

BÁO CÁO QUÁ TRÌNH XÂY DỰNG DỰ THẢO QUY CHUẨN QUỐC GIA

Cơ sở chế biến thực phẩm có nguồn gốc động vật – Yêu cầu bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm

1. Lập danh mục và nghiên cứu các tài liệu căn cứ tham chiếu xây dựng

Từ tháng 01/2018 - 03/2018, Ban soạn thảo đã thu thập và nghiên cứu các tài liệu liên quan lĩnh vực chế biến thực phẩm có nguồn gốc động vật trên cạn, cụ thể như sau:

- Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010;
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;
- Nghị định số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ Quy định điều kiện đầu tư kinh doanh về bảo vệ và kiểm dịch thực vật; giống cây trồng; nuôi động vật rừng thông thường; chăn nuôi; thủy sản; thực phẩm;
- Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 của Bộ Y tế Quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15/6/2015 của Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm;
- QCVN 01:2009/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống;
- QCVN 02:2009/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sinh hoạt;
- QCVN 12-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;
- QCVN 12-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;
- QCVN 12-3:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;
- QCVN 12-4:2015/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ làm bằng thủy tinh, gốm, sứ và tráng men tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;
- QCVN 22:2016/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chiếu sáng – Mức cho phép chiếu sáng nơi làm việc;
- CAC/RCP 1-1969 (TCVN 5603 : 2008) Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm;
- CAC/RCP 23-1979 (TCVN 5542 : 2008) Quy phạm thực hành vệ sinh đối với thực phẩm đồ hộp axit thấp và axit thấp đã axit hóa;

- CAC/RCP 68-2009 (TCVN 9777 : 2013) Quy phạm thực hành giảm nhiễm Hydrocacbon thơm đa vòng (PAH) trong thực phẩm do quá trình sấy trực tiếp và quá trình xông khói;

- Quy định (EC) số 852/2004 ngày 29/4/2004 Về vệ sinh thực phẩm.

Trong tháng 9/2018, Ban soạn thảo đã nghiên cứu thêm văn bản mới Nghị định số 123/2018/NĐ-CP ngày 17/9/2018 của Chính phủ Sửa đổi, bổ sung một số Nghị định quy định về điều kiện đầu tư, kinh doanh trong lĩnh vực nông nghiệp.

Trên cơ sở nghiên cứu tài liệu, đề cương xây dựng quy chuẩn kỹ thuật, Ban soạn thảo giải thích, làm rõ thêm một số nội dung định hình quá trình khảo sát, thiết kế, xây dựng quy chuẩn như sau:

a) Xác định phạm vi điều chỉnh QCVN

Theo phân công quản lý an toàn thực phẩm nêu tại Phụ lục III, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018, các sản phẩm chế biến có nguồn gốc động vật trên cạn thuộc phạm vi quản lý của Bộ NN&PTNT bao gồm 03 nhóm sản phẩm, viện dẫn cụ thể như sau:

1. Sản phẩm chế biến từ thịt và phụ phẩm ăn được của gia súc, gia cầm (khô, hun khói, đồ hộp, xử lý nhiệt, ướp muối, collagen, gelatin,...).
2. Sản phẩm phối chế có chứa thịt (giò, chả, nem, Lạp sườn, salami, xúc xích, jambông, pa tê, thịt bao bột, tằm bột, ngâm dầu, súp, nước ép, nước chiết,...)
3. Trứng động vật trên cạn và lưỡng cư đã sơ chế, chế biến (bóc vỏ, nghiền bột, xử lý nhiệt, muối, ngâm ướp thảo dược,...); các loại thực phẩm phối chế có chứa trứng, bột trứng.

b) Xác định loại hình quá trình chế biến

Quy chuẩn kỹ thuật “*Cơ sở chế biến thực phẩm có nguồn gốc động vật - Yêu cầu bảo đảm an toàn thực phẩm*” theo đề cương phê duyệt là loại **quy chuẩn kỹ thuật về quá trình**, quy định các yêu cầu bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến. Vì vậy, việc xác định các loại hình quá trình chế biến là hoạt động cần thiết để xem xét, hoạch định quá trình khảo sát, thiết kế, xây dựng các yêu cầu kỹ thuật phù hợp phạm vi điều chỉnh của quy chuẩn.

Căn cứ nhóm sản phẩm chế biến có nguồn gốc động vật trên cạn, Ban soạn thảo lập danh mục các loại hình quá trình chế biến tương ứng từng nhóm sản phẩm cụ thể như sau:

Sản phẩm CB có nguồn gốc động vật trên cạn theo Nghị định số 15/2018/NĐ-CP thuộc phạm vi điều chỉnh QCVN	Quá trình lên men; ngâm, ủ	Quá trình xông khói	Quá trình đóng hộp	Quá trình xử lý nhiệt (sấy, hấp, luộc, chiên rán, nướng, hầm, cô đặc, thanh trùng, tiệt trùng,...)	Quá trình phối chế/phối trộn độc lập ^(*)
1. Sản phẩm chế biến từ thịt và phụ phẩm ăn được của gia súc, gia cầm (khô, hun khói, đồ hộp, xử lý nhiệt, ướp muối, collagen, gelatin,...)	Thịt ngâm mắm đường; thịt ngâm chua ngọt; ...	Thịt ba rọi xông khói; giò heo xông khói; Thăn heo xông khói,...	Thịt heo, bò, gà đóng hộp,...	Thịt gà sấy; thịt heo sấy; thịt đông;...	Thịt ướp muối
2. Sản phẩm phối chế có chứa thịt (giò, chả, nem, Lạp sườn, salami, xúc xích, jăm bông, pa tê, thịt bao bột, tằm bột, ngâm dầu, súp, nước ép, nước chiết,...)	Nem chua	Jăm bông xông khói; xúc xích xông khói; Lạp sườn xông khói, ...	Pate gan đóng hộp; pate thịt đóng hộp,...	Xúc xích thanh trùng; xúc xích tiệt trùng, chả, giò; nem nướng; tép mỡ rán; thịt xá xíu,...	Lạp sườn; xúc xích; chả viên; hoành thánh,...
3. Trứng động vật trên cạn và lưỡng cư đã sơ chế, chế biến (bóc vỏ, nghiền bột, xử lý nhiệt, muối, ngâm ướp thảo dược,...); các loại thực phẩm phối chế có chứa trứng, bột trứng.	Trứng muối; trứng ngâm thảo dược; trứng bách thảo;...	\	\	Bột trứng; trứng luộc; mắm chung trứng; tàu hủ trứng	\

Chú thích: ^(*) không có quá trình lên men, ngâm, ủ; xông khói; đóng hộp; xử lý nhiệt tiếp theo sau.

2. Khảo sát thực tế tại một số cơ sở thuộc phạm vi áp dụng của Quy chuẩn

Ban soạn thảo đã thực hiện khảo sát thực tế tại các cơ sở có sản phẩm và loại hình chế biến thuộc phạm vi áp dụng QCVN tại 03 thành phố: Hà Nội, Hồ Chí Minh, Đà Nẵng theo đề cương phê duyệt, cụ thể như sau:

- Từ ngày 10/4 – 13/4/2018 khảo sát 04 cơ sở chế biến thực phẩm có nguồn gốc động vật trên địa bàn thành phố Hồ Chí Minh:

+ Công ty Cổ phần Việt Nam Kỹ nghệ Súc sản: sản phẩm chế biến bao gồm xúc xích, thịt xông khói, thịt đóng hộp, bít tết đóng hộp, giò chả, nem chua, jăm bông, lạp xưởng, mắch chung trứng, chà bông, ruốc thịt sấy,...; loại hình doanh nghiệp: công ty cổ phần; sản xuất theo phương pháp công nghiệp.

+ Công ty Cổ phần Chăn nuôi C.P Việt Nam – Chi nhánh 3: sản phẩm chế biến bao gồm nhóm 1: chả lụa, nhóm 2: xúc xích, nhóm 3: thịt viên, nhóm 4: lạp xưởng, nhóm 5: khác (tàu hủ trứng, ...), nhóm 6: xúc xích thanh trùng, tiệt trùng; loại hình doanh nghiệp: công ty cổ phần; sản xuất theo phương pháp công nghiệp.

+ Công ty TNHH TMSX Trại Việt (VietFarm): sản phẩm chế biến bao gồm trứng gà, vịt, cuốc tươi; trứng vịt muối; lòng đỏ trứng muối; bột trứng; trứng cuốc luộc,...; loại hình doanh nghiệp: công ty TNHH; sản xuất theo phương pháp công nghiệp.

+ Công ty Cổ phần Thực phẩm CJ Cầu Tre: sản phẩm chế biến bao gồm xúc xích, chả giò, nem nướng, bò viên, giò thủ, ...; loại hình doanh nghiệp: công ty TNHH; sản xuất theo phương pháp công nghiệp.

- Từ ngày 02/5 - 04/5/2018 khảo sát 04 cơ sở trên địa bàn thành phố Đà Nẵng:

+ Công ty TNHH Vạn Phát Long: sản phẩm chế biến bao gồm chả bò, chả heo, nem chua; loại hình doanh nghiệp tư nhân; sản xuất theo phương pháp thủ công.

+ Cơ sở sản xuất chả Bình Hiền: sản phẩm chế biến bao gồm chả, nem chua; loại hình sản xuất nhỏ lẻ, Hộ kinh doanh; sản xuất theo phương pháp thủ công.

+ Cơ sở sản xuất chả Lan: sản phẩm chế biến bao gồm chả heo chiên, thịt nguội; bít tết gan, thịt; loại hình sản xuất nhỏ lẻ, Hộ kinh doanh; sản xuất theo phương pháp thủ công.

+ Cơ sở sản xuất chả Hường: sản phẩm chế biến chả bò; loại hình sản xuất nhỏ lẻ, Hộ kinh doanh; sản xuất theo phương pháp thủ công.

- Từ ngày 15/5 – 17/5/2018 khảo sát 03 cơ sở trên địa bàn thành phố Hà Nội:

+ Công ty Cổ phần thực phẩm Gia Phát: sản phẩm chế biến bao gồm thịt nguội, thịt xông khói, xúc xích, thịt sấy khô, bắp bò ướp muối; loại hình doanh nghiệp: công ty cổ phần; sản xuất theo phương pháp công nghiệp.

+ Xí nghiệp sản xuất chế biến thực phẩm tổng hợp - Công ty Cổ phần sản xuất chế biến thực phẩm Hà Nội: sản phẩm chế biến bao gồm chả giò, nem, bánh bao, giò; loại hình doanh nghiệp: công ty cổ phần; sản xuất theo phương pháp công nghiệp.

+ Công ty Cổ phần công nghệ thực phẩm Vinh Anh: sản phẩm chế biến bao gồm thịt mát, giò chả, xúc xích; loại hình doanh nghiệp: công ty cổ phần; sản xuất theo phương pháp công nghiệp.

3. Xây dựng dự thảo quy chuẩn, tổ chức xin ý kiến chuyên gia và các tổ chức các nhân

Từ tháng 6/2018 – 7/2018 Ban soạn thảo đã tổ chức biên soạn và họp để xem xét thống nhất, hoàn thiện Dự thảo 01; các nội dung yêu cầu kỹ thuật được thiết kế, xây dựng dựa trên cơ sở bố cục dự kiến theo đề cương; các quy định yêu cầu của tiêu chuẩn, quy chuẩn; các quá trình chế biến; kết quả khảo sát thực tế và được trình bày cụ thể tại Phần 2 Quy định kỹ thuật trong bản dự thảo như sau:

- Phần yêu cầu kỹ thuật từ mục 2.1 đến 2.23: quy định chung áp dụng đối với tất cả các quá trình chế biến (quá trình xử lý nhiệt; xông khói; đóng hộp; lên men, ngâm, ủ; phối chế/phối trộn).

- Phần yêu cầu kỹ thuật tại mục 2.24: quy định bổ sung đối với quá trình chế biến xử lý nhiệt (sản phẩm xử lý nhiệt).

- Phần yêu cầu kỹ thuật tại mục 2.25: quy định bổ sung đối với quá trình chế biến đồ hộp (sản phẩm đồ hộp).

- Phần yêu cầu kỹ thuật tại mục 2.26: quy định bổ sung đối với quá trình chế biến xông khói (sản phẩm xông khói).

- Phần yêu cầu kỹ thuật tại mục 2.27: quy định bổ sung đối với quá trình chế biến lên men; ngâm, ủ (sản phẩm lên men, ngâm, ủ).

Sau khi hoàn thiện bản dự thảo 01, từ tháng 8/2018 – 9/2018 Ban soạn thảo gửi xin ý kiến góp ý của 07 Chuyên gia. Đến nay, Ban soạn thảo nhận được các ý kiến góp ý và đã thực hiện tiếp thu hoàn thiện bản dự thảo 02, bảng thuyết minh dự thảo 02 Quy chuẩn kỹ thuật và gửi đến quý tổ chức, cá nhân liên quan để xin ý kiến góp ý rộng rãi./.

Đà Nẵng, ngày 20 tháng 9 năm 2018

Trưởng Ban soạn thảo



Lê Văn Cường