

**BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: 82/2009/TT-BNNPTNT

Hà Nội, ngày 25 tháng 12 năm 2009

THÔNG TƯ

**ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về điều kiện
an toàn vệ sinh thực phẩm trong sản xuất Thủy sản**

*Căn cứ Luật tiêu chuẩn và quy chuẩn
kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006;*

*Căn cứ Luật thủy sản ngày 26 tháng
11 năm 2006;*

*Căn cứ Nghị định số 01/2008/NĐ-CP
ngày 03 tháng 01 năm 2008 của Chính
phủ quy định chức năng, nhiệm vụ,
quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ
Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
Nghị định số 75/2009/NĐ-CP ngày 10
tháng 9 năm 2009 của Chính phủ về việc
sửa đổi Điều 3 Nghị định số 01/2008/
NĐ-CP ngày 03 tháng 01 năm 2008 của
Chính phủ quy định chức năng, nhiệm
vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ
Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;*

Điều 1. Ban hành kèm theo Thông
tư này 2 Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia
về điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm
trong sản xuất Thủy sản:

1. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: cơ
sở sản xuất thức ăn công nghiệp nuôi
thủy sản - Điều kiện đảm bảo an toàn
thực phẩm, vệ sinh thú y và bảo vệ môi
trường

Ký hiệu: QCVN02-14:2009/BNNPTNT.

2. Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia: Cơ
sở sản xuất giống thủy sản - Điều kiện
an toàn thực phẩm, an toàn sinh học và
môi trường

Ký hiệu: QCVN02-15:2009/BNNPTNT.

Điều 2. Thông tư này có hiệu lực sau
6 tháng, kể từ ngày ký ban hành.

Điều 3. Cục trưởng Cục Quản lý chất
lượng Nông lâm sản và Thủy sản, Cục
nuôi trồng Thủy sản, Thủ trưởng các cơ
quan, tổ chức và cá nhân có liên quan có
trách nhiệm tổ chức thực hiện.

Trong quá trình thực hiện, nếu có
vướng mắc, các cơ quan, tổ chức và
cá nhân kịp thời phản ánh về Bộ Nông
nghiệp và Phát triển nông thôn để nghiên
cứu, sửa đổi, bổ sung./.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Bùi Bá Bổng

QCVN 02 - 14: 2009/BNNPTNT

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA

CƠ SỞ SẢN XUẤT THỨC ĂN CÔNG NGHIỆP NUÔI THỦY SẢN -
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM, VỆ SINH
THÚ Y VÀ BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

National technical regulation fishery feed mill - Conditions for food safety,
veterinary hygiene and protect environment

Lời nói đầu

QCVN 02 - 14: 2009/BNNPTNT do Viện nghiên cứu Hải sản biên soạn, Vụ Khoa học, Công nghệ và Môi trường trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số 82/2009/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 12 năm 2009 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

**CƠ SỞ SẢN XUẤT THỨC ĂN CÔNG NGHIỆP NUÔI THỦY SẢN -
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM, VỆ SINH
THÚ Y VÀ BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG**

*Fishery feed mill - Conditions for food safety, veterinary
hygiene and protect environment*

1. Quy định chung

1.1. Phạm vi điều chỉnh

Quy chuẩn này quy định điều kiện đảm bảo an toàn vệ sinh thú y cho cơ sở sản xuất thức ăn công nghiệp nuôi thủy sản.

1.2. Đối tượng áp dụng

1.2.1. Quy chuẩn này áp dụng cho cơ sở sản xuất thức ăn nuôi thủy sản quy mô công nghiệp trong phạm vi cả nước.

1.2.2. Quy chuẩn này không áp dụng đối với cơ sở sản xuất thức ăn nuôi thủy sản quy mô nông hộ tự phục vụ, không có tính thương mại.

1.3. Giải thích từ ngữ

Trong quy chuẩn này, thức ăn công nghiệp nuôi thủy sản được hiểu là loại thức ăn được chế biến ở dạng viên khô có thời hạn bảo quản dài ngày và thuận lợi khi sử dụng; được sản xuất ở các nhà máy với quy mô công nghiệp.

2. Quy định về kỹ thuật

2.1. Yêu cầu về hạ tầng cơ sở

2.1.1. Địa điểm:

2.1.1.1. Cơ sở phải được xây dựng nằm trong quy hoạch của Nhà nước và

có vị trí đảm bảo không bị ngập, đọng nước; giao thông thuận tiện cho việc đi lại và vận chuyển.

2.1.1.2. Phải có nguồn cung cấp nước sạch và nguồn điện đáp ứng được yêu cầu hoạt động sản xuất.

2.1.1.3. Phải cách biệt với khu dân cư và nguồn gây nhiễm.

2.1.2. Bố trí mặt bằng nhà xưởng

2.1.2.1. Việc bố trí mặt bằng nhà xưởng phải đảm bảo cho các dây chuyền sản xuất (từ nguyên liệu đầu vào đến thành phẩm) phải liên thông, một chiều, tránh gây nhiễm cho sản phẩm.

2.1.2.2. Nhà xưởng phải có kích thước đủ cho việc bố trí thiết bị và có thể tiếp cận được để vệ sinh cả bên trong và bên ngoài máy; khoảng cách tối thiểu giữa thiết bị với tường hoặc vách ngăn là 45 cm và với nền là 15 cm.

2.1.2.3. Dây chuyền sản xuất phải được bố trí sao cho hạn chế thấp nhất khả năng gây nhiễm chéo giữa các công đoạn sản xuất.

2.1.2.4. Khu vực ướt (nếu có), khu xử lý nhiệt (nồi hơi, thủy phân, hấp, xay, nghiền) phải được thiết kế đảm bảo thông

thoáng, thoát nhiệt, thoát ẩm và thoát mùi nhanh, dễ làm sạch và khử trùng.

2.1.2.5. Sân và đường đi nội bộ phải được đổ bê tông hoặc lát gạch, có độ dốc đảm bảo dễ thoát nước và vệ sinh khử trùng.

2.1.2.6. Có tường bao ngăn cách cơ sở với bên ngoài.

2.1.3. Kết cấu nhà xưởng sản xuất

2.1.3.1. Nhà xưởng phải có kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất và quy mô sản xuất của cơ sở; đảm bảo an toàn và phòng chống cháy nổ.

2.1.3.2. Nhà xưởng phải được thiết kế để có thể giảm thiểu được sự bám bụi; phải có hệ thống thông gió đảm bảo loại trừ được hơi nóng, hơi nước, bụi và khí thải.

2.1.3.3. Tường, trần, vách ngăn và mái nhà xưởng, kho tàng phải làm bằng vật liệu bền không thấm nước, không có vết nứt; nền nhà xưởng phải cứng, phẳng, chịu tải trọng, không trơn trượt, dễ làm vệ sinh và thoát nước tốt.

2.1.3.4. Cửa ra vào, cửa sổ phải được chế tạo bằng vật liệu bền, ngăn chặn được côn trùng và động vật gây hại, dễ làm vệ sinh và khử trùng.

2.1.4. Thiết bị và dụng cụ

2.1.4.1. Máy móc, thiết bị và dụng cụ phải được lắp đặt theo một yêu cầu vệ sinh đã được thiết kế.

2.1.4.2. Thiết bị tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, sản phẩm phải làm bằng vật liệu bền, không độc, không gỉ, có kết cấu dễ thao tác sử dụng và vệ sinh.

2.1.4.3. Dụng cụ thiết bị dùng để hấp, lên men, nghiền ướt và dụng cụ chứa đựng phải được làm bằng vật liệu không gỉ, không ăn mòn, dễ làm sạch và khử trùng.

2.1.4.4. Thiết bị, dụng cụ phải có lịch bảo dưỡng và vệ sinh định kỳ.

2.1.4.5. Thiết bị sản xuất phải bố trí để kiểm tra được các thông số kỹ thuật và có hệ thống bảo vệ an toàn cho người sử dụng.

2.1.5. Hệ thống kho

2.1.5.1. Cơ sở phải có các kho riêng để chứa nguyên liệu; sản phẩm; thiết bị; dụng cụ; xăng dầu và hóa chất.

2.1.5.2. Kho chứa thành phẩm phải đảm bảo thoáng mát, khô ráo và được thiết kế xây dựng thuận tiện cho việc xuất nhập sản phẩm; kho không tạo ra nơi ẩn náu của côn trùng và động vật gây hại; phải có giá kệ để xếp sản phẩm cao ít nhất 20 cm; phải được định kỳ chống mối mọt và dễ làm vệ sinh, khử trùng.

2.1.5.3. Trường hợp cơ sở sử dụng cả hai loại nguyên liệu khô và ướt thì phải có kho chứa nguyên liệu riêng hoặc khu vực riêng cho hai loại; việc sắp xếp trong kho đảm bảo nguyên liệu nhập kho trước

được đưa vào sản xuất trước. Phải duy trì việc vệ sinh hằng ngày.

2.1.5.4. Kho chứa thiết bị dụng cụ phải đặt ở nơi thuận tiện cho việc sử dụng; dụng cụ phải được đặt trên các giá kê cao ít nhất 30 cm.

2.1.5.5. Kho chứa xăng dầu hóa chất phải đặt cách biệt với khu sản xuất.

2.2. Yêu cầu trong sản xuất

2.2.1. Nguyên liệu

2.2.1.1. Cơ sở phải có tiêu chuẩn bắt buộc áp dụng cho từng loại nguyên liệu đầu vào.

2.2.1.2. Tiêu chuẩn nguyên liệu phải đáp ứng các yêu cầu theo các nội dung sau:

- Nguyên liệu để sản xuất thức ăn nuôi thủy sản phải đảm bảo chất lượng tốt, không lẫn tạp chất lạ, không nhiễm bẩn. Không được sử dụng nguyên liệu có chứa các chất bị cấm sử dụng;

- Nguyên liệu phải có xuất xứ rõ ràng; không có mối mọt, sâu bệnh; không được dùng nguyên liệu từ động vật bị ốm chết hoặc dịch bệnh;

- Nguyên liệu phải đạt chỉ tiêu về dinh dưỡng, vi sinh và độc tố.

2.2.1.3. Đối với nguyên liệu nhập khẩu phải có giấy chứng nhận chất lượng đạt tiêu chuẩn nhập khẩu do cơ quan có thẩm quyền cấp.

2.2.1.4. Việc sử dụng nguyên liệu theo nguyên tắc: nguyên liệu nhập kho trước - sản xuất trước, nguyên liệu nhập kho sau -

sản xuất sau; nguyên liệu của từng lô sản phẩm phải lưu mẫu cho đến lúc tiêu thụ hết sản phẩm.

2.2.2. Quá trình sản xuất

2.2.2.1. Dây chuyền sản xuất phải tuân thủ nguyên tắc đi theo một chiều và có tính liên tục. Trường hợp dây chuyền sản xuất hở thì đường đi của dây chuyền không được bị cắt ngang bởi hoạt động khác hoặc lối đi lại gây ra nhiễm chéo cho sản phẩm.

2.2.2.2. Phải xây dựng công thức phối chế thức ăn cho từng loại sản phẩm; phải kiểm tra, kiểm soát hệ thống cân nạp thường xuyên đảm bảo độ chính xác khối lượng nguyên liệu trước khi đưa vào phối trộn.

2.2.2.3. Máy móc, thiết bị, nhà xưởng, trực tiếp tiếp xúc với nguyên liệu, sản phẩm phải được bảo trì và đảm bảo hoạt động tốt không bị hư hỏng, không gây gián đoạn, đình trệ sản xuất ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

2.2.3. Quản lý thành phẩm

2.2.3.1. Thức ăn công nghiệp nuôi thủy sản phải được công bố phù hợp với tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm đã đăng ký theo Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12 ngày 21 tháng 11 năm 2007.

2.2.3.2. Chất lượng thức ăn sản xuất ra phải đúng với chất lượng công bố và thành phần không được chứa bất kỳ chất

nào gây hại cho sức khỏe con người và thủy sản nuôi.

2.2.3.3. Việc bao gói sản phẩm phải đảm bảo giữ được phẩm chất sản phẩm và phù hợp với mục đích sử dụng; việc ghi nhãn phải đúng theo quy định của Nghị định Chính phủ số 89/2006/NĐ-CP ngày 30 tháng 8 năm 2006.

2.2.4. Chất phụ gia.

2.2.4.1. Chất phụ gia phải nằm trong danh mục được phép sử dụng cho thức ăn nuôi thủy sản theo quy định hiện hành của Nhà nước.

2.2.4.2. Tuyệt đối không được sử dụng các loại chất độc hại, chất không được phép sử dụng hoặc chất cho phép sử dụng nhưng vượt quá giới hạn cho phép vào việc sản xuất thức ăn nuôi thủy sản.

2.2.5. Chất tẩy rửa và khử trùng

2.2.5.1. Chất tẩy rửa và khử trùng phải phù hợp với mục đích sử dụng. Chỉ sử dụng các chất tẩy rửa và khử trùng theo quy định của Bộ Y tế.

2.2.5.2. Không được sử dụng hóa chất diệt động vật và côn trùng trong khu vực sản xuất, khu vực chứa sản phẩm và đóng gói.

2.3. Yêu cầu hệ thống xử lý chất thải

2.3.1. Cơ sở phải có hệ thống xử lý nước thải; nước thải sau xử lý phải đạt tiêu chuẩn TCVN 5945-2005 về nước thải công nghiệp hoặc TCVN được áp dụng riêng cho cơ sở sản xuất thức ăn chăn nuôi.

2.3.2. Cơ sở phải có dụng cụ thu gom và vận chuyển chất thải rắn ra khỏi khu vực sản xuất sau mỗi ca sản xuất; nơi chứa chất thải phải kín, cách biệt với khu sản xuất; dụng cụ thu gom, dụng cụ chứa đựng và vận chuyển phải dễ làm vệ sinh và khử trùng.

2.4. Yêu cầu về hệ thống kiểm soát chất lượng

2.4.1. Cơ sở phải áp dụng hệ thống kiểm soát chất lượng GMP trong sản xuất.

2.4.2. Cơ sở phải có phòng kiểm tra chất lượng được trang bị đủ thiết bị dụng cụ và hóa chất chuyên dùng hoặc hợp đồng thuê phòng kiểm nghiệm được công nhận để phân tích và kiểm soát các chỉ tiêu chất lượng sản phẩm.

2.5. Quy định về vệ sinh

2.5.1. Vệ sinh cá nhân

a) Người làm việc tại cơ sở sản xuất phải tuân thủ các quy định về vệ sinh cá nhân;

b) và phải bảo đảm sức khỏe khi tuyển dụng; được kiểm tra sức khỏe định kỳ hàng năm.

2.5.2. Vệ sinh cơ sở sản xuất

a) Cơ sở sản xuất phải định kỳ vệ sinh sạch sẽ, dọn dẹp và sắp xếp ngăn nắp;

b) Cơ sở phải xây dựng chương trình, kế hoạch làm vệ sinh khử trùng các khu vực sản xuất và các thiết bị dụng cụ; phải có trang thiết bị kiểm soát côn trùng và động vật gây hại;

c) Cơ sở phải trang bị đủ hệ thống nhà vệ sinh tự hoại có đủ nước và xà phòng rửa tay; có nhà tắm cho công nhân trực tiếp sản xuất;

d) Phải có người chịu trách nhiệm chính về công tác an toàn vệ sinh lao động.

3. Quy định về quản lý

3.1. Chứng nhận và công bố hợp quy

3.1.1. Cơ sở sản xuất sản xuất thức ăn công nghiệp nuôi thủy sản phải thực hiện chứng nhận hợp quy về điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo Quyết định số 24/2007/QĐ-BKHCN ngày 28 tháng 9 năm 2007 “Quy định về hoạt động chứng nhận hợp chuẩn, chứng nhận hợp quy, công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy”.

3.1.2. Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và Thủy sản và Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn các tỉnh có trách nhiệm tiến hành chứng nhận hợp quy về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm của Cơ sở sản xuất thức ăn công nghiệp nuôi thủy sản theo phân cấp tại Quyết định số 117/2008/QĐ-BNN ngày 11 tháng 12 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về Quy chế Kiểm tra và công nhận Cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm.

3.1.3. Phương thức đánh giá, chứng nhận Cơ sở sản xuất thức ăn công nghiệp nuôi thủy sản hợp quy thực hiện theo Quyết định số 117/2008/QĐ-BNN ngày

11 tháng 12 năm 2008 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về Quy chế Kiểm tra và công nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thủy sản đủ điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm.

3.1.4. Cơ sở sản xuất thức ăn công nghiệp nuôi thủy sản công bố hợp quy thực hiện theo quy định tại Điều 14 Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01/8/2007 về “Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật”.

3.2. Tổ chức thực hiện

3.2.1. Cơ sở sản xuất thức ăn công nghiệp nuôi thủy sản được quy định tại 1.2. có trách nhiệm tuân thủ các quy định của Quy chuẩn kỹ thuật nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm và chịu sự thanh tra, kiểm tra của cơ quan chức năng thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hoặc cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ở địa phương.

3.2.2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn giao cho Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và Thủy sản chủ trì phối hợp với Cục Chế biến, Thương mại nông lâm thủy sản và Nghề muối và các cơ quan có liên quan phổ biến, hướng dẫn thực hiện Quy chuẩn kỹ thuật này.

3.2.3. Trong trường hợp các quy định tại Quy chuẩn này có sự thay đổi, bổ sung hoặc thay thế thì thực hiện theo quy định của văn bản mới do Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn ký ban hành.

QCVN 02 - 15: 2009/BNNPTNT

QUY CHUẨN KỸ THUẬT QUỐC GIA

**CƠ SỞ SẢN XUẤT GIỐNG THỦY SẢN - ĐIỀU KIỆN AN TOÀN
THỰC PHẨM, AN TOÀN SINH HỌC VÀ MÔI TRƯỜNG**

**National technical regulation Fisheries seed production -
condition for food safety, biosecurity and environment**

Lời nói đầu

QCVN 02 - 15: 2009/BNNPTNT do Viện Nghiên cứu nuôi trồng thủy sản I biên soạn, Vụ KH-CN & MT - Bộ NN&PTNT trình duyệt và được ban hành theo Thông tư số 82/2009/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 12 năm 2009 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

CƠ SỞ SẢN XUẤT GIỐNG THỦY SẢN - ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM, AN TOÀN SINH HỌC VÀ MÔI TRƯỜNG

Fisheries seed production - condition for food safety, biosecurity and environment

1. Quy định chung

1.1. Phạm vi điều chỉnh: Quy chuẩn này quy định điều kiện an toàn thực phẩm, an toàn sinh học và môi trường đối với các cơ sở sản xuất giống thủy sản.

1.2. Đối tượng áp dụng: Quy chuẩn này áp dụng đối với các cơ sở sản xuất giống thủy sản, các cơ quan quản lý hoạt động liên quan đến sản xuất giống thủy sản trong phạm vi cả nước.

1.3. Giải thích từ ngữ: Trong quy chuẩn này, các thuật ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1.3.1. Nguồn nước sạch: Là nguồn nước không bị nhiễm các chất độc hại hữu cơ, vô cơ, vi sinh vật hoặc các chất độc hại khác vượt quá giới hạn quy định đối với giống thủy sản.

1.3.2. Giống thủy sản: Là quần thể động, thực vật sống trong môi trường nước thuộc cùng loài, cùng nguồn gốc, có ngoại hình và cấu trúc di truyền được hình thành, củng cố và phát triển do tác động của con người thông qua chọn lọc, thuần hóa hoặc lai tạo.

1.3.3. Giống thủy sản gốc: Là giống thuần chủng được chọn lọc và nuôi dưỡng để nhân giống có năng suất, chất lượng ổn định.

1.3.4. Giống thủy sản bố mẹ: Là đàn giống thủy sản gốc được dùng để sản xuất ra con giống dùng nuôi thương phẩm.

1.3.5. Giống thủy sản biến đổi gen: Là các giống thủy sản có cấu trúc gen được thay đổi do công nghệ chuyển gen.

2. Quy định về kỹ thuật

2.1. Địa điểm xây dựng

2.1.1. Vị trí và mặt bằng xây dựng

2.1.1.1. Vị trí xây dựng: Có nguồn nước sạch đáp ứng yêu cầu của cơ sở sản xuất giống, nguồn điện ổn định, giao thông thuận tiện và tách biệt với khu vực dân cư, xa các nhà máy công nghiệp, hóa chất và chế biến thực phẩm.

2.1.1.2. Mặt bằng vững chắc, địa tầng ổn định, không nằm trong vùng bị xói lở và nằm trong quy hoạch của địa phương hoặc có văn bản đồng ý của cơ quan có thẩm quyền.

2.1.2. Nguồn nước và chất lượng nước

2.1.2.1 Nguồn nước:

2.1.2.1^a. Nước ngọt: Gồm nước máy, nước ngầm, nước giếng, nước sông suối tự nhiên hoặc nước từ hệ thống thủy nông, có độ muối < 5‰.

2.1.2.1^b. Nước biển ven bờ: Gồm nước biển, nước ngầm, hoặc nước ót ruộng muối, có độ muối $\geq 5\text{‰}$.

2.1.2.2. Chất lượng nước để sản xuất giống: Trong sạch, đảm bảo các yếu tố thủy lý, thủy hóa và thủy sinh phù hợp với quy trình sản xuất giống của từng đối tượng.

2.1.2.2^a. Chất lượng nước ngọt phải đảm bảo những yêu cầu quy định tại bảng 1.

Bảng 1: Chất lượng nước ngọt để sản xuất giống

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chỉ tiêu
1	Độ muối	‰	< 5
2	pH		6,5 - 8,0
	Độ trong	cm	≥ 30
3	Độ cứng (CaCO_3)	mg/l	≤ 500
4	Hàm lượng oxy hòa tan	mg/l	≥ 5
5	Hàm lượng NH_3 trong điều kiện: pH = 6,5 và $t^\circ\text{C} = 20^\circ\text{C}$ pH = 8,0 và $t^\circ\text{C} = 20^\circ\text{C}$	mg/l	$\leq 1,49$ $\leq 0,93$
6	Hàm lượng sắt $\text{Fe}(\text{OH})_2$, $\text{Fe}_2(\text{OH})_3$ tổng số	mg/l	$\leq 0,5$
7	Hàm lượng nitrat	mg/l	≤ 50
8	Hàm lượng thủy ngân	mg/l	$\leq 0,002$
9	Tổng số Coliforms	MPN/100ml	≤ 20
10	Nguyên sinh động vật và ký sinh trùng gây bệnh	Cá thể	không có
11	Vi khuẩn yếm khí	Cá thể/ml	≤ 10

2.1.2.2^b. Chất lượng nước mặn phải ổn định và đảm bảo những yêu cầu quy định tại bảng 2.

Bảng 2: Chất lượng nước mặn để sản xuất giống

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chỉ tiêu
1	Độ muối	‰	≥ 25
2	pH		7,5 - 8,5
3	Độ trong	cm	≥ 50

TT	Chỉ tiêu	Đơn vị tính	Mức chỉ tiêu
4	Hàm lượng oxy hòa tan	mg/l	≥ 5
5	Hàm lượng NH_3 trong điều kiện: pH = 8,0 và $t^\circ\text{C} = 200\text{C}$	mg/l	$\leq 0,1$
6	Giá trị của các thông số và nồng độ các chất ô nhiễm khác trong nước biển ven bờ phải ở giới hạn cho phép theo quy định tại TCVN 5943-1995 (chất lượng nước - Tiêu chuẩn chất lượng nước biển ven bờ).		

2.2. Cơ sở hạ tầng và các hạng mục công trình

2.2.2. Hệ thống công trình, trang thiết bị phục vụ sinh sản

2.2.1.1. Hệ thống xử lý nước cấp như ao chứa, ao lắng, hệ thống lọc nước và hệ thống bể đẻ, bể ương nuôi ấu trùng và nuôi thức ăn phải đảm bảo diện tích thích hợp, phù hợp với quy trình sản xuất giống của từng đối tượng.

2.2.1.2. Trang thiết bị, dụng cụ sử dụng cho cơ sở sản xuất phải được làm bằng vật liệu không gỉ; không độc, tiện lợi, bảo đảm vệ sinh và chuyên dụng.

2.2.1.3. Hệ thống nhà xưởng, các loại bể, trang thiết bị và dụng cụ trực tiếp phục vụ sản xuất phải được vệ sinh, khử trùng định kỳ hoặc sau mỗi lần sử dụng để bảo đảm vệ sinh thú y thủy sản. Dụng cụ sản xuất sau khi được vệ sinh khử trùng phải được phơi khô và để nơi khô ráo.

2.2.3. Nước thải, chất thải và hệ thống xử lý nước thải

2.2.3.1. Nước thải của các cơ sở sản xuất giống thủy sản trước khi thải ra môi trường bên ngoài phải được xử lý đạt TCVN 6986: 2001 và các quy định hiện hành.

2.2.3.2. Nước thải sinh hoạt phải được xử lý theo quy định đạt TCVN 6772: 2000.

2.2.3.3. Các chất thải rắn và chất thải hữu cơ trong sản xuất và sinh hoạt phải được thu gom, phân loại trong các thùng chứa đảm bảo an toàn, đặt ở vị trí quy định, thuận tiện cho các hoạt động, không gây ô nhiễm môi trường và ảnh hưởng xấu đến nguồn nước.

2.2.3.4. Bể xử lý nước thải phải có nắp đậy và đặt cách xa khu sản xuất hoặc nguồn nước ngầm để tránh lây nhiễm chéo.

2.2.3.5. Hệ thống đường ống dẫn nước thải đến nơi xử lý phải kín, có độ dốc nhất định, thoát nước tốt, dễ làm vệ sinh,

không gây mùi khó chịu và ô nhiễm môi trường.

2.2.3.6. Hệ thống bể xử lý và công thoát nước thải được thiết kế phù hợp với công suất hoạt động của các cơ sở sản xuất.

2.2.4. Kho nguyên vật liệu

2.2.4.1. Kho nguyên vật liệu trong cơ sở sản xuất phải được thiết kế ở vị trí thích hợp, có các khu vực riêng biệt. Khu vực chứa đựng hóa chất, thuốc phòng trị bệnh phải đảm bảo kín, khu vực để thức ăn, phân bón phải thông thoáng, ngăn được côn trùng và động vật gây hại xâm nhập, tránh lây nhiễm.

2.2.4.2. Kệ để nguyên vật liệu trong kho phải cao cách mặt đất tối thiểu 0,3m.

2.2.4.3. Kho chứa xăng, dầu phải được đặt ở vị trí thích hợp, cách xa nguồn nước cấp vào các ao nuôi để tránh gây ô nhiễm, có trang bị đầy đủ các thiết bị phòng cháy, chữa cháy theo đúng quy định.

2.3. Lực lượng lao động kỹ thuật

2.3.1. Trình độ của cán bộ kỹ thuật: Được đào tạo, có chứng chỉ phù hợp với chuyên môn, đáp ứng được yêu cầu và nhiệm vụ được giao.

2.3.2. Công nhân và các yêu cầu về chuyên môn, kỹ thuật: Người làm việc tại cơ sở sản xuất phải được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động theo quy định, có hiểu biết nhất định về chuyên môn, kỹ thuật trong lĩnh vực hoạt động. Thực

hiện tốt các nội quy của cơ sở sản xuất giống thủy sản.

2.4. Yêu cầu về thuốc phòng trị bệnh, chế phẩm sinh học, hóa chất và thức ăn

2.4.1. Thuốc phòng trị bệnh, chế phẩm sinh học, vi sinh vật, hóa chất sử dụng trong sản xuất giống phải có trong danh mục được phép lưu hành tại Việt Nam.

2.4.2. Thức ăn sử dụng phải đảm bảo chất lượng và đạt tiêu chuẩn vệ sinh thú y thủy sản.

2.5. Yêu cầu về chất lượng bố mẹ và con giống thủy sản

2.5.1. Thủy sản bố mẹ để sản xuất giống phải có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo chất lượng theo quy chế Quản lý sản xuất, kinh doanh giống thủy sản.

2.5.2. Con giống của cơ sở sản xuất giống thủy sản trước khi lưu thông phải được kiểm dịch và ghi nhãn hàng hóa theo chế Quản lý sản xuất, kinh doanh giống thủy sản.

3. Quy định riêng cho từng đối tượng sản xuất giống thủy sản

3.1. Ngoài các điều kiện chung bắt buộc mọi cơ sở sản xuất giống thủy sản phải thực hiện theo các quy định tại quy chuẩn này, các cơ sở sản xuất giống tùy từng đối tượng cụ thể phải áp dụng các điều kiện riêng phù hợp với quy trình sản xuất giống theo quy định hiện hành của Nhà nước.

4. Quy định về quản lý

4.1. Chứng nhận hợp quy

4.1.1. Các cơ sở sản xuất giống thủy sản phải thực hiện chứng nhận hợp quy về điều kiện chung đảm bảo an toàn thực phẩm, an toàn sinh học và môi trường theo Quy định về chứng nhận hợp chuẩn, chứng nhận hợp quy và công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy ban hành kèm theo Quyết định số 24/2007/QĐ-BKHCN ngày 28/9/2007 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ.

4.1.2. Các tổ chức chứng nhận hợp quy là các tổ chức được cơ quan nhà nước có thẩm quyền quy định tại điểm a, b khoản 1 Điều 13 của Quy định về chứng nhận hợp chuẩn, chứng nhận hợp quy và công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy ban hành kèm theo Quyết định số 24/2007/QĐ-BKHCN ra quyết định chỉ định tổ chức chứng nhận hợp quy.

4.1.3. Phương thức đánh giá hợp quy: Việc đánh giá sự phù hợp được thực hiện theo phương thức đánh giá và giám sát hệ thống.

4.1.4. Trình tự, thủ tục chứng nhận hợp quy về điều kiện an toàn thực phẩm, an toàn sinh học và môi trường, do tổ chức chứng nhận hợp quy xây dựng.

4.1.5. Chi phí chứng nhận hợp quy: Theo quy định hiện hành về việc thu phí và lệ phí.

4.2. Công bố hợp quy:

4.2.1. Các cơ sở sản xuất giống thủy sản phải thực hiện công bố hợp quy về

điều kiện an toàn thực phẩm, an toàn sinh học và môi trường theo Quy định về chứng nhận hợp chuẩn, chứng nhận hợp quy và công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy ban hành kèm theo Quyết định số 24/2007/QĐ-BKHCN ngày 28/9/2007 của Bộ trưởng Bộ Khoa học và Công nghệ.

4.2.2. Trình tự, thủ tục công bố hợp quy theo Điều 18 của Quy định về chứng nhận hợp chuẩn, chứng nhận hợp quy và công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy ban hành kèm theo Quyết định số 24/2007/QĐ-BKHCN.

4.2.3. Hồ sơ công bố hợp quy theo quy định tại khoản 1 Điều 19 của Quy định về chứng nhận hợp chuẩn, chứng nhận hợp quy và công bố hợp chuẩn, công bố hợp quy ban hành kèm theo Quyết định số 24/2007/QĐ-BKHCN.

4.3. Phương thức kiểm tra:

Áp dụng các phương pháp kiểm tra quy định đối với các cơ quan quản lý chuyên ngành, liên ngành. Thích hợp cho từng đối tượng sản xuất giống thủy sản.

4.4. Phương pháp thử, phương pháp lấy mẫu:

Theo quy định hiện hành tương ứng với từng chỉ tiêu kiểm tra.

4.5. Hồ sơ quản lý

4.5.1. Trong quá trình sản xuất giống, cơ sở phải theo dõi, ghi chép các thông tin liên quan tới sản xuất; lập và lưu giữ hồ sơ về chất lượng giống bao gồm các

nội dung sau: Xuất xứ, số lượng và chất lượng giống bố mẹ, giống sản xuất; thời điểm sản xuất; số lượng và loại thức ăn, thuốc, chế phẩm sinh học, vi sinh vật và hóa chất sử dụng; chất lượng nước của các bể, ao nuôi; tình trạng sức khỏe và các biện pháp kiểm soát bệnh.

4.5.2. Các tư liệu ghi chép phải được lưu giữ trong hồ sơ. Thời gian lưu giữ hồ sơ phải dài hơn một chu kỳ sản xuất tùy theo từng đối tượng thủy sản.

4.6. Các quy định quản lý khác

4.6.1. Cơ sở sản xuất giống thủy sản phải thực hiện các biện pháp phòng bệnh, chữa bệnh, chống dịch bệnh theo quy định hiện hành.

4.6.2. Cơ sở sản xuất giống thủy sản phải thông báo ngay tình hình dịch bệnh xảy ra tại cơ sở mình cho các cơ quan quản lý để kịp thời có biện pháp xử lý thích hợp.

4.6.3. Cơ sở sản xuất giống thủy sản phải xây dựng nội quy, biện pháp bảo đảm điều kiện vệ sinh thú y thủy sản cho cơ sở.

4.6.4. Các cơ sở sản xuất giống thủy sản biến đổi gen phải được cấp giấy chứng nhận an toàn sinh học. Trên bao bì của sản phẩm là sinh vật biến đổi gen phải ghi thêm dòng chữ: “Sản phẩm có sử dụng công nghệ biến đổi gen”. Trong quá trình sản xuất, phải thường xuyên theo dõi, giám sát mức độ an toàn của chúng đối với sức khỏe con người, môi trường và đa dạng sinh học.

4.6.5. Các cơ sở sản xuất giống thủy sản phải có biện pháp quản lý chặt chẽ, không để các giống loài thủy sản biến đổi gen, giống nhập nội đang sản xuất thử nghiệm thất thoát ra môi trường ngoài.

5. Giám sát và xử lý việc thực hiện quy chuẩn

5.1. Cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền thực hiện việc kiểm tra, thanh tra đối với các cơ sở sản xuất giống thủy sản.

5.2. Các tổ chức, cá nhân vi phạm các quy định của Quy chuẩn kỹ thuật này, tùy theo tính chất, mức độ vi phạm sẽ bị xử lý theo quy định của pháp luật hiện hành.

6. Trách nhiệm của tổ chức, cá nhân

Các cơ sở sản xuất giống thủy sản có trách nhiệm tuân thủ các quy định của Quy chuẩn kỹ thuật này nhằm đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm, an toàn sinh học và môi trường.

7. Tổ chức thực hiện

7.1. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tổ chức chỉ đạo các đơn vị chức năng phổ biến, hướng dẫn và thực hiện Quy chuẩn kỹ thuật này.

7.2. Trong quá trình thực hiện Quy chuẩn này, nếu có vấn đề vướng mắc, các cơ quan, tổ chức, cá nhân kịp thời phản ánh về Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn để nghiên cứu sửa đổi, bổ sung./.