cam kết).

Nếu có vi phạm, chúng tôi xin hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật.

Bản cam kết này được làm thành 02 bản có giá trị như nhau, cơ quan quản lý giữ 01 bản, cơ sở giữ 01 bản.

Chủ cơ sở sản xuất
(Ký, ghi rõ họ tên)

Quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất ban đầu nhô lê

<p>1. Đối với cơ sở trồng trọt nhô lê (theo Điều 4 Thông tư 51/2014/TT-BNNPTNT)</p> <p>1. Địa điểm sản xuất không nằm trong vùng bị cảnh báo ô nhiễm, không bảo đảm sản xuất thực phẩm an toàn.</p> <p>2. Nguồn nước tưới không ảnh hưởng đến an toàn sản phẩm. Không sử dụng nước bị ô nhiễm, nước thải để rửa, sơ chế sản phẩm.</p> <p>3. Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật phải tuân thủ theo nguyên tắc 4 đúng: đúng thuốc, đúng liều lượng và nồng độ, đúng lúc, đúng cách; tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất thuốc; đọc kỹ nhãn thuốc trước khi sử dụng.</p> <p>4. Sử dụng phân bón có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đúng liều lượng, đúng cách theo hướng dẫn sử dụng ghi trên bao bì, tài liệu hướng dẫn sử dụng hoặc hướng dẫn của cán bộ kỹ thuật trồng trọt, cán bộ khuyến nông; Sử dụng phân hữu cơ đã được ủ hoai mục.</p> <p>5. Có trang thiết bị, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng, phương tiện phù hợp để sản xuất, thu hoạch, bảo quản và vận chuyển, bảo đảm không gây độc hại, không gây ô nhiễm cho thực phẩm.</p> <p>6. Người sản xuất được phô biến, hướng dẫn về thực hành sản xuất thực phẩm an toàn.</p> <p>7. Vỏ bao gói thuốc bảo vệ thực vật, phân bón phải được thu gom trong các vật chứa kín, đúng nơi quy định để chờ xử lý hoặc tiêu hủy tránh gây ô nhiễm cho sản phẩm và khu vực sản xuất.</p> <p>8. Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và cung cấp được thông tin liên quan đến việc mua bán sản phẩm.</p>	<p>2. Đối với cơ sở chăn nuôi nhô lê (theo Điều 5 Thông tư 51/2014/TT-BNNPTNT)</p> <p>1. Chuồng nuôi phải tách biệt với nhà ở, dễ vệ sinh, khử trùng tiêu độc; phải có nơi để chứa, ú chất thải rắn, có hố để xử lý chất thải lỏng, đảm bảo vệ sinh thú y, vệ sinh môi trường.</p> <p>2. Giống vật nuôi có nguồn gốc rõ ràng, khỏe mạnh, được tiêm phòng các bệnh theo hướng dẫn của cán bộ chăn nuôi, thú y.</p> <p>3. Thức ăn và nước uống dùng trong chăn nuôi phải bảo đảm không gây độc hại cho vật nuôi và người sử dụng sản phẩm động vật.</p> <p>4. Thuốc thú y, hóa chất, chế phẩm sinh học dùng trong chăn nuôi phải theo hướng dẫn sử dụng ghi trên bao bì, tài liệu hướng dẫn sử dụng hoặc hướng dẫn của cán bộ chăn nuôi thú y, cán bộ khuyến nông.</p> <p>5. Người chăn nuôi được phô biến, hướng dẫn về thực hành sản xuất thực phẩm an toàn.</p> <p>6. Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và cung cấp được thông tin liên quan đến việc mua bán sản phẩm.</p>
<p>3.Đối với cơ sở nuôi trồng thủy sản nhô lê (theo Điều 6 Thông tư 51/2014/TT-BNNPTNT)</p> <p>1. Bảo đảm các điều kiện về địa điểm, nguồn nước để nuôi trồng thủy sản an toàn thực phẩm.</p> <p>2. Sử dụng giống thủy sản khỏe mạnh, có nguồn gốc rõ ràng.</p> <p>3. Thức ăn dùng cho nuôi trồng thủy sản phải bảo đảm không gây hại cho thủy sản nuôi và người sử dụng sản phẩm thủy sản. Không sử dụng chất thải của động vật và của con người để nuôi thủy sản.</p> <p>4. Thuốc thú y, hóa chất, chế phẩm sinh học, chất xử lý cải tạo môi trường dùng trong nuôi trồng thủy sản phải theo hướng dẫn sử dụng ghi trên bao bì, tài liệu hướng dẫn sử dụng hoặc hướng dẫn của cán bộ kỹ thuật nuôi trồng thủy sản, cán bộ khuyến nông.</p> <p>5. Nước ao nuôi phải được xử lý trước khi xả thải ra môi trường xung quanh nếu thủy sản bị bệnh trong quá trình nuôi. Bùn thải từ ao nuôi phải được thu gom, xử lý không ảnh hưởng đến môi trường xung quanh.</p> <p>6. Thủy sản nuôi khi thu hoạch phải được bảo quản, vận chuyển bằng thiết bị, dụng cụ phù hợp, bảo đảm không gây độc hại, không gây ô nhiễm cho thực phẩm.</p> <p>7. Người nuôi trồng thủy sản được phô biến, hướng dẫn về thực hành sản xuất thực phẩm an toàn.</p> <p>8. Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và cung cấp được thông tin liên quan đến việc mua bán sản phẩm.</p>	<p>4. Đối với cơ sở sản xuất, khai thác muối nhô lê (theo Điều 7 Thông tư 51/2014/TT-BNNPTNT)</p> <p>1. Địa điểm sản xuất, khai thác muối nằm trong vùng quy hoạch của địa phương, có hệ thống giao thông vận chuyển muối.</p> <p>2. Có hệ thống kênh bảo đảm việc cấp nước mặn cho sản xuất, tiêu thoát nước mưa và không gây nhiễm mặn môi trường xung quanh.</p> <p>3. Nguồn nước biển và nguồn nước mặn sử dụng để sản xuất muối không bị ô nhiễm, bảo đảm an toàn thực phẩm.</p> <p>4. Không sử dụng chung hệ thống cấp nước biển cho đồng muối với hệ thống thoát nước thải sinh hoạt hoặc nước thải của các công trình khác.</p> <p>5. Có trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện để sản xuất, thu hoạch, vận chuyển và bảo quản muối phù hợp, bảo đảm không gây ô nhiễm vào muối.</p> <p>6. Người sản xuất, khai thác muối được phô biến, hướng dẫn về thực hành sản xuất thực phẩm an toàn.</p> <p>7. Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và cung cấp được thông tin liên quan đến việc mua bán sản phẩm.</p>
<p>5. Đối với cơ sở thu hái, đánh bắt khai thác nông lâm thủy sản nhô lê (theo Điều 8 Thông tư 51/2014/TT-BNNPTNT)</p> <p>1. Có trang thiết bị, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng, phương tiện phù hợp để thu hái, đánh bắt, khai thác, bảo quản và vận chuyển sản phẩm, đảm bảo không gây độc hại, không gây ô nhiễm cho thực phẩm.</p> <p>2. Sản phẩm thu hái, đánh bắt, khai thác phải được bảo quản phù hợp với tính chất của từng loại sản phẩm: tươi, sống, sơ chế, đông lạnh, sản phẩm khô. Trường hợp có sử dụng phụ gia, hóa chất trong bảo quản, xử lý sản phẩm phải theo đúng hướng dẫn loại dùng cho thực phẩm, có bao bì, nhãn mác, nguồn gốc xuất xứ rõ ràng (quy định tại Thông tư 27/2012/TT-BYT ngày 30/11/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm).</p> <p>3. Người thu hái, đánh bắt, khai thác, bảo quản, vận chuyển sản phẩm được phô biến, hướng dẫn về thực hành sản xuất thực phẩm an toàn.</p> <p>4. Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và cung cấp được thông tin liên quan đến việc mua bán sản phẩm.</p>	

Phụ lục II
**MẪU BIÊN BẢN KIỂM TRA VIỆC THỰC HIỆN
CAM KẾT SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN TOÀN
ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU NHỎ LẺ**
(Kèm theo Thông tư số 51/2014/TT-BNNPTNT ngày 27 tháng 12 năm 2014
của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn)

(TÊN CƠ QUAN KIỂM TRA) CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

BIÊN BẢN KIỂM TRA
**Việc thực hiện cam kết sản xuất thực phẩm an toàn
đối với cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ**

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:

2. Địa chỉ:

3. Số điện thoại:

Số Fax (*nếu có*):

4. Mã số (*nếu có*):

5. Mật hàng sản xuất:

6. Cơ sở đã cam kết thực hiện đầy đủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong:

Trồng trọt

Chăn nuôi

Nuôi trồng thủy sản

Khai thác, sản xuất muối

Thu hái, đánh bắt, khai thác nông lâm thủy sản

7. Số lao động trực tiếp sản xuất:

8. Ngày kiểm tra:

9. Thành phần Đoàn kiểm tra:

1)

2)

10. Đại diện cơ sở:

1)

2)



II. ĐÁNH GIÁ VIỆC THỰC HIỆN CAM KẾT SẢN XUẤT THỰC PHẨM AN TOÀN:

TT	Nội dung cam kết	Điều, khoản tham chiếu tại Thông tư 51/2014/TT- BNNPTNT	Kết quả thực hiện		Điễn giải lý do không đạt và yêu cầu khắc phục
			Đạt	Không đạt	
I	Thực hiện đầy đủ các điều kiện bao đảm an toàn thực phẩm trong ...	Khoản...Điều...			
		Khoản...Điều...			
II	Thực hiện đầy đủ các điều kiện bao đảm an toàn thực phẩm trong ...	Khoản...Điều...			
III					

III. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:

IV. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

V. KẾT LUẬN KIỂM TRA:

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC KIỂM TRA
(Ký, ghi rõ họ tên)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN KIỂM TRA
(Ký, ghi rõ họ tên)