

SỞ Y TẾ QUẢNG TRỊ  
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH  
THỰC PHẨM

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

Số: /CC-NV

Quảng Trị, ngày tháng năm 2023

V/v hướng dẫn cơ sở sản xuất nước  
uống đóng chai tự giám sát, kiểm tra  
hoạt động sản xuất tại cơ sở theo đúng  
quy định của Pháp luật về ATTP

***Kính gửi:*** Cơ sở sản xuất nước uống đóng chai.

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010;

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

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ  
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;

Để bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm cho người tiêu dùng, phòng tránh  
ngộ độc thực phẩm và nâng cao ý thức, tự chịu trách nhiệm của chủ cơ sở sản  
xuất đối với sản phẩm của cơ sở mình cung cấp cho người tiêu dùng an toàn,  
chất lượng. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm đề nghị các chủ cơ sở thường  
xuyên rà soát, tự giám sát và kiểm tra hoạt động của cơ sở của mình theo đúng  
quy định của pháp luật về ATTP (*Có nội dung hướng dẫn quy định kèm theo*).

Trong quá trình tự đánh giá nếu có thắc mắc hoặc cần làm rõ có thể liên  
hệ phòng Nghiệp vụ Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm hoặc qua số điện thoại:  
02333.595.009 để được giải đáp.

Vậy, Chi cục thông báo cho cơ sở được biết và thực hiện đúng theo hướng  
dẫn./.

***Nơi nhận:***

- Như trên;
- Sở Y tế (b/c);
- Các phòng chi cục;
- Lưu: VT, NV.

**CHI CỤC TRƯỞNG**

**Hoàng Đình Ấn**

**Nội dung hướng dẫn**  
**Các quy định pháp luật về ATTP đối với cơ sở sản xuất nước uống đóng chai**  
*(Ban hành kèm theo Công văn số: /CC-NV ngày / /2023)*

TT	CÁC QUY ĐỊNH	NHỮNG CHÚ Ý	Ghi chú
<b>I</b>	<b>CÁC HỒ SƠ</b>		
1	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh. Giấy đăng ký địa điểm kinh doanh (nếu cơ sở kinh doanh ở địa điểm không nằm trong giấy đăng ký kinh doanh)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lưu bản gốc tại cơ sở</li> <li>- Có ngành nghề kinh doanh đúng và phù hợp với loại hình xin cấp giấy (sản xuất nước uống đóng chai).</li> <li>- Địa chỉ: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ 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</li> <li>+ 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.</li> </ul> </li> <li>- Nếu có sự thay về chủ cơ sở, địa chỉ (do sát nhập địa giới... 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 An toàn vệ sinh thực phẩm.</li> <li>- Nếu có sự thay 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</li> </ul>	
2	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chủ cơ sở tự xác nhận cho nhân viên của mình và lưu tại cơ sở.</li> <li>- Số lượng người được xác nhận: đảm bảo thực hiện được quy trình vô khuẩn, một chiều và đúng với số lượng nhân viên sản xuất của cơ sở.</li> </ul>	

		- Có hồ sơ về tập huấn kiến thức của chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp sản xuất (Tài liệu,...)	
3	Hồ sơ khám sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên	- 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	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.	
5	Hồ sơ Tự công bố chất lượng sản phẩm	- Phải lưu và niêm yết tại cơ sở. - 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. 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.	
6	Hồ sơ nguồn nguyên liệu, chất hỗ trợ sản xuất, chế biến	- Phải lưu tại cơ sở. - Nếu cơ sở sử dụng nước làm nguyên liệu sản xuất. Nếu: <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 QCVN 01:2018/BYT</i>	
7	Hồ sơ bao bì tiếp xúc trực tiếp thực phẩm	- 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.	

8	Hồ sơ hóa chất sử dụng trong sản xuất	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lưu hóa đơn, chứng từ mua hóa chất vệ sinh cơ sở, hóa chất diệt khuẩn được phép sử dụng theo quy định pháp luật (Chloramin B, ...)</li> <li>- Có hướng dẫn sử dụng và theo dõi việc sử dụng</li> </ul>	
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	
<b>II ĐIỀU KIỆN VẬT CHẤT, CƠ SỞ:</b>			
1	Địa điểm và điều kiện cơ sở	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> <li>- 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</li> <li>- Bảo đảm đúng theo bản thiết kế, địa chỉ, 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</li> <li>- Nếu có sự thay đổi về địa điểm và thiết kế 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 phải thông báo đến Chi cục ATVSTP</li> </ul>	
2	Diện tích	Phù hợp công suất sản xuất và đảm bảo cho các hoạt động sản xuất	
3	Thiết kế nhà xưởng và Quy trình sản xuất thực phẩm phải được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phải được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng.</li> <li>- Với cơ sở sản xuất nước uống đóng chai thủ công cần đầy đủ các khu vực như: Phòng thay đồ bảo hộ; phòng hong khô diệt khuẩn và chiết; Phòng đóng gói sản phẩm; Khu vực xử lý nước nguồn; khu vực máy; khu vực vệ</li> </ul>	

		<p>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 vào sản xuất, thì quá trình tự động khâu nào có thể cắt giảm các phòng ở khâu đó.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tại các phòng hong khô tiệt khuẩn và chiết rót phải kín được trang bị hệ thống diệt khuẩn không khí, công tắc đèn của hệ thống diệt khuẩn không khí phải nằm ngoài đảm bảo người bật tắt không bị ảnh hưởng trực tiếp bởi tia cực tím</li> <li>- Tại phòng thay bảo hộ: phải có labo để vệ sinh, khay nhúng ủng và trang bị các chất sát khuẩn</li> <li>- Tại phòng hong khô, chiết rót có giá treo bình để hong khô bình.</li> <li>- Tất cả các phòng có biển tên</li> <li>- Có nội quy, quy trình chế biến, chế độ vệ sinh niêm yết tại xưởng sản xuất</li> </ul>	
4	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc sản xuất, kinh doanh	Lưu trữ hóa đơn tiền nước sử dụng (cơ sở sử dụng nước máy) và Phiếu kiểm nghiệm đạt theo quy định tại QCVN 01:2018/BYT (cơ sở sử dụng nguồn nước ngầm).	
5	Tường, trần, nền nhà, khu vực sản xuất, kinh doanh, kho sản phẩm	Không thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc, dễ vệ sinh, không ứ đọng nước	
6	Khu vực bảo quản, kho bảo quản	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. Có đầy đủ giá, kệ, biển tên, nội quy, quy trình, chế độ vệ sinh	
7	Hệ thống xử lý chất thải	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có hệ thống xử lý chất thải và được vận hành thường xuyên theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.</li> <li>- 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.</li> </ul>	

		- Có Bản cam kết đảm bảo môi trường hoặc Đăng ký bảo vệ môi trường.	
<b>II</b>	<b>TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ</b>		
1	Trang thiết bị, máy móc	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có đủ trang thiết bị phù hợp để thực hiện đầy đủ các công đoạn (lọc nước, tiệt khuẩn, chiết rót, đóng gói...) để sản xuất nước uống đóng chai đảm bảo sản phẩm chất lượng theo quy định, đóng gói, bảo quản và vận chuyển thực phẩm.</li> <li>- 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.</li> <li>- Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm dễ làm vệ sinh, không thôi nhiễm chất độc hại và không gây ô nhiễm đối với thực phẩm.</li> <li>- Có chế độ kiểm soát hoạt động, vệ sinh, bảo trì thay thế.</li> </ul>	
2	Đồ bảo hộ phục vụ cho sản xuất	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trang bị ủng hoặc giày, dép, mũ, khẩu trang, găng tay, áo quần cho người trực tiếp tham gia sản xuất để sử dụng riêng trong khu vực sản xuất thực phẩm</li> <li>- Được vệ sinh sau mỗi ca sản xuất và tiệt khuẩn trước khi vào các khu tiệt khuẩn trong sản xuất</li> </ul>	
3	Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm	Phải đảm bảo dễ vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.	
5	Phương tiện, thiết bị phòng chống côn trùng	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có trang bị các biện pháp ngăn ngừa côn trùng, động vật gây hại xâm nhập vào khu vực sản xuất và kho chứa thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm.</li> <li>- Không sử dụng hoá chất diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất và kho chứa thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm.</li> </ul>	
6	Sổ theo dõi quá trình sản xuất	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 nước uống đóng chai	

III	ĐIỀU KIỆN CON NGƯỜI		
1	Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Phải được khám sức khỏe và tập huấn kiến thức ATTP theo quy định</li> <li>- Phải khám sức khỏe định kỳ hàng năm theo quy định và lưu tại cơ sở</li> </ul> <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.</p>	
2	Thực hành của nhân viên đúng quy định	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Không đeo trang sức trong khi sản xuất; mặc đầy đủ bảo hộ lao động;...</li> <li>- Thực hành đúng các quy định vô khuẩn trong sản xuất nước uống đóng chai.</li> </ul>	

