

QUYẾT ĐỊNH

**Ban hành quy chuẩn kỹ thuật địa phương: Cơ sở chế biến trà Atiso
Lâm Đồng-Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm**

ỦY BAN NHÂN DÂN TỈNH LÂM ĐỒNG

Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 19 tháng 6 năm 2015;

Căn cứ Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 8 năm 2007 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Nghị định số 78/2018/NĐ-CP ngày 23 tháng 5 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi bổ sung một số điều của Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 8 năm 2007 của Chính phủ;

Căn cứ Thông tư số 23/2007/TT-BKHCN ngày 28 tháng 9 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn xây dựng, thẩm định và ban hành quy chuẩn kỹ thuật;

Căn cứ Thông tư số 30/2011/TT-BKHCN ngày 15/11/2011 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và công nghệ sửa đổi, bổ sung, bãi bỏ một số quy định của Thông tư số 23/2007/TT-BKHCN.

Theo đề nghị của Giám đốc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy chuẩn kỹ thuật địa phương: Cơ sở chế biến trà Atiso Lâm Đồng-Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Ký hiệu QCDP 1: 2020/LĐ

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày 31 tháng 3 năm 2020.

Điều 3. Chánh Văn phòng Đoàn đại biểu Quốc hội, Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân tỉnh, Giám đốc các sở: Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Y

tế, Khoa học và Công nghệ; Chủ tịch Ủy ban nhân dân các huyện, thành phố Đà Lạt và Bảo Lộc; Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị và cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Văn phòng Chính phủ;
- Các Bộ: KH&CN, NN & PTNT, Y tế (Vụ Pháp chế);
- Cục KTVBQPPL (Bộ Tư pháp);
- Công TTĐT Chính phủ;
- Thường trực Tỉnh ủy;
- Thường trực HĐND tỉnh;
- Ủy ban MTTQ tỉnh;
- CT, các PCT UBND tỉnh;
- Công TTĐT tỉnh, TTCB-TH tỉnh;
- Như Điều 3;
- LĐVP;
- Lưu: VT, NN.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH**



Đoàn Văn Việt



CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

QCĐP 1: 2020/LĐ

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG:
CƠ SỞ CHẾ BIẾN TRÀ ATISO LÂM ĐỒNG - ĐIỀU KIỆN
ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

*Local technical regulation:
Lam Dong technical regulation on Atiso tea processing units – The
conditions for food safety and hygiene*

LÂM ĐỒNG – 2020



LỜI NÓI ĐẦU

QCĐP 1: 2020/LĐ do Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Lâm Đồng soạn thảo, Ủy ban nhân dân tỉnh Lâm Đồng ban hành theo Quyết định số 21 /2020/QĐ-UBND ngày 30 tháng 3 năm 2020.

**QUY CHUẨN KỸ THUẬT ĐỊA PHƯƠNG:
CƠ SỞ CHẾ BIẾN TRÀ ATISO LÂM ĐỒNG
- ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

Phần I. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn kỹ thuật này quy định điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến trà Atiso trên địa bàn tỉnh Lâm Đồng.

1.2. Đối tượng áp dụng

- Các tổ chức, cá nhân chế biến các loại trà Atiso trên địa bàn tỉnh Lâm Đồng;
- Các cơ quan quản lý nhà nước và các tổ chức, cá nhân khác có liên quan.

1.3. Giải thích từ ngữ

Trong Quy chuẩn kỹ thuật này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1.3.1. Trà Atiso là sản phẩm đã qua quá trình chế biến, bao gồm:

- Trà Atiso sấy khô là sản phẩm được chế biến từ thân, lá, hoa và rễ cây Atiso (sau khi cắt, phơi sấy được phân loại thành những sản phẩm có kích thước, hình dáng nhất định theo yêu cầu của khách hàng hoặc theo tiêu chí của nhà máy).

- Trà Atiso túi lọc là sản phẩm được chế biến từ thân, lá, hoa và rễ cây Atiso bằng công nghệ thích hợp với kích thước nhỏ, có hoặc không bổ sung phụ gia và được đóng gói trong các túi nhỏ làm bằng giấy lọc.

1.3.2. Cơ sở chế biến trà Atiso: Là toàn bộ cơ sở vật chất bao gồm: nhà xưởng, máy móc thiết bị, con người và các yếu tố liên quan đến môi trường để chế biến ra các sản phẩm trà Atiso.

1.3.3. Vệ sinh an toàn thực phẩm (VSATTP): Là các điều kiện và biện pháp cần thiết để đảm bảo thực phẩm không gây hại cho sức khỏe, tính mạng của người tiêu dùng khi sử dụng thực phẩm.

1.3.4. Người chế biến trà Atiso: Người trực tiếp sử dụng trang thiết bị và dụng cụ có các bề mặt vật dụng tiếp xúc với nguyên liệu (thân, lá, hoa, rễ cây Atiso) hoặc trực tiếp tiếp xúc với nguyên liệu dùng để chế biến ra các sản phẩm trà Atiso.

1.3.5. Môi nguy: Là tác nhân sinh học, hoá học hay vật lý có khả năng làm giảm chất lượng thực phẩm hoặc có tác hại đến sức khỏe của con người.

1.3.6. Sự nhiễm bẩn/ô nhiễm: Sự đưa vào hay làm phát sinh một chất gây mất VSATTP trong thực phẩm hay môi trường thực phẩm.

1.3.7. *Làm sạch*: Sự loại bỏ vết bẩn, cặn bã thực phẩm, mỡ, đất, rác, hoặc các chất khác không được phép có đối với đối tượng cần làm sạch.

1.3.8. *Sự khử trùng*: Biện pháp dùng tác nhân hoá học và/hoặc phương pháp vật lý để làm giảm số lượng vi sinh vật trong môi trường xuống mức không còn gây hại đến sự an toàn hay sự phù hợp của thực phẩm.

1.4. Tài liệu viện dẫn

1.4.1. QCVN 01:2009/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống.

1.4.2. QCVN 12-1:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

1.4.3. QCVN 12-2:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

1.4.4. QCVN 12-3:2011/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

1.4.5. 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.

1.4.6. Văn bản hợp nhất số 02/VBHN-BYT ngày 15/6/2015 của Bộ Y tế hướng dẫn việc quản lý phụ gia thực phẩm.

1.4.7. Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

Phần II. QUY ĐỊNH KỸ THUẬT

2.1. Yêu cầu về điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm đối với nhà xưởng và trang thiết bị chế biến trà Atiso

2.1.1. Địa điểm cơ sở chế biến

- Địa điểm cơ sở chế biến trà Atiso phải cách xa nguồn gây ô nhiễm như khu chứa rác thải, hóa chất độc hại, chuồng trại chăn nuôi, nghĩa trang, bệnh viện, trường học tối thiểu 500 m.

- Tách biệt với cửa hàng, kho bãi xăng dầu; khoảng cách an toàn tối thiểu 80 m.

- Đảm bảo có đủ nguồn nước sạch, nguồn điện và thuận tiện về giao thông; Không bị ngập nước, ứ đọng nước.

2.1.2. Kết cấu nhà xưởng

- Nhà xưởng, nền nhà phải được xây dựng cao hơn so với mặt bằng chung tối thiểu 20 cm (trừ những khu vực cần bố trí cốt âm).

- Được thiết kế theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng; giữa các khu vực chế biến phải có tường ngăn để tránh xảy ra ô nhiễm chéo.

- Bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm trà Atiso phải bền, dễ: làm sạch, duy tu, bảo dưỡng và khử trùng; vật liệu chế tạo phải nhẵn, ít bị thấm nước, không thôi nhiễm ra trà Atiso, có khả năng chống ăn mòn bởi các chất tẩy rửa, khử trùng trong điều kiện bình thường.

- Kết cấu bao che (tường, cửa chính, cửa sổ) và sàn nhà phải làm bằng các vật liệu ít thấm nước, không đọng nước, thuận tiện cho vệ sinh công nghiệp, tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật.

- Đường nội bộ bền chắc, không gây bụi, hệ thống thoát nước đảm bảo tốt, khép kín, không gây ô nhiễm.

2.1.3. Khu vực chứa nguyên liệu

Cơ sở chế biến trà Atiso phải bố trí nơi chứa nguyên liệu có mái che, sạch sẽ, vệ sinh, diện tích phù hợp với công suất chế biến.

2.1.4. Sân phơi

- Sân phơi phải được làm từ vật liệu đảm bảo không gây ô nhiễm đến Atiso; ở vị trí tránh các tác nhân gây ô nhiễm về mùi và chất bẩn.

- Phải có các dụng cụ phơi như bạt che, giá phơi... để đảm bảo cho Atiso không bị ướt khi trời mưa, không bị nhiễm bụi bẩn.

- Diện tích sân phơi đủ cho nhu cầu phơi (độ dày của lớp Atiso không quá 5cm). Nếu diện tích sân không đủ để phơi phải có máy sấy đủ công suất để bổ sung, thay thế.

2.1.5. Kho và bao bì bảo quản Atiso

- Nhà kho phải có kết cấu vững chắc, chống được các tác nhân gây hại xâm nhập và cư trú như: côn trùng, động vật gây hại...; cách xa các nguồn gây ô nhiễm và được khử trùng thường xuyên để chống ẩm, mốc.

- Nhà kho phải được quét dọn sạch sẽ; cần có chương trình làm vệ sinh, cả vệ sinh hàng hóa rơi vãi lẫn vệ sinh thông thường để tránh rác và chất bẩn tích tụ lại trên sàn nhà kho; chương trình kiểm tra định kỳ các sinh vật gây hại; kiểm soát được nhiệt độ và độ ẩm.

- Bao bì đóng gói Atiso phải chắc, không bị xô dạt, thủng rách, đứt chỉ, khô, sạch, không được nhiễm mùi dầu máy, chất xà phòng hóa và các mùi vị lạ khác. Miệng bao được khâu kín hoặc bằng cột buộc các chất liệu không phải là kim loại, đảm bảo bền chắc.

2.1.6. Hệ thống thông gió, hút bụi

- Mức giới hạn tần suất trao đổi không khí trong xưởng chế biến trà Atiso bằng 8 lần thể tích của phòng trong 1 giờ, có thể bằng thông gió tự nhiên, thông gió cưỡng bức; hệ thống thông gió phù hợp với TCVN 3288:1979; chất lượng không khí phải phù hợp với TCVN 5437:1995.

- Khu vực cắt, phân loại, hoàn thành thành phẩm phải được trang bị hệ thống hút bụi. Nồng độ bụi trong không khí ở khu vực này phải dưới 30 mg/m^3 .

2.1.7. Hệ thống chiếu sáng

Nguồn ánh sáng tự nhiên hay nhân tạo, đảm bảo cường độ ánh sáng ≥ 200 Lux đủ cho việc đi lại, theo dõi, vận hành thiết bị chế biến. Các bóng đèn cần được che chắn an toàn.

2.1.8. Hệ thống cung cấp nước

- Hệ thống cung cấp nước phải được thiết kế đảm bảo các yêu cầu kỹ thuật chuyên ngành.

- Nước sử dụng phải là nước sạch, phù hợp quy định của QCVN 01:2009/BYT Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống. Số lượng nước phải đủ cho chế biến, sinh hoạt và vệ sinh công nghiệp.

2.1.9. Hệ thống cung cấp nhiệt

Phải bố trí khu vực riêng, có tường ngăn cách biệt với khu vực chế biến trà Atiso; hệ thống cung cấp phải sạch, an toàn, không gây ô nhiễm cho trà Atiso.

2.1.10. Khí nén

Khí nén phải sạch, an toàn, không gây ô nhiễm cho trà Atiso.

2.1.11. Hệ thống thu gom và xử lý chất thải

- Trong xưởng chế biến và toàn bộ khu vực chế biến phải bố trí thùng chứa chất thải đảm bảo bền, kín, đặt ở nơi thuận tiện.

- Phải có hệ thống thu gom xử lý các chất thải lỏng và rắn, đường vận chuyển đến khu xử lý phải riêng biệt để tránh gây ô nhiễm.

2.1.12. Bảo hộ lao động và phòng chống cháy nổ

- Bảo hộ lao động bao gồm: Mũ chụp tóc, quần áo, dép chuyên dụng, găng tay, khẩu trang.

- Cơ sở chế biến phải có phòng để thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc. Bảo hộ lao động, Phòng thay bảo hộ lao động phải đảm bảo sạch sẽ và thường xuyên khử trùng.

- Nơi chế biến, kho, nhà làm việc phải được trang bị đầy đủ dụng cụ, phương tiện phòng chống cháy nổ; có bảng nội quy về an toàn lao động và quy trình chế biến, quy trình làm việc, quy trình vận hành máy móc thiết bị.

2.1.13. Nhà vệ sinh

Phải có ít nhất 01 nhà vệ sinh cho 25 người. Nhà vệ sinh được bố trí cách biệt nơi chế biến, không gây ô nhiễm về mùi, chất bẩn với khu chế biến; được trang bị dụng cụ rửa tay, xà phòng, các chất tẩy rửa; ánh sáng và thông gió tốt; làm vệ sinh và thoát nước dễ dàng; có bảng chỉ dẫn "Rửa tay sau khi ra khỏi nhà vệ sinh".

2.1.14. Phương tiện rửa tay

Công đoạn chế biến (khu vực) phải có vòi rửa hoặc bồn rửa tay, kèm theo khăn lau tay sử dụng một lần hay máy sấy khô tay cho người lao động.

2.1.15. Các vật tư kỹ thuật

Hoá chất, chất phụ gia, chất bảo quản phải được chứa ở nơi riêng biệt, an toàn hoặc trong tủ có khóa.

2.1.15. Phòng kỹ thuật - KCS

Phải bố trí nơi làm việc cho bộ phận kỹ thuật - KCS để làm nhiệm vụ quản lý kỹ thuật, phân tích các chỉ tiêu nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm phục vụ cho quá trình chế biến (nếu không có phòng kỹ thuật -KCS thì phải hợp đồng với tổ chức thử nghiệm được chỉ định theo quy định của pháp luật về chất lượng sản phẩm).

2.2. Yêu cầu về thiết bị chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển trà Atiso

2.2.1. Yêu cầu chung

- Thiết bị, dụng cụ phải đảm bảo các chỉ tiêu kỹ thuật phù hợp với công suất chế biến, phương pháp chế biến và yêu cầu của sản phẩm; dễ duy tu, bảo dưỡng, làm sạch.

- Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với nguyên phụ liệu, bán sản phẩm, sản phẩm trong quá trình chế biến làm bằng vật liệu không thôi nhiễm ra sản phẩm, không có các chất gây nhiễm bán sản phẩm như dầu mỡ bôi trơn, tồn dư chất tẩy rửa, mảnh vụn kim loại.

- Thuận lợi cho thực hành vệ sinh tốt và hoạt động giám sát.

2.2.2. Thiết bị, dụng cụ, đo lường, giám sát chất lượng (đối với cơ sở có thiết bị)

Các thiết bị, dụng cụ đo lường, giám sát chất lượng phải đảm bảo độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định thường xuyên.

2.2.3. Dụng cụ phòng chống sinh vật gây hại

Xưởng sản xuất, các kho nguyên liệu, thành phẩm phải lắp đặt thiết bị, dụng cụ phòng chống côn trùng, động vật gây hại đảm bảo vệ sinh và hiệu quả. Không sử dụng thuốc, động vật để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất.

2.2.4. Thiết bị, dụng cụ bao gói, bảo quản, vận chuyển

- Trong quá trình vận chuyển không làm ảnh hưởng đến chất lượng nguyên liệu Atiso.

- Giấy lọc bao gói và lọc trà không ảnh hưởng tới màu nước, mùi, vị của trà, không gây độc, hại cho người tiêu dùng và có độ bền thích hợp.

- Giấy lọc được gấp thành túi kín, đảm bảo khi pha trà không lọt ra ngoài túi.

- Dây dùng để giữ túi lọc có màu trắng, không độc hại, không ảnh hưởng đến chất lượng trà, không bị đứt khi ngâm nước, có độ dài thích hợp để giữ túi trà trong dụng cụ pha và lấy túi trà ra. Mỗi liên kết giữa đầu dây và túi trà phải chắc để túi trà không tách rời khỏi dây trong quá trình pha trà.

- Nguyên vật liệu bao gói trà Atiso phải đảm bảo không gây độc hại hoặc làm giảm chất lượng trà Atiso như: Không có mùi vị lạ, không thôi nhiễm vào trà Atiso, không bị ăn mòn, không làm tăng độ ẩm, tránh được sự xâm nhập của bụi, côn trùng và các nguồn ô nhiễm khác.

- Kho bảo quản trà Atiso khô phải có nhiệt độ đảm bảo không làm ảnh hưởng đến chất lượng trà; khối lượng bao gói trà Atiso phải thuận lợi cho việc bốc xếp, vận chuyển.

2.3. Yêu cầu về con người

2.3.1. Điều kiện

Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến trà Atiso phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế và giấy xác nhận kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

2.3.2. Thực hành vệ sinh cá nhân người chế biến trà Atiso

Cơ sở chế biến trà Atiso phải xây dựng và áp dụng nội quy vệ sinh cá nhân. Người chế biến trà Atiso phải có trách nhiệm thực hiện nghiêm nội quy vệ sinh cá nhân, trước khi vào làm việc phải mặc trang phục bảo hộ lao động.

2.3.3. Khách tham quan

Khách đến tham quan phải mặc quần áo bảo hộ lao động và thực hiện nội quy khi tham quan.

2.4. Cơ sở tự kiểm soát quá trình chế biến trà Atiso

2.4.1. Phải có quy định về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến. Các quy định phải phổ biến cho toàn bộ công nhân và được in rõ ràng, treo ở nơi làm việc.

2.4.2. Phải lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán về nguyên liệu sử dụng để chế biến trà Atiso (*bao gồm: ngày giao/nhận; tên sản phẩm; số lượng, khối lượng; xuất xứ; tên và địa chỉ tổ chức/cá nhân cung cấp; tên và địa chỉ tổ chức/cá nhân khách hàng*) đảm bảo truy xuất được nguồn gốc theo nguyên tắc truy

xuất 1 bước trước - 1 bước sau; nguyên liệu trước khi đưa vào chế biến phải được kiểm tra chất lượng bằng các phương pháp hoá lý và cảm quan.

2.4.3. Giám sát chặt chẽ quá trình chế biến các khâu trong quá trình chế biến về vệ sinh công nghiệp, kiểm tra nguyên liệu, bán thành phẩm, thành phẩm theo yêu cầu kỹ thuật được quy định tại Phần 2.

2.4.4. Bố trí cán bộ làm nhiệm vụ chỉ đạo kỹ thuật, kiểm tra, giám sát quá trình chế biến và điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

2.4.5. Phải bố trí nơi bảo quản và thực hiện lưu giữ mẫu sản phẩm.

2.5. Yêu cầu về chất lượng sản phẩm và ghi nhãn

2.5.1. Tiêu chuẩn chất lượng trà Atiso: “Cơ sở chế biến trà Atiso phải công bố tiêu chuẩn áp dụng cho sản phẩm trà Atiso” đúng theo quy định tại Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.

2.5.2. Chất lượng trà Atiso

a) Đối với trà Atiso các loại (*trừ trà Atiso túi lọc*):

- Đánh giá các chỉ tiêu cảm quan, lý – hóa (trạng thái, màu sắc, mùi vị, độ ẩm, hàm lượng tro không tan trong acid): Cơ sở tự công bố nhưng phải bảo đảm thể hiện đúng bản chất của sản phẩm và an toàn cho người sử dụng.

- Các chỉ tiêu vi sinh vật, độc tố nấm mốc: Áp dụng theo Quyết định số 46/2007/QĐ-BYT ngày 19/12/2007 của Bộ Y tế ban hành “Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm” của Bộ Y tế.

Giới hạn cụ thể vi sinh vật trong trà Atiso (tương tự như trong rau, quả khô) như sau:

STT	Loại vi sinh vật	Giới hạn vi sinh vật
1	TSVSVHK	10^4
2	Coliforms	10
3	E.coli	Không có
4	CL.perfringens	10
5	B.cereus	10^2
6	TSBTNM-M	10^2

- Các chỉ tiêu kim loại nặng: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm hoá học trong thực phẩm: Theo quy chuẩn QCVN 8-2:2011 - Quy định giới hạn tối đa ô

niễm kim loại nặng trong thực phẩm (các loại rau, quả khô) ban hành theo Thông tư số 02/2011/TT-BYT ngày 13 tháng 01 năm 2011 của Bộ Y tế.

- Dur lượng thuốc bảo vệ thực vật áp dụng: Thông tư số 50/2016/TT-BYT ngày 30 tháng 12 năm 2016 của Bộ Y tế quy định giới hạn tối đa dư lượng thuốc bảo vệ thực vật trong thực phẩm.

b) Đối với Trà Atiso túi lọc:

- Các chỉ tiêu Cảm quan, hóa - lý, vi sinh vật, kim loại nặng, độc tố vi nấm, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật áp dụng theo TCVN 7975:2008 Trà thảo mộc túi lọc.

- Phụ gia theo quy định hiện hành.

- Ngoài ra phải phù hợp với các quy định khác liên quan đến tiêu chuẩn chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm về trà Atiso.

2.5.3. Sản phẩm phải được ghi nhãn với đầy đủ thông tin trên nhãn theo Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về Quy định nội dung bắt buộc trên nhãn hàng hóa, cách ghi nhãn hàng hóa.

2.5.4. Cơ sở chế biến phải có quy trình nhận biết, truy tìm và thu hồi sản phẩm trà Artiso không đạt chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo truy xuất được nguồn gốc theo nguyên tắc truy xuất 1 bước trước - 1 bước sau, hồ sơ lưu trữ theo hạn sử dụng sản phẩm và thực hiện tự kiểm tra hàng năm.

2.5.5. Phương pháp thử: Các giới hạn quy định trong quy chuẩn này khi cần xác định các thông số kỹ thuật thì áp dụng các phương pháp thử theo tiêu chuẩn TCVN tương ứng.

Phần III. QUY ĐỊNH QUẢN LÝ

3.1. Các cơ sở chế biến trà Atiso Lâm Đồng phải công bố hợp quy phù hợp với các quy định kỹ thuật tại Phần II của quy chuẩn này, căn cứ trên cơ sở kết quả thực hiện chứng nhận hợp quy của tổ chức chứng nhận đã công bố theo quy định của pháp luật. Việc công bố hợp quy thực hiện theo quy định tại Thông tư số 28/2012/TT-BKHHCN ngày 12 tháng 12 năm 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; Thông tư số 02/2017/TT-BKHHCN ngày 31 tháng 3 năm 2017 về sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 28/2012/TT-BKHHCN ngày 12 tháng 12 năm 2012 của Bộ Khoa học và Công nghệ và Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 của Chính phủ về việc sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

3.2. Phương thức đánh giá sự phù hợp thực hiện theo Thông tư số 28/2012/TT-BKHHCN ngày 12 tháng 12 năm 2012 của Bộ Khoa học và Công

Phần IV. TRÁCH NHIỆM CỦA TỔ CHỨC CÁ NHÂN

4.1. Các cơ sở chế biến trà Atiso trên địa bàn tỉnh Lâm Đồng thực hiện tự công bố sản phẩm phù hợp với quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật này và gửi về Sở Y tế để quản lý, theo dõi.

4.2. Các cơ sở chế biến trà Atiso trên địa bàn tỉnh Lâm Đồng có trách nhiệm tuân thủ các quy định của Quy chuẩn kỹ thuật nhằm bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.

Phần V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

5.1. Ủy ban nhân dân tỉnh giao Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chủ trì, phối hợp với các cơ quan chức năng có liên quan hướng dẫn triển khai và tổ chức thực hiện quy chuẩn kỹ thuật này.

5.2. Trong quá trình thực hiện Quy chuẩn nếu có nội dung cần sửa đổi, bổ sung, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh tổng hợp, trình Ủy ban nhân dân tỉnh xem xét, quyết định theo quy định hiện hành.

5.3. Trong trường hợp các tiêu chuẩn và quy định pháp luật được áp dụng trong Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc được thay thế thì áp dụng theo văn bản mới./.
