



CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

**QCVN :2008/BNNPTNT**

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA**

**KHO LẠNH THỦY SẢN - ĐIỀU KIỆN  
ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

*National technical regulation  
Cold store for fishery product – Conditions for food safety*

**( DỤ THẢO 4 )**

**HÀ NỘI – 2008**

**Lời nói đầu**

QCVN :2008/BNNPTNT do Viện nghiên cứu hải sản biên soạn, Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường trình duyệt và được ban hành theo quyết định số: /2008/QĐ-BNNPTNT ngày tháng năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

# Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm

*Cold store for fishery product – Conditions for food safety*

## 1. QUY ĐỊNH CHUNG

### 1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định những điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với kho lạnh thương mại thủy sản dùng để bảo quản sản phẩm thủy sản đông lạnh.

### 1.2. Đối tượng áp dụng

**1.2.1.** Quy chuẩn này áp dụng cho tất cả các tổ chức, cá nhân sử dụng kho lạnh để hoạt động kinh doanh, dịch vụ bảo quản thủy sản.

**1.2.2.** Quy chuẩn này không áp dụng cho kho lạnh nằm trong dây chuyền sản xuất của nhà máy chế biến thủy sản đông lạnh.

### 1.3. Giải thích từ ngữ

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

**1.3.1.** Kho lạnh: toà nhà được cách nhiệt gồm một hoặc nhiều phòng, được làm lạnh nhân tạo để bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ quy định.

**1.3.2.** Kho lạnh thương mại thủy sản: Kho lạnh chuyên dùng để bảo quản sản phẩm thủy sản đông lạnh với mục đích thương mại.

**1.1.3.** Phòng đệm: Phòng lạnh trung gian nhằm giảm sự thất thoát nhiệt của kho lạnh.

## 2. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

### 2.1. Địa điểm

**2.1.1.** Được xây dựng ở nơi cao ráo, không bị ngập hoặc đọng nước, thuận tiện về giao thông, xa các nguồn gây ô nhiễm;

**2.1.2.** Có đủ nguồn cung cấp điện ổn định đảm bảo cho sản xuất;

**2.1.3.** Có đủ nguồn nước sạch đáp ứng yêu cầu vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế.

## **2.2. Bố trí mặt bằng và kết cấu**

**2.2.1.** Có mặt bằng đủ rộng cả trong lẫn ngoài, được bố trí thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm, tránh được khả năng gây nhiễm chéo cho sản phẩm; Nền kho lạnh, phòng đệm cao 0,8-1,4 m so với mặt bằng quanh kho, chiều rộng tối thiểu của phòng đệm là 5 m;

**2.2.2.** Có tường bao ngăn cách giữa cơ sở với bên ngoài;

**2.2.3.** Kho lạnh có kết cấu vững chắc, có mái che không dột, được cách nhiệt tốt;

**2.2.4.** Trần và tường của kho lạnh, phòng đệm và phòng thay bao bì, đóng gói lại

( nếu có ) được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không bị ăn mòn, không ngấm nước, cách nhiệt tốt; có bề mặt nhẵn, màu sáng; được cấu tạo để làm vệ sinh, khử trùng;

**2.2.5.** Nền của kho lạnh, phòng đệm, phòng thay bao bì, đóng gói lại (nếu có) phải đảm bảo phẳng, chịu tải trọng, không trơn trượt;

**2.2.6.** Cửa của kho lạnh, phòng đệm được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không ngấm nước, cách nhiệt tốt, có bề mặt nhẵn, được cấu tạo để làm vệ sinh, khử trùng; khi đóng cửa phải đảm bảo kín; các tấm màng che tại cửa kho lạnh được làm bằng vật liệu phù hợp;

**2.2.7.** Kho lạnh được thiết kế sao cho khi xả băng, nước từ giàn lạnh, trên trần kho, nền kho được chảy hết ra ngoài;

**2.2.8.** Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng phải được thiết kế, cấu tạo thuận tiện đảm bảo ngăn chặn, hạn chế khí nóng và hơi nước vào kho lạnh, hạn chế dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng;

**2.2.9.** Phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế, bố trí phù hợp đảm bảo vệ sinh an toàn;

## **2.3. Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển**

**2.3.1.** Thiết bị làm lạnh phải có công suất đủ để bảo quản sản phẩm ở nhiệt độ cần thiết và ổn định, kể cả khi kho chứa hàng đạt mức tối đa; Môi chất làm lạnh là loại môi

chất được phép sử dụng, không ảnh hưởng đến môi trường;

**2.3.2.** Các thiết bị áp lực chứa môi chất lạnh, ống dẫn, thiết bị trao đổi nhiệt phải đảm bảo an toàn, không bị rò rỉ và phải kiểm định theo qui định.

**2.3.3.** Giá kê hàng được làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, không ngấm nước, có cấu trúc chắc chắn, được thiết kế thuận tiện cho việc bốc dỡ, dễ làm vệ sinh;

**2.3.4.** Thiết bị nâng hàng, bốc dỡ hàng, phương tiện vận chuyển được sử dụng trong kho lạnh phải được làm bằng vật liệu phù hợp, không rò rỉ dầu, không có nguồn gây ô nhiễm, có cấu trúc chắc chắn, được thiết kế thuận tiện cho việc bốc dỡ, vận chuyển, dễ làm vệ sinh, khử trùng;

**2.3.5.** Có nhiệt kế tự ghi được lắp đặt ở nơi dễ nhìn, dễ đọc, nhiệt kế có độ chính xác  $0,5^{\circ}\text{C}$ . Đầu cảm biến của nhiệt kế được bố trí ở vị trí có nhiệt độ cao nhất trong kho; Nhiệt kế phải định kỳ kiểm định hoặc hiệu chuẩn.

**2.3.6.** Trong kho lạnh phải có thiết bị an toàn lao động: đèn báo hiệu, chuông báo động đặt ở vị trí thích hợp.

## **2.4. Hệ thống chiếu sáng**

**2.4.1.** Trang bị hệ thống chiếu sáng đủ sáng cho mọi hoạt động xếp dỡ, vận chuyển sản phẩm, ánh sáng đạt cường độ 200 lux trong kho và 220 lux tại phòng bao gói lại và phòng đệm;

**2.4.2.** Đèn chiếu sáng trong kho lạnh, phòng bao gói lại và phòng đệm phải đảm bảo an toàn và có chụp bảo vệ.

## **2.5. Bảo quản thủy sản trong kho lạnh**

**2.5.1.** Sản phẩm thủy sản đông lạnh trước khi đưa vào bảo quản ở kho lạnh phải đạt nhiệt độ  $-18^{\circ}\text{C}$  ở tâm sản phẩm, được bao gói phù hợp và ghi nhãn theo quy định;

**2.5.2.** Trong điều kiện bảo quản sản phẩm thủy sản, nhiệt độ kho lạnh phải đạt ổn định ở  $-20^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ; nhiệt độ tâm sản phẩm phải đạt  $-18^{\circ}\text{C}$  hoặc thấp hơn;

**2.5.3.** Không bảo quản thủy sản lẫn với các thực phẩm khác, trường hợp cá biệt nếu bảo quản thực phẩm khác trong kho lạnh thủy sản thì các thực phẩm này phải được bao gói kín, xếp lô riêng và không là nguồn lây nhiễm cho thủy sản;

**2.5.4.** Phải có hệ thống quản lý, theo dõi việc sắp xếp hàng hoá để sản phẩm trong

kho được nhận dạng dễ dàng;

**2.5.5.** Khi xếp hàng hoá trong kho lạnh, để không khí lạnh được lưu thông tốt phải đảm bảo khoảng cách tối thiểu giữa hàng hoá với sàn là 15 cm, còn với tường, với trần, với giàn lạnh và với quạt gió là 50 cm; thể tích từng lô hàng phải thích hợp, có lối đi bảo đảm thuận tiện cho người và phương tiện khi xếp dỡ hàng.

## **2.6. Bốc dỡ vận chuyển hàng hoá ra vào kho lạnh**

**2.6.1.** Quá trình bốc dỡ và vận chuyển sản phẩm ra hoặc vào kho lạnh phải sử dụng thiết bị phù hợp để bốc dỡ, vận chuyển sản phẩm nhẹ nhàng, nhanh chóng, tránh ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm và tránh sự tăng nhiệt độ trong kho;

**2.6.2.** Đối với xe lạnh dùng để chuyên chở sản phẩm thuỷ sản phải có nhiệt kế theo dõi nhiệt độ và đảm bảo nhiệt độ không khí bên trong đạt  $-18^{\circ}\text{C}$  hoặc thấp hơn;

## **2.7. Vệ sinh**

**2.7.1.** Yêu cầu về dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng

a. Trang bị đủ về số lượng, đúng chủng loại các phương tiện chuyên dùng để làm vệ sinh và khử trùng cho kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại sản phẩm;

b. Các hoá chất tẩy rửa, khử trùng phải được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y Tế;

c. Các dụng cụ làm vệ sinh sau mỗi lần sử dụng phải được làm vệ sinh sạch sẽ và để đúng nơi quy định.

**2.7.2.** Vệ sinh cá nhân

a. Phải có đủ tiêu chuẩn về sức khỏe, không mắc các bệnh truyền nhiễm, người làm việc ở khâu tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm (tiếp nhận, vận chuyển, bao gói sản phẩm) phải được khám sức khỏe định kỳ 1 lần/1 năm theo quy định của Bộ Y tế;

b. Phải có kiến thức và chấp hành tốt các quy định về đảm bảo chất lượng và vệ sinh an toàn thực phẩm;

c. Trang bị đủ bảo hộ lao động cần thiết và đảm bảo vệ sinh: quần áo chống lạnh, mũ, ủng, găng tay, khẩu trang.

**2.7.3.** Vệ sinh, khử trùng kho lạnh

a. Cơ sở phải xây dựng chương trình làm vệ sinh, khử trùng cho kho lạnh, phòng đệm, phòng bao gói lại sản phẩm, phương tiện kê xếp và vận chuyển hàng;

b. Kho lạnh phải được làm vệ sinh, khử trùng ít nhất 1lần/năm; nền của kho lạnh thường xuyên được làm sạch để tránh trơn trượt; phòng đệm, phòng bao gói lại sản phẩm phải được làm vệ sinh sạch sẽ sau mỗi ngày làm việc;

c. Cơ sở kho lạnh phải có biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn động vật gây hại .

## **2.8. Hồ sơ sản phẩm và vệ sinh an toàn**

**2.8.1.** Cơ sở phải lập hồ sơ quản lý theo dõi nguồn gốc, xuất xứ lô hàng, chế độ bảo quản (nhiệt độ, thời gian bảo quản, diễn biến nhiệt độ trong quá trình bảo quản); Sự cố và các biện pháp khắc phục sự cố;

**2.8.2.** Cơ sở phải lập hồ sơ làm vệ sinh, khử trùng kho lạnh, trang thiết bị vận chuyển, phương tiện kê xếp hàng;

2.8.3. Hồ sơ quản lý vệ sinh an toàn phải được cơ sở lưu giữ và xuất trình khi có yêu cầu. Thời gian lưu giữ hồ sơ quản lý là 2 năm.

## **3. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ**

### **3.1. Chứng nhận hợp quy**

3.1.1. Cơ sở kho lạnh thủy sản phải thực hiện chứng nhận hợp quy về điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo Quyết định số 24/2007/QĐ-BKHCHN ngày 28 tháng 9 năm 2007 “Quy định về hoạt động chứng nhận hợp chuẩn, chứng nhận hợp quy, công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy”.

3.1.2. Tổ chức chứng nhận sự phù hợp được thành lập và hoạt động theo Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 về “Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật” và được Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chỉ định tiến hành chứng nhận hợp quy cơ sở kho lạnh thủy sản.

**3.1.3.** Phương thức đánh giá, chứng nhận cơ sở kho lạnh thủy sản hợp quy thực hiện theo hướng dẫn của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

### **3.2. Công bố hợp quy**

**3.2.1.** Cơ sở kho lạnh thủy sản được chứng nhận hợp quy 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.

**3.2.2.** Việc công bố hợp quy thực hiện theo quy định tại Điều 14 Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 “Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật”.

### **3.3. Giám sát chế tài**

**3.3.1.** Cơ sở kho lạnh thủy sản và Tổ chức chứng nhận 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 địa phương.

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

### **3.4. Tổ chức thực hiện**

**3.4.1.** Chủ cơ sở kho lạnh thủy sản được quy định trong 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.

**3.4.2.** Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tổ chức chỉ đạo các đơn vị chức năng phổ biến, hướng dẫn và thực hiện Quy chuẩn kỹ thuật này.

**3.4.3.** 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.

---