

Số: /2021/TT-BNNPTNT

Hà Nội, ngày tháng năm

THÔNG TƯ

Quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 06 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2017/NĐ-CP ngày 17 tháng 02 năm 2017 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng nông lâm thủy sản và thủy sản;

Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư quy định về truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

Chương I

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này quy định việc truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn; trách nhiệm của tổ chức, cá nhân tham gia vào quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

1. Thông tư này áp dụng đối với tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm (sau đây gọi tắt là cơ sở); cơ quan, tổ chức và cá nhân khác có hoạt động liên quan đến nội dung quy định tại Điều 1 Thông tư này.

2. Thông tư này không áp dụng đối với hộ gia đình, cá nhân sản xuất thực phẩm nhỏ lẻ để sử dụng tại chỗ và không đưa ra tiêu thụ trên thị trường.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong Thông tư này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. Thu hồi sản phẩm: là việc áp dụng các biện pháp nhằm đưa sản phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm ra khỏi chuỗi sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
2. Lô hàng sản xuất (mẻ sản xuất): là một lượng hàng xác định được sản xuất theo cùng một quy trình công nghệ, cùng điều kiện sản xuất và cùng một khoảng thời gian sản xuất liên tục.
3. Lô hàng nhận: là một lượng nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm được một cơ sở thu mua, tiếp nhận một lần để sản xuất, kinh doanh.
4. Lô hàng giao: là một lượng thành phẩm, bán thành phẩm của một cơ sở được giao nhận một lần cho cơ sở khác tiếp tục sản xuất, kinh doanh.
5. Nguyên tắc truy xuất một bước trước - một bước sau: là cơ sở phải lưu giữ thông tin để bảo đảm khả năng nhận diện được cơ sở sản xuất, kinh doanh, công đoạn sản xuất trước và cơ sở sản xuất, kinh doanh, công đoạn sản xuất tiếp theo sau trong quá trình sản xuất, kinh doanh đối với sản phẩm được truy xuất.

Chương II

TRUY XUẤT NGUỒN GỐC THỰC PHẨM

Điều 4. Yêu cầu chung đối với truy xuất nguồn gốc

1. Cơ sở phải thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc thực phẩm theo nguyên tắc truy xuất một bước trước - một bước sau để bảo đảm khả năng nhận diện, truy tìm một đơn vị sản phẩm tại các công đoạn xác định của quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
2. Khi có yêu cầu thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm, cơ sở phải cung cấp thông tin đã được lưu giữ về cơ sở cung cấp lô hàng nhận và cơ sở tiếp nhận lô hàng giao trong quá trình sản xuất, kinh doanh của cơ sở.
3. Thực phẩm sau mỗi công đoạn phải được mã hóa, nhận diện bằng một phương thức thích hợp để phục vụ truy xuất nguồn gốc.
4. Cơ sở thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; Cơ sở đã được cấp một trong các Giấy chứng nhận: Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương còn hiệu lực phải thiết lập, duy trì hệ thống truy xuất nguồn gốc theo quy định tại Điều 5 và lưu trữ thông tin truy xuất nguồn gốc theo quy định tại Điều 6 Thông tư này.
5. Các cơ sở không thuộc đối tượng quy định tại khoản 4 Điều này không bắt buộc thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc nhưng phải lưu trữ thông tin tối thiểu cho mục đích truy xuất quy định tại các khoản 1, 3 và 4 Điều 6 Thông tư này.

Điều 5. Thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc

Hệ thống truy xuất nguồn gốc bao gồm các nội dung chính sau:

1. Phạm vi áp dụng của hệ thống.
2. Thủ tục mã hóa, nhận diện nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm trong toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh. Thủ tục mã hóa phải bảo đảm truy xuất được các thông tin cần thiết từ công đoạn sản xuất trước.
3. Thủ tục quy định việc ghi chép, nhập số liệu, dữ liệu và lưu trữ hồ sơ trong quá trình sản xuất.
4. Thủ tục thẩm tra định kỳ và cập nhật, sửa đổi, bổ sung hệ thống.
5. Thủ tục truy xuất nguồn gốc (người thực hiện, nội dung, cách thức, thời điểm triển khai).
6. Phân công trách nhiệm thực hiện.

Điều 6. Lưu trữ thông tin truy xuất nguồn gốc

1. Thông tin tối thiểu phải lưu trữ cho mục đích truy xuất nguồn gốc tại mỗi cơ sở đối với từng lô hàng được sản xuất, kinh doanh trong nước:

a) Đối với lô hàng nhận: Tên, địa chỉ và mã số (nếu có) của cơ sở cung cấp lô hàng nhận; thời gian, địa điểm giao nhận; thông tin về lô hàng (tên/chủng loại, khối lượng, mã số nhận diện);

b) Đối với lô hàng sản xuất: Thông tin về lô hàng sản xuất tại từng công đoạn (thời gian sản xuất, tên/chủng loại, khối lượng, mã số nhận diện lô hàng/mẻ hàng);

c) Đối với lô hàng giao: Tên, địa chỉ và mã số (nếu có) của cơ sở tiếp nhận lô hàng; thời gian, địa điểm giao nhận; thông tin về lô hàng (tên/chủng loại, khối lượng, mã số nhận diện).

2. Thông tin tối thiểu phải lưu trữ cho mục đích truy xuất nguồn gốc tại mỗi cơ sở nhập khẩu thực phẩm đối với từng lô hàng thực phẩm nhập khẩu, bao gồm các thông tin quy định tại khoản 1 Điều này và thông tin về cơ sở sản xuất, nước xuất khẩu.

3. Hệ thống quản lý dữ liệu, mã hóa các thông tin truy xuất nguồn gốc phải được lưu trữ bằng phương tiện phù hợp bảo đảm thuận lợi cho việc tra cứu và thời gian lưu trữ tối thiểu kể từ ngày sản xuất đối với sản phẩm thực phẩm không yêu cầu bắt buộc ghi hạn sử dụng được quy định như sau:

a) 06 (sáu) tháng đối với thực phẩm nông lâm thủy sản tươi sống;

b) 02 (hai) năm đối với thực phẩm nông lâm thủy sản đông lạnh, chế biến.

4. Trường hợp thực phẩm nông lâm thủy sản có ghi hạn sử dụng của sản phẩm, cơ sở phải lưu trữ thông tin truy xuất nguồn gốc trong thời gian tối thiểu là 12 tháng kể từ ngày hết hạn sử dụng của lô sản phẩm.

5. Cơ sở kinh doanh bán lẻ trực tiếp cho người tiêu dùng không bắt buộc lưu giữ thông tin về khách hàng mua.

Điều 7. Trình tự truy xuất nguồn gốc

Cơ sở thực hiện truy xuất nguồn gốc đối với các trường hợp thực phẩm không bảo đảm an toàn quy định tại khoản 1 Điều 54 Luật An toàn thực phẩm theo trình tự như sau:

1. Xác định lô hàng sản xuất, lô hàng giao cần truy xuất thông qua hồ sơ lưu trữ.
2. Tổng hợp, thống kê thông tin về loại thực phẩm, số lượng thực phẩm của lô thực phẩm đã sản xuất, đã nhập, đã bán và còn tồn kho; danh sách tên, địa chỉ của khách hàng, các đại lý phân phối thực phẩm (nếu có).
3. Nhận diện các công đoạn sản xuất liên quan đến lô hàng sản xuất, lô hàng giao phải thực hiện truy xuất nguồn gốc.
4. Lập báo cáo kết quả truy xuất nguồn gốc sau khi kết thúc quá trình truy xuất lô hàng sản xuất, lô hàng giao; kết quả thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định tại Chương III Thông tư này và báo cáo điều tra nguyên nhân thực phẩm không bảo đảm an toàn, kết quả áp dụng các biện pháp khắc phục theo quy định tại khoản 2 Điều 18 Thông tư này.

Chương III

THU HỒI VÀ XỬ LÝ THỰC PHẨM KHÔNG BẢO ĐẢM AN TOÀN

Điều 8. Yêu cầu chung đối với thu hồi thực phẩm không bảo đảm an toàn

1. Cơ sở quy định tại khoản 1 Điều 2 Thông tư này phải thiết lập thủ tục thu hồi thực phẩm không bảo đảm an toàn (lô hàng giao) bao gồm các nội dung sau:

- a) Xây dựng các kế hoạch (phương án) thu hồi thực phẩm tương ứng với thực tế hoạt động sản xuất, kinh doanh, phân phối sản phẩm của cơ sở;
- b) Tổ chức áp dụng thử nghiệm các kế hoạch, đánh giá hiệu quả việc tổ chức thực hiện, sửa đổi, bổ sung và phê duyệt hiệu lực các kế hoạch thu hồi thực phẩm;

c) Định kỳ hàng năm hoặc đột xuất thực hiện thẩm tra, đánh giá hiệu lực, hiệu quả của Kế hoạch thu hồi thực phẩm đã được phê duyệt.

2. Trình tự, thủ tục thu hồi và xử lý thực phẩm:

- a) Tiếp nhận yêu cầu thu hồi và xử lý;
- b) Đánh giá sự cần thiết phải thực hiện việc thu hồi và xử lý;
- c) Lập kế hoạch thu hồi (dựa trên kế hoạch mẫu đã được phê duyệt hiệu lực) và trình lãnh đạo cơ sở phê duyệt;
- d) Tổ chức thực hiện việc thu hồi theo kế hoạch đã được phê duyệt;

đ) Áp dụng biện pháp xử lý thực phẩm không đảm bảo an toàn theo các hình thức quy định tại Điều 13 Thông tư này;

e) Lập báo cáo về kết quả thu hồi, biện pháp xử lý đối với lô hàng giao bị thu hồi và lưu trữ hồ sơ. Trường hợp lô hàng bị thu hồi ảnh hưởng đến các cơ sở trong chuỗi sản xuất, kinh doanh thực phẩm, cơ sở có báo cáo gửi cơ quan có thẩm quyền;

g) Trường hợp lô hàng bị thu hồi đã phân phối, tiêu thụ trên phạm vi lớn, cần thu hồi nhanh chóng để hạn chế tối đa rủi ro đến sức khỏe, tính mạng người tiêu dùng hoặc cơ sở không có khả năng thu hồi, xử lý toàn bộ thực phẩm không bảo đảm an toàn, cơ sở có báo cáo gửi cơ quan có thẩm quyền để hỗ trợ tổ chức thu hồi, xử lý thực phẩm.

Điều 9. Các hình thức thu hồi thực phẩm không bảo đảm an toàn

Cơ sở thực hiện thu hồi trong các trường hợp thực phẩm không bảo đảm an toàn quy định tại khoản 1 Điều 55 Luật An toàn thực phẩm theo các hình thức sau đây:

1. Thu hồi tự nguyện là việc thu hồi thực phẩm do tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm tự thực hiện khi tự phát hiện hoặc nhận được thông tin phản ánh của tổ chức, cá nhân về thực phẩm không bảo đảm an toàn và không thuộc trường hợp quy định tại khoản 2 Điều này.

2. Thu hồi bắt buộc là việc thu hồi thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quyết định thu hồi của cơ quan có thẩm quyền quy định tại các Điều 15, 16 và 17 Thông tư này hoặc thu hồi theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

Điều 10. Trình tự thu hồi tự nguyện

1. Trong thời gian tối đa 24 giờ, kể từ thời điểm phát hiện hoặc nhận được thông tin phản ánh về thực phẩm không bảo đảm an toàn nếu xác định thuộc trường hợp phải thu hồi, cơ sở thực hiện:

a) Thông báo bằng điện thoại, thư điện tử (email) hoặc các hình thức phù hợp khác, sau đó thông báo chính thức bằng văn bản tới toàn hệ thống sản xuất, kinh doanh (cơ sở sản xuất, các cơ sở phân phối, đại lý, cửa hàng) để dừng việc sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc diện phải thu hồi và thực hiện thu hồi thực phẩm;

b) Thông báo bằng văn bản tới các cơ quan thông tin đại chúng cấp tỉnh, thành phố và cơ quan, tổ chức có liên quan theo quy định của pháp luật về bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng. Trường hợp việc thu hồi được tiến hành trên địa bàn từ hai tỉnh, thành phố trở lên thì phải thông báo bằng văn bản tới các cơ quan thông tin đại chúng cấp trung ương để thông tin đến người tiêu dùng về thực phẩm phải thu hồi;

c) Thông báo bằng văn bản việc thu hồi thực phẩm tới cơ quan có thẩm quyền về an toàn thực phẩm;

d) Thông báo bằng văn bản về việc thu hồi thực phẩm của chủ cơ sở phải ghi rõ: tên, địa chỉ của cơ sở sản xuất; tên thực phẩm; quy cách bao gói, số