



CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCVN 01-151: 2017/BNNPTNT

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
CƠ SỞ VẮT SỮA VÀ THU GOM SỮA TƯƠI -
YÊU CẦU ĐỂ BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**

*National technical regulation on
milking and milk collecting establishment -
Requirements for food safety*

HÀ NỘI – 2017

Lời nói đầu

QCVN 01-151:2017/BNNPTNT do Cục Thú y biên soạn, Vụ Khoa học Công nghệ và Môi trường trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số 13/2017/TT-BNNPTNT ngày 20 tháng 6 năm 2017 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA
CƠ SỞ VẮT SỮA VÀ THU GOM SỮA TƯƠI -
YÊU CẦU ĐỂ BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**

*National technical regulation on
milking and milk collecting establishment -
Requirements for food safety*

1. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Phạm vi áp dụng

Quy chuẩn này quy định về yêu cầu để bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở vắt sữa và cơ sở thu gom sữa tươi nguyên liệu để kinh doanh.

1.2. Đối tượng áp dụng

Quy chuẩn này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân trong và ngoài nước có hoạt động khai thác sữa và thu gom sữa tươi (có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh) trên lãnh thổ Việt Nam.

1.3. Tài liệu viện dẫn

1.3.1. QCVN 02:2009/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sinh hoạt.

1.3.2. Thông tư số 28/2012/TT-BKHCN ngày 12/12/2012 của Bộ Khoa học và Công nghệ quy định về công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy và phương thức đánh giá sự phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật.

1.4. Giải thích từ ngữ

Trong quy chuẩn này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1.4.1. Cơ sở vắt sữa: là cơ sở, tại đó trâu, bò, dê, cừu được nuôi với mục đích để khai thác sữa.

1.4.2. Khu vực vắt sữa: là nơi thực hiện việc khai thác sữa bằng tay hoặc bằng máy.

1.4.3. Cơ sở thu gom sữa tươi: là nơi sữa tươi được thu mua từ các nông hộ hoặc các trang trại và bảo quản trong các bồn lạnh có kiểm soát nhiệt độ.

1.4.4. Sữa tươi: sữa nguyên liệu được lấy từ động vật cho sữa (trâu, bò, dê, cừu) mà không bổ sung hoặc tách bất cứ các thành phần của sữa và chưa qua xử lý ở nhiệt độ cao hơn 40°C hoặc các biện pháp xử lý tương đương khác.

1.4.5. Trang thiết bị, dụng cụ: gồm dây chuyền vắt sữa tự động, các dụng cụ, máy móc tham gia vào quá trình vắt sữa như máy vắt sữa, khăn lọc, khăn lau vú, dụng cụ chuyên dụng để nhúng vú, dụng cụ chứa đựng sữa như: xô, thùng và trang thiết bị để vận chuyển sữa tươi tại cơ sở, bồn chứa sữa.

1.4.6. Làm sạch: là việc thực hiện các biện pháp cơ học để thu gom, loại bỏ các chất vô cơ, hữu cơ bám dính vào bề mặt của thiết bị, dụng cụ, đồ bảo hộ, nền sàn khu vực vắt sữa và thu gom sữa.

1.4.7. Khử trùng: là việc sử dụng các tác nhân vật lý, hóa học để loại bỏ các vi sinh vật bất lợi cho sức khỏe của người và động vật.

1.4.8. Yêu cầu về vệ sinh: là yêu cầu đối với công nhân, trang thiết bị, nhà xưởng của khu vực vắt sữa, thu gom sữa để đảm bảo quá trình sản xuất được thực hiện trong một môi trường phù hợp và sản phẩm tạo ra đáp ứng được các tiêu chí an toàn đối với người sử dụng.

1.4.9. Chất tẩy rửa: là các hóa chất để làm sạch trang thiết bị, nhà xưởng và môi trường của cơ sở.

1.4.10. Chất khử trùng: là các hoá chất có hoạt tính phá huỷ các tế bào vi sinh vật và được dùng trong quá trình khử trùng.

2. QUY ĐỊNH VỀ KỸ THUẬT

2.1. Yêu cầu đối với động vật

2.1.1. Động vật được vắt sữa phải là động vật khỏe mạnh, không bị viêm vú. Trong trường hợp con vật mới khỏi bệnh mà có điều trị kháng sinh, thì việc khai thác sữa chỉ được tiến hành khi đã đủ thời gian ngừng thuốc đúng quy định của nhà sản xuất.

2.1.2. Động vật phải được giám sát và không bị mắc các bệnh truyền nhiễm nguy hiểm như Lở mồm long móng (FMD) và các bệnh truyền lây sang người như Sẩy thai truyền nhiễm (*Brucellosis*), Lao (*Tuberculosis*), Xoắn khuẩn (*Leptospirosis*).

2.2. Yêu cầu đối với cơ sở vắt sữa

2.2.1. Yêu cầu về địa điểm: phải xây dựng khu vực vắt sữa tại địa điểm tách biệt với khu vực chuồng nuôi động vật vắt sữa, cách xa nguồn ô nhiễm, có đường đi thuận tiện cho việc đi lại cho động vật khai thác sữa và vận chuyển sữa.

2.2.2. Yêu cầu về thiết kế và bố trí

a) Cơ sở vắt sữa phải có hồ sát trùng bảo đảm yêu cầu kỹ thuật tại cổng ra vào và ở các khu vực khác như: khu rửa dụng cụ chứa sữa, khu lấy mẫu xét nghiệm nhanh;

b) Sàn khu vực vắt sữa phải làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, phẳng chống trơn trượt, dễ làm sạch và khử trùng, bảo đảm thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn;

c) Nơi vắt sữa phải có hệ thống thanh ngang, giá cố định để đảm bảo an toàn cho người vắt sữa đối với khu vực vắt sữa tại cơ sở vắt sữa bò hoặc trâu;

d) Cơ sở vắt sữa phải có bồn rửa tay trước khi vào khu vực vắt sữa, thùng chứa chất thải phải đặt ở ngoài khu vực vắt sữa;

đ) Cơ sở vắt sữa phải phải có khu riêng biệt để các dụng cụ, thùng, xô đựng sữa, vắt sữa, khăn lau vú, khăn lọc, ca hoặc cốc nhúng vú...

2.2.3. Yêu cầu về trang thiết bị, dụng cụ

a) Thùng chứa sữa, đường ống dẫn sữa được làm bằng vật liệu phù hợp với thực phẩm, không gỉ, không thôi nhiễm vào sữa, bề mặt nhẵn, không có góc ngách, dễ vệ sinh; thùng chứa sữa phải có nắp đậy kín; thùng và bồn chứa phải có đủ dung tích để chứa đựng được toàn bộ lượng sữa vắt trong toàn bộ ca sản xuất;

b) Khăn lọc sữa và khăn lau bầu vú được làm bằng chất liệu vải thô dễ thấm nước hoặc phải là khăn tiệt trùng dùng một lần, không bị biến đổi màu, rách nát. Sử

dụng riêng khăn lau bầu vú cho mỗi động vật cho sữa; phải giặt sạch, làm khô và khử trùng khăn trước mỗi lần lọc sữa và lau bầu vú;

c) Cơ sở vắt sữa phải có dụng cụ chuyên dụng để nhúng núm vú và dụng cụ chuyên dụng để kiểm tra những tia sữa đầu trước khi vắt sữa;

d) Các dụng cụ sử dụng trong quá trình vắt phải được làm sạch trước và sau khi vắt sữa và được để trên giá cách mặt đất tối thiểu 01 m.

2.2.4. Yêu cầu về ánh sáng, thông khí

a) Cơ sở vắt sữa phải đảm bảo có đủ ánh sáng với cường độ từ 300 Lux đến 350 Lux tại khu vực vắt sữa; phải có lưới hoặc chụp bảo vệ hệ thống đèn chiếu sáng;

b) Cơ sở vắt sữa phải có hệ thống thông khí hoạt động.

2.3. Yêu cầu đối với cơ sở thu gom sữa tươi

2.3.1. Yêu cầu về địa điểm: địa điểm phải tách biệt với những nơi có nguy cơ gây ô nhiễm như: khu chăn nuôi, khu vệ sinh; cách xa khu tập kết rác thải tối thiểu 100 m.

2.3.2. Yêu cầu về thiết kế và bố trí

a) Tại cổng ra vào phải có hố sát trùng đảm bảo yêu cầu kỹ thuật;

b) Nơi thu gom sữa phải có mái che và tường bao quanh tới mái, chiều cao tối thiểu từ sàn tới mái là 03 m, tường nhà được ốp gạch men trắng cao từ 02 m trở lên;

c) Vật liệu làm mái, ốp tường nơi thu gom sữa phải chắc chắn, bền, nhẵn, chống ẩm mốc, dễ làm sạch và khử trùng; tại vị trí tiếp giáp giữa mặt sàn, tường và các góc cột phải xây nghiêng hoặc lòng máng;

d) Vật liệu làm sàn phải bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ làm sạch và khử trùng; sàn phải phẳng, bảo đảm thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn;

đ) Nơi thu gom sữa phải đảm bảo thông thoáng, kiểm soát được các loại động vật gây hại;

e) Nơi thu gom sữa không được bố trí khu vệ sinh; phải có bồn rửa tay, máy sấy khô tay hoặc khăn lau sử dụng một lần, thùng chứa chất thải phải có nắp đậy kín;

g) Hệ thống bồn chứa phải được bố trí tách biệt với khu vực vắt sữa và các khu có nguy cơ ô nhiễm như chuồng nuôi nhốt động vật, khu vệ sinh;

h) Bồn chứa đựng sữa được phân loại và bố trí theo khu vực bảo quản và khu vực thu gom; bố trí từ bồn trung gian sang bồn bảo quản phải theo nguyên tắc một chiều.

2.4. Yêu cầu đối với người vắt sữa, thu gom sữa

2.4.1. Phải được tập huấn và được cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm do đơn vị có chức năng, nhiệm vụ cấp theo quy định hiện hành.

2.4.2. Phải được khám sức khỏe, không mắc các bệnh thuộc danh mục các bệnh truyền nhiễm theo quy định của Bộ Y tế và được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe trước khi hành nghề, được định kỳ khám lại sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

2.4.3. Phải mang đầy đủ bảo hộ lao động như: quần áo bảo hộ, mũ chụp tóc, khẩu trang, ủng trong khi làm việc; phải rửa tay, sát trùng tay trước và sau khi tiếp xúc trực tiếp với núm vú.

2.4.4. Phải tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh cá nhân: thường xuyên giữ móng tay ngắn, sạch sẽ; không đeo đồ trang sức như nhẫn, đồng hồ trong quá trình làm việc; không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực vắt sữa, thu gom sữa.

2.5. Yêu cầu đối với nước: nước sữa dụng để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ, rửa tay công nhân và vệ sinh cơ sở phải đạt quy chuẩn kỹ thuật theo QCVN 02:2009/BYT về chất lượng nước sinh hoạt.

2.6. Yêu cầu đối với hệ thống bồn chứa, bảo quản sữa tươi và tec đựng sữa của xe chuyên dụng

2.6.1. Bồn chứa sữa phải có trang thiết bị làm lạnh để duy trì nhiệt độ đúng theo quy định từ 2°C đến 6°C và có gắn nhiệt kế kiểm soát nhiệt độ.

2.6.2. Bồn chứa sữa và tec đựng sữa của xe chuyên dụng được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm và dễ làm sạch; lượng sữa chứa trong bồn chứa và tec phải phù hợp với công suất thiết kế.

2.6.3. Nhiệt độ của bồn chứa sữa, tec đựng sữa của xe chuyên dụng phải được theo dõi trong suốt quá trình bảo quản, vận chuyển và được ghi vào hồ sơ.

2.7. Yêu cầu về làm sạch, khử trùng

2.7.1. Cơ sở vắt sữa, cơ sở thu gom sữa tươi phải có quy trình làm sạch và khử trùng đối với nhà xưởng, thiết bị, máy móc, dụng cụ.

2.7.2. Nội dung quy trình làm sạch và khử trùng phải bao gồm các bước tiến hành, tần suất, thời điểm thực hiện, loại hóa chất, nồng độ hóa chất được sử dụng.

2.7.3. Cơ sở vắt sữa, cơ sở thu gom sữa tươi chỉ được sử dụng các hóa chất tẩy rửa, khử trùng theo quy định của Bộ Y tế; nồng độ thuốc sát trùng sử dụng theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

2.7.4. Cơ sở vắt sữa, cơ sở thu gom sữa tươi phải có sổ nhật ký theo dõi hoạt động làm sạch và khử trùng đối với trang thiết bị, dụng cụ phục vụ vắt sữa và thu gom, chứa đựng, bảo quản sữa tươi.

2.7.5. Việc vắt sữa hoặc thu gom chỉ được thực hiện khi nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ đạt yêu cầu vệ sinh.

2.8. Yêu cầu về xử lý chất thải

2.8.1. Cơ sở vắt sữa, cơ sở thu gom sữa tươi phải có hệ thống xử lý nước thải, chất thải rắn; đường dẫn nước thải phải kín, tránh được nước bên ngoài tràn vào.

2.8.2. Cơ sở vắt sữa, cơ sở thu gom sữa tươi phải xử lý nước thải, chất thải rắn sao cho sau khi xử lý bảo đảm an toàn dịch bệnh và theo quy định pháp luật về bảo vệ môi trường.

2.9. Yêu cầu về hệ thống quản lý chất lượng

2.9.1. Cơ sở vắt sữa, cơ sở thu gom sữa tươi phải thành lập đội hoặc người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm.

2.9.2. Tất cả hồ sơ, tài liệu liên quan phải lưu giữ tối thiểu là 3 năm.

2.9.3. Cơ sở vắt sữa, cơ sở thu gom sữa tươi phải thực hiện việc tự kiểm tra chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm hằng năm.

3. QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ

3.1. Đánh giá hợp quy

3.1.1. Việc đánh giá sự phù hợp đối với quy chuẩn này thực hiện theo phương thức 6 quy định tại Thông tư số 28/2012/TT-BKHHCN ngày 12/12/2012 quy định về công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy và phương thức đánh giá sự phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật của Bộ Khoa học và Công nghệ.

3.2.2. Tổ chức chứng nhận thực hiện chứng nhận hợp quy và việc thử nghiệm để phục vụ hoạt động chứng nhận phải đăng ký theo quy định tại Nghị định 107/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ và được cơ quan có thẩm quyền chỉ định.

3.2. Công bố hợp quy

Các tổ chức, cá nhân có hoạt động vắt sữa và thu gom sữa tươi trên lãnh thổ Việt Nam thực hiện công bố hợp quy và đăng ký hợp quy tại Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, nơi tổ chức, cá nhân đăng ký hoạt động sản xuất, kinh doanh.

4. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

4.1. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao Cục Thú y chủ trì, phối hợp với các đơn vị liên quan phổ biến, hướng dẫn chi tiết và chỉ định tổ chức kinh doanh dịch vụ đánh giá sự phù hợp, chứng nhận hợp quy Quy chuẩn kỹ thuật này; trình Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn điều chỉnh, bổ sung Quy chuẩn kỹ thuật này khi cần thiết.

4.2. Các tổ chức, cá nhân quy định tại mục 1.2 của quy chuẩn này thực hiện chứng nhận hợp quy hoặc tự đánh giá và công bố hợp quy theo quy định tại Thông tư số 28/2012/TT-BKHHCN ngày 12/12/2012 và các văn bản pháp luật hiện hành.

4.3. Trong trường hợp các văn bản pháp luật, tiêu chuẩn, quy chuẩn viện dẫn trong quy chuẩn này khi có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì thực hiện theo văn bản mới./.