

SỞ Y TẾ THÁI BÌNH
CHI CỤC
AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 183/ATTP- KATTP

V/v: bảng kiểm hướng dẫn tự kiểm tra an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất nước uống đóng chai, nước đá dùng liền.

Thái Bình, ngày 24 tháng 6 năm 2024

Kính gửi: Chủ Doanh nghiệp, Chủ cơ sở sản xuất nước uống đóng chai, nước đá dùng liền.

Hiện nay, Quốc hội đã ban hành Luật An toàn thực phẩm năm 2010; Chính phủ đã ban hành Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm; Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế; Nghị định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

Để các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai, nước đá dùng liền trên địa bàn toàn tỉnh Thái Bình thực hiện đúng các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh nước uống đóng chai (NUĐC), nước đá dùng liền (NDDL), tránh các vi phạm về an toàn thực phẩm; trên cơ sở các văn bản quy định của pháp luật, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Thái Bình đã soạn thảo bảng kiểm hướng dẫn các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai, nước đá dùng liền tự kiểm tra công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại cơ sở (nội dung bảng kiểm đính kèm).

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị các Chủ Doanh nghiệp, Chủ cơ sở sản xuất nước uống đóng chai, nước đá dùng liền trên địa bàn toàn tỉnh căn cứ vào bảng kiểm hướng dẫn của Chi cục để tự kiểm tra công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, thực hiện đúng các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.

Trân trọng./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Sở Y tế (để b/c);
- LĐ, các Khoa, Phòng CC;
- Phòng Y tế, TTYT huyện, TP;
- Lưu: VT, KATTP.

CHI CỤC TRƯỞNG
CHI CỤC
ANTOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM
Phạm Thị Mỹ Hạnh

Bảng kiểm hướng dẫn các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai, nước đá dùng liền trên địa bàn tỉnh Thái Bình
tự kiểm tra đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật

(Ban hành kèm theo Công văn số: 183/ATTP-KATTP ngày 4/6/2024 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm)

STT	CÁC QUY ĐỊNH	NỘI DUNG	GHI CHÚ
1	CÁC HỒ SƠ	<ul style="list-style-type: none">- Lưu bản gốc tại cơ sở- Có ngành nghề kinh doanh đúng và phù hợp với loại hình xin cấp giấy (sản xuất nước uống đóng chai, nước đá dùng liền).- Địa chỉ:+ Hộ gia đình: có địa chỉ đăng ký cấp giấy chứng nhận phải trùng với địa chỉ kinh doanh trên giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh+ Doanh nghiệp: nếu địa chỉ kinh doanh không giống địa chỉ đăng ký của doanh nghiệp thì phải có Giấy đăng ký địa điểm kinh doanh.- Nếu có sự thay về chủ cơ sở, địa chỉ (do sát nhập địa giới hành chính... nhưng không thay đổi địa điểm so với địa điểm được cấp giấy) phải tiến hành thay đổi lại Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh và phải lưu tại cơ sở và có thông báo đến Chi cục	

		<p>An toàn vệ sinh thực phẩm.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nếu có sự thay đổi về địa điểm phải tiến hành thay đổi lại Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh và tiến hành thủ tục cấp mới giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP 	
2	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP	<ul style="list-style-type: none"> - Chủ cơ sở tự xác nhận cho mình và nhân viên của mình và lưu tại cơ sở. - Số lượng người được xác nhận: đảm bảo thực hiện được các quy trình vô khuẩn, một chiều trong sản xuất, vận chuyển và bảo quản sản phẩm và đúng với số lượng nhân viên sản xuất. - Có hồ sơ về tập huấn kiến thức của chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp sản xuất (Tài liệu tập huấn...) 	
3	Hồ sơ khám sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên	<ul style="list-style-type: none"> - Phải có và lưu tại cơ sở. Với nhân viên tiếp xúc trực tiếp phải kiểm soát không mắc các bệnh truyền nhiễm. - Số lượng người được xác nhận: đúng với số lượng nhân viên sản xuất của cơ sở. 	
4	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP	<p>Phải lưu tại cơ sở và địa điểm được cấp trên giấy chứng nhận đúng địa điểm tại Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh và đúng với địa điểm hiện tại cơ sở.</p>	

5	Hồ sơ Tự công bố chất lượng sản phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Phải có, phải lưu và niêm yết tại cơ sở, đồng thời gửi về Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm 1 bản (gửi trực tiếp hoặc qua đường công văn) và được đăng tải trên trang web của chi cục. 	
6	Hồ sơ bao bì tiếp xúc trực tiếp thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Có hợp đồng với những đơn vị cung cấp bao bì đạt chuẩn theo quy định. - Lưu hóa đơn, chứng từ mua. - Lưu hồ sơ công bố chất lượng bao bì đang sử dụng. 	
7	Hồ sơ nguồn nguyên liệu, chất hỗ trợ sản xuất, chế biến	<ul style="list-style-type: none"> - Lưu tại cơ sở. - Nếu cơ sở sử dụng nước làm nguyên liệu sản xuất: <ul style="list-style-type: none"> + <i>Nước máy: Phải lưu trữ hóa đơn tiền nước sử dụng.</i> + <i>Nước ngầm: Phải thực hiện lưu các phiếu kiểm nghiệm đạt theo quy định tại cơ sở</i> 	
8	Hồ sơ hóa chất sử dụng trong sản xuất	<ul style="list-style-type: none"> - Lưu hóa đơn, chứng từ mua hóa chất vệ sinh cơ sở, hóa chất tiệt khuẩn được phép sử dụng theo quy định pháp luật (Chloramin B, ...) - Có hướng dẫn sử dụng và theo dõi việc sử dụng 	

9	Dữ liệu truy xuất nguồn gốc sản phẩm	Sổ hoặc phần mềm, bảng theo dõi sản phẩm đảm bảo cho hoạt động truy xuất nguồn gốc
II ĐIỀU KIỆN VẬT CHẤT, CƠ SỞ:		
1	Địa điểm và điều kiện cơ sở	<ul style="list-style-type: none"> - Có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác theo quy định pháp luật. - Đối với cơ sở sử dụng nước giếng khoan để sản xuất thì nguồn nước giếng khoan phải đảm bảo khoảng cách về an toàn môi trường đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác theo quy định pháp luật. - Bảo đảm đúng theo địa điểm, bản thiết kế mà chủ cơ sở đã nộp tại hồ sơ xin cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP tại Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm - Nếu có sự thay đổi về địa điểm và thiết kế, chủ cơ sở phải tiến hành lại thủ tục cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP. Nếu có sự thay đổi về chủ cơ sở trong giấy đăng ký kinh doanh phải thông báo đến Chi cục ATVSTP để được đổi cấp lại giấy.
2	Diện tích	Diện tích phù hợp công suất sản xuất và đảm bảo cho các hoạt động sản xuất và đúng theo thuyết

		<p>minh cơ sở vật chất nộp tại hồ sơ.</p>	
<p>3</p>	<p>Thiết kế nhà xưởng và Quy trình sản xuất thực phẩm</p>	<p>* Với cơ sở sản xuất nước uống đóng chai thủ công cần đầy đủ các khu vực như: Phòng thay đồ bảo hộ; phòng chiết; phòng đóng gói sản phẩm; khu vực xử lý nước nguồn; khu vực máy; khu vực vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ; khu bảo quản sản phẩm và các khu vực phụ trợ có liên quan.</p> <p>- Với cơ sở sản xuất có áp dụng tự động và sản xuất thì quá trình tự động khâu nào có thể cắt giảm các phòng ở khâu đó.</p> <p>- Tại phòng chiết rót phải kín được trang bị hệ thống diệt khuẩn không khí, công tác đèn của hệ thống diệt khuẩn không khí phải nằm ngoài đảm bảo người bắt tất không bị ảnh hưởng trực tiếp bởi tia cực tím.</p> <p>* Với cơ sở sản xuất nước đá cần yêu cầu: có các khu vực sau: Khu vực để máy sản xuất thiết bị làm mát, khu để sản phẩm (tủ đông, kho lạnh,...), khu bán (xuất sản phẩm), khu vực để trang phục, khu vực kho (để bao bì, thùng xốp...)..., khu vực phụ trợ khác nếu có (khu xử lý nước nguồn (nếu sản xuất nước ngầm), nhà vệ sinh... việc sắp xếp các khu vực trên phải đảm bảo hợp lý để tuân thủ theo nguyên tắc một chiều, không nhiễm chéo vào sản</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> - Tất cả các khu vực có biển tên. - Có nội quy, quy trình hoạt động được niêm yết tại từng khu vực. - Bảo đảm không có côn trùng và động vật gây hại xâm nhập, vật nuôi vào khu vực sản xuất; không sử dụng hoá chất diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất. 	
4	Tường, trần, nền nhà, khu vực sản xuất, kho sản phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Không thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc, dễ vệ sinh, không ú đọng nước. 	
5	Khu vực bảo quản, kho bảo quản sản phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Có diện tích phù hợp để bảo quản sản phẩm, có thể thực hiện kỹ thuật xếp dỡ an toàn và chính xác, bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản; đáp ứng các điều kiện về nhiệt độ, độ ẩm, thông gió. - Bảo đảm không có côn trùng và động vật gây hại xâm nhập vào khu vực kho chứa thực phẩm; không sử dụng hoá chất diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực kho, khu vực bảo quản sản phẩm. - Có quy trình hoạt động và chế độ vệ sinh. 	
6	Hệ thống xử lý chất thải	<ul style="list-style-type: none"> - Có hệ thống xử lý chất thải và được vận hành thường xuyên theo quy định của pháp luật về bảo 	

		<p>vệ môi trường.</p> <p>- Đối với cơ sở sản xuất nhỏ lẻ: Thu gom, xử lý chất thải theo đúng quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.</p>	
III	NGUYÊN LIỆU SẢN XUẤT		
1	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh	<p>- Cơ sở sử dụng nước máy làm nguyên liệu sản xuất:</p> <p>+ Cơ sở mới đi vào sản xuất phải có Hợp đồng cung cấp nước máy.</p> <p>+ Cơ sở cấp lại phải lưu trữ hóa đơn tiền nước sử dụng.</p> <p>- Cơ sở sử dụng nước ngầm: phải có Phiếu kiểm nghiệm đạt theo quy định tại QCDP 01:2023/TB (Quy chuẩn kỹ thuật địa phương về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt trên địa bàn tỉnh Thái Bình)</p>	
IV	TRANG THIẾT BỊ, MÁY MÓC		
1	Trang thiết bị, máy móc sản xuất	<p>- Có đủ trang thiết bị để thực hiện đầy đủ các công đoạn (lọc nước, tiệt khuẩn, chiết rót, đóng gói...) để sản xuất nước uống đóng chai, sản xuất nước đá dùng liền đảm bảo sản phẩm chất lượng theo quy định, đóng gói, bảo quản và vận chuyển thực</p>	

		<ul style="list-style-type: none"> - Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm. - Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm dễ làm vệ sinh, không thôi nhiễm chất độc hại và không gây ô nhiễm đối với thực phẩm. - Có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại. - Có chế độ kiểm soát hoạt động, vệ sinh, bảo trì thay thế. - Có sổ theo dõi quá trình bảo trì, thay thế các trang thiết bị. 	
2	Thiết bị, phương tiện vận chuyển	<ul style="list-style-type: none"> - Phương tiện vận chuyển thực phẩm được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm sản phẩm, dễ làm sạch. - Không vận chuyển sản phẩm cùng hàng hoá độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. 	
3	Phương tiện, thiết bị phòng chống côn trùng	<ul style="list-style-type: none"> - Có trang bị các biện pháp ngăn ngừa côn trùng, động vật gây hại xâm nhập vào khu vực sản xuất và kho chứa thành phẩm. - Không sử dụng hoá chất diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất và kho 	

		chứa nguyên liệu, bao bì và thành phẩm.	
4	Đồ bảo hộ phục vụ cho sản xuất	<ul style="list-style-type: none"> - Trang bị ủng hoặc giày, dép, mũ, khẩu trang, găng tay, tạp dề không thấm nước, áo quần cho người trực tiếp tham gia sản xuất để sử dụng riêng trong khu vực sản xuất. - Được vệ sinh sau mỗi ca sản xuất. 	
5	Sổ theo dõi quá trình sản xuất	<ul style="list-style-type: none"> - Lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất (nhật ký theo dõi vận hành, bảo dưỡng, bảo trì, sửa chữa thiết bị). - Phải đảm bảo được quá trình truy xuất nguồn gốc. 	
V	ĐIỀU KIỆN VỀ CON NGƯỜI		
1	Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất	<ul style="list-style-type: none"> - Phải được khám sức khỏe và tập huấn kiến thức ATTP theo quy định, lưu danh sách tại cơ sở. <p>Với nhân viên trực tiếp sản xuất phải kiểm soát không mắc các bệnh truyền nhiễm: bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất.</p>	
2	Thực hành của nhân viên đúng quy định	<ul style="list-style-type: none"> - Không đeo trang sức trong khi sản xuất; mặc đầy 	

		<p>đủ bảo hộ lao động...</p> <p>- Thực hành đúng ATTP trong sản xuất, bảo quản, vận chuyển sản phẩm</p>	
VI NHÃN SẢN PHẨM			
1	Nhãn trên bao bì sản phẩm	<p>- Bao bì, dụng cụ (thùng chứa) tiếp xúc trực tiếp sản phẩm phải có dán nhãn.</p> <p>- Nhãn sản phẩm phải có đầy đủ và đúng với nội dung ghi nhãn theo quy định.</p> <p>+ Về nhãn sản phẩm: thực hiện ghi nhãn theo đúng trong hồ sơ tự công bố và quy định tại Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017, Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021.</p> <p>Các nội dung ghi nhãn phải ghi bằng tiếng Việt: NSX, HSD phải được thể hiện rõ ràng, ở vị trí dễ quan sát, không bị mất trong quá trình sử dụng.</p>	