

Ban hành thông tư về Quy chuẩn nhà xưởng sản xuất - kinh doanh thủy sản đảm bảo ATTP

20:53 25/02/2017

Ngày 13/02/2017, Bộ NN&PTNT ban hành Thông tư 03/2017/TT-BNNPTNT về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về yêu cầu đảm bảo ATTP trong sản xuất, kinh doanh thủy sản.

THCL - Ngày 13/02/2017, Bộ NN&PTNT ban hành Thông tư 03/2017/TT-BNNPTNT về Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về yêu cầu đảm bảo ATTP trong sản xuất, kinh doanh thủy sản.

Theo đó, cơ sở sản xuất kinh doanh thủy sản nhỏ lẻ dùng làm thực phẩm (có từ 10 lao động trở xuống) phải đáp ứng các yêu cầu đảm bảo ATTP về nhà xưởng như sau:

Mái/trần nhà không bị dột, không rạn nứt, ngăn được nước mưa, bụi bẩn.

Bề mặt tường/vách ngăn, nền phải dễ làm vệ sinh.

Khu bể chứa phế thải (nếu có) phải tách biệt với khu vực sản xuất (KVSX), dễ làm vệ sinh và khử trùng.

Có khu vực thay bảo hộ lao động cho công nhân trước khi vào KVSX.

Có vòi nước rửa tay, xà phòng, khăn lau tay sạch bố trí ít nhất tại 02 vị trí: gần lối vào KVSX và khu vực nhà vệ sinh.

Nhà vệ sinh cho công nhân phải đủ nước, trang bị thùng rác có nắp, giấy chuyên dụng, cửa không được mở trực tiếp vào KVSX.

Có đủ ánh sáng tự nhiên/nhân tạo để sản xuất; thiết bị chiếu sáng phải có chụp bảo vệ, tránh rơi, vỡ vào nguyên liệu/sản phẩm.

Thông tư 03/2017/TT-BNNPTNT có hiệu lực từ ngày 30/3/2017.

QN