

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

**DỰ THẢO**

**QCVN 01xxx : 2012/BNNPTNT**

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA**

**VỀ CƠ SỞ XAY, XÁT THÓC, GẠO**

***National technical regulation on grinding facility, milled of paddy and rice***

**HÀ NỘI - 2012**

**Lời nói đầu**

|  |
| --- |
| QCVN 01xxx : 2012/BNNPTNN do *Ban kỹ thuật Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về cơ sở xay, xát thóc gạo* biên soạn, Cục Chế biến, Thương mại nông lâm thủy sản và Nghề muối trình duyệt và được ban hành kèm theo Thông tư số /2012/TT-BNNPTNT ngày tháng năm 2012 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. |

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA**

**VỀ CƠ SỞ XAY, XÁT THÓC, GẠO**

*National technical regulation on grinding facility, milled of paddy and rice*

**1. QUY ĐỊNH CHUNG**

**1.1. Phạm vi điều chỉnh**

Quy chuẩn này quy định các yêu cầu kỹ thuật, đối với các cơ sở xay, xát thóc gạo phục vụ xuất khẩu gạo.

**1.2. Đối tượng áp dụng**

Quy chuẩn này áp dụng đối với các cơ quan, tổ chức, cá nhân sử dụng cơ sở xay, xát thóc gạo để hoạt động phục vụ xuất khẩu gạo,

**1.3. Giải thích từ ngữ**

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

**1.3.1.** **Thóc** là hạt lúa chưa bóc vỏ trấu.

**1.3.2.** **Gạo** là phần còn lại của hạt thóc thuộc các giống lúa (Oryza sativa.L) sau khi đã tách bỏ hết vỏ trấu, tách một phần hay toàn bộ cám và phôi.

**1.3.3.** **Gạo lứt** là phần còn lại của thóc sau khi đã bóc hết vỏ trấu.

**2. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT**

**2.1 Yêu cầu thiết bị kỹ thuật**

**2.1.1** **Bộ phận phân tích**

Phải có các thiết bị phân tích thử nghiệm chuyên dùng đối với các chỉ tiêu về độ ẩm, tạp chất, hạt trong nguyên, hạt bệnh, hạt xanh non, thiết bị xay, xát thí nghiệm… để phân loại lúa nhằm kiểm tra phân tích nguyên liệu đầu vào.

Thiết bị và dụng cụ phân tích chính bao gồm:

- Cân phân tích;

- Cân kỹ thuật độ chính xác đến 0,01g;

- Tủ sấy điều chỉnh được nhiệt độ theo yêu cầu;

- Kính phóng đại từ 5 đến 12 lần

- Bình hút ẩm;

- Cối hoặc máy nghiền mẫu (kể cả Thiết bị nghiền ướt, thiết bị nghiền nhỏ);

- Máy chọn hạt hoặc dụng cụ tách hạt hoặc bộ sàng kim loại

- Máy quang phổ có khả năng đo độ hấp thụ ở các bước sóng yêu cầu;

- Thiết bị chiết Soxhlet;

- máy đo pH, nồi cách thủy, bình định mức, các ống pipet;

- Dụng cụ đo độ trắng bạc;

- Dụng cụ chia mẫu hoặc bay và khay chia mẫu;

- Dụng cụ đo kích thước hạt MK- 02 (grain shape tester);

**2.1.2** **Máy sấy công nghiệp:** bao gồm các loại máy sấy dạng tháp hoặc loại máy sấy vỉ ngang có khả năng xử lý độ ẩm của lúa đạt theo yêu cầu kỹ thuật.

**2.1.3** **Hệ thống máy xay, xát**: phải có sàng để loại bỏ tạp chất, thiết bị tách vỏ trấu, máy tách vỏ trấu khỏi gạo lức, sàng phân loại thóc gạo, thiết bị xát bóc cám (xát trắng), máy tách sạn đá, cụ thể:

- Thiết bị làm sạch

- Thiết bị bóc vỏ trấu

- Thiết bị tách trấu

- Thiết bị tách thóc

- Thiết bị tách sạn

- Thiết bị xát bóc cám (xát trắng),

**2.1.4** **Dây chuyền máy đánh bóng, phân loại, máy tách mầu và phối trộn**: Phải đảm bảo làm sạch và đánh bóng được bề mặt gạo, đồng thời có thiết bị tách tấm, phân loại, tách mầu và phối trộn gạo theo yêu cầu. gồm các thiết bị sau:

- Thiết bị đánh bóng

- Thiết bị sấy để điều chỉnh độ ẩm của gạo đạt theo yêu cầu kỹ thuật.

- Thiết bị phân loại

- Thiết bị tách tấm

- Hệ thống phối trộn

- Thiết bị tách mầu

**2.1.5** **Dây chuyền đóng gói gồm các thiết bị:**

- Thiết bị định lượng gồm: Có bồn chứa sản phẩm và cân,

- Thiết bị bao gói: gồm hệ thống băng tải, thiết bị đóng bao đảm bảo yêu cầu bảo quản sản phẩm hàng hóa.

**2.2 Yêu cầu cơ sở hạ tầng**

**2.2.1** Mặt bằng của cơ sở chế biến phải đảm bảo đủ rộng để bố trí được dây chuyền xay, xát thóc, gạo có công suất tối thiểu 10 tấn thóc/giờ, đáp ứng đúng yêu cầu kỹ thuật về quy trình công nghệ chế biến thóc gạo,.

**2.2.2** Địa điểm cơ sở xay, xát thóc gạo phải thuận tiện giao thông, có hệ thống đường vận chuyển tốt, có đủ năng lực cho việc bốc xếp, xuất nhập thóc gạo.

**3. YÊU CẦU VỀ VỆ SINH ĐỐI VỚI CƠ SỞ XAY XÁT**

**3.1 Về địa điển Cơ sở xay, xát thóc gạo:**

- Xa nguồn gây ô nhiễm

- Xa khu vực dễ bị ứ nước, ngập lụt, (nếu không phải có biện pháp bảo vệ, phòng ngừa tránh ngập úng).

**- Đường nội bộ trong cơ sở phải được xây dựng bảo đảm tiêu chuẩn vệ sinh, có** cống rãnh thoát nước tốt, khép kín, không gây ô nhiễm, bảo đảm vệ sinh.

**3.2** **Xử lý vệ sinh nhà xưởng:**

- Vệ sinh trong nhà xưởng: Thường xuyên vệ sinh trần, tường, các cửa ra vào, cửa thông gió, các ống thông gió.

- Vệ sinh bên ngoài nhà xưởng: Quét dọn sạch khu vực xung quanh khu nhà xưởng sản xuất và hệ thống thoát nước.

**3.3 Hệ thống thông gió:**

**Có** Hệ thống thông gió tự nhiên và cưỡng bức đảm bảo thông thoáng trong xưởng, an toàn vệ sinh môi trường cho cơ sở sản xuất.

**3.4 Hệ thống chiếu sáng:**

- Đủ ánh sáng phục vụ cho sản xuất

- Nguồn sáng phải được che chắn an toàn để tránh bị vỡ và bảo đảm trong trường hợp vỡ, các mảnh vỡ không rơi vào sản phẩm.

**3.5 Hệ thống thu gom và xử lý chất thải**

- Trong xưởng và toàn bộ khu vực sản xuất phải bố trí thùng chứa rác ở nơi thuận tiện.

- Phải có hệ thống thu gom và xử lý rác thường xuyên.

**3.6 Hệ thống nhà vệ sinh**

- Hệ thống nhà vệ sinh phải có đầy đủ thiết bị bảo đảm vệ sinh và có bồn rửa tay, được bố trí ở nơi thuận tiện, cách ly với khu vực sản xuất. Trung bình tối thiểu 25 người phải có 01 nhà vệ sinh.

- Khu vực vệ sinh phải có hệ thống chiếu sáng và hệ thống thông gió, hệ thống thoát nước dễ dàng loại bỏ chất thải và bảo đảm vệ sinh. Nhà vệ sinh phải được xây dựng sao cho hướng gió chính không thổi từ khu vực nhà vệ sinh sang khu vực sản xuất.

**4. PHÒNG CHỐNG CHÁY NỔ, BÃO LỤT VÀ AN TOÀN LAO ĐỘNG**

**4.1 Yêu cầu về phòng chống cháy nổ đối với cơ sở xay xát thóc gạo**

- Có nội quy về phòng cháy chữa cháy.

- Có phương án phòng chống cháy nổ, phòng cháy chữa cháy và lực lượng ứng cứu khi có tình huống xảy ra. Trang bị, tổ chức công tác phòng chống cháy nổ theo Nghị định số 35/2003/NĐ-CP ngày 04/4/2003 của Chính phủ và Thông tư 04/2004/TT-BCA ngày 31/3/2004 của Bộ Công an.

**4.2 Yêu cầu về phòng chống bão lụt đối với cơ sở xay xát thóc gạo**

- Có nội quy về phòng chống bão lụt.

- Có phương án phòng chống bão lụt và lực lượng ứng cứu khi có tình huống xảy ra.

- Có trang bị phương tiện phòng chống bão lụt

**4.3 Yêu cầu về an toàn lao động đối với cơ sở xay xát thóc gạo**

- Cán bộ, nhân viên kho bảo quản được trang bị đầy đủ trang thiết bị bảo hộ lao động theo đúng quy định, được đào tạo về an toàn điện và vận hành máy móc, thiết bị.

**-** Có phòng riêng để nhân viên thay trang phục bảo hộ lao động trước khi vào làm việc.

**5. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ**

**5.1.** Quy chuẩn này được công bố là cơ sở cho các đơn vị sử dụng cơ sở xay, xát thóc gạo thực hiện, áp dụng cho đầu tư và xây dựng các cơ sở xay, xát thóc gạo phục vụ xuất khẩu, đồng thời phục vụ cho đăng ký, chứng nhận đảm bảo đủ điều kiện xuất khẩu gạo cho doanh nghiệp.

**5.2**. Nội dung quy định của Quy chuẩn này là tiêu chí để các cơ quan quản lý nhà nước kiểm tra, đánh giá sự phù hợp của điều kiện đảm bảo xuất khẩu gạo của các cơ sở chế biến gạo xuất khẩu

**5.3**. Tổ chức, cá nhân kinh doanh xuất khẩu gạo trong nước phải chịu sự quản lý theo quy định tại Khoản 6 của Quy chuẩn này.

**6. TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

Cục Chế biến, thương mại nông lâm thuỷ sản và nghề muối, phối hợp với các cơ quan chức năng, các địa phương (có các cơ sở xay, xát thóc gạo đang hoạt động phục vụ để xuất khẩu gạo) hướng dẫn và kiểm tra việc thực hiện.

Căn cứ tình hình cụ thể trong quá trình thực hiện, để nâng cao chất lượng xay, xát thóc gạo, các doanh nghiệp, các tổ chức cá nhân thông qua Cục Chế biến, Thương mại nông lâm thủy sản và nghề muối sẽ kiến nghị Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi khi cần thiết.