

Hygiene requirements for minimally processed fruit and vegetable products

FBOs that carry out the production, processing and distribution of food after the basic production stage must comply with general hygiene regulations on basic production and the following specific requirements:

HACCP

The FBO must have, implement and maintain one or more permanent procedures based on the principles of HACCP, which include:

- (a) Identify any hazards that need to be prevented, eliminated or reduced to an acceptable level;
- (b) Identify critical control points at the step(s) that require control to prevent, eliminate or reduce identified hazards;
- (c) Establish critical limits at critical control points that separate acceptable from unacceptable capabilities to prevent, eliminate or reduce identified hazards;
- (d) Develop and implement effective monitoring procedures at critical control points;
- (e) Establish corrective action when monitoring results indicate control points criticality is not under control;
- (f) Develop processes; should be carried out on a regular basis, to verify that the measures set out in parts (a) – part (e) are currently operating effectively; and
- (g) Develop documents and records, appropriate to the nature and scale of the exporting enterprise to demonstrate that the measures mentioned in parts (a) to (f) have been effectively applied.

When there are changes to the product, process or any step, the FBO must review the process and make necessary changes.

Requirements for food establishments

- The food establishment is clean, sanitary and maintained in good repair and operating condition
- Has floor plan, design, construction, location and scale
- Provide adequate sanitary facilities and hand-washing sinks
- Ensure there is adequate lighting, ventilation, changing areas and drainage
- Cleaning chemicals are stored away from food.

Food preparation, handling or processing areas should be adequately designed and located to permit good hygiene practices. Walls, floors, ceilings... need to be easy to clean and maintain.

Portable and temporary premises, housing and vending machines must be designed and constructed to enable them to be operated in a hygienic manner and to enable hygiene standards to be maintained.

When transporting food, ensure vehicles and containers are clean and well maintained:

- Food trucks must not be used to transport any object that could contaminate food
- Effective cleaning is required between batches
- Food should be placed in a manner that minimizes the risk of contamination
- There should be temperature control equipment and monitoring equipment installed if necessary.

Device requirements:

- All food contact equipment must be kept clean, tidy, in good repair and working condition
- Equipment must be made of materials that do not contaminate food and can be cleaned, and installed so that the surrounding area can be cleaned
- When using and maintaining the device, do not risk damaging, for example, moving parts, electronic parts or hot parts.

Food waste requirements:

- Food waste, inedible by-products and other waste must be effectively removed from rooms where food is present.
- Trash cans must be covered, in good working condition and easy to clean and disinfect
- Waste areas must be screened from pests, and designed so that they can be kept clean.

Food establishments must provide adequate potable water. Ice must be made from potable water.

Personal hygiene requirements:

- Everyone working in food preparation and processing areas should maintain a high level of personal hygiene, and should wear clean, suitable clothing and, where necessary, protective clothing

- If a person preparing and processing food is sick or in a condition that could contaminate food and still work, it is considered a violation.

Terms applicable to the food area:

- Raw materials should not be accepted into a food business if they are, or are suspected to be, contaminated with bacteria, parasites, decomposed material or foreign bodies even after selection and processing Normally it is not edible

- Raw materials and ingredients must be kept in good condition, prevented from becoming harmful and protected from contamination.

Other specific areas:

- Wrapping and packaging materials used for food should not be a source cause pollution and must be preserved to avoid contamination.

Food preparers and handlers must be trained in hygiene issues appropriate to the job, and managers or supervisors responsible for implementing and maintaining the HACCP system must also be trained. Food preparers and processors also need to be guided and supervised to ensure the application of training and practical knowledge.

You need to remember:

- FBOs carrying out any steps in the production, processing and distribution of food after primary production must comply with general hygiene regulations on primary production and other requirements stated in Appendix II of EC/8 52/2004, especially implementing and maintaining the HACCP system.

Yêu cầu vệ sinh đối với sản phẩm rau quả đã được chế biến ở mức tối thiểu

FBO thực hiện công đoạn sản xuất, chế biến và phân phối thực phẩm sau công đoạn sản xuất cơ bản đều phải tuân thủ các quy định vệ sinh chung về sản xuất cơ bản và các yêu cầu cụ thể sau:

HACCP

FBO phải có, thực hiện và duy trì một hoặc nhiều quy trình lâu dài dựa trên các nguyên tắc của HACCP, trong đó gồm có:

(a) Xác định mọi mối nguy cần phải ngăn ngừa, loại bỏ hoặc giảm tới mức có thể chấp nhận;

(b) Xác định điểm kiểm soát tới hạn ở (các) bước rất cần kiểm soát để ngăn ngừa, loại bỏ hoặc giảm các mối nguy đã xác định được;

(c) Thiết lập giới hạn tới hạn tại điểm kiểm soát tới hạn, các điểm này tách bạch khả năng chấp nhận được và khả năng không chấp nhận được để ngăn ngừa, loại bỏ hoặc giảm các mối nguy đã xác định được;

(d) Xây dựng và thực hiện quy trình giám sát hiệu quả tại điểm kiểm soát tới hạn;

(e) Thiết lập hành động khắc phục khi kết quả giám sát cho thấy điểm kiểm soát tới hạn đang không được kiểm soát;

(f) Xây dựng các quy trình; cần phải thực hiện thường xuyên, để xác minh rằng các biện pháp nêu trong phần (a) – phần (e) hiện đang hoạt động có hiệu quả; và

(g) Xây dựng tài liệu và hồ sơ, phù hợp với tính chất và quy mô của doanh nghiệp xuất khẩu để chứng minh đã áp dụng hiệu quả các biện pháp nêu từ phần (a) đến phần (f).

Khi có thay đổi đối với sản phẩm, quá trình hoặc bất kỳ công đoạn nào, FBO phải rà soát quy trình và có thay đổi cần thiết.

Yêu cầu đối với cơ sở thực phẩm

- Cơ sở thực phẩm sạch sẽ, vệ sinh và được duy trì ở tình trạng được sửa chữa và hoạt động tốt

- Có sơ đồ mặt bằng, thiết kế, xây dựng, vị trí và quy mô

- Cung cấp đủ trang thiết bị vệ sinh và bồn rửa tay

- Đảm bảo có đủ ánh sáng, thông gió, khu vực thay quần áo và đường thoát nước

- Hóa chất làm sạch được bảo quản cách xa thực phẩm.

Các khu vực chuẩn bị, xử lý hoặc chế biến thực phẩm cần phải được thiết kế và bố trí đầy đủ để cho phép thực hiện các thực hành vệ sinh tốt. Tường, sàn, trần... cần phải dễ làm sạch và duy tu.

Các cơ sở di động và tạm thời, nhà ở và máy bán hàng phải được thiết kế và xây dựng sao cho có thể vận hành một cách vệ sinh và tạo điều kiện để có thể duy trì tiêu chuẩn vệ sinh.

Khi vận chuyển thực phẩm cần đảm bảo xe cộ và đồ đựng sạch sẽ, được duy tu tốt:

- Xe chở thực phẩm không được dùng để chở bất kỳ vật nào có thể gây ô nhiễm cho thực phẩm
- Cần làm sạch hiệu quả giữa các lô hàng
- Cần đặt thực phẩm theo cách có thể giảm thiểu nguy cơ gây ô nhiễm
- Cần có thiết bị kiểm soát nhiệt độ và lắp đặt trang thiết bị theo dõi nếu cần.

Yêu cầu về thiết bị:

- Tất cả thiết bị tiếp xúc với thực phẩm cần phải được giữ sạch sẽ, ngăn nắp, trong tình trạng được sửa chữa và hoạt động tốt
- Thiết bị phải được làm bằng vật liệu không gây ô nhiễm thực phẩm và có thể làm sạch được, và được lắp đặt sao cho có thể làm sạch được cả khu vực xung quanh
- Khi sử dụng và bảo dưỡng thiết bị, không được gây nguy cơ làm hỏng, ví dụ như các bộ phận chuyển động, bộ phận điện tử hoặc bộ phận nóng.

Yêu cầu về chất thải thực phẩm:

- Phải loại bỏ chất thải thực phẩm, sản phẩm phụ không ăn được và chất thải khác khỏi phòng có thực phẩm một cách hiệu quả
- Thùng rác phải được đậy nắp, trong tình trạng hoạt động tốt và dễ làm sạch cũng như dễ khử khuẩn
- Khu vực rác thải phải được chắn không cho dịch hại xâm nhập, và được thiết kế sao cho có thể giữ sạch.

Cơ sở thực phẩm phải cung cấp đủ nước uống được. Đá phải được làm từ nước uống được.

Yêu cầu về vệ sinh cá nhân:

- Tất cả mọi người làm tại khu vực chuẩn bị và chế biến thực phẩm cần phải đảm bảo vệ sinh cá nhân ở mức độ cao, và phải mặc quần áo sạch, phù hợp và, khi cần, cả bảo hộ

- Nếu người chuẩn bị và chế biến thực phẩm đang bị ốm hoặc đang trong tình trạng có thể gây ô nhiễm cho thực phẩm vẫn làm việc thì được coi là vi phạm.

Điều khoản áp dụng cho khu vực thực phẩm:

- Không được chấp nhận đưa nguyên liệu sống vào doanh nghiệp thực phẩm nếu nguyên liệu đó bị, hoặc bị nghi ngờ, nhiễm vi khuẩn, ký sinh trùng, vật liệu bị phân hủy hoặc dị vật ngay cả sau khi lựa chọn và chế biến thông thường vẫn không dùng để ăn được

- Phải giữ nguyên liệu sống và thành phần trong tình trạng tốt, ngăn không bị biến thành chất có hại và bảo vệ để không bị ô nhiễm.

Các khu vực cụ thể khác:

- Vật liệu bọc và đóng gói dùng cho thực phẩm không được trở thành nguồn gây ô nhiễm và phải được bảo quản để tránh gây ô nhiễm.

Người chuẩn bị và chế biến thực phẩm phải được tập huấn về các vấn đề vệ sinh phù hợp với công việc, và nhà quản lý hoặc người giám sát chịu trách nhiệm thực hiện và duy trì hệ thống HACCP cũng phải được tập huấn. Người chuẩn bị và chế biến thực phẩm cũng cần phải được hướng dẫn và giám sát để đảm bảo áp dụng kiến thức đã được tập huấn và thực tế.

Bạn cần ghi nhớ:

- FBO thực hiện bất kỳ công đoạn nào trong sản xuất, chế biến và phân phối thực phẩm sau quá trình sản xuất cơ bản đều phải tuân thủ các quy định vệ sinh chung về sản xuất cơ bản và các yêu cầu khác nêu tại Phụ lục II của EC/8 52/2004, đặc biệt là thực hiện và duy trì hệ thống HACCP.