

BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ
PHÁT TRIỂN NÔNG
THÔN

Số: 24/2014/TT-
BNNPTTN

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 19 tháng 8 năm 2014

THÔNG TƯ

Quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với chợ đầu mối, đấu giá nông sản

Căn cứ Nghị định số 199/2013/NĐ-CP ngày 26 tháng 11 năm 2013 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 Luật An toàn thực phẩm 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;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ban hành Thông tư quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với chợ đầu mối, đấu giá nông sản.

Chương I

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với chợ đầu mối, đấu giá nông sản.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

Thông tư này áp dụng đối với ban quản lý chợ hoặc tổ chức kinh doanh khai thác và quản lý chợ (sau đây gọi chung là Ban quản lý chợ); tổ chức, cá nhân hoạt động kinh doanh nông sản trong chợ đầu mối, đấu giá nông sản.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong Thông tư này, một số từ ngữ được hiểu như sau:

1. Chợ đầu mối nông sản là nơi có địa điểm cố định, diễn ra các hoạt động mua bán hàng hóa thực phẩm nông sản (sau đây gọi là sản phẩm), sau đó hàng hóa được phân phối đến các chợ bán lẻ hoặc các kênh lưu thông khác.
2. Chợ đấu giá nông sản là nơi có địa điểm cố định, diễn ra các hoạt động mua bán hàng hóa thực phẩm nông sản (sau đây gọi là sản phẩm) thông qua phương thức đấu giá, sau đó hàng hóa được phân phối đến các chợ bán lẻ hoặc các kênh lưu thông khác.

Chợ đầu mối, chợ đấu giá nông sản sau đây gọi tắt là chợ.

Chương II

QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

Điều 4. Yêu cầu về địa điểm

1. Phù hợp với quy hoạch phát triển mạng lưới chợ trên phạm vi toàn quốc và từng địa phương.
2. Có đường giao thông đi lại thuận tiện cho việc vận chuyển, bốc dỡ sản phẩm.
3. Có nguồn nước, nguồn điện đáp ứng yêu cầu sử dụng.
4. Không bị ngập nước, đọng nước.
5. Không bị ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm.

Điều 5. Yêu cầu về bố trí, kết cấu

1. Mặt bằng chợ phải được bố trí hợp lý giữa các khu vực để tránh khả năng lây nhiễm cho sản phẩm, đảm bảo hoạt động của chợ thuận tiện. Cần bố trí ngăn cách giữa các khu vực có chức năng khác nhau sau đây:
 - a) Khu vực văn phòng, điều hành, dịch vụ ăn uống;
 - b) Khu vực kinh doanh sản phẩm tươi, sống, sơ chế, đông lạnh;
 - c) Khu vực kinh doanh sản phẩm đã được chế biến, bao gói sẵn, sản phẩm khô;
 - d) Khu vực phụ trợ: Khu vực vệ sinh; khu vực thu gom rác, xử lý rác và xử lý nước thải: bãi để xe; khu vực đặt thiết bị phòng cháy, chữa cháy; trạm bơm nước, bể chứa nước.

2. Nền chợ có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh; nền có độ nghiêng thích hợp, có chiều thoát nước từ khu vực sạch sang khu vực kém sạch hơn để tránh ô nhiễm.
3. Trần hoặc mái che phải đảm bảo chắc chắn, thông thoáng, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn.
4. Tường, vách ngăn, cột nhà trong chợ phải dễ làm vệ sinh.
5. Chợ phải được chiếu sáng đầy đủ bằng ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo. Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng đảm bảo dễ dàng nhận biết, đánh giá được sản phẩm kinh doanh trong chợ.
6. Nơi bày bán phải được bố trí để khách hàng dễ dàng tiếp cận và đánh giá được chất lượng sản phẩm, đảm bảo tránh làm nhiễm bẩn sản phẩm.
7. Chợ phải có hệ thống cấp nước đảm bảo cung cấp đủ cho các hoạt động tại chợ. Các bể chứa nước và vòi nước phải được bố trí ở các vị trí thích hợp đáp ứng yêu cầu sử dụng.
8. Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản sản phẩm, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực bày bán sản phẩm.
9. Đường đi lại và vận chuyển trong chợ phải đủ rộng, đảm bảo độ bền chắc và không đọng nước.

Điều 6. Yêu cầu về nước, nước đá

1. Nước dùng cho bảo quản, xử lý sản phẩm phải đáp ứng yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm quy định trong Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sinh hoạt theo QCVN 02:2009/BYT của Bộ Y tế.
2. Bồn, thùng chứa đựng nước, đường ống dẫn nước phải sạch và được vệ sinh định kỳ,
3. Nước đá sử dụng trong bảo quản, xử lý sản phẩm phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Điều 7. Yêu cầu về trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm

1. Sản xuất từ nguyên liệu phù hợp, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào sản phẩm; không bị rỉ sét.