

Số: 41/TB-CCATVSTP

An Giang, ngày 22 tháng 01 năm 2018

THÔNG BÁO
Kết luận Hội thảo “Nâng cao chất lượng sản xuất nước đá”
trên địa bàn tỉnh An Giang

Thực hiện Kế hoạch số 527/KH-CCATVSTP ngày 16 tháng 10 năm 2017 về việc tổ chức Hội thảo “Nâng cao chất lượng sản xuất nước đá” trên địa bàn tỉnh An Giang,

Chi cục đã tổ chức Hội thảo “Nâng cao chất lượng sản xuất nước đá” trên địa bàn tỉnh An Giang vào lúc 8h00 ngày 25/10/2017 tại Hội trường Nhà hàng Đông Xuyên với sự tham dự của đại diện Sở Khoa học và Công nghệ, Sở Y tế, Đài truyền hình An Giang, Báo An Giang và tất cả cơ sở sản xuất nước đá trên địa bàn tỉnh.

Tại buổi hội thảo, các cơ sở đã cập nhật được thực trạng sản xuất nước đá chưa đảm bảo an toàn thực phẩm của một số cơ sở sản xuất nước đá trên địa bàn tỉnh. Qua đó, lãnh đạo Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm cùng lãnh đạo Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh An Giang đã đề xuất một số giải pháp đổi mới công nghệ để hướng dẫn cơ sở cải tiến quy trình sản xuất và đóng gói sản phẩm nước đá dùng liền nhằm bảo vệ quyền lợi của người tiêu dùng và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với nước đá dùng liền - QCVN 10:2011/BYT

Sau khi lắng nghe các đại biểu trình bày một số giải pháp khắc phục: sử dụng clorin, chiếu tia cực tím, sục khí Ozon, lọc RO để kiểm soát nguồn nước sử dụng trong quá trình sản xuất nước đá dùng liền, các cơ sở sản xuất nước đá thống nhất 03 nội dung sau:

1. Đối với sản xuất nước đá viên

Tất cả cơ sở thống nhất lắp đặt hệ thống RO để kiểm soát nguồn nước sử dụng trong quá trình sản xuất nước đá và thời gian lắp đặt chậm nhất vào ngày 01/04/2018.

Tất cả cơ sở thống nhất thực hiện bao gói kín, thiết kế nhãn đúng quy định và công bố hợp quy theo QCVN 10:2011/BYT đối với nước đá viên; thời gian thực hiện công bố hợp quy sản phẩm đá viên chậm nhất vào ngày 01/07/2018.

2. Đối với sản xuất nước đá cây

- Các cơ sở thống nhất lắp đặt hệ thống RO để kiểm soát nguồn nước sử dụng trong quá trình sản xuất nước đá và thời gian lắp đặt chậm nhất vào ngày 31/12/2018.

- Đối với việc bao gói sản phẩm đá cây: các cơ sở đang gặp khó khăn trong việc bao gói sản phẩm do 1 cây nước đá có khối lượng từ 40 kg – 60 kg.

3. Quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh nước đá

Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm sản phẩm nước đá dùng liền cũng như bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng, các cơ sở sản xuất nước đá đề nghị Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm tăng cường công tác quản lý an toàn thực phẩm tại các cơ sở nước đá trên địa bàn tỉnh.

Kết thúc hội thảo, lãnh đạo Chi cục An toàn vệ thực phẩm thống nhất với ý kiến các cơ sở và đề nghị các cơ sở sản xuất nước đá trên địa bàn tỉnh thực hiện các nội dung sau:

1. Tăng cường và nâng cao hiệu quả việc kiểm soát nguồn nước sử dụng trong quá trình sản xuất nước đá.

2. Thực hiện công bố hợp quy đối với sản phẩm nước đá dùng liền theo QCVN 10:2011/BYT.

3. Đối với các cơ sở kinh doanh nước đá dùng liền, Chi cục tăng cường công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm phù hợp theo Nghị định số 67/2016/NĐ-CP ngày 01 tháng 07 năm 2016 về việc “Quy định điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế”

4. Đối với bộ hồ sơ mẫu: nhằm hạn chế những sai sót trong quá trình thực hiện các thủ tục hành chính, các cơ sở có thể:

- Truy cập website theo địa chỉ: <http://antoanthucpham.org/bo-ho-so-mau-dang-ky-chung-nhan-co-so-du-dieu-kien-atvstp/> để tải các bộ hồ sơ đăng ký chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Đối với công bố hợp quy sản phẩm nước đá dùng liền, Chi cục sẽ xây dựng và đăng tải trên website của chi cục chậm nhất vào ngày 01/03/2018 theo địa chỉ <http://antoanthucpham.org/bo-ho-so-mau/>.

Trên đây là Thông báo kết luận của Hội thảo “Nâng cao chất lượng sản xuất nước đá” trên địa bàn tỉnh An Giang./. *Nguyễn Chí Công*

Nơi nhận:

- PYT huyện, thị, thành;
- TTYT huyện, thị, thành;
- Các CSSX nước đá (đính kèm danh sách);
- SYT (báo cáo);
- Lưu VT; P.NV(5).

CHI CỤC TRƯỞNG



Nguyễn Chí Công