

An Giang, ngày 19 tháng 01 năm 2018

QUY ĐỊNH

Về điều kiện chung đối với cơ sở kinh doanh nước đá dùng liền

Căn cứ Nghị định số 67/2016/NĐ-CP ngày 01 tháng 7 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ “Ban hành quy định về điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế”;

Nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm cho sản phẩm nước đá dùng liền cũng như bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh An Giang “Ban hành quy định về điều kiện chung đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm nước đá dùng liền” tại các cơ sở kinh doanh nước đá dùng liền (nước đá dùng để ăn, uống) trên toàn tỉnh như sau:

A. Về điều kiện đối với cơ sở

1. Có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán nước đá dùng liền;
2. Khu vực chứa đựng, bảo quản phải thuận tiện để vận chuyển nước đá dùng liền;
3. Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng và các nguồn ô nhiễm khác (không có chó, mèo, chuột, gân nơi cống rãnh, ...);
4. Kết cấu cơ sở kinh doanh phù hợp với tính chất, quy mô; xây dựng bằng vật liệu bảo đảm vệ sinh, an toàn;
5. Trần nhà phải nhẵn, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước và dính bám các chất bẩn.
6. Tường xây lát gạch men hoặc bằng vật liệu không thấm nước, sáng màu, không rạn nứt, rêu mốc và dính bám các chất bẩn;
7. Nền không bị ngập nước, đọng nước, dễ làm vệ sinh;
8. Nhà vệ sinh phải được bố trí ngăn cách với khu vực kinh doanh nước đá dùng liền; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực bảo quản nước đá dùng liền.
9. Có sổ sách ghi chép hoặc phần mềm quản lý thực phẩm trong suốt quá trình kinh doanh nước đá dùng liền.

B. Về điều kiện đối với thiết bị, dụng cụ

1. Có đủ thiết bị phục vụ kinh doanh:
 - Kho lạnh (khuyến khích);
 - Thùng giữ lạnh có nắp đậy kín đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;

- Bao bì nylon có nhãn mác của cơ sở kinh doanh đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm;

- Bàn để rửa xẻ nước đá cây phải cao trên mặt đất 60 cm bằng vật liệu đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm (*inox, nhựa, ...*);

- Máy rửa và xay nước đá cây bằng inox hoặc vật liệu không rỉ để làm vệ sinh;

- Bảo quản và kiểm soát các yếu tố an toàn nước đá dùng liền phù hợp theo yêu cầu của nhà sản xuất; có quy định về quy trình, chế độ vệ sinh đối với cơ sở.

2. Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.

Các cơ sở kinh doanh thực phẩm nước đá dùng liền thời gian thực hiện chậm nhất đến ngày 01/7/2018.

- Truy cập website theo địa chỉ: <http://antoanthucpham.org>

- Địa chỉ liên hệ: Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm An Giang; địa chỉ: Số 108, đường Lê Minh Ngươn, phường Mỹ Long, thành phố Long Xuyên, tỉnh An Giang; điện thoại: 02963.957811 hoặc – Bs.CKII Nguyễn Chí Công – Chi cục trưởng, điện thoại: 0913.70.70.37./.

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