**Nội dung cốt lõi Cam kết sản xuất thực phẩm an toàn đối với các cơ sở xản xuất, chế biến, kinh doanh nhỏ lẻ thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và PTNT**

***1. Đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở chăn nuôi nhỏ lẻ:***

- Chuồng nuôi phải tách biệt với nơi ở của người;

- Chuồng nuôi, dụng cụ chăn nuôi định kỳ phải được vệ sinh khử trùng, tiêu độc;

- Lựa chọn giống thủy sản có nguồn gốc rõ ràng, khỏe mạnh, được cơ quan có thẩm  
quyền kiểm dịch;

- Thu gom, xử lý phân, nước thải chăn nuôi, xác động vật nuôi và chất thải chăn nuôi  
theo quy định;

- Sử dụng thuốc theo nguyên tác 4 đúng:

+ Đúng thuốc “bệnh nào thuốc nấy”, xác định đúng bệnh để sử dụng đúng thuốc.

+ Đúng lúc thuốc để trị bệnh chỉ đạt hiệu quả cao khi sử dụng đúng thời điểm.

+ Đúng liều lượng, nồng độ theo liều lượng sử dụng thuốc ghi trên nhãn hoặc  
hướng dẫn của cán bộ chuyên môn.

+ Đúng cách sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất, đảm bảo thời gian cách  
ly trước khi giết mổ.

- Không sử dụng thức ăn không rõ nguồn gốc xuất xứ, bị mốc, quá hạn sử dụng.

- Không sử dụng thuốc thú y, kháng sinh cấm sử dụng, hết hạn sử dụng, ngoài danh  
mục được phép dùng trong chăn nuôi, chưa được phép lưu hành tại Việt Nam; không sử  
dụng chất cấm (chất tạo nạc, vàng ô) trong chăn nuôi; không sử dụng hóa chất, kháng sinh,  
thuốc thú y không rõ nguồn gốc, xuất xứ;

- Lưu giữ thông tin trong cả quá trình nuôi, mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn  
gốc sản phẩm;

***2. Đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở nuôi trồng thủy sản:***

- Nơi nuôi trồng thủy sản có khoảng cách an toàn với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô  
nhiễm;

- Nước sử dụng để nuôi trồng phải đáp ứng quy định tại Quy chuẩn QCVN 08-  
MT:2015/BTNMT (đối với nước mặt), QCVN 10-MT:2015/BTNMT (đối với nước biển);

- Thiết bị, dụng cụ chứa đụng sản phẩm không gây độc hại, không gây ô nhiễm cho  
sản phẩm;

- Sử dụng thuốc, hóa chất, chế phẩm sinh học và chất sử lý cải tạo môi trường dùng  
cho nuôi trồng thủy sản được phép lưu hành tại Việt Nam và còn hạn sử dụng;

- Sử dụng thức ăn được phép lưu hành tại Việt Nam; không sử dụng thức ăn đã hết  
hạn sử dụng, thức ăn bị mốc;

- Lựa chọn giống thủy sản có nguồn gốc rõ ràng, khỏe mạnh, được cơ quan có thẩm  
quyền kiểm dịch;

- Lưu giữ thông tin mua cả quá trình nuôi, mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn  
gốc sản phẩm;

- Không sử dụng hóa chất, kháng sinh, thuốc thú y thủy sản bị cấm, ngoài danh  
mục được phép sử dụng.

- Không sử dụng thuốc thú y thủy sản không rõ nguồn gốc, xuất xứ.

- Sử dụng thuốc theo nguyên tắc 4 đúng:

+ Đúng loại “bệnh nào thuốc nấy”, xác định đúng bệnh để sử dụng đúng thuốc.

+ Đúng liều lượng theo liều lượng sử dụng thuốc ghi trên nhãn hoặc hướng dẫn  
của cán bộ chuyên môn.

+ Đúng lúc thuốc để trị bệnh chỉ đạt hiệu quả cao khi sử dụng đúng thời điểm

+ Đúng cách sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất, đảm bảo thời gian cách  
ly trước khi thu hoạch.

***3. Đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở trồng trọt:***

- Nơi trồng trọt có khoảng cách an toàn với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm;

- Nước sử dụng để tưới, rửa sản phẩm phải đáp ứng quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật  
quốc gia QCVN 39:2011/BTNMT về nước chất lượng nước dùng cho tưới tiêu, QCVN 01-  
1:2018/BYT về chất lượng nước sạch dùng cho mục đích sinh hoạt**;**

- Thiết bị, dụng cụ chứa đựng, bao gói không gây độc hại, không gây ô nhiễm cho sản  
phẩm;

- Không được sử dụng trực tiếp phân tươi (chất thải của người, động vật);

- Không sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất không rõ nguồn gốc xuất xứ, ngoài  
danh mục cho phép, thuốc bảo vệ thưc vật đã bị cấm.

- Sử dụng thuốc bảo vệ thực vật theo nguyên tắc 4 đúng:

+ Đúng thuốc “sâu, bệnh nào thuốc nấy”, xác định đúng sâu, bệnh để sử dụng đúng  
thuốc.

+ Đúng lúc thuốc để trị sâu, bệnh chỉ đạt hiệu quả cao khi sử dụng đúng thời điểm

+ Đúng liều lượng, nồng độ theo liều lượng sử dụng thuốc ghi trên nhãn hoặc  
hướng dẫn của cán bộ chuyên môn.

+ Đúng cách sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất, đảm bảo thời gian cách  
ly trước khi thu hoạch.

- Thu gom, xử lý chất thải theo đúng quy định của pháp luật;

- Lưu giữ thông tin cả quá trình trồng trọt, mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn  
gốc sản phẩm.

***4. Đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở sơ chế nhỏ lẻ:***

- Có khoảng cách an toàn với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm;

- Nước sử dụng cho sơ chế đáp ứng quy định tại Quy chuẩn QCVN 01-1:2018/BYT;

- Có phương tiện rửa tay khử trùng tay cho công nhân;

- Thiết bị, dụng cụ sơ chế, chứa đựng sản phẩm không gây độc hại, không gây ô  
nhiễm cho sản phẩm;

- Có biện pháp ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại xâm nhập;

- Dụng cụ thu gom chất thải rắn có nắp đậy và lưu trữ ở khu vực riêng biệt;

- Không sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm đã qua thời hạn  
sử dụng, ngoài danh mục được phép sử dụng hoặc trong danh mục nhưng vượt quá giới hạn  
cho phép;

- Lưu giữ thông tin về nguyên liệu, quá trình sơ chế và bán sản phẩm bảo đảm truy  
xuất được nguồn gốc sản phẩm.

***5. Đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm  
không* có địa điểm cố định:**

- Nước sử dụng cho sản xuất đáp ứng quy định tại Quy chuẩn QCVN 01-1:2018/BYT;

- Thiết bị, dụng cụ chứa đựng sản phẩm không gây độc hại, không gây ô nhiễm cho  
sản phẩm;

- Không sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm đã quá thời hạn  
sử dụng, ngoài danh mục được phép sử dụng hoặc trong danh mục được phép sử dụng  
nhưng vượt quá ngưỡng cho phép;

- Thu gom, xử lý chất thải phải theo quy định của pháp luật;

- Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất kinh doanh phải tuân thủ quy định về thực  
hành vệ sinh cá nhân;

- Lưu giữ thông tin sản xuất, mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn gốc sản phẩm.

***6. Đảm bảo an toàn thực phẩm đối với tàu cá có chiều dài dưới 15m:***

- Sử dụng nước, nước đá để rửa, bảo quản sản phẩm đáp ứng quy định tại Quy chuẩn  
QCVN 01-1:2018/BYT;  
- Thiết bị, dụng cụ chứa đựng sản phẩm không gây độc hại, gây ô nhiễm cho sản  
phẩm;

- Chủ tàu cá và các thuyền viên phải tuân thủ quy định về thực hành vệ sinh cá nhân  
trên tàu;

- Không sử dụng chất cấm, hóa chất, phụ gia ngoài danh mục để bảo quản thủy sản;

- Lưu giữ thông tin khai thác, bảo quản, mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn gốc  
sảnphẩm.

***7. Đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm  
thủy* sản nhỏ lẻ; *kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản bao gói sẵn:***

- Cơ sở có khoảng cách an toàn với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm;

- Có thiết bị, dụng cụ vận chuyển, bảo quản sản phẩm đáp ứng các điều kiện nhiệt độ,  
độ ẩm theo chỉ dẫn của nhà sản xuất;

- Thiết bị, dụng cụ chứa đựng không gây độc hại, không gây ô nhiễm cho sản phẩm;

- Có dụng cụ thu gom chất thải, rác thải vào thùng kín, có nắp đậy;

- Không kinh doanh thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ hoặc quá thời hạn sử dụng;

- Lưu giữ thông tin mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn gốc sảnphẩm./.