

Các cơ sở thực phẩm lớn có khả năng đảm bảo các trang thiết bị hợp lý và chuyên môn hoá quá trình sản xuất. Trong các xí nghiệp thực phẩm lớn có thể:

- Phân chia các quá trình xử lý, dây chuyền của quá trình kỹ thuật bảo đảm sự sạch sẽ nhất của quá trình trong từng giai đoạn sản xuất (kiểm soát các điểm trọng yếu).

- Nền tự động hoá sản xuất, nhất là trong các khâu mà bàn tay công nhân có thể tiếp xúc với thực phẩm để phòng thực phẩm khỏi bị nhiễm trùng. Các quá trình tự động hoá nhất thiết phải được thực hiện trong các xí nghiệp, mà thực phẩm là môi trường tốt cho sự phát triển của vi khuẩn gây bệnh, thí dụ xí nghiệp sữa.

- Bảo đảm các thiết bị tự động ghi nhiệt. Việc xử lý nhiệt các thực phẩm trong các xí nghiệp đồ hộp, sữa là khâu rất quan trọng của quá trình kỹ thuật; khâu xử lý này phải bảo đảm tiêu diệt được vi khuẩn gây bệnh. Vì vậy, việc kiểm tra khâu này phải được bảo đảm bằng các thiết bị hoạt động chắc chắn ghi nhiệt độ.

- Kiểm tra các sản phẩm xuất xưởng về kỹ thuật và vệ sinh vì mục đích nâng cao chất lượng thực phẩm.

Các quy chế về quá trình kỹ thuật phải được sự đồng ý của cấp có thẩm quyền bởi vì phẩm chất sản phẩm không những phản ánh ở yêu cầu kỹ thuật mà cả ở các chỉ tiêu vệ sinh cần thiết.

Chỉ cho phép tiến hành các quá trình kỹ thuật những công nhân đã có sự hiểu biết tối thiểu về vệ sinh và tuân thủ các quy định vệ sinh cần thiết của sản xuất. Không thể nhận các nhân viên tạm thời không biết các quy định vệ sinh cơ bản họ sẽ coi thường các quy định này.

1.4.3. Các yêu cầu vệ sinh về bảo quản nguyên liệu và thực phẩm

+ Thực phẩm dễ bị oxy hoá

- Thực phẩm do độ ẩm cao và hàm lượng các chất không bền trong thành phần của nó dễ bị oxy hoá khi gặp oxy của không khí; các trạng thái keo phức tạp dễ dàng biến đổi trong lúc bảo quản. Khi bảo quản các thực phẩm không đóng hộp, các loại vi khuẩn trong thực phẩm có thể phát triển mạnh gây biến đổi sâu sắc trong chất hữu cơ như protein, lipid và carbohydrat. Trong thực phẩm có hàng loạt các chất dễ bị oxy hoá như các acid béo chưa no, các chất thơm, các sắc tố khác nhau. Các quá trình oxy hoá gây biến đổi sâu sắc thành phần lipid trong thực phẩm làm cho mỡ ôi và có mùi vị khó chịu. Các chất thơm bị oxy hoá làm thực phẩm mất mùi thơm ban đầu của nó.

Các sắc tố bị oxy hoá thường làm cho màu thực phẩm tối đi, nhưng đôi khi lại làm cho màu sáng ra. Quá trình oxy hoá sẽ phá huỷ một số vitamin, làm giảm giá trị dinh dưỡng của thực phẩm.

Một số thực phẩm là hệ thống keo phức tạp; trong nhiều trường hợp có thể xảy ra quá trình lão hoá chất keo. Khi đó, chất keo bị cứng lại do sự chuyển một phần thạch đông thành keo đặc. Thí dụ hiện tượng khô cứng của bánh mì là do quá trình đó gây ra.

+ Thực phẩm bị nhiễm trùng

- Khi bảo quản không tốt, thực phẩm có thể bị nhiễm trùng bằng các đường khác nhau như không khí, đất, côn trùng, loài gặm nhấm. Các biến đổi làm giảm giá trị dinh dưỡng của thực phẩm và trong một số trường hợp, làm cho thực phẩm trở nên nguy hại cho sức khoẻ (như nhiễm các vi khuẩn gây bệnh, nhiễm các chất độc).

Vì vậy, việc bảo quản đúng thực phẩm đóng một vai trò quan trọng trong các biện pháp vệ sinh nhằm nâng cao chất lượng của thực phẩm. Các thực phẩm ẩm ướt là môi trường tốt cho sự phát triển các vi khuẩn khác nhau trong đó có các loại gây bệnh. Các loại thực phẩm đó phải bảo quản ở nhiệt độ càng thấp càng tốt. Vi khuẩn chịu ẩm (tức là chịu được nhiệt độ thấp) cũng có thể phát triển ở nhiệt độ thấp. Tuy nhiên, ở nhiệt độ thấp, sự phát triển của chúng rất chậm. Vì vậy, càng để lâu thực phẩm thì càng phải làm lạnh nhiều. Ngay cả việc bảo quản thực phẩm chống hỏng trong một thời gian ngắn, độ vài giờ ở nhiệt độ thường của phòng, cũng làm giảm chất lượng của thực phẩm.

Vì vậy thiết bị làm lạnh là thiết bị cần thiết của mỗi xí nghiệp sản xuất hoặc bảo quản thực phẩm chống hỏng.

Thực phẩm dẫn nhiệt rất kém. Khi làm nóng thực phẩm thì nhiệt độ bên trong thực phẩm tăng lên rất chậm và khi làm lạnh, bên trong thực phẩm cũng lạnh đi rất chậm. Nếu làm lạnh chưa đủ mạnh, thì ở sâu bên trong thực phẩm nhiệt độ ban đầu của thực phẩm còn được giữ lại tương đối lâu, bởi vậy một số vi khuẩn ở phần sâu của thực phẩm được ướp lạnh có thể đã phát triển nhanh chóng.

Thực phẩm khô có tính hút nước. Các điểm nhỏ thấm nước đầu tiên, bắt đầu phát triển các khuẩn lạc mốc vì mốc ưa không khí và có thể phát triển khi có ít nước (so với vi khuẩn). Mốc phát triển dần dần trên bề mặt thực phẩm, rồi thâm nhập vào sâu bên trong thực phẩm ở các chỗ đảm bảo đủ thoáng khí (như vết nứt, các chỗ cấu tạo không chắc). Vì vậy, khi bảo quản thực phẩm khô phải ngăn ngừa triệt để không cho hút nước; nước này có thể xuất hiện khi tụt nhiệt độ trong phòng kho. Khi cho không khí nóng ẩm vào kho có nhiệt độ lạnh, hơi nước sẽ ngưng tụ ở thực phẩm.

Do vậy khi bảo quản thực phẩm trong kho phải sắp xếp thực phẩm sao cho khi bị ẩm có thể làm thoáng gió dễ dàng. Vì vậy, thực phẩm phải đặt trên các giá thành từng chồng có lối đi ở giữa để xem xét và thông gió. Để đề phòng không khí trong kho lạnh làm ẩm bề mặt thực phẩm, trước khi xếp vào kho phải sơ bộ sấy nóng lên một chút.

Thực phẩm có thể hút ẩm từ gỗ các hòm, hộp có độ ẩm cao. Mốc bắt đầu phát triển từ bề mặt thực phẩm tiếp xúc với gỗ, rồi lan vào trong thực phẩm. Để tránh ẩm, có thể thông gió bằng cách bố trí các hòm hộp đối diện với các lỗ thông gió.

Có nhiều loại thực phẩm dễ hút mùi lạ ở trong không khí và giữ mùi đó rất lâu. Thí dụ chè, cà phê, các bánh quy, bánh xốp sẽ hút mùi hôi khi bảo quản trong các phòng thông gió kém. Có nhiều thực phẩm dễ bị nhiễm mùi dầu hoả, cao su. Thực phẩm có thể hấp mùi khí thải của các xe ô tô vận tải khi bố trí không đúng

các ống xả hơi. Để đề phòng việc hấp mùi, cần phải bảo quản riêng biệt thực phẩm và cách ly thực phẩm khỏi các mùi bay hơi mạnh.

Phòng chứa thực phẩm phải giữ gìn sạch sẽ và phải trật tự, ngăn nắp. Không cho phép chứa thực phẩm chung với các vật liệu khác.

2. YÊU CẦU VỆ SINH ĐỐI VỚI CÁC CƠ SỞ THỰC PHẨM

2.1. Yêu cầu về kiến trúc, xây dựng

2.1.1. Địa điểm

Những cơ sở thực phẩm, trước khi xây dựng phải chọn địa điểm sao cho phù hợp với yêu cầu về sản xuất, bảo đảm vệ sinh thực phẩm, vừa tránh ảnh hưởng đến môi trường chung quanh.

- Để tránh rác bẩn, nước thải của xí nghiệp làm nhiễm bẩn những khu vực dân cư chung quanh, cho nên giữa cơ sở thực phẩm và vùng dân cư phải có một khoảng cách nhất định (chu vi bảo vệ). Khoảng cách của chu vi bảo vệ lớn hay nhỏ, thường căn cứ vào tính chất và quy mô của mỗi cơ sở mà quyết định.

- Cơ sở thực phẩm phải không được tiếp giáp với những cơ sở có ảnh hưởng không tốt tới sản xuất (chú ý hướng gió, địa chất...) thí dụ các chất thải bụi hữu cơ, khí độc, hơi thối.

- Cơ sở thực phẩm phải cách xa những nguồn có thể gây nhiễm bẩn như bãi rác, bãi ủ phân, nhà vệ sinh công cộng... một khoảng cách nhất định.

- Khu đất xây dựng cũng phải đầy đủ các yêu cầu như yêu cầu của nhà ăn công cộng.

- Địa điểm của cơ sở phải thuận lợi cho việc giao thông, chuyên chở, để việc cung cấp và tiêu thụ được dễ dàng.

2.1.2. Kiến trúc

+) Quy trình sản xuất đi theo dây chuyền một chiều, do đó khi thiết kế các kho, các phân xưởng... cũng phải theo đúng quy tắc đó:

- Cơ sở thực phẩm phải có hai cổng: cổng sau để đưa nguyên liệu, nhiên liệu, rác ra vào; cổng trước để đưa thành phẩm ra.

- Phải bố trí các kho nguyên liệu, phân xưởng sản xuất, kho thành phẩm, phòng kiểm tra thành phẩm... riêng biệt và liên quan với nhau theo quy tắc một chiều.

+) Các phân xưởng sản xuất phải đảm bảo thông thoáng, cao ráo, sạch sẽ.

- Phân xưởng sản xuất không được ở tầng hầm hoặc tầng nửa chìm, nửa nổi (tránh ẩm ướt, nhiễm bẩn).

- Phân xưởng không nên xây dày quá để ánh sáng và không khí có thể dội vào và thông thoáng.

- Trong phân xưởng cần có thiết bị điều hoà nhiệt độ; nguồn không khí đưa vào phân xưởng phải cách mặt đất ít nhất 2m, ống khói hoặc ống thải khí ra ngoài cách ống đưa không khí ít nhất là 10m. Đối với xưởng chế biến sữa, bia, thức ăn

ngay (không nấu nướng lại), yêu cầu về vệ sinh phải cao hơn, không khí trước khi vào xưởng phải được sát khuẩn.

- Phải có nhà vệ sinh, nhà tắm, buồng thay quần áo, nhà vệ sinh kinh nguyệt (khi số nữ công nhân có 50 người) đảm bảo vệ sinh, như hố xí tự hoại hoặc bán tự hoại, vật liệu xây dựng phải không thấm nước, cách xây dựng phải đúng quy cách, hệ thống thoát nước phải đảm bảo yêu cầu.

* Vật liệu xây dựng trong các phân xưởng sản xuất phải không thấm nước, như gạch tráng men, ít bụi, tiện cho quét rửa, sát khuẩn.

- Nên quét sơn hoặc lát gạch tráng men cao ít nhất là 1,5 - 2,0 m từ chân tường trở lên để tránh ngấm nước vào chân tường.

- Tường phải trát nhẵn, góc tường phải hơi tròn, sàn phải hơi thoai thoải dốc về phía ống thoát nước, để tiện cọ rửa.

* Những phần đất trống chung quanh các phân xưởng sản xuất và kho, nhà làm việc và dọc theo lối đi chung quanh xí nghiệp phải trồng cây. Cây xanh to vừa cho bóng mát, vừa ngăn bụi bặm, còn những nơi khác có thể trồng cỏ và hoa.

- Đường đi trong xí nghiệp phải trải nhựa hoặc tráng xi măng.

* Nguồn nước cung cấp cho sản xuất phải đầy đủ (càng nhiều càng tốt) đảm bảo vệ sinh. Ngoài ra còn cần trang bị nước cất và nước nóng để rửa tay và sát khuẩn.

* Nên chú ý màu sắc, ánh sáng... cho phù hợp với vệ sinh hoàn cảnh và vệ sinh lao động.

2.2. Yêu cầu vệ sinh trong quy trình sản xuất

Quy trình sản xuất phải liên tục, thời gian sản xuất càng ngắn càng tốt, tay công nhân tránh tiếp xúc với thức ăn, nhất là khâu đóng gói thành phẩm, do đó cần tìm cách tự động hoá quy trình sản xuất.

- Nguyên liệu sản xuất phải đảm bảo về chất lượng (trạng thái cảm quan bình thường, thành phần hoá học ổn định) không được có dấu hiệu biến đổi (thiu thối, hư hỏng) không được nhiễm bẩn đất cát, hoặc các chất lạ khác, không được nhiễm khuẩn, không được có ký sinh trùng, sâu bọ...

Những nguyên liệu có một số khuyết tật, không có hại cho sức khoẻ người tiêu dùng thì có thể dùng để sản xuất, nhưng thuộc loại thứ phẩm, sản xuất theo lô riêng.

- Dụng cụ, trang thiết bị sử dụng trong sản xuất phải bằng vật liệu không thôi nhiễm ra thực phẩm, có thể tháo ra để rửa và tiệt khuẩn dễ dàng.

- Sản xuất phải theo quy trình kỹ thuật một cách triệt để và nghiêm ngặt. Nên cố gắng tự động hoá quy trình sản xuất, và quy trình kín để tránh nhiễm bẩn. Đối với đồ hộp thì yêu cầu từ khi đưa nguyên liệu vào cho đến khi đóng hộp, khử khuẩn, thời gian không quá 6 giờ (với thời gian đó, độc tố ruột của tụ cầu không thể hình thành được).

Khâu bao gói thành phẩm: để tránh tái nhiễm khuẩn và bẩn, khâu này được tự động hoá là tốt nhất, nếu đóng gói thủ công thì phải triệt để tuân theo quy định về vệ sinh (áo choàng, mũ, khẩu trang, buồng vô khuẩn, quy chế ra vào...).

- Thành phẩm ra nhất thiết phải kiểm tra theo lô, ca kíp... trước khi xuất xưởng. Trường hợp thành phẩm không đạt tiêu chuẩn về phẩm chất và vệ sinh, phải có biện pháp xử lý.

2.3. Yêu cầu vệ sinh của người sản xuất và chế biến thực phẩm

2.3.1. Chế độ khám sức khoẻ cho người sản xuất: người tham gia trực tiếp sản xuất chế biến thực phẩm đều phải khám sức khoẻ trước khi tuyển dụng và kiểm tra định kỳ. Những người mắc các bệnh sau đây không được trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm:

- Thương hàn, phó thương hàn, lỵ, viêm gan truyền nhiễm, bại liệt và các bệnh truyền nhiễm khác.
- Lao đang thời kỳ tiến triển.
- Giang mai ở thời kỳ lây, lậu cấp diễn.
- Viêm phế quản.
- Loét lở có mủ.
- Những bệnh ngoài da có lây như ghẻ, lở, hắc bào và những bệnh ngoài da không lây, nhưng ở phần da hở như lao da, chàm...
- Bệnh xơ hoá niêm mạc mũi và bệnh sổ mũi có mủ.
- Có lỗ rò hậu môn.
- Bệnh sán đái hay sán phân ra quần.
- Bệnh nấm tóc, nấm da và nấm móng.
- Người lành mang trùng thương hàn, lỵ.

Ngoài ra, những người sau đây cũng không được làm việc trực tiếp với thực phẩm đó là những người ở chung với người đang có bệnh truyền nhiễm hay những người làm nghề buôn giẻ rách, đồ cũ, chôn xác chết, bốc mộ, đổ thùng...

Khi khám định kỳ phát hiện những công nhân mắc các bệnh nói trên thì phải tạm thời đình chỉ công tác trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm cho tới khi nào điều trị khỏi bệnh, hoặc chuyển họ sang công tác khác, không trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm.

Người trực tiếp sản xuất hay chế biến thực phẩm đều phải rửa tay sạch sẽ bằng nước sạch có xà phòng khi bắt đầu làm việc, sau khi chế biến với các nguyên liệu tươi sống, tiếp xúc với bề mặt bẩn, sau khi đi vệ sinh xong, trước khi tiếp xúc với thực phẩm ăn ngay.

2.3.2. Yêu cầu vệ sinh đối với người chế biến thực phẩm

Người chế biến thực phẩm phải thực hiện các yêu cầu sau:

Mặc trang phục riêng khi chế biến hoặc bán thực phẩm. Ngoài ra, trong những trường hợp cần thiết, người sản xuất, chế biến thực phẩm phải đội mũ và đi găng tay hay đeo khẩu trang sạch.

Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo đồ trang sức khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm ăn ngay. Không ăn uống trong khu vực sản xuất thực phẩm, không khạc nhổ, hút thuốc lá trong khu vực chế biến.

2.4. Yêu cầu vệ sinh đối với kho, xưởng

2.4.1. Yêu cầu về kiến trúc, xây dựng

Kho, xưởng thiết bị bố trí phù hợp và thuận lợi trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm để dễ áp dụng các biện pháp xử lý vệ sinh. Kho thực phẩm phải:

- Bố trí biệt lập với vùng chung quanh, có hàng rào, cổng chính, cổng phụ, quay về hướng bắc để tránh ánh sáng trực tiếp của mặt trời.

- Phải xây ở nơi cao ráo, chung quanh kho phải có cống rãnh đảm bảo độ dốc để nước thoát dễ dàng.

- Chung quanh kho phải rải sỏi hoặc tráng xi măng để hạn chế sâu bọ. Phải trồng cây xanh để điều hoà nhiệt độ, độ ẩm.

- Hệ thống cống rãnh phải kín và phải có lưới chắn để phòng chuột.

- Hồ xí, hố rác phải cách xa cơ sở ít nhất là 25m và nằm cuối chiều gió.

- Phải có đủ nước để làm vệ sinh hàng ngày và có nước dự trữ để phòng hoả hoạn.

- Kho lạnh phải có tiền phòng, vừa để giữ nhiệt độ kho, vừa bảo vệ sức khoẻ cho nhân viên ra vào kho lạnh khỏi bị thay đổi nhiệt độ đột ngột.

2.4.2. Yêu cầu vệ sinh trong bảo quản thực phẩm

- Chân tường và sàn kho phải kín và bằng vật liệu rắn để đề phòng chuột (thí dụ sàn lát gạch hoặc tráng xi măng, có gờ xi măng ở bậu cửa ra vào, cửa ra vào có bao sắt). Cửa sổ phải có gờ lưới thép.

- Thực phẩm đóng hộp, bao, túi... phải để trên sàn kê, (nếu là kho thịt, thịt phải móc vào móc treo), sắp xếp trật tự, ngăn nắp và theo đúng yêu cầu kỹ thuật. Sàn kê cách mặt sàn kho ít nhất là 0,20m, cách tường kho ít nhất là 0,50 m. Giữa các lô, các đóng cần có lối đi 0,50m để tiện việc kiểm tra.

- Kho phải được trang bị để thông thoáng: có cửa sổ để đóng mở, có quạt hút hơi, tốt nhất là có máy điều hoà không khí.

- Tuỳ từng mặt hàng, nhiệt độ, độ ẩm bảo quản có thể cao hay thấp, nhưng nhất thiết phải ổn định. Phải có máy ghi nhiệt độ, độ ẩm để theo dõi hàng ngày.

Các thực phẩm dễ bắt mùi (thí dụ bột, chè...) không được để lẫn với thực phẩm có mùi mạnh (thuốc lá, nước mắm, mắm tôm...). Không được để lẫn thực phẩm khô với thực phẩm ướt. Tốt nhất là có kho riêng cho mỗi mặt hàng.

- Phải phòng tránh dị vật, chất bẩn nhiễm lẫn vào thực phẩm. Thí dụ bóng đèn phải có lưới bảo vệ, để phòng khi vỡ thuỷ tinh không rơi lẫn vào thức ăn.

Chế độ sử dụng thuốc sát khuẩn, thuốc trừ sâu trong bảo quản lương thực, thực phẩm, sát khuẩn kho... phải theo đúng quy chế của nhà nước (loại thuốc sử dụng, lượng thuốc, kỹ thuật sử dụng, bảo hộ lao động...).

- Chế độ kiểm tra hàng, nội quy xuất nhập, đảo hàng định kỳ phải theo đúng quy chế kỹ thuật bảo quản cho từng mặt hàng.

2.4.3. Yêu cầu về cá nhân của nhân viên trong bảo quản thực phẩm

- Nhân viên công tác bảo quản thực phẩm ở kho phải hiểu biết về vệ sinh thực phẩm, kỹ thuật bảo quản mặt hàng mình phụ trách.

- Phải mặc quần áo công tác khi làm việc.

- Phải kiểm tra và điều hoà nhiệt độ, độ ẩm trong kho cho phù hợp với yêu cầu. Kiểm tra thường xuyên nhằm phát hiện kịp thời những hiện tượng thay đổi để có biện pháp xử lý (hư hỏng, sâu mọt, chuột bọ...).

- Phải thực hiện đúng quy định kỹ thuật bảo quản (chế độ xuất nhập, thời hạn bảo quản, chế độ vệ sinh kho, chế độ diệt sâu mọt...).

2.5. Yêu cầu vệ sinh đối với các phương tiện vận chuyển lương thực, thực phẩm

* **Phương tiện vận chuyển** có thể là cơ giới hoặc thô sơ, nhưng phải riêng biệt và phải hết sức sạch sẽ.

- Thực phẩm phải đóng thành đơn vị (hòm, bao gói, thùng...). Trường hợp không có bao gói (thịt lợn cả con...) phải phủ vải bạt.

Không được dùng các phương tiện vận chuyển các chất độc (thuốc trừ sâu, phân hoá học...), các chất bẩn (đất, cát, gạch, sỏi...) để vận chuyển thực phẩm để phòng thực phẩm bị nhiễm lẫn các chất bẩn đó.

- Các thực phẩm ăn ngay, các thực phẩm không đóng gói nhất thiết phải có phương tiện vận chuyển riêng (thí dụ bánh mì...).

- Vật liệu dùng để đóng thùng xe vận chuyển thực phẩm phải phù hợp với yêu cầu về vệ sinh dụng cụ, bao bì thực phẩm, tránh những chất có hại hoặc có mùi lạ lẫn vào thực phẩm.

- Phải có chế độ cọ rửa và sát khuẩn những phương tiện vận chuyển.

* **Chế độ vận chuyển:** tùy từng loại thực phẩm mà quy định chế độ vận chuyển hợp lý.

- Các thực phẩm dễ ôi hỏng như thịt tươi, cá tươi, sữa tươi phải vận chuyển lạnh. Thức ăn chín, thức ăn ngay (bánh kẹo...) phải có phương tiện vận chuyển riêng.

- Thành phẩm và nguyên liệu không được để chung, các thực phẩm hút mùi và các thực phẩm có mùi cũng không được để chung.

- Cùng một chuyến vận chuyển đưa thực phẩm tới nhiều địa điểm khác nhau, thì phải sắp xếp thực phẩm thứ tự theo địa điểm giao hàng trước sau để tránh xáo trộn làm hư hỏng hàng mỗi khi giao nhận.

- Khi vận chuyển trên tuyến đường dài, cần kiểm tra chất lượng thực phẩm trước khi giao nhận hàng, tốt nhất là có người phụ trách kỹ thuật đi theo hàng.

* **Thời gian vận chuyển:** tùy sự thoả thuận giữa bên giao hàng, bên nhận hàng và cơ quan vận chuyển, nhưng càng ngắn càng tốt. Đối với các mặt hàng dễ hư hỏng, phải quy định thời gian vận chuyển tối thiểu cần thiết.

KIỂM SOÁT VỆ SINH THỰC PHẨM

1. CÁC QUY ĐỊNH PHÁP LUẬT VỀ CHẤT LƯỢNG THỰC PHẨM

Để đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm nhà nước cần phải ban hành luật thực phẩm, bao hàm các văn bản pháp quy, kỹ thuật tiêu chuẩn, điều lệ, quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm cũng như kiểm tra, thanh tra thực phẩm và kiểm nghiệm thực phẩm.

1.1. Tiêu chuẩn thực phẩm

Khái niệm về tiêu chuẩn

Tiêu chuẩn có nghĩa là chuẩn mực của thực phẩm do nhà nước quy định mà các nhà sản xuất, chế biến công nghiệp thực phẩm, cũng như bảo quản, phân phối thực phẩm phải tuyệt đối tuân theo để đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng. Tất cả những tiêu chuẩn đã ban hành và bắt buộc tuân theo trong toàn quốc thì được gọi là tiêu chuẩn nhà nước.

Đối với các ngành: bộ chuyên ngành xây dựng tiêu chuẩn cho các mặt hàng thuộc bộ chuyên ngành quản lý. Các bước xây dựng phải tuân theo quy định chung của Bộ Khoa học, Công nghệ và Môi trường. Tiêu chuẩn ngành được xây dựng để phục vụ công tác quản lý hoặc sản xuất kinh doanh của doanh nghiệp của ngành. Tiêu chuẩn ngành do bộ trưởng bộ chuyên ngành hoặc đơn vị quản lý doanh nghiệp ban hành theo chức năng và thẩm quyền đã được chính phủ quy định và chỉ có giá trị trong phạm vi lĩnh vực được phân công quản lý nhà nước của bộ chuyên ngành hoặc doanh nghiệp.

Đối với các cơ sở sản xuất có thể đưa ra tiêu chuẩn kỹ thuật đối với sản phẩm do cơ sở đó sản xuất. Tiêu chuẩn cơ sở do thủ trưởng cơ sở ban hành và chỉ có giá trị trong phạm vi cơ sở mà không có giá trị đối với cơ sở sản xuất khác.

1.2. Tiêu chuẩn xét duyệt

Khi xét duyệt tiêu chuẩn của bất cứ sản phẩm nào phải có đủ các thông tin sau:

+ Định nghĩa sản phẩm: theo tiêu chuẩn đã quy định.

+ Phân loại sản phẩm: là phân chia sản phẩm đã tiêu chuẩn hoá theo loại, mức tùy theo những tính chất của nó.

+ Những tiêu chuẩn yêu cầu kỹ thuật về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, hay là những yêu cầu về kỹ thuật: là những yêu cầu mà sản phẩm tiêu chuẩn phải đáp ứng về mặt hình dạng bên ngoài, tính chất cảm quan, lý tính và hoá tính cũng như về các tiêu chuẩn vi trùng học.

+ Tiêu chuẩn về phương pháp kiểm nghiệm hay là những quy định nghiệm thu: tức là những quy định về các phương pháp kiểm tra với từng chỉ tiêu yêu cầu kỹ thuật.

+ Phương pháp chọn mẫu thử hay mẫu kiểm tra.

- Số lượng mẫu cần thử hoặc kiểm tra.

- Các kích thước và các số liệu cần thử hoặc kiểm tra để so sánh sản phẩm sản xuất ra với các tiêu chuẩn kỹ thuật đã quy định.

+ Các phương pháp kiểm tra: là các phương pháp đã được quy định trong tiêu chuẩn của nhà nước để đánh giá chất lượng sản phẩm đó và bắt buộc phải áp dụng khi kiểm tra.

+ Tiêu chuẩn đóng gói, ghi nhãn và thuyết minh: là những yêu cầu về bao bì, nhãn hiệu, dấu hiệu, con dấu. Trong một số trường hợp, hướng dẫn các văn bản kèm theo hàng, trong đó nói rõ loại, mác những chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, thời hạn bảo đảm.

+ Tiêu chuẩn về bảo quản và vận chuyển: là những hướng dẫn cách bảo quản và vận chuyển sản phẩm.

Tiêu chuẩn là một hình thức luật pháp nhằm thống nhất những yêu cầu của nhà nước đối với mỗi sản phẩm và phương pháp để kiểm chất lượng sản phẩm đó. Các tiêu chuẩn nhà nước nhằm mục đích đảm bảo tính chất vệ sinh, cải tiến chất lượng vệ sinh sản phẩm. Vì vậy, có thể đề xuất vấn đề xét lại tiêu chuẩn hiện hành, nếu thấy cần thiết và có căn cứ hợp lý.

1.3. Những hình thức quy định khác về chất lượng sản phẩm

Ngoài các tiêu chuẩn nhà nước đã quy định, có thể ban hành những văn bản hướng dẫn riêng cho từng vấn đề chất lượng vệ sinh thực phẩm. Song các văn bản hướng dẫn này chỉ có hiệu lực khi không có mâu thuẫn với các tiêu chuẩn đã được ban hành. Các văn bản này chỉ có tính chất tạm thời, nếu thấy cần thiết thì phải đưa vào tiêu chuẩn trong dịp xét lại tiêu chuẩn sau khi có những bằng chứng thích đáng. Muốn kiểm tra thực phẩm theo phương pháp không có quy định trong tiêu chuẩn thì phải có lý do chính đáng và phải giải thích trường hợp làm trái tiêu chuẩn đó trong biên bản kiểm tra và phải chọn phương pháp đã được kiểm tra và có kết quả tốt đã được công nhận trong thực tế xét nghiệm.

Trong trường hợp không có tiêu chuẩn quy định về loại thực phẩm, đồ dùng và thiết bị gia đình riêng biệt nào đó, thì cơ quan quản lý của nhà nước sau khi thỏa thuận với các bộ, các ngành có liên quan có thể ban hành các chỉ thị và thông tư quy định những yêu cầu vệ sinh cho thực phẩm, đồ dùng và thiết bị gia đình đó.

Ngoài ra, nhà nước cần ban hành các quy định những yêu cầu vệ sinh trong sản xuất, trong các quá trình công nghệ, trong bảo quản phân phối thực phẩm, cơ sở thực phẩm (kho, nhà lạnh, cửa hàng, thực phẩm, chợ, cơ sở ăn uống công cộng...).

Các tỉnh thành cũng ban hành các quy tắc vệ sinh cho các cơ sở địa phương trong tỉnh thành.

Các ngành chủ quản cũng có thể ban hành những quy tắc và bản hướng dẫn như vậy nếu các yêu cầu được quy định trong các văn bản đó không mâu thuẫn với các tiêu chuẩn và các văn bản của nhà nước.

Ngoài những tiêu chuẩn thực phẩm thuộc hệ thống tiêu chuẩn của mỗi quốc gia trên, còn có các tiêu chuẩn quốc tế về thực phẩm như tiêu chuẩn ISO (International Standard Organization) thường do các Ủy ban kỹ thuật liên quan đến thực phẩm xây dựng và các tiêu chuẩn của Hội đồng tiêu chuẩn hoá quốc tế (Codex Alimentarius Commission gọi tắt là CAC) ban hành. Việc thống nhất tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế được coi là một trong những yếu tố trong việc bảo vệ sức khoẻ người tiêu dùng và tạo điều kiện thương mại quốc tế. Hiệp ước về vệ sinh thực phẩm và Hiệp ước rào chắn kỹ thuật trong thương mại ra đời đã tạo điều kiện cho việc thống nhất hoá các tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế.

Hiện tại CAC có 167 quốc gia thành viên, hàng năm CAC tổ chức các cuộc họp hội thảo theo từng chuyên đề cho các thành viên cùng tham gia góp ý cho các vấn đề liên quan đến chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm. Bộ tiêu chuẩn Codex (còn gọi là bộ luật thực phẩm của Codex), bên cạnh các tiêu chuẩn về sản phẩm còn có những vấn đề áp dụng chung cho tất cả các loại thực phẩm. Đó là những tiêu chuẩn hoặc các khuyến nghị chung về ghi nhãn thực phẩm, phụ gia thực phẩm, các chất nhiễm bẩn, phương pháp phân tích, lấy mẫu, vệ sinh thực phẩm, chất dinh dưỡng và thực phẩm giành cho chế độ ăn đặc biệt, hệ thống kiểm tra thực phẩm xuất nhập khẩu, dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

2. KIỂM SOÁT VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm là việc quản lý cả hệ thống dây chuyền các hoạt động về thực phẩm từ người sản xuất đến người tiêu dùng để đảm bảo thực phẩm luôn tuân thủ theo các tiêu chuẩn quy định của nhà nước.

Trên thực tế hiện nay, việc kiểm soát vệ sinh đảm bảo chất lượng an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm được thực hiện theo tiêu chuẩn của "Hệ thống thực hành sản xuất tốt" (Good Manufacturing Practice – viết tắt là GMP), đối với các điều kiện về con người, nhà xưởng, môi trường, thiết bị sản xuất, chế biến nhằm đảm bảo sản xuất ra thực phẩm có chất lượng tốt và an toàn. Còn đối với các cơ sở dịch vụ ăn uống công cộng và thức ăn đường phố được kiểm soát theo tiêu chuẩn của "Hệ thống thực hành vệ sinh tốt" (Good Hygiene Practice – viết tắt là GHP) là hệ thống kiểm tra vệ sinh cơ sở sản xuất, dụng cụ và người trực tiếp sản xuất để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng.

Việc kiểm soát theo tiêu chuẩn GMP hay GHP là yêu cầu cơ bản tiên quyết để đảm bảo cho việc sản xuất, chế biến và phân phối thực phẩm an toàn. Riêng đối với các nhà máy xí nghiệp sản xuất chế biến thực phẩm lớn đã đạt được tiêu chuẩn GMP, đặc biệt là những nhà máy sản xuất, chế biến thực phẩm xuất khẩu, phải kiểm soát ở mức độ cao hơn để đáp ứng yêu cầu của các nước nhập khẩu. Đó là xây dựng hệ thống quản lý đảm bảo an toàn thực phẩm toàn diện, mà việc kiểm soát vệ sinh thực phẩm dựa vào hệ thống các biện pháp phòng ngừa toàn diện và