



# Tin TBT HẢI DƯƠNG

SỞ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ HẢI DƯƠNG  
CHI CỤC TIÊU CHUẨN - ĐO LƯỜNG - CHẤT LƯỢNG

Số : 13  
(10/07/2018)

*Nhằm thông tin, tư vấn kịp thời về tiêu chuẩn, quy trình đánh giá hợp chuẩn, các quy định mới về rào cản thương mại của các thành viên WTO với các tổ chức liên quan ở Hải Dương, để đề phòng và hạn chế các vụ kiện thương mại liên quan có thể xảy ra.*

*Thông báo được gửi theo nội dung cụ thể với từng nhóm doanh nghiệp, theo yêu cầu đặt hàng.*

*In order to notify and support enterprises in Hai duong on technical regulations, standards and conformity assessment of WTO members on technical barriers to trade and avoid to face disputes concerned.*

*This notification sent directly to specific group of enterprises concerned.*

## THÔNG BÁO VỀ HÀNG RÀO KỸ THUẬT TRONG THƯƠNG MẠI NOTIFICATION ON TECHNICAL BARRIERS TO TRADE CÔNG BỐ TIÊU CHUẨN MỚI TRONG QUY ĐỊNH CHỢ KINH DOANH THỰC PHẨM

Ngày 15/8/2017 Bộ Khoa học Công nghệ đã ban hành Quyết định số 2166/QĐ-BKHCN về việc công bố Tiêu chuẩn quốc gia, ban hành TCVN 11856:2017 - Chợ Kinh doanh thực phẩm.

TCVN 11856:2017 do Viện Nghiên cứu Thương mại và Vụ Thị trường trong nước – Bộ Công Thương biên soạn, Bộ Công Thương đề nghị, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Theo đó Chợ kinh doanh thực phẩm là các “Chợ truyền thống, được tổ chức tại một địa điểm theo quy hoạch, đáp ứng các nhu cầu mua bán, trao đổi hàng hóa và nhu cầu của khu vực dân cư, trong đó số cơ sở kinh doanh thực phẩm cố định (cơ sở được giao hoặc thuê điểm kinh doanh tại chợ) chiếm từ 30% tổng số cơ sở kinh doanh cố định tại chợ trở lên (không áp dụng đối với các chợ đầu mối, đấu giá nông sản; chợ tạm; chợ nổi (trên sông, biển))”

Chợ kinh doanh thực phẩm phải đáp ứng các yêu cầu về vị trí, địa điểm, về thiết kế, khu vực bảo quản thực phẩm, khu giết mổ gia cầm và các yêu cầu về vệ sinh môi trường như:

- Chợ không bị ngập nước, đọng nước; không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác; cách các nguồn gây ô nhiễm tối thiểu 500m;

(trang sau)

Rất mong sự phản hồi của quý doanh nghiệp về nội dung, hình thức và các quan tâm khác. Mọi thắc mắc và yêu cầu liên quan đến hàng rào kỹ thuật trong thương mại đề nghị gửi bằng văn bản, fax, thư điện tử hoặc điện thoại về:

**Phòng Quản lý Tiêu chuẩn chất lượng và TBT**

**Chi cục Tiêu chuẩn - Đo lường - Chất lượng Hải Dương**

Tại: Số 5 - Đức Minh - Thanh Bình - Tp Hải Dương ĐT: 0320.3896757 Fax: 0320.3896757

Website: [www.tcvn.gov.vn/haiduong](http://www.tcvn.gov.vn/haiduong) Email: [tbthaiduong@yahoo.com](mailto:tbthaiduong@yahoo.com)

**TBT HẢI DƯƠNG - ĐỒNG HÀNH CÙNG DOANH NGHIỆP**

- Bố trí, sắp xếp các khu vực kinh doanh thuận lợi cho việc kinh doanh và bảo đảm an toàn thực phẩm. Chợ được phân khu chức năng thành từng khu vực riêng biệt nhằm tránh lây nhiễm chéo, được ngăn cách bởi đường đi có chiều rộng tối thiểu là 1,5 m.

- Chợ được xây dựng kiên cố hoặc bán kiên cố, bảo đảm thời gian sử dụng tối thiểu là 5 năm. Sàn khu vực buôn bán thực phẩm thoát nước tốt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh.

- Nhà vệ sinh bố trí cách biệt với khu kinh doanh thực phẩm và được xây dựng đáp ứng điều kiện bảo đảm hợp vệ sinh theo tiêu chuẩn nhà tiêu dội nước tự hoại; Nhà vệ sinh được xây dựng đáp ứng tiêu chuẩn 25 hộ kinh doanh/nhà vệ sinh.

\* **Các cơ sở kinh doanh** phải có biển hiệu ghi rõ tên mặt hàng kinh doanh, họ và tên, địa chỉ, điện thoại liên hệ của chủ cơ sở kinh doanh thực phẩm. Dao, thớt và các dụng cụ khác dùng pha lọc và chứa đựng sản phẩm động vật được làm bằng vật liệu không gỉ, dễ làm vệ sinh và khử trùng; không sử dụng các chất độc hại để bảo quản sản phẩm; làm sạch và khử trùng trang thiết bị, dụng cụ bày bán, pha lọc và chứa đựng sản phẩm động vật trước và sau khi bán bằng nước sinh hoạt.

\* **Sản phẩm kinh doanh tại chợ** có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, bảo đảm truy xuất được nguồn gốc. Có sổ sách ghi chép, hợp đồng, hóa đơn, chứng từ lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán sản phẩm; bảo đảm truy xuất được nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm để sản xuất và thực phẩm kinh doanh tại cơ sở. Các thông tin cần thiết bao gồm: tên, địa chỉ của người cung cấp; tên loại hàng hóa cung cấp; ngày giao hàng; số lượng, khối lượng hàng hóa được cung cấp.

\* **Các Ban quản lý chợ, các quản lý chợ** phải xây dựng nội quy chợ, trong đó bao gồm quy định về công tác bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm tại chợ. Các cán bộ quản lý về an toàn thực phẩm tại chợ phải có kiến thức bảo đảm an toàn thực phẩm.

*Tin TBT Hải Dương*