



CHI CỤC QUẢN LÝ CHẤT LƯỢNG NÔNG LÂM SẢN VÀ THỦY SẢN BÌNH ĐỊNH

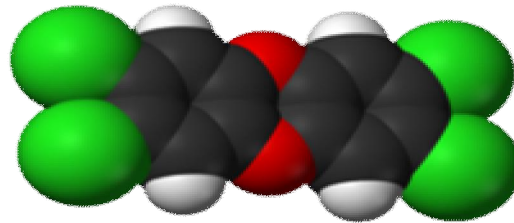
- CÁC MỐI NGUY GÂY MẤT AN TOÀN THỰC PHẨM
- TRUY XUẤT NGUỒN GỐC SẢN PHẨM NÔNG NGHIỆP
- MỘT SỐ NHIỆM VỤ CHÍNH CỦA CÔNG CHỨC CẤP XÃ TRONG CÔNG TÁC QLCL ATTP THUỘC NGÀNH NÔNG NGHIỆP



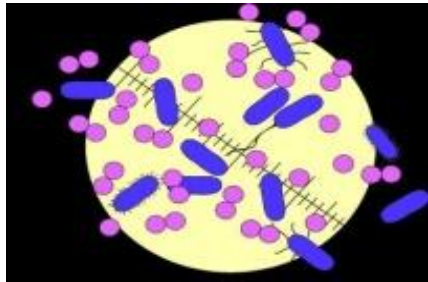
I. MỖI NGUY GÂY MẤT AN TOÀN THỰC PHẨM



PHÂN LOẠI MỐI NGUY Ô NHIỄM THỰC PHẨM



HÓA HỌC



SINH HỌC



VẬT LÝ

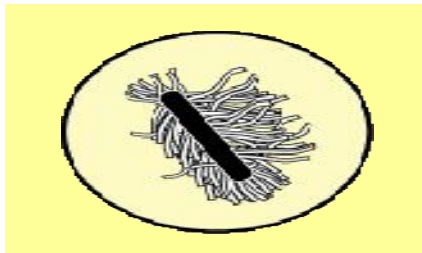


1. MỐI NGUY Ô NHIỄM SINH HỌC

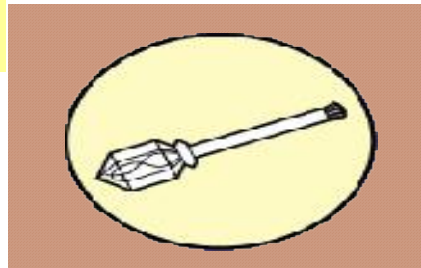
1.1 Các tác nhân sinh học gây ô nhiễm thực phẩm

Làm sạch môi trường gây ra bởi các vi sinh vật cần thiết để loại bỏ hoặc tổ chức chúng ở những nơi biến đổi khi làm ra thành phẩm.

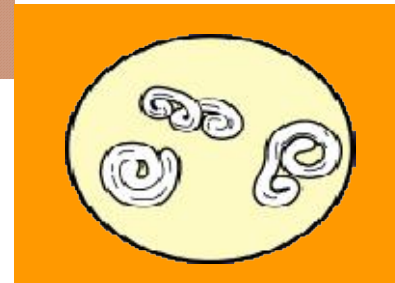
- VI KHUẨN



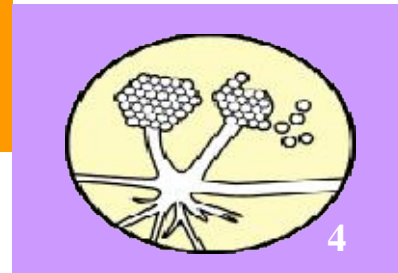
- SIÊU VI



- KÝ SINH TRÙNG



- NẤM MỐC



a. Mối nguy ô nhiễm do vi khuẩn

- Là mối nguy hay gặp nhất (50- 60%)
- Vi khuẩn là các sinh vật rất nhỏ bé, mắt thường không nhìn thấy được. Vi khuẩn có khắp mọi nơi: Trong đất, nước, không khí, phân, đất, rác thải, bụi, thực phẩm tươi sống, trên cơ thể người...



Các vi khuẩn có trong thực phẩm có thể gây ra:

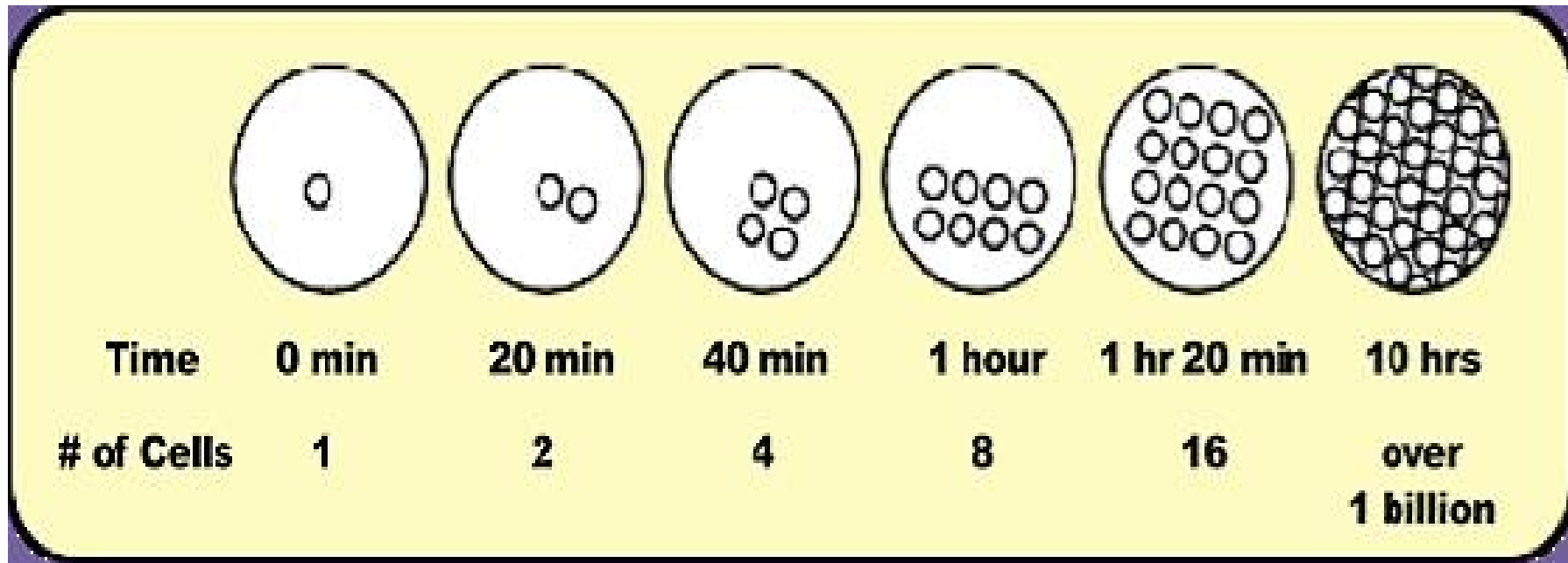
- Ngộ độc thực phẩm
- Các bệnh nhiễm khuẩn do thực phẩm: bệnh tả, thương hàn, bệnh lỵ...

Các yếu tố tác động tới sự phát triển của vi sinh vật:

- Nhiệt độ
- Độ ẩm
- Chất dinh dưỡng
- Chất ức chế.....

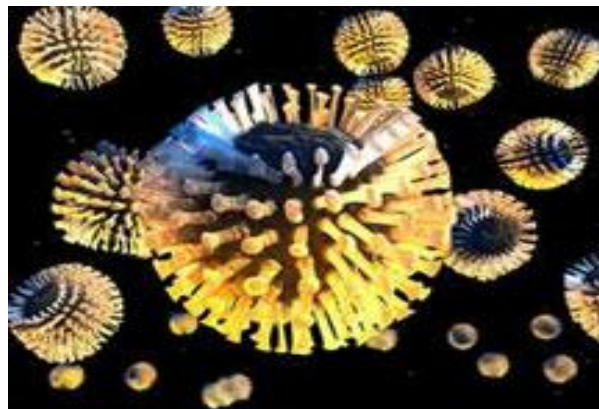


VI KHUẨN SINH SẢN BẰNG CÁCH TÁCH ĐÔI (SAU 20 PHÚT)



b. Mối nguy ô nhiễm do các siêu vi (VIRUS)

- Không sinh sản trong thực phẩm, dựa vào tế bào sống để sinh sản.
- Chịu được lạnh, không chịu được nóng và tia tử ngoại.
- VD: Virus gây viêm gan A, E ...



c. Mối nguy ô nhiễm do ký sinh trùng

- ☪ Sinh vật **sống nhờ** trên các sinh vật khác, lấy thức ăn từ các sinh vật đó để tồn tại và phát triển.
- ☪ Các loại ký sinh trùng hay gặp trong thực phẩm là giun, sán.



Sán dây



Sán lá phổi



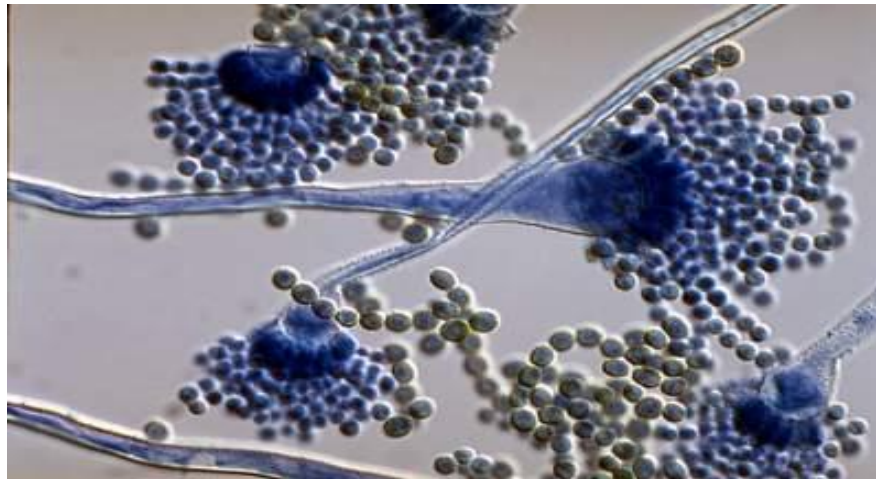
Sán lá gan



Bệnh do giun xoắn

d. Nấm men, nấm mốc

- LÀM HƯ HỎNG THỰC PHẨM VÀ GÂY BỆNH.
- PHÁT TRIỂN TỐT TRONG THỰC PHẨM NGỌT, ACID,.



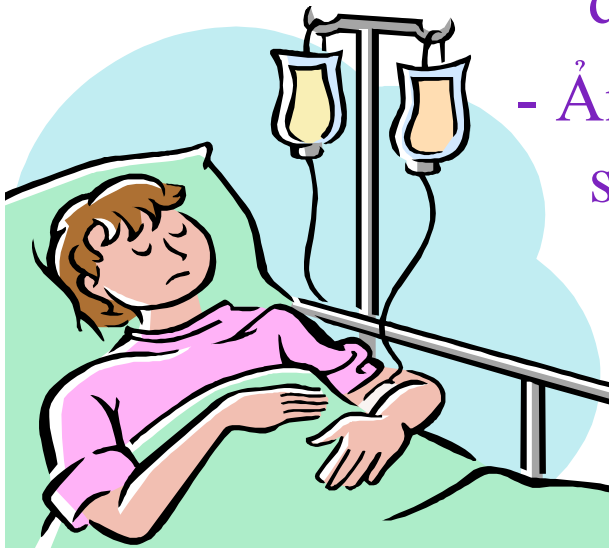
2. MÔI NGUY Ô NHIỄM HÓA HỌC

- § Có sẵn trong thực phẩm
- § Ô nhiễm từ môi trường
- § Các chất hóa học nông nghiệp sử dụng sai
- § Chất phụ gia thực phẩm sử dụng không đúng quy định
- § Các chất không mong muốn có trong bao bì chứa đựng
- § Các chất phát sinh trong quá trình chế biến (*Do cố ý đưa vào: chất bảo quản (ure, borat, kháng sinh...); phụ gia, phẩm màu (chế biến thực phẩm);*

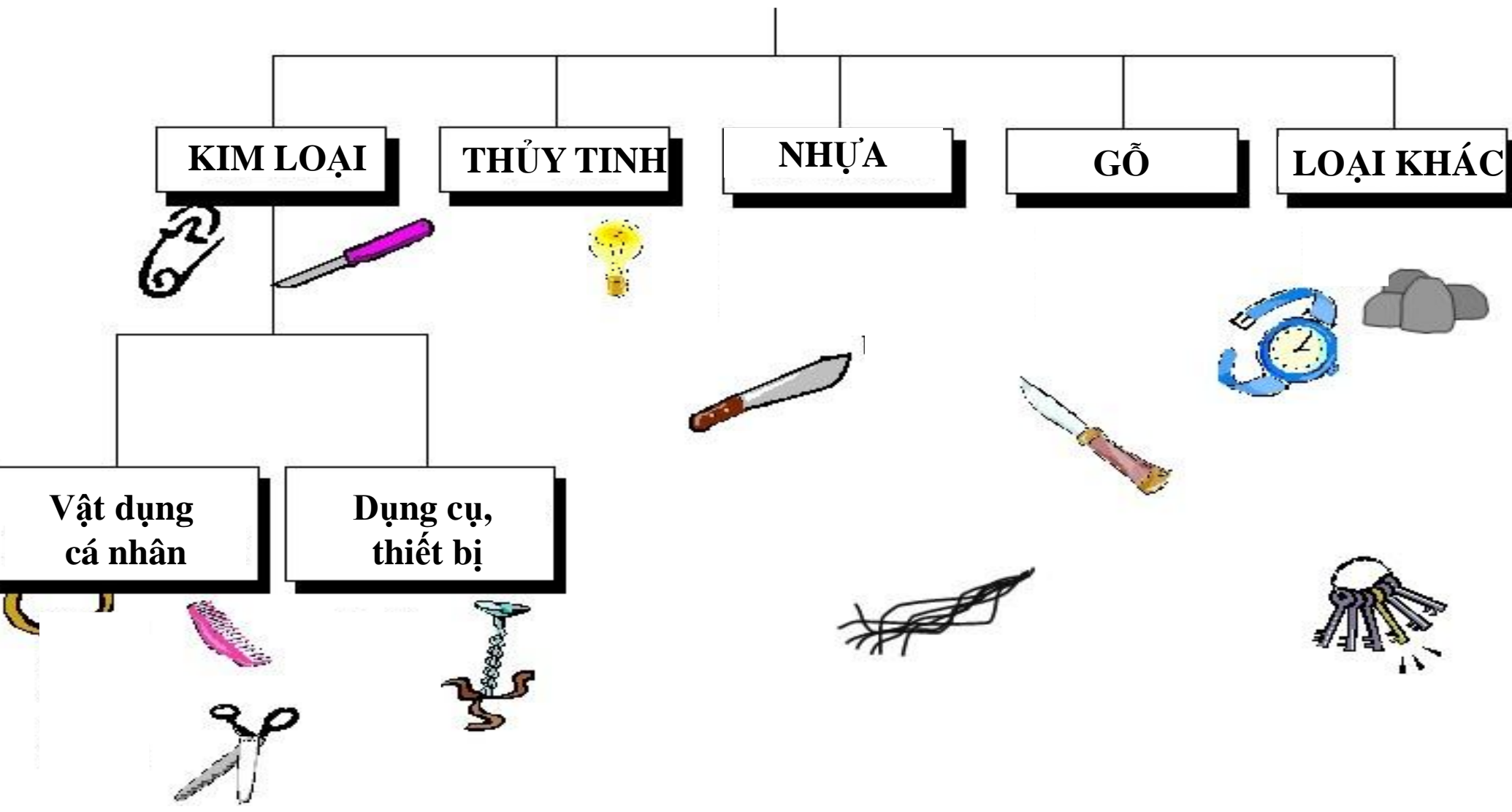
2.1 Tại sao phải kiểm soát môi trường hóa học?



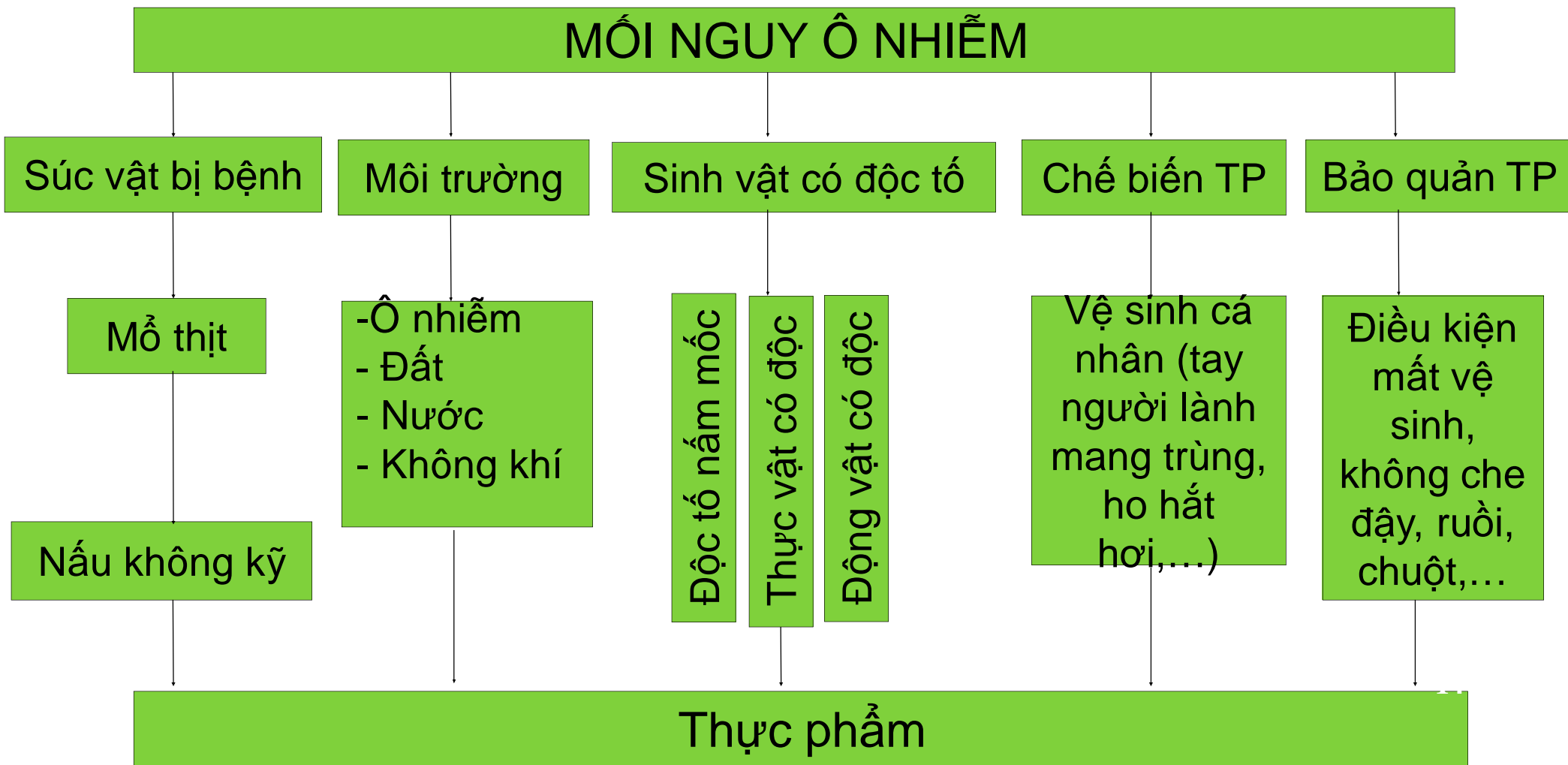
- Gây ngộ độc cấp tính, nhiễm độc mãn tính, dị ứng.
- Ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng (sự phát triển, sinh sản), thậm chí có thể gây ra ung thư hoặc tử vong. Ảnh hưởng đến sức khỏe người lao động.
- Ảnh hưởng trực tiếp hoặc gián tiếp đến môi trường sinh thái.



3. CÁC LOẠI MỐI NGUY VẬT LÝ



CÁC CON ĐƯỜNG GÂY Ô NHIỄM THỰC PHẨM



CƠ CHẾ SINH RA MỖI NGUY & CÁCH KIỂM SOÁT

NHÓM	CƠ CHẾ SINH RA	CÁCH KIỂM SOÁT
Dư lượng thuốc thú y, thuốc BVTV, chất tăng trọng	Trị bệnh cho động vật nuôi, cây trồng, thức ăn (HC cho phép và không cho phép) à Thu hoạch sớm hơn quy định à Tạo dư lượng trong thực phẩm	Kiểm soát chặt chẽ việc sử dụng hóa chất, thuốc thú y, BVTV, tuân thủ đúng hướng dẫn khi điều trị bệnh cho động vật nuôi, phòng trừ sâu bệnh cho cây trồng
Kim loại nặng	Nguồn nước, thức ăn cho động vật nuôi, cây trồng chứa hàm lượng KLN vượt quá ngưỡng cho phép	Kiểm soát nguồn nước, thức ăn
Các chất tẩy rửa, khử trùng, dầu mỡ, sơn,...	Nhiễm gián tiếp (dụng cụ) hay trực tiếp (rơi vãi) vào TP trong quá trình giết mổ, vận chuyển, chế biến	Kiểm soát nhà xưởng, trang thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản...

II. Truy xuất nguồn gốc sản phẩm nông nghiệp

Thông tư 17/2021/TT-BNNPTNTN

Quy định về truy suất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn thuộc phạm vi của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

Yêu cầu chung đối với truy suất nguồn gốc

1. Cơ sở phải thiết lập hệ thống truy suất nguồn gốc thực phẩm theo nguyên tắc truy xuất một bước trước - một bước sau để bảo đảm khả năng nhận diện, truy tìm một đơn vị sản phẩm tại các công đoạn xác định của quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

2. Khi có yêu cầu thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm, cơ sở phải cung cấp thông tin đã được lưu giữ về cơ sở cung cấp lô hàng nhận và cơ sở tiếp nhận lô hàng giao trong quá trình sản xuất, kinh doanh của cơ sở.

3. Thực phẩm sau mỗi công đoạn phải được mã hóa, nhận diện bằng một phương thức thích hợp để phục vụ truy xuất nguồn gốc.

4. Cơ sở thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP; Cơ sở đã được cấp một trong các Giấy chứng nhận: Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, ... hoặc tương đương còn hiệu lực phải thiết lập, duy trì hệ thống truy xuất nguồn gốc theo quy định tại Điều 5 và lưu trữ thông tin truy xuất nguồn gốc theo quy định tại Điều 6 Thông tư này.

5. Các cơ sở không thuộc đối tượng quy định tại khoản 4 Điều này không bắt buộc thiết lập hệ thống truy xuất nguồn gốc nhưng phải lưu trữ thông tin tối thiểu cho mục đích truy xuất quy định tại các khoản 1, 3 và 4 Điều 6 Thông tư này.

Thông tư 17/2021/TT-BNNPTNTN

Có 02 hình thức thu hồi thực phẩm không bảo đảm an toàn là thu hồi tự nguyện và thu hồi bắt buộc. Mặt khác, hình thức xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn sau thu hồi bao gồm:

1. Khắc phục lỗi của sản phẩm, lỗi ghi nhãn:
 - a) Khắc phục lỗi của sản phẩm: áp dụng đối với trường hợp thực phẩm có thể xử lý bằng các biện pháp kỹ thuật để bảo đảm thực phẩm an toàn;
 - b) Khắc phục lỗi ghi nhãn: áp dụng đối với trường hợp thực phẩm ghi nhãn chưa đúng theo quy định.
2. Chuyển mục đích sử dụng: áp dụng đối với trường hợp thực phẩm không bảo đảm an toàn, gây ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng, không được sử dụng làm thực phẩm nhưng có thể sử dụng vào mục đích khác sau khi xử lý phù hợp.
3. Tái xuất: áp dụng đối với các trường hợp thực phẩm nhập khẩu không bảo đảm an toàn và thuộc diện tái xuất theo quy định pháp luật.
4. Tiêu hủy: áp dụng đối với trường hợp thực phẩm có mức giới hạn an toàn không phù hợp với hồ sơ tự công bố, quy chuẩn kỹ thuật, quy định an toàn thực phẩm gây ảnh hưởng tới sức khỏe người tiêu dùng, không thể chuyển mục đích sử dụng hoặc tái xuất theo quy định tại khoản 2, khoản 3 Điều này và các trường hợp khẩn cấp khác quy định tại Điều 12 Thông tư này.

Thông tư 17/2021/TT-BNNPTNTN

Bên cạnh đó, hệ thống truy xuất nguồn gốc bao gồm các nội dung chính sau: phạm vi áp dụng của hệ thống; thủ tục mã hóa, nhận diện nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm trong toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh; thủ tục thẩm tra định kỳ và cập nhật, sửa đổi, bổ sung hệ thống;...

Thông tư cũng nêu rõ việc xử lý thực phẩm sau thu hồi theo quyết định thu hồi bắt buộc của cơ quan có thẩm quyền, chủ cơ sở phải hoàn thành trong thời hạn tối đa là 3 tháng kể từ thời điểm cơ quan có thẩm quyền có văn bản đồng ý với đề xuất hình thức xử lý của chủ cơ sở.

Trong phạm vi quản lý theo chức năng nhiệm vụ được giao, các tổng cục, cục quản lý chuyên ngành chủ trì, phối hợp với cơ quan có liên quan có trách nhiệm thực hiện kiểm tra việc thực hiện truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn của các cơ sở thuộc phạm vi quản lý.

Trường hợp qua kiểm tra phát hiện hoặc nhận được thông tin cảnh báo của nước nhập khẩu và từ các nguồn thông tin khác về thực phẩm không bảo đảm an toàn, có văn bản thông báo yêu cầu cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm tiến hành truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn.

Thông tư 17/2021/TT-BNNPTNTN

Thiết lập, duy trì hệ thống truy xuất nguồn gốc, lưu giữ thông tin phục vụ truy xuất nguồn gốc và thiết lập thủ tục thu hồi thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định.

Tổ chức điều tra nguyên nhân thực phẩm không bảo đảm an toàn, thiết lập, thực hiện các biện pháp cần thiết để khắc phục, phòng ngừa các trường hợp tương tự.

Áp dụng các giải pháp công nghệ trong hệ thống truy xuất nguồn gốc của cơ sở, tăng khả năng liên thông, kết nối thông tin phục vụ truy xuất nguồn gốc của các bên có liên quan.



Khi phát hiện thực phẩm do cơ sở sản xuất, kinh doanh không bảo đảm an toàn, hoặc khi nhận được văn bản thông báo của các cơ quan, cơ sở phải triển khai thực hiện truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định. Trong trường hợp quá thời hạn thu hồi mà tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm không thực hiện việc thu hồi thì bị cưỡng chế thu hồi theo quy định của pháp luật.

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm không bảo đảm an toàn chịu mọi chi phí cho việc thu hồi, xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn..

Chấp hành các yêu cầu của cơ quan có thẩm quyền về truy xuất, thu hồi, xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn; chấp hành quyết định xử phạt vi phạm hành chính (nếu có); xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định tại Điều 13; báo cáo kết quả xử lý thực phẩm sau thu hồi theo quy định tại Điều 14 Thông tư này.