

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 10167:2013

CAC/RCP 47-2001

Xuất bản lần 1

**QUY PHẠM THỰC HÀNH VỆ SINH
ĐỐI VỚI VẬN CHUYỂN THỰC PHẨM DẠNG RỜI
VÀ THỰC PHẨM BAO GÓI SƠ BỘ**

Code of hygienic practice for the transport of food in bulk and semi-packed food

HÀ NỘI – 2013

Lời nói đầu

TCVN 10167:2013 hoàn toàn tương đương với CAC/RCP 47-2001;

TCVN 10167:2013 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F3
Nguyên tắc chung về vệ sinh thực phẩm biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn
Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Lời giới thiệu

Thực phẩm có thể bị nhiễm bẩn hoặc trong tình trạng không phù hợp khi chuyển đến nơi tiêu thụ, trừ khi thực hiện các biện pháp kiểm soát trong suốt quá trình vận chuyển. Tình trạng không phù hợp có thể xảy ra ngay cả khi đã thực hiện các biện pháp vệ sinh thích hợp trong các giai đoạn đầu của chuỗi thực phẩm. Cần có hệ thống vận chuyển thích hợp để đảm bảo thực phẩm được duy trì an toàn, phù hợp cho tiêu thụ khi phân phối và hỗ trợ hoạt động thương mại.

Việc trao đổi tốt thông tin giữa người vận chuyển/nhà sản xuất, người vận chuyển và người nhận hàng là rất quan trọng. Họ chia sẻ trách nhiệm về an toàn thực phẩm ở công đoạn vận chuyển trong chuỗi thực phẩm. Nhà sản xuất thực phẩm hoặc người nhận hàng có trách nhiệm thông tin cho người vận chuyển về các quy trình kiểm soát an toàn thực phẩm cụ thể được yêu cầu trong suốt quá trình vận chuyển.

Tiêu chuẩn này được quy định phù hợp với TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003) *Quy phạm thực hành về những nguyên tắc chung đối với vệ sinh thực phẩm*, là tài liệu cần tham chiếu khi sử dụng tiêu chuẩn này. Các phần quy định trong tiêu chuẩn này đưa ra các yêu cầu về an toàn thực phẩm cụ thể không bao gồm trong TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003) do các tính chất đặc thù về vận chuyển và các yêu cầu cụ thể cần được nêu chi tiết.

Tiêu chuẩn này không áp dụng và không ưu tiên cho các loại sản phẩm hàng hóa khác đã có các quy phạm cụ thể quy định đối với sản phẩm đó ở dạng rời, ví dụ như TCVN 6564:2007 (CAC/RCP 36-1987, Rev 3-2005), *Dầu mỡ động vật và thực vật – Quy phạm thực hành về bảo quản và vận chuyển dầu mỡ thực phẩm dạng rời*.

Quy phạm thực hành vệ sinh đối với vận chuyển thực phẩm dạng rời và thực phẩm bao gói sơ bộ

Code of hygienic practice for the transport of food in bulk and semi-packed food

1 Mục tiêu

Quy phạm thực hành vệ sinh đối với việc vận chuyển thực phẩm dạng rời và thực phẩm bao gói sơ bộ:

- Xác định các yêu cầu bổ sung về vệ sinh thực phẩm phù hợp với TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003) áp dụng cho điều kiện phương tiện vận chuyển thực phẩm, nạp hàng, vận chuyển, bảo quản quá cảnh và dỡ hàng đối với thực phẩm dạng rời và thực phẩm bao gói sơ bộ để đảm bảo thực phẩm được duy trì an toàn và thích hợp để dùng cho người;
- Chỉ ra phương thức thực hiện các biện pháp kiểm soát này;
- Cung cấp các phương pháp để kiểm tra xác nhận các biện pháp kiểm soát đã được áp dụng.

2 Phạm vi áp dụng, sử dụng và định nghĩa

2.1 Phạm vi áp dụng và sử dụng

Tiêu chuẩn này quy định về điều kiện phương tiện vận chuyển, nạp hàng, vận chuyển, bảo quản quá cảnh, dỡ hàng thực phẩm dạng rời, bao gói sơ bộ và thực phẩm tươi. Tiêu chuẩn này áp dụng cho phương tiện vận chuyển và thực phẩm từ điểm đưa hàng lên tàu đến điểm nhận hàng. Ví dụ về các loại thực phẩm được đề cập trong tiêu chuẩn này bao gồm:

- Thực phẩm được vận chuyển từ cơ sở đóng gói hoặc cơ sở chế biến đến cơ sở bán lẻ/phân phối;
- Thực phẩm được vận chuyển từ một cơ sở chế biến/phân phối đến một cơ sở chế biến/phân phối khác hoặc từ một cơ sở chế biến/phân phối đến một cơ sở bán lẻ;

TCVN 10167:2013

- Thực phẩm được vận chuyển từ điểm thu mua, điểm bốc dỡ, kho bảo quản, v.v... đến nhà máy chế biến/khu vực phân phối hoặc thị trường bán lẻ.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho các hoạt động trồng trọt và thu hoạch hoặc các hoạt động đánh bắt thủy sản diễn ra trước khi nạp hàng lên phương tiện vận chuyển để vận chuyển và cũng không bao gồm việc vận chuyển sản phẩm trong nhà máy sau khi dỡ hàng. Ví dụ về các loại thực phẩm không bao gồm trong tiêu chuẩn này như sau:

- Việc vận chuyển sản phẩm trong trang trại;
- Việc vận chuyển từ cánh đồng đến cơ sở thu gom, cơ sở bao gói hoặc cơ sở bảo quản.

Các điều khoản của tiêu chuẩn này được áp dụng bổ sung cho cả các điều trong TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003), bao gồm cả Điều 8 đưa ra việc vận chuyển cụ thể.

2.2 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau:

Phương tiện vận chuyển thực phẩm (food transportation unit)

Xe tải vận chuyển thực phẩm hoặc các vật chứa tiếp xúc với thực phẩm (ví dụ côngtenơ, hộp, thùng, bồn chứa dạng rời) trên phương tiện đường bộ, đường hàng không, xe điện, tàu hỏa, tàu thủy và vật chứa bất kỳ nào khác dùng trong vận chuyển thực phẩm.

Dạng rời (bulk)

Thực phẩm chưa bao gói tiếp xúc trực tiếp với bề mặt của phương tiện vận chuyển thực phẩm và với không khí (ví dụ sản phẩm dạng bột, dạng hạt hoặc dạng lỏng).

Thực phẩm bao gói sơ bộ (semi-packed food)

Thực phẩm có thể tiếp xúc trực tiếp với phương tiện vận chuyển thực phẩm hoặc với không khí (ví dụ như rau và thực phẩm đựng trong sọt hoặc túi).

3 Sản xuất ban đầu

Phải áp dụng tất cả các điều khoản trong TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003) và quy phạm thực hành vệ sinh có liên quan khác.

4 Cơ sở: thiết kế và phương tiện

Phải áp dụng tất cả các điều khoản trong TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003) và quy phạm thực hành vệ sinh có liên quan khác.

5 Kiểm soát hoạt động

5.1 Kiểm soát mối nguy thực phẩm

Phải áp dụng tất cả các điều khoản trong TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003) và quy phạm thực hành vệ sinh có liên quan khác.

5.1.1 Xác định mối nguy tiềm ẩn

Việc tham khảo các câu hỏi được liệt kê dưới đây (xem Bảng 1) có thể hữu ích khi xác định và quản lý các mối nguy trong suốt quá trình vận chuyển thực phẩm dạng rời và thực phẩm bao gói sơ bộ. Cũng cần tham khảo cách tiếp cận HACCP.

Bảng 1 – Các câu hỏi tham khảo

Thực phẩm có “sẵn sàng để tiêu thụ trực tiếp” hay chưa?
Các điều kiện của phương tiện vận chuyển thực phẩm có khả năng tạo mối nguy hay làm tăng mối nguy hay không?
Liệu có khả năng mối nguy có thể xuất hiện hoặc gia tăng trong quá trình nạp hàng hay không?
Liệu có khả năng mối nguy có thể gia tăng trong quá trình vận chuyển hoặc bảo quản trong phương tiện vận chuyển thực phẩm hay không?
Liệu có khả năng mối nguy xuất hiện hoặc gia tăng trong suốt quá trình dỡ hàng hay không?

5.1.2 Hồ sơ hàng hóa vận chuyển và làm sạch trước đó

Nhà vận chuyển cần duy trì hồ sơ, sẵn có tại phương tiện vận chuyển thực phẩm hoặc theo quy định của cơ quan có thẩm quyền về ba loại hàng hóa đã được vận chuyển gần nhất, về việc làm sạch và tẩy trùng, khi cần, về phương pháp áp dụng của phương tiện vận chuyển thực phẩm, bao gồm dung lượng được vận chuyển và khi có yêu cầu, cần cung cấp những thông tin này cho người vận chuyển, các cơ quan kiểm soát thực phẩm có thẩm quyền và/hoặc người nhận hàng/nhà sản xuất thực phẩm, để đánh giá các mối nguy tiềm ẩn.

Nhà vận chuyển cần lưu giữ hồ sơ hoàn chỉnh về các loại hàng hóa vận chuyển trong khoảng thời gian trên 6 tháng trước đó.

5.1.3 Nguồn gây ra mối nguy

Khả năng của một mối nguy cần được xem xét từ các nguồn sau, ví dụ:

TCVN 10167:2013

5.1.3.1 Các mối nguy liên quan đến phương tiện vận chuyển thực phẩm

Tính không thích hợp của vật liệu chế tạo và lớp phủ, thiếu khóa/niêm phong, lượng còn sót lại của hàng hóa vận chuyển trước đó, dư lượng các chất làm sạch và khử trùng.

Cần xem xét phương tiện vận chuyển thực phẩm chuyên dụng dành cho loại hàng hóa riêng biệt, khi thích hợp

5.1.3.2 Các mối nguy liên quan đến việc nạp hàng và dỡ hàng

Sự tăng/giảm nhiệt độ của thực phẩm. Sự nhiễm khuẩn, bụi bẩn, hơi ẩm hoặc nhiễm bẩn vật lý khác.

5.1.3.3 Các mối nguy liên quan đến vận chuyển

Sự rò rỉ chất lỏng làm nóng/làm lạnh. Sự mất kiểm soát nhiệt độ.

5.2 Những yếu tố then chốt của hệ thống kiểm soát vệ sinh

Phải áp dụng tất cả các điều khoản trong TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003) và quy phạm thực hành vệ sinh có liên quan khác.

5.3 Các yêu cầu đối với nguyên liệu đầu vào

Phải áp dụng tất cả các điều khoản trong TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003) và quy phạm thực hành vệ sinh có liên quan khác.

5.4 Đóng gói

Phải áp dụng tất cả các điều khoản trong TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003) và quy phạm thực hành vệ sinh có liên quan khác.

5.5 Nguồn nước

Phải áp dụng tất cả các điều khoản trong TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003) và quy phạm thực hành vệ sinh có liên quan khác

5.6 Quản lý và giám sát

Phải áp dụng tất cả các điều khoản trong TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003) và quy phạm thực hành vệ sinh có liên quan khác.

5.7 Hệ thống tài liệu và hồ sơ

Người vận chuyển hoặc người nhận hàng cần thiết lập các biện pháp kiểm soát thích hợp để đảm bảo an toàn thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển trong các trường hợp cụ thể (xem các câu hỏi

trong Bảng 1). Các biện pháp kiểm soát này cần được thông tin ở dạng văn bản. Hệ thống tài liệu là công cụ quan trọng để xác định giá trị sử dụng và kiểm tra xác nhận rằng các nguyên tắc đã được tuân thủ đúng. Hệ thống tài liệu này có thể bao gồm thông tin về số hiệu phương tiện vận chuyển thực phẩm, số đăng ký của hàng hóa được vận chuyển trước đó, bản ghi nhiệt độ/thời gian và giấy chứng nhận vệ sinh. Hệ thống tài liệu như vậy cần phải sẵn có khi các cơ quan có thẩm quyền yêu cầu. Cần phải lưu ý rằng một số phương tiện vận chuyển thực phẩm chỉ dùng cho một loại hàng hóa riêng lẻ.

5.8 Thủ tục thu hồi sản phẩm

Phải áp dụng tất cả các điều khoản trong TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003) và quy phạm thực hành vệ sinh có liên quan khác.

5.9 Vận chuyển chuyên dụng

Trong vận chuyển dạng rời, vật chứa và phương tiện vận chuyển cần được thiết kế riêng và được đánh dấu là chỉ dùng cho thực phẩm.

Cần vận chuyển thực phẩm dạng rời (ở dạng lỏng, dạng hạt hoặc dạng bột) trong những vật chứa và/hoặc côngtenơ/bồn chứa chuyên dụng, trừ khi việc áp dụng các nguyên tắc HACCP cho thấy việc vận chuyển chuyên dụng đối với các sản phẩm này không cần thiết mà vẫn đạt được cùng một mức an toàn thực phẩm.

6 Cơ sở: Bảo dưỡng và vệ sinh

Phải áp dụng tất cả các điều khoản trong TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003) và quy phạm thực hành vệ sinh có liên quan khác.

Phương tiện vận chuyển thực phẩm, các phụ tùng và bộ phận nối cần phải được làm sạch, tẩy trùng (khi thích hợp) và được bảo dưỡng để tránh hoặc ít nhất cũng giảm được nguy cơ nhiễm bẩn. Cần lưu ý rằng tùy thuộc vào từng loại hàng hóa được vận chuyển mà có thể áp dụng các quy trình làm sạch khác nhau và cần phải lưu hồ sơ. Khi cần, thiết bị phải được tẩy trùng và sau đó tráng rửa bằng nước, trừ khi hướng dẫn của nhà sản xuất dựa trên cơ sở khoa học chỉ ra rằng việc tráng rửa bằng nước là không cần thiết.

7 Cơ sở: Vệ sinh cá nhân

Phải áp dụng tất cả các điều khoản trong TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003) và quy phạm thực hành vệ sinh có liên quan khác.

Nguyên tắc về vệ sinh thực phẩm cần được áp dụng cho mọi cá nhân tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

8 Vận chuyển

Phải áp dụng tất cả các điều khoản trong TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003) và quy phạm thực hành vệ sinh có liên quan khác.

8.1 Phương tiện vận chuyển thực phẩm

Thiết kế của phương tiện vận chuyển thực phẩm phải sao cho tránh được sự nhiễm bẩn chéo do việc vận chuyển đồng thời hoặc liên tiếp. Điều quan trọng là có khả năng làm sạch và có lớp phủ phù hợp.

Việc xây dựng và thiết kế phương tiện vận chuyển cần phải tạo thuận tiện cho việc kiểm tra, làm sạch, tẩy trùng và khi thích hợp có thể kiểm soát nhiệt độ.

Phương tiện làm mát hoặc làm nóng cần được thiết kế và lắp đặt sao cho tránh được nhiễm bẩn khi sử dụng. Mặc dù nước nóng và hơi nước là các biện pháp gia nhiệt thường được sử dụng, nhưng cũng có thể sử dụng các chất khác đã được đánh giá an toàn, nguy cơ và qua quy trình kiểm tra. Theo yêu cầu của các cơ quan có thẩm quyền, cần có bằng chứng để chứng tỏ rằng thiết bị làm nóng đang sử dụng đã được đánh giá thích hợp và được sử dụng an toàn.

Cần sử dụng các vật liệu phù hợp với việc tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm để làm bề mặt phía trong. Các vật liệu này phải không độc hại, trơ và ít nhất là phù hợp với thực phẩm được vận chuyển và không thôi nhiễm các chất vào thực phẩm hoặc không gây hại cho thực phẩm. Thép không gỉ hoặc bề mặt mạ lớp nhựa epoxy dùng cho thực phẩm là thích hợp nhất. Việc thiết kế bên trong cần để vệ sinh.

Thiết kế thích hợp của phương tiện vận chuyển thực phẩm cần hỗ trợ cho việc phòng ngừa sự xâm nhập của côn trùng, sinh vật gây hại v.v..., tránh nhiễm bẩn từ môi trường và khi cần có thể cách nhiệt, chống lại sự mất nhiệt hoặc thu nhiệt và thuận lợi cho việc khóa hoặc niêm phong.

Cần sẵn có các phương tiện thích hợp thuận tiện cho việc làm vệ sinh và để tẩy trùng phương tiện vận chuyển thực phẩm, khi cần.

Các thiết bị phụ trợ (khi thích hợp) cần tuân theo các yêu cầu nêu trên.

Để duy trì điều kiện vệ sinh, các phương tiện cần được trang bị các đường ống, ống dẫn và các thiết bị khác dùng trong vận chuyển thực phẩm.

9 Thông tin về quá trình sản xuất và nhận thức của người tiêu dùng

Phải áp dụng tất cả các điều khoản trong TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003) và quy phạm thực hành vệ sinh có liên quan khác.

10 Đào tạo

Phải áp dụng tất cả các điều khoản trong TCVN 5603:2008 (CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003) và quy phạm thực hành vệ sinh có liên quan khác.

Điều quan trọng là người chịu trách nhiệm vận chuyển phải hiểu rõ bản chất của thực phẩm được nạp dỡ/vận chuyển và các biện pháp phòng ngừa bổ sung cần thiết. Cần đào tạo cho người vận chuyển về quy trình kiểm tra phương tiện vận chuyển thực phẩm đảm bảo an toàn thực phẩm.
