

BỘ CÔNG THƯƠNG
Số: 59/2014/TT-BCT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Hà Nội, ngày 22 tháng 12 năm 2014

THÔNG TƯ

Quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh dầu thực vật

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;
Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
Căn cứ Nghị định số 95/2012/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2012 của Chính phủ về việc quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương;
Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học và Công nghệ;
Bộ trưởng Bộ Công Thương ban hành Thông tư quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh dầu thực vật.

Chương I

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh dầu thực vật thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

1. Thông tư này áp dụng đối với:

- Cơ sở sản xuất, kinh doanh dầu thực vật;
- Cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền và các tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến sản xuất, kinh doanh dầu thực vật.

2. Thông tư này không áp dụng đối với:

a) Cơ sở sản xuất, kinh doanh dầu thực vật nhỏ lẻ;

b) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố thuộc phạm vi điều chỉnh của Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05 tháng 12 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

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

1. *Cơ sở sản xuất dầu thực vật* là cơ sở thực hiện một, một số hoặc toàn bộ các hoạt động sơ chế, chế biến (làm sạch, chưng sấy, ép, trích ly, tinh luyện), bao gói, bảo quản để tạo ra dầu thực vật thành phẩm.

2. *Cơ sở sản xuất dầu thực vật thô* là cơ sở sản xuất dầu thực vật nhưng không thực hiện quá trình tinh luyện và chưa tạo ra dầu thực vật thành phẩm.

3. *Cơ sở kinh doanh dầu thực vật* là cơ sở thực hiện các hoạt động giới thiệu, bảo quản, vận chuyển, mua, bán các sản phẩm dầu thực vật.

4. *Cơ sở sản xuất, kinh doanh dầu thực vật nhỏ lẻ* là cơ sở do cá nhân, nhóm cá nhân, hộ gia đình thực hiện đăng ký hộ kinh doanh và cơ sở không được cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đầu tư theo quy định của pháp luật.

Điều 4. Quy định chung đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh dầu thực vật

Các cơ sở sản xuất, kinh doanh dầu thực vật phải đáp ứng các quy định tại Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 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 và các quy định tại Thông tư này.

Chương II

ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT

Điều 5. Cơ sở sản xuất dầu thực vật

1. Địa điểm sản xuất

- a) Được xây dựng theo quy hoạch hiện hành do cơ quan nhà nước có thẩm quyền phê duyệt;
- b) Phải xa nguồn ô nhiễm, độc hại, không bị ảnh hưởng xấu bởi các tác nhân gây ô nhiễm từ môi trường xung quanh làm ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm của sản phẩm dầu thực vật;
- c) Có đủ diện tích để bố trí dây chuyền sản xuất phù hợp với công suất thiết kế của cơ sở, đảm bảo các công đoạn sản xuất, đáp ứng yêu cầu công nghệ và các biện pháp vệ sinh công nghiệp.

2. Bố trí, thiết kế nhà xưởng

- a) Bố trí mặt bằng dây chuyền sản xuất phải phù hợp với hướng gió để tránh ảnh hưởng xấu từ các nguồn ô nhiễm như: khí thải lò hơi, trạm xử lý nước thải, nơi tập kết chất thải rắn, các loại bã dầu, khu vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác;
- b) Thiết kế nhà xưởng theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng là dầu thực vật;
- c) Cách biệt giữa các khu vực: kho (nguyên liệu, phụ liệu, chất hỗ trợ chế biến, bảo quản sản phẩm); sản xuất (sơ chế, làm sạch nguyên liệu, chưng sấy, ép, trích ly, tinh luyện, chiết hoặc rót và hoàn thiện sản phẩm, hệ thống vệ sinh công nghiệp (CIP), cơ khí động lực); tập kết chất thải rắn, hệ thống thu gom nước thải, bã dầu và các công trình phụ trợ để tránh lây nhiễm chéo;
- d) Hệ thống đường giao thông nội bộ phải được thiết kế, xây dựng đảm bảo bền, chắc, không gây bụi, đường di chuyển trên cao phải có lan can hoặc vách ngăn dễ quan sát, bảo đảm an toàn lao động;
- đ) Hệ thống thoát nước (nước thải sản xuất, nước thải sinh hoạt và nước mưa) phải được thiết kế, xây dựng riêng biệt, có nắp đậy, đảm bảo độ dốc để thoát nước, không đọng nước cục bộ.

3. Kết cấu nhà xưởng

- a) Nền nhà khu vực sản xuất phải đảm bảo dễ thoát nước, được làm từ vật liệu bền, khó bong tróc, chống trơn và dễ vệ sinh. Hệ thống thoát nước trong khu vực sản xuất phải có nắp đậy;

b) Các hố ga, hố thu nước phải có bẫy ngăn mùi, ngăn côn trùng và hạn chế vi sinh vật từ cống thoát nước xâm nhập vào bên trong nhà xưởng;

c) Hệ thống các đường ống (dẫn dầu thực vật, dẫn và thu hồi dung môi, làm sạch thiết bị) phải được thiết kế, chế tạo từ các vật liệu phù hợp, sơn màu khác nhau và phải có chỉ dẫn dễ phân biệt.

4. Hệ thống thông gió

a) Nhà xưởng phải có các cửa thông gió đảm bảo sự lưu thông của không khí, dễ thoát nhiệt và khí phát sinh trong quá trình sản xuất;

b) Khu vực chưng sấy, trích ly phải được thông gió để đảm bảo nhiệt độ môi trường làm việc và an toàn lao động theo quy định;

c) Khu vực ép nguyên liệu phải có hệ thống lọc bụi và thông gió phù hợp, đảm bảo vận hành tốt, không gây ô nhiễm cho các công đoạn sản xuất khác;

d) Khu vực tinh luyện dầu phải được thiết kế đảm bảo thông thoáng, thoát nhiệt và thoát mùi nhanh;

đ) Khu vực đặt hệ thống thiết bị chiết rót sản phẩm phải luôn khô, thoáng, sạch sẽ.

5. Hệ thống cung cấp hơi nước, nhiệt và khí nén

a) Nồi hơi phải được thiết kế, chế tạo từ vật liệu phù hợp, bố trí ở khu vực riêng, ngăn cách với khu vực sản xuất, phải được kiểm tra, kiểm định định kỳ theo quy định hiện hành;

b) Hệ thống đường ống cấp hơi nước, khí nén phải được thiết kế, chế tạo từ các vật liệu phù hợp, lắp đặt bảo đảm an toàn, có ký hiệu hoặc chỉ dẫn phân biệt với các hệ thống đường ống khác, phải được kiểm tra định kỳ theo quy định hiện hành.

6. Hệ thống thu gom, xử lý chất thải, nước thải, khí thải

a) Đối với chất thải rắn

- Bã dầu sau ép, trích ly phải được thu gom vào khu vực riêng, có diện tích phù hợp với công suất thiết kế của dây chuyền sản xuất, được thu dọn sạch sẽ định kỳ không quá 48 giờ/lần để tránh lây nhiễm chéo trong quá trình sản xuất;

- Giấy, nhãn, vỏ chai, can, thùng, nắp hỏng và các chất thải rắn khác trong quá trình sản xuất phải được thu gom và chứa đựng trong thùng hoặc dụng cụ chứa đựng phù

hợp và đặt ở vị trí dễ quan sát để thuận tiện cho việc thu gom, xử lý và không ảnh hưởng xấu đến quá trình sản xuất;

- Chất thải trong khu vực phụ trợ, chất thải sinh hoạt phải được thu gom, phân loại và tập kết tại khu vực riêng để xử lý;
- Phải được xử lý bởi tổ chức hoặc cá nhân được cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cho phép hoạt động trong lĩnh vực xử lý môi trường.

b) Đối với nước thải sản xuất và nước thải sinh hoạt

- Khu vực xử lý nước thải sản xuất và nước thải sinh hoạt phải bố trí cách biệt với khu vực sản xuất và đặt ở cuối hướng gió;
- Công suất, công nghệ xử lý phải phù hợp với lưu lượng thải tại công suất đỉnh của cơ sở sản xuất và đảm bảo nước thải sau xử lý đạt tiêu chuẩn quy định về môi trường;

c) Khí thải từ khu vực sản xuất và hệ thống lò hơi phải được xử lý để tránh ảnh hưởng xấu đến khu vực sản xuất khác;

d) Đối với chất thải nguy hại

- Phải được thu gom, lưu trữ, vận chuyển và xử lý riêng theo quy định hiện hành;
- Phải được quản lý và xử lý bởi tổ chức hoặc cá nhân được cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cho phép hoạt động trong lĩnh vực xử lý môi trường đối với chất thải nguy hại.

7. Hệ thống kho

a) Yêu cầu chung đối với các kho (nguyên liệu, bảo quản dầu thực vật thô, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, vật tư, bao bì, thành phẩm) phải:

- Đảm bảo đủ sức chứa theo công suất thiết kế của dây chuyền sản xuất;
- Có chế độ bảo dưỡng và làm vệ sinh định kỳ theo quy định của cơ sở;
- Đáp ứng các điều kiện bảo quản theo hướng dẫn hoặc quy định của nhà sản xuất;
- Phòng chống được sự xâm hại của côn trùng, loài gặm nhấm và các tác nhân gây hại khác;
- Có thông tin để nhận biết từng loại nguyên liệu, bảo quản dầu thực vật thô, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, vật tư, bao bì, thành phẩm chứa trong kho, có hồ