

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM

TÀI LIỆU
HUẤN LUYỆN VỀ VỆ SINH AN TOÀN
THỰC PHẨM



Thành phố Hồ Chí Minh, tháng 06 năm 2018

BỘ Y TẾ
CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
10 NGUYÊN TẮC VÀNG
CHẾ BIẾN THỰC PHẨM AN TOÀN



NGUYÊN TẮC 1:

Lựa chọn thực phẩm tươi, sạch, an toàn.



NGUYÊN TẮC 2:

Thực hiện "ăn chín, uống sôi". Ngâm kỹ, rửa sạch, gọt vỏ quả tươi trước khi sử dụng.



NGUYÊN TẮC 3:

Ăn ngay khi thức ăn vừa được nấu chín.



NGUYÊN TẮC 4:

Che đậy, bảo quản cẩn thận thức ăn sau khi nấu chín.

Bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm: lượng tiêu, trích nhiệm vụ, quyền lợi của người sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm.



NGUYÊN TẮC 5:

Đun kỹ lại thức ăn cũ trước khi sử dụng.



NGUYÊN TẮC 6:

Không để lẫn thực phẩm sống với thực phẩm chín, không dùng chung dụng cụ chế biến thực phẩm sống và chín.



NGUYÊN TẮC 7:

Rửa sạch tay trước khi chế biến thực phẩm, đặc biệt sau khi đi vệ sinh hoặc tiếp xúc với các nguồn ô nhiễm khác.



NGUYÊN TẮC 8:

Bảo đảm dụng cụ, nơi chế biến thực phẩm phải khô ráo, gọn gàng, sạch sẽ, hợp vệ sinh.



NGUYÊN TẮC 9:

Tuyệt đối không sử dụng thực phẩm ôi thiu, hỏng mốc, quá hạn.



NGUYÊN TẮC 10:

Sử dụng nguồn nước sạch, an toàn trong chế biến thực phẩm.

Thông tin chi tiết về chất lượng VSATTP 15/4 - 15/5

MỤC LỤC

Trang

PHẦN I:

Các quy định về an toàn thực phẩm liên quan đến bếp ăn tập thể (BATT) và cơ sở cung cấp suất ăn sẵn3

Các văn bản quy phạm pháp luật liên quan

Thông tư 30/2012/TT-BYT.....4

Thông tư 47/2014/TT-BYT.....12

Quyết định 1246/QĐ-BYT.....19

Nghị định 178/2013/NĐ-CP28

PHẦN II:

Các mối nguy ô nhiễm thực phẩm

.....49

PHẦN III:

10 nguyên tắc chế biến thực phẩm an toàn

.....83

TÀI LIỆU HUẤN LUYỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

PHẦN I: CÁC QUY ĐỊNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM LIÊN QUAN ĐẾN BẾP ĂN TẬP THỂ (BATT) VÀ CƠ SỞ CUNG CẤP SUẤT ĂN SẴN

BỘ Y TẾ

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

Số: 30 /2012/TT - BYT

Hà Nội, ngày 05 tháng 12 năm 2012

THÔNG TƯ

**Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm
đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố**

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 63/2012/NĐ-CP ngày 31 tháng 08 năm 2012 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm;

Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành Thông tư quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.

Chương I

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

1. Thông tư này quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố (sau đây gọi tắt là cơ sở).
2. Thông tư này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân, hộ gia đình hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố trên lãnh thổ Việt Nam.

Điều 2. Giải thích từ ngữ

Trong Thông tư này các thuật ngữ được hiểu như sau:

1. *Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống* là cơ sở tổ chức chế biến, cung cấp thức ăn, đồ uống để ăn ngay có địa điểm cố định bao gồm cơ sở chế biến suất ăn sẵn; căng tin kinh doanh ăn uống; bếp ăn tập thể; bếp ăn, nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng; nhà hàng ăn uống; cửa hàng ăn uống; cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín.
2. *Kinh doanh thức ăn đường phố* là loại hình kinh doanh thực phẩm, thức ăn, đồ uống để ăn ngay, uống ngay được bán rong trên đường phố hay bày bán tại những địa

điểm công cộng (bến xe, bến tàu, nhà ga, khu du lịch, khu lễ hội) hoặc ở những nơi tương tự.

Chương II

ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Điều 3. Đối với cơ sở chế biến suất ăn sẵn

1. Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ và người trực tiếp chế biến suất ăn sẵn tuân thủ theo các yêu cầu quy định tại Điều 1, 2, 3 và Điều 4 Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 09 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

2. Số lượng suất ăn của cơ sở chế biến suất ăn sẵn trong thực tế phải phù hợp với công năng thiết kế dây chuyền chế biến suất ăn sẵn của cơ sở.

3. Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thực phẩm bao gói sẵn phải có hợp đồng về nguồn cung cấp theo quy định và còn hạn sử dụng; phụ gia thực phẩm trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng do Bộ Y tế ban hành.

4. Nước đã sử dụng trong ăn uống phải được sản xuất từ nguồn nước phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước ăn uống số 01:2009/BYT.

5. Có đầy đủ sổ sách ghi chép việc thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước theo hướng dẫn của Bộ Y tế; có đủ dụng cụ lưu mẫu thức ăn, tủ bảo quản mẫu thức ăn lưu và bảo đảm chế độ lưu mẫu thực phẩm tại cơ sở ít nhất là 24 giờ kể từ khi suất ăn sẵn được chế biến xong.

6. Bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay:

a) Thiết bị chứa đựng suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng và phù hợp với kích thước thực phẩm được vận chuyển;

b) Thiết bị vận chuyển chuyên dụng, dụng cụ, bao bì chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay phải được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm và dễ làm sạch; phải bảo đảm vệ sinh sạch sẽ trước, trong và sau khi vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay;

c) Tủ thiết bị kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo yêu cầu kỹ thuật để bảo quản đối với suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay trong suốt quá trình vận chuyển;

d) Phải có nội quy quy định về chế độ bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay; duy trì và kiểm soát chế độ bảo quản theo yêu cầu trong suốt quá trình vận chuyển;

đ) Trang thiết bị, dụng cụ vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay không được chứa cùng với hàng hoá độc hại hoặc gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm.

e) Thời gian bảo quản, vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay từ khi chế biến xong đến khi ăn không quá 4 giờ (nếu thực phẩm không thể bảo quản nóng, lạnh hay đông lạnh); thời gian từ khi vận chuyển suất ăn sẵn đến khi ăn trong trường hợp không có trang thiết bị bảo quản chuyên dụng (ủ nóng, tủ đông lạnh) không quá 2 giờ. Nếu quá thời gian trên phải có biện pháp gia nhiệt, thanh trùng bảo đảm an toàn thực phẩm trước khi sử dụng để ăn uống.

Điều 4. Đối với căng tin kinh doanh ăn uống; bếp ăn tập thể; bếp ăn, nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng; nhà hàng ăn uống

1. Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ và người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống tại căng tin kinh doanh ăn uống, bếp ăn tập thể, khách sạn, khu nghỉ dưỡng, nhà hàng ăn uống tuân thủ theo các yêu cầu quy định tại Điều 1, 2, 3 và Điều 4 Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 09 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

2. Thiết kế có khu sơ chế nguyên liệu thực phẩm, khu chế biến nấu nướng, khu bảo quản thức ăn; khu ăn uống; kho nguyên liệu thực phẩm, kho lưu trữ bảo quản thực phẩm bao gói sẵn riêng biệt; khu vực rửa tay và nhà vệ sinh cách biệt. Đối với bếp ăn tập thể sử dụng dịch vụ cung cấp suất ăn sẵn chuyển đến phải bố trí khu vực riêng và phù hợp với số lượng suất ăn phục vụ để bảo đảm an toàn thực phẩm.

3. Nơi chế biến thức ăn phải được thiết kế theo nguyên tắc một chiều; có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến; có đủ dụng cụ chia, gắp, chứa đựng thức ăn, dụng cụ ăn uống bảo đảm sạch sẽ, thực hiện chế độ vệ sinh hàng ngày; trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn; có đủ trang thiết bị phòng chống ruồi, dán, côn trùng và động vật gây bệnh.

4. Khu vực ăn uống phải thoáng mát, có đủ bàn ghế và thường xuyên phải bảo đảm sạch sẽ; có đủ trang thiết bị phòng chống ruồi, dán, côn trùng và động vật gây bệnh; phải có bồn rửa tay, số lượng ít nhất phải có 01 (một) bồn rửa tay cho 50 người ăn; phải có nhà vệ sinh, số lượng ít nhất phải có 01 (một) nhà vệ sinh cho 25 người ăn.

5. Khu trưng bày, bảo quản thức ăn ngay, thực phẩm chín phải bảo đảm vệ sinh; thức ăn ngay, thực phẩm chín phải bày trên bàn hoặc giá cao cách mặt đất ít nhất 60cm; có đủ trang bị và các vật dụng khác để phòng, chống bụi bẩn, ruồi, dán và côn trùng gây bệnh; có đủ dụng cụ bảo đảm vệ sinh để kẹp, gắp, xúc thức ăn.

6. Nước đã sử dụng trong ăn uống phải được sản xuất từ nguồn nước phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước ăn uống số 01:2009/BYT.

7. Có đủ sổ sách ghi chép thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước theo hướng dẫn của Bộ Y tế; có đủ dụng cụ lưu mẫu thức ăn, tủ bảo quản mẫu thức ăn lưu và bảo đảm chế độ lưu mẫu thực phẩm tại cơ sở ít nhất là 24 giờ kể từ khi thức ăn được chế biến xong.

8. Có đủ dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải và bảo đảm phải kín, có nắp đậy; chất thải, rác thải phải được thu dọn, xử lý hàng ngày theo quy định; nước thải được thu gom trong hệ thống kín, bảo đảm không gây ô nhiễm môi trường.

Điều 5. Đối với cửa hàng ăn uống

1. Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ và người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống tại cửa hàng ăn uống tuân thủ theo các yêu cầu quy định tại khoản 1, 2, 3, 4, 6 và 12 Điều 5, khoản 1, 2 và 3 Điều 6, khoản 1, 2, 3 và 4 Điều 7, khoản 1, 2, 4, 5, 7 và 8 Điều 4 Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 09 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

2. Cơ sở được thiết kế có nơi chế biến thức ăn, nơi bày bán hàng, nơi rửa tay cho khách hàng; nơi chế biến thức ăn, đồ uống; nơi ăn uống sạch sẽ, cách biệt nguồn ô nhiễm; khu vực trưng bày thức ăn phải cách biệt giữa thực phẩm sống và thức ăn chín.

3. Có đủ dụng cụ chế biến, chia, chứa đựng thức ăn và dụng cụ ăn uống bảo đảm vệ sinh; trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn; vật liệu, bao gói thức ăn phải bảo đảm an toàn thực phẩm.

4. Nước dùng để nấu nướng thức ăn phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 01:2009/BYT; nước sử dụng để sơ chế nguyên liệu thực phẩm, vệ sinh dụng cụ, cho khách hàng rửa tay phải có đủ số lượng và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 02:2009/BYT và phải được định kỳ kiểm nghiệm ít nhất 1 lần/năm theo quy định; nước đã để pha chế đồ uống phải được sản xuất từ nguồn nước phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 01:2009/BYT.

5. Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thực phẩm bao gói sẵn phải có hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; phụ gia thực phẩm trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng do Bộ Y tế ban hành.

6. Thức ăn ngay, thực phẩm chín phải được trưng bày trên bàn hoặc giá cao cách mặt đất ít nhất 60cm; để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản, che đậy hợp vệ sinh, chống được ruồi, nhặng, bụi bẩn, mưa, nắng và côn trùng, động vật gây hại.

7. Cơ sở có đủ dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải; dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải phải kín, có nắp đậy và được chuyển đi trong ngày; nước thải được thu gom trong hệ thống không gây ô nhiễm môi trường.

Điều 6. Đối với cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín

1. Cơ sở bố trí ở địa điểm cách xa các nguồn ô nhiễm.
2. Nơi chế biến, nơi bán thức ăn ngay, thực phẩm chín phải sạch sẽ, thoáng mát, tách biệt nhau để dễ vệ sinh và không gây ô nhiễm cho môi trường xung quanh.
3. Nước sử dụng để chế biến thức ăn ngay, thực phẩm chín phải đủ và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 01:2009/BYT; nước để sơ chế nguyên liệu, vệ sinh dụng cụ, rửa tay phải đủ và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 02:2009/BYT; nước đã sử dụng trong pha chế đồ uống phải được sản xuất từ nguồn nước phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 01:2009/BYT.
4. Có đủ dụng cụ chế biến, chia, gói, chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay, thực phẩm chín và phải được rửa sạch, lau khô trước khi sử dụng; trang bị găng tay sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn ngay, thực phẩm chín; vật liệu, bao gói thức ăn ngay, thực phẩm chín phải bảo đảm an toàn thực phẩm.
5. Nguyên liệu dùng để chế biến, thức ăn ngay, thực phẩm chín phải có hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc, bảo đảm an toàn theo quy định; chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng do Bộ Y tế ban hành.
6. Thức ăn ngay, thực phẩm chín phải được để trong tủ kính, thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được ruồi nhặng, bụi bẩn, côn trùng, động vật gây hại và phải cao hơn mặt đất ít nhất 60cm.
7. Đối với chủ cơ sở, người trực tiếp kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín tuân thủ theo các yêu cầu quy định tại khoản 1, 2, 3 và 4 Điều 7 Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 09 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
8. Cơ sở phải có đủ dụng cụ chứa đựng rác thải và được chuyển đi trong ngày; nước thải được thu gom vào hệ thống cống rãnh công cộng và không được gây ô nhiễm môi trường.

Chương III

**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
ĐỐI VỚI KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ**

Điều 7. Địa điểm, trang thiết bị, dụng cụ

1. Bố trí kinh doanh ở khu vực công cộng (bến xe, bến tàu, nhà ga, khu du lịch, khu lễ hội, khu triển lãm), hè đường phố; nơi bày bán thực phẩm cách biệt các nguồn ô nhiễm; bảo đảm sạch sẽ, không làm ô nhiễm môi trường xung quanh.

2. Trường hợp kinh doanh trên các phương tiện để bán rong phải thiết kế khoang chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay, đồ uống bảo đảm vệ sinh, phải chống được bụi bẩn, mưa, nắng, ruồi nhặng và côn trùng gây hại.

3. Nước để chế biến đơn giản đối với thức ăn ngay, pha chế đồ uống phải đủ số lượng và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 01:2009/BYT; nước để sơ chế nguyên liệu, vệ sinh dụng cụ, rửa tay phải đủ và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 02:2009/BYT; có đủ nước đá để pha chế đồ uống được sản xuất từ nguồn nước phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 01:2009/BYT.

4. Có đủ trang thiết bị, dụng cụ để chế biến, bảo quản, bày bán riêng biệt thực phẩm sống và thức ăn ngay; có đủ dụng cụ ăn uống, bao gói chứa đựng thức ăn bảo đảm vệ sinh; có đủ trang bị che đậy, bảo quản thức ăn trong quá trình vận chuyển, kinh doanh và bảo đảm luôn sạch sẽ; bàn ghế, giá tủ để bày bán thức ăn, đồ uống phải cách mặt đất ít nhất 60 cm.

5. Thức ăn ngay, đồ uống phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh và phải chống được bụi bẩn, mưa, nắng, ruồi nhặng và côn trùng xâm nhập.

6. Người bán hàng phải mang trang phục sạch sẽ và gọn gàng; khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn, đồ uống ăn ngay phải dùng găng tay sử dụng 1 lần.

7. Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thực phẩm bao gói, chế biến sẵn bảo đảm có hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.

8. Trang bị đầy đủ, sử dụng thường xuyên thùng rác có nắp, túi đựng để thu gom, chứa đựng rác thải và phải chuyển đến địa điểm thu gom rác thải công cộng trong ngày; nước thải phải được thu gom và bảo đảm không gây ô nhiễm môi trường nơi kinh doanh.

Điều 8. Đối với người kinh doanh thức ăn đường phố

1. Người kinh doanh thức ăn đường phố phải tập huấn và được cấp Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định.

2. Người kinh doanh thức ăn đường phố phải được khám sức khỏe và cấp Giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định. Việc khám sức khỏe và cấp Giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe do các cơ quan y tế từ cấp quận, huyện và tương đương trở lên thực hiện.

3. Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia kinh doanh thức ăn đường phố.

Chương IV
KIỂM TRA CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG
VÀ KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ

Điều 9. Kiểm tra định kỳ

Sở Y tế tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và cơ quan có thẩm quyền có trách nhiệm kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn quản lý. Tần suất kiểm tra:

1. Không quá 02 (hai) lần/năm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống do đơn vị chức năng được Ủy ban nhân dân tỉnh/thành phố trực thuộc trung ương ủy quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.
2. Không quá 03 (ba) lần/năm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống do đơn vị chức năng được Ủy ban nhân dân huyện/quận ủy quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.
3. Không quá 04 (bốn) lần/năm đối với đối tượng kinh doanh thức ăn đường phố do Ủy ban nhân dân cấp xã/phường quản lý hoặc cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Điều 10. Kiểm tra đột xuất

Cơ quan nhà nước tiến hành kiểm tra đột xuất nếu xảy ra vi phạm về an toàn thực phẩm, sự cố an toàn thực phẩm liên quan, các đợt kiểm tra cao điểm theo chỉ đạo của cơ quan cấp trên.

Chương IV
ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 11. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày 20 tháng 01 năm 2013.
2. Bãi bỏ Quyết định số 41/2005/QĐ-BYT ngày 8 tháng 12 năm 2005 của Bộ Trưởng Bộ Y tế về việc ban hành Quy định điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh, dịch vụ, phục vụ ăn uống kể từ ngày Thông tư này có hiệu lực.

Điều 12. Tổ chức thực hiện

1. Cục An toàn thực phẩm có trách nhiệm hướng dẫn thực hiện Thông tư này trong phạm vi cả nước.
2. Sở Y tế, Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm cấp tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương có trách nhiệm hướng dẫn thực hiện Thông tư này và phân cấp quản lý

đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và kinh doanh thức ăn đường phố cho các cơ quan có thẩm quyền trên địa bàn theo Khoản 3, Điều 23 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật an toàn thực phẩm.

Nơi nhận:

- Văn phòng Chính phủ (Công báo, Vụ KGVX, Công TTĐTCTP);
- Bộ Tư pháp (Cục Kiểm tra VBQPPL);
- Bộ Công thương, Bộ NN&PTNT;
- Bộ trưởng Bộ Y tế (để b/cáo);
- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Công TTĐT BHYT;
- Các đơn vị trực thuộc Bộ;
- Lưu: VT, PC, ATTP.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

(Đã ký)

Nguyễn Thanh Long

BỘ Y TẾ

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

Số: 47/2014/TT-BYT

Hà Nội, ngày 11 tháng 12 năm 2014

THÔNG TƯ

**Hướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối với
cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống**

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010;

Căn cứ Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật năm 2008;

Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 63/2012/NĐ-CP ngày 31 tháng 08 năm 2012 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm;

Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành Thông tư hướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Chương I

**HỒ SƠ, THỦ TỤC VÀ PHÂN CẤP CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ
KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

Điều 1. Hồ sơ cấp Giấy chứng nhận

Hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (sau đây gọi tắt là Giấy chứng nhận) đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (sau đây gọi tắt là cơ sở) được đóng thành 01 bộ theo quy định tại Điều 36 Luật an toàn thực phẩm, gồm các giấy tờ sau:

1. Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo Mẫu số 01 ban hành kèm theo Thông tư này.

2. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có đăng ký ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống (bản sao có xác nhận của cơ sở).

3. Bản mô tả về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm, bao gồm:

a) Bản vẽ sơ đồ mặt bằng của cơ sở;

b) Sơ đồ quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển, bày bán thức ăn, đồ uống;

c) Bản kê về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ của cơ sở.

4. Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống (bản sao có xác nhận của cơ sở).

5. Danh sách kết quả khám sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

6. Danh sách kết quả cấy phân tìm vi khuẩn tả, lỵ trực khuẩn và thương hàn của người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống đối với những vùng có dịch bệnh tiêu chảy đang lưu hành theo công bố của Bộ Y tế.

Điều 2. Trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận

1. Thẩm xét hồ sơ:

a) Trong thời gian 05 ngày làm việc, kể từ khi nhận đủ hồ sơ, cơ quan tiếp nhận hồ sơ phải thẩm xét tính hợp lệ của hồ sơ và thông báo bằng văn bản cho cơ sở nếu hồ sơ không hợp lệ;

b) Nếu quá 60 ngày, kể từ ngày nhận được thông báo hồ sơ không hợp lệ mà cơ sở không có phản hồi hay bổ sung, hoàn chỉnh hồ sơ theo yêu cầu thì cơ quan tiếp nhận sẽ hủy hồ sơ.

2. Thẩm định cơ sở:

a) Sau khi có kết quả thẩm xét hồ sơ hợp lệ, trong thời gian 10 ngày làm việc, cơ quan có thẩm quyền có trách nhiệm thẩm định cơ sở. Trường hợp ủy quyền thẩm định cơ sở cho cơ quan có thẩm quyền cấp dưới phải có văn bản ủy quyền;

b) Đoàn thẩm định cơ sở:

- Đoàn thẩm định cơ sở do cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc cơ quan được ủy quyền thẩm định ra quyết định thành lập;

- Đoàn thẩm định cơ sở gồm từ 3 đến 5 thành viên, trong đó tương ứng phải có ít nhất 1 đến 2 thành viên làm công tác về an toàn thực phẩm;

- Trưởng đoàn thẩm định chịu trách nhiệm về kết quả thẩm định cơ sở.

c) Nội dung thẩm định cơ sở:

- Đối chiếu thông tin và thẩm định tính pháp lý của hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận với hồ sơ gốc lưu tại cơ sở theo quy định;

- Thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm tại cơ sở với hồ sơ và theo quy định và lập Biên bản thẩm định theo Mẫu số 02 ban hành kèm theo Thông tư này.

3. Cấp Giấy chứng nhận:

a) Trường hợp cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định, cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cho cơ sở theo Mẫu số 03 ban hành kèm theo Thông tư này. Thời hạn hiệu lực của Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Khoản 1, 2 Điều 37 Luật an toàn thực phẩm.

b) Trường hợp cơ sở chưa đủ điều kiện an toàn thực phẩm và phải chờ hoàn thiện, biên bản phải ghi rõ nội dung và thời gian hoàn thiện nhưng không quá 15 ngày. Đoàn thẩm định tổ chức thẩm định lại khi cơ sở có văn bản xác nhận đã hoàn thiện đầy đủ các yêu cầu về điều kiện an toàn thực phẩm của Đoàn thẩm định lần trước. Việc thẩm định thực hiện theo quy định tại Khoản 2 Điều này

c) Trường hợp cơ sở không đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định, cơ quan có thẩm quyền căn cứ vào biên bản thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm thông báo bằng văn bản cho cơ quan quản lý an toàn thực phẩm trực tiếp của địa phương để giám sát và yêu cầu cơ sở không được hoạt động cho đến khi được cấp Giấy chứng nhận. Cơ sở phải nộp lại hồ sơ để được xem xét cấp Giấy chứng nhận theo quy định tại Điều 1 của Thông tư này.

Điều 3. Cấp đổi Giấy chứng nhận

1. Cơ sở đã được cấp Giấy chứng nhận và còn thời hạn nhưng thay đổi tên của cơ sở hoặc (và) đổi chủ cơ sở hoặc (và) thay đổi địa chỉ nhưng không thay đổi vị trí và toàn bộ quy trình kinh doanh dịch vụ ăn uống tại cơ sở thì được cấp đổi Giấy chứng nhận.

2. Hồ sơ xin cấp đổi Giấy chứng nhận (01 bộ) gồm những giấy tờ sau đây:

a) Đơn đề nghị cấp đổi Giấy chứng nhận theo Mẫu số 04 ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Giấy chứng nhận đang còn thời hạn (bản gốc);

c) Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc văn bản của cơ quan có thẩm quyền xác nhận sự thay đổi tên, địa chỉ của cơ sở (bản sao công chứng);

d) Bản sao kết quả khám sức khỏe, Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở mới (trường hợp đổi chủ cơ sở) có xác nhận của cơ sở.

3. Trong thời gian 7 ngày làm việc, kể từ ngày tiếp nhận hồ sơ xin cấp đổi Giấy chứng nhận, cơ quan có thẩm quyền có trách nhiệm cấp đổi Giấy chứng nhận cho cơ sở; trường hợp từ chối phải thông báo bằng văn bản cho cơ sở lý do không cấp đổi Giấy chứng nhận.

Điều 4. Thu hồi Giấy chứng nhận

1. Giấy chứng nhận sẽ bị thu hồi trong các trường hợp sau đây:

a) Tổ chức, cá nhân kinh doanh dịch vụ ăn uống không hoạt động ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống đã đăng ký;

b) Có văn bản của cơ quan nhà nước có thẩm quyền về chuyển đổi ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống tại cơ sở;

c) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống bị tước quyền sử dụng Giấy chứng nhận theo quy định của pháp luật về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm.

2. Thẩm quyền thu hồi:

a) Cơ quan cấp Giấy chứng nhận có thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận đã cấp;

b) Cơ quan có thẩm quyền cấp trên có thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận do cơ quan cấp dưới cấp.

Điều 5. Phân cấp cấp Giấy chứng nhận

1. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương chịu trách nhiệm cấp Giấy chứng nhận cho các cơ sở sau đây:

a) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống do Bộ Kế hoạch Đầu tư và Sở Kế hoạch Đầu tư tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;

b) Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống do Ủy ban nhân dân (hoặc cơ quan có thẩm quyền) quận, huyện, thị xã và thành phố thuộc tỉnh cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có quy mô kinh doanh từ 200 suất ăn/lần phục vụ trở lên.

2. Ủy ban nhân dân (hoặc cơ quan có thẩm quyền) quận, huyện, thị xã và thành phố trực thuộc tỉnh chịu trách nhiệm cấp Giấy chứng nhận cho cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống do Ủy ban nhân dân (hoặc cơ quan có thẩm quyền) quận, huyện, thị xã và thành phố thuộc tỉnh cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có quy mô kinh doanh dưới 200 suất ăn/lần phục vụ.

3. Căn cứ vào tình hình thực tế và năng lực quản lý tại địa phương, Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương có thể điều chỉnh việc phân cấp cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống cho phù hợp.

Điều 6. Kiểm tra cơ sở

1. Kiểm tra định kỳ đối với cơ sở sau khi được cấp Giấy chứng nhận theo quy định tại Điều 9 Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 5 tháng 12 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố (sau đây viết tắt là Thông tư số 30/2012/TT-BYT)

2. Kiểm tra đột xuất đối với cơ sở theo quy định tại Điều 10 Thông tư số 30/2012/TT-BYT.

Chương II

QUẢN LÝ CÁC CƠ SỞ DỊCH VỤ ĂN UỐNG KHÔNG CÓ GIẤY CHỨNG NHẬN ĐĂNG KÝ KINH DOANH

Điều 7. Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh

1. Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ phải tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tương ứng theo quy định tại các Điều 3, 4 và 5 và các Khoản 1, 2, 3, 4, 6 và 8 Điều 6 Thông tư số 30/2012/TT-BYT.

2. Chủ cơ sở và người trực tiếp cung cấp dịch vụ ăn uống phải thực hiện theo quy định tại Khoản 1 Điều 3, Khoản 1 Điều 4, Khoản 1 Điều 5, Khoản 7 Điều 6 Thông tư số 30/2012/TT-BYT; có Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định tại Điều 13 của Thông tư này.

3. Trước khi tổ chức hoạt động và định kỳ 3 năm, chủ cơ sở dịch vụ ăn uống phải cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm với cơ quan quản lý tương ứng quy định tại Điều 8 theo Mẫu số 05 ban hành kèm theo Thông tư này.

Điều 8. Phân cấp quản lý

1. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương quản lý cơ sở có quy mô kinh doanh trên 200 suất ăn/lần phục vụ.

2. Ủy ban nhân dân (hoặc cơ quan có thẩm quyền) quận, huyện, thị xã và thành phố trực thuộc tỉnh quản lý cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có quy mô kinh doanh từ 50 - 200 suất ăn/lần phục vụ.

3. Trạm y tế xã, phường, thị trấn quản lý cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có quy mô kinh doanh dưới 50 suất ăn/lần phục vụ, kinh doanh thức ăn đường phố.

4. Căn cứ vào tình hình thực tế và năng lực quản lý tại địa phương, nếu cần thiết, Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương có thể điều chỉnh việc quản lý đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống cho phù hợp.

Điều 9. Tần xuất kiểm tra

1. Cơ quan quản lý theo phân cấp quy định tại Điều 8 Thông tư này có trách nhiệm tổ chức thực hiện kiểm tra định kỳ không quá 04 lần/năm đối với cơ sở quy định tại các Khoản 1, 2 và 3 Điều 8 Thông tư này.

2. Cơ quan quản lý nhà nước các cấp tiến hành kiểm tra đột xuất nếu xảy ra vi phạm về an toàn thực phẩm, sự cố an toàn thực phẩm có liên quan, các đợt kiểm tra cao điểm theo yêu cầu thực tế và theo chỉ đạo của cơ quan cấp trên.

Chương III TRÌNH TỰ, THỦ TỤC XÁC NHẬN KIẾN THỨC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 10. Hồ sơ đề nghị cấp Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm

1. Đối với tổ chức:

a) Đơn đề nghị và bản danh sách các đối tượng đề nghị xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm theo Mẫu số 06 ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Giấy tờ chứng minh đã nộp phí theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí.

2. Đối với cá nhân:

a) Đơn đề nghị xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm theo Mẫu số 07 ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Giấy tờ chứng minh đã nộp phí theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí.

Điều 11. Quy trình xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm

1. Tổ chức, cá nhân nộp hồ sơ đề nghị cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm đến cơ quan có thẩm quyền tương ứng theo quy định tại Điều 5 và Điều 8 của Thông tư này hoặc các đơn vị, tổ chức được Bộ Y tế (Cục An toàn thực phẩm), Sở Y tế (Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm) tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương giao xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm.

2. Trong thời gian 10 ngày làm việc, kể từ khi nhận được hồ sơ đầy đủ và hợp lệ, cơ quan tiếp nhận hồ sơ lập kế hoạch kiểm tra kiến thức về an toàn thực phẩm và gửi thông báo cho tổ chức, cá nhân.

3. Kiểm tra kiến thức về an toàn thực phẩm bằng bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định.

4. Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm được cấp cho những người trả lời đúng 80% số câu hỏi trở lên ở mỗi phần câu hỏi kiến thức chung và câu hỏi kiến thức chuyên ngành. Trong thời gian 03 ngày làm việc kể từ ngày kiểm tra, cơ quan có thẩm quyền theo quy định tại Khoản 1 Điều này có trách nhiệm cấp Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm theo Mẫu số 08 (đối với tập thể) hoặc Mẫu số 9 (đối với cá nhân) ban hành kèm theo Thông tư này.

5. Người được xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm phải nộp lệ phí cấp Giấy xác nhận theo quy định của pháp luật.

Điều 12. Nội dung tài liệu và hiệu lực Giấy xác nhận

1. Nội dung tài liệu kiến thức về an toàn thực phẩm và bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm đối với chủ cơ sở, người trực tiếp kinh doanh dịch vụ ăn uống do Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế ban hành.

2. Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm có hiệu lực 03 năm, kể từ ngày cấp; cá nhân đã được cấp Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm sẽ được thừa nhận khi làm việc tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống khác.

Chương IV ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 13. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực thi hành kể từ ngày 15 tháng 02 năm 2015.

2. Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm hoặc Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm khi hết thời hạn 3 năm kể từ ngày cấp phải làm thủ tục cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư này.

3. Cơ sở dịch vụ ăn uống không có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm hoặc Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm khi hết thời hạn 3 năm kể từ ngày cấp phải thực hiện việc cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm với cơ quan có thẩm quyền theo quy định tại Thông tư này.

4. Người kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được cấp Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm hoặc Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm trước khi hết thời hạn 03 tháng kể từ ngày cấp phải làm thủ tục cấp Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư này.

Điều 14. Tổ chức thực hiện

1. Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế có trách nhiệm hướng dẫn, tổ chức thực hiện Thông tư này trong phạm vi toàn quốc.

2. Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm tổ chức thực hiện Thông tư này trên địa bàn quản lý./.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

(Đã ký)

Nguyễn Thanh Long

Nơi nhận:

- Văn phòng Chính phủ (Công báo, Vụ KGVX, Công TTĐT TCP);
- Bộ Tư pháp (Cục Kiểm tra VBQPPL);
- Bộ Công thương, Bộ NN&PTNT;
- Bộ trưởng Bộ Y tế (để báo cáo);
- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Công TTĐT BYT;
- Các đơn vị trực thuộc Bộ;
- Lưu: VT, PC, ATTP.

BỘ Y TẾ

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

Số: 1246 /QĐ-BYT

Hà Nội, ngày 31 tháng 3 năm 2017

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”

BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

Căn cứ Khoản 1, Điều 30 Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 63/2012/NĐ-CP ngày 31/8/2012 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Căn cứ Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố;

Xét đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y tế:

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ban hành.

Điều 3. Các ông, bà: Chánh Văn phòng Bộ, Chánh Thanh tra Bộ, Vụ trưởng; Cục trưởng; Tổng Cục trưởng các Vụ, Cục, Tổng cục thuộc Bộ Y tế; Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương; Thủ trưởng y tế các Bộ, ngành; Thủ trưởng các đơn vị có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Bộ trưởng (để báo cáo);
- Các Thứ trưởng (để biết);
- Viện KNATVSTP Quốc gia, Viện Dinh dưỡng, Viện vệ sinh dịch tễ Tây Nguyên, Viện Pasteur Nha Trang, Viện Y tế công cộng thành phố Hồ Chí Minh;
- Chi cục ATVSTP tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Công TTĐTBYT, Website Cục ATTP;
- Lưu: VT, ATTP (3b).

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Đã ký

Trương Quốc Cường

BỘ Y TẾ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

HƯỚNG DẪN

**Thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn
đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống**

(Ban hành kèm theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

Chương I

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1: Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng

1. Kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn được áp dụng với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống bao gồm: cơ sở chế biến suất ăn sẵn, căng tin kinh doanh ăn uống, bếp ăn tập thể; bếp ăn, nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng, nhà hàng ăn uống (sau đây gọi tắt là cơ sở).

2. Lưu mẫu thức ăn được áp dụng đối với tất cả các món ăn của bữa ăn từ 30 suất ăn trở lên.

Điều 2: Giải thích từ ngữ

1. Kiểm thực ba bước là việc thực hiện kiểm tra, ghi chép và lưu giữ tài liệu tại cơ sở ghi chép nhằm kiểm soát an toàn thực phẩm trong suốt quá trình từ khi nhập nguyên liệu, thực phẩm, sơ chế, chế biến, phân chia, bảo quản và vận chuyển thức ăn cho đến khi ăn uống tại cơ sở.

2. Lưu mẫu thức ăn là việc lấy mẫu, bảo quản, ghi chép, lưu giữ tài liệu liên quan đối với thức ăn được chế biến hoặc được cung cấp để ăn uống tại cơ sở.

Chương II

HƯỚNG DẪN KIỂM THỰC BA BƯỚC

Điều 3: Bước 1: kiểm tra trước khi chế biến thức ăn

1. Kiểm tra nguyên liệu thực phẩm trước khi nhập vào cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống:

a) Kiểm tra về chủng loại và giấy tờ đi kèm đối với mỗi loại sản phẩm (chứng nhận về nguồn gốc, xuất xứ, hợp đồng mua bán, hóa đơn và các giấy tờ khác có liên quan). Nội dung cụ thể như sau:

- Loại thực phẩm tươi sống, thực phẩm đông lạnh: tên thực phẩm, khối lượng, giấy chứng nhận kiểm dịch động vật; thông tin trên nhãn sản phẩm (tên sản phẩm, cơ sở sản xuất, địa chỉ sản xuất, ngày sản xuất, hạn dùng, quy cách đóng gói, khối lượng, yêu cầu bảo quản...)

- Loại thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm: tên thực phẩm, khối lượng, kiểm tra nhãn sản phẩm (tên sản phẩm, cơ sở sản xuất, địa chỉ sản xuất, lô sản xuất, ngày sản xuất, thời hạn sử dụng, quy cách đóng gói, khối lượng, hướng dẫn sử dụng, yêu cầu bảo quản...). Khi cần, kiểm tra các giấy tờ liên quan đến sản phẩm (Giấy

chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm, Giấy tiếp nhận công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm đối với sản phẩm...).

b) Kiểm tra, đánh giá tình trạng cảm quan về chất lượng, an toàn thực phẩm của từng loại thực phẩm nhập vào bao gồm màu sắc, mùi vị, tính nguyên vẹn của sản phẩm... và điều kiện bảo quản thực tế (nếu có yêu cầu).

c) Khuyến khích kiểm tra một số chỉ tiêu về chất lượng, an toàn thực phẩm đối với một số loại nguyên liệu thực phẩm bằng xét nghiệm nhanh.

Trường hợp nguyên liệu, thực phẩm được kiểm tra, đánh giá không đạt yêu cầu về chất lượng, an toàn thực phẩm cần ghi rõ biện pháp xử lý với sản phẩm như: loại bỏ, tiêu hủy, trả lại...

2 Thực phẩm nhập vào để chế biến tại bếp ăn của cơ sở:

a) Đối với thực phẩm nhập vào để chế biến ngay: thực hiện theo Khoản 1 Điều 3 tại hướng dẫn này.

b) Đối với thực phẩm nhận từ kho của cơ sở: thực hiện theo Điểm b Khoản 1 Điều 3 tại hướng dẫn này.

3 Thông tin kiểm tra trước khi chế biến (Bước 1) được ghi chép vào Mẫu số 1, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

Điều 4: Bước 2: Kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn.

1. Kiểm tra điều kiện vệ sinh tại cơ sở từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong:

a. Người tham gia chế biến: trang phục, mũ, găng tay, trang sức...

b. Trang thiết bị dụng cụ chế biến: sử dụng dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm sống và chín, nơi để thực phẩm chín và sống...

c. Vệ sinh khu vực chế biến và phụ trợ: sàn nhà, thoát nước, thùng rác...

2. Đánh giá cảm quan món ăn sau chế biến: trong quá trình sơ chế, chế biến, nếu phát hiện nguyên liệu, thức ăn có biểu hiện khác lạ (màu sắc, mùi vị...) cần được kiểm tra, đánh giá và loại bỏ thực phẩm, thức ăn và ghi rõ biện pháp xử lý.

3. Ghi chép ngày giờ bắt đầu và kết thúc chế biến của từng món ăn

4. Các thông tin kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn (Bước 2) được ghi vào mẫu Mẫu số 2, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

Điều 5: Bước 3: Kiểm tra trước khi ăn:

1. Kiểm tra việc chia thức ăn, khu vực bày bán thức ăn

2. Kiểm tra các món ăn đối chiếu với thực đơn bữa ăn.

3. Kiểm tra vệ sinh bát, đĩa, dụng cụ ăn uống.

4. Kiểm tra dụng cụ che đậy, trang thiết bị phương tiện bảo quản thức ăn (đối với thực phẩm không ăn ngay hoặc vận chuyển đi nơi khác).

5. Đánh giá cảm quan về món ăn, trường hợp món ăn có dấu hiệu bất thường hoặc mùi, vị lạ thì phải có biện pháp xử lý kịp thời và ghi chép cụ thể.

6. Các thông tin kiểm tra trước khi ăn (Bước 3) được ghi vào Mẫu số 3. Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

Chương III LƯU MẪU THỨC ĂN

Điều 6. Dụng cụ lưu mẫu thức ăn

1. Dụng cụ lưu mẫu thức ăn phải có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100 gam đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150 ml đối với thức ăn lỏng.
2. Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng.

Điều 7. Lấy mẫu thức ăn

1. Mỗi món ăn được lấy và lưu vào dụng cụ lưu mẫu riêng và được niêm phong. Mẫu thức ăn được lấy trước khi bắt đầu ăn hoặc trước khi vận chuyển đi nơi khác. Mẫu thức ăn được lưu ngay sau khi lấy.
2. Lượng mẫu thức ăn:
 - a. Thức ăn đặc (các món xào, hấp, rán, luộc..); rau, quả ăn ngay (rau sống, quả tráng miệng...): tối thiểu 100 gam.
 - b. Thức ăn lỏng (súp, canh...): tối thiểu 150 ml
3. Thông tin lưu mẫu:

Các thông tin về mẫu lưu thức ăn được ghi trên nhãn (theo Mẫu số 4 phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu) và cố định vào dụng cụ lưu mẫu thức ăn.

Điều 8. Bảo quản mẫu thức ăn lưu

1. Mẫu thức ăn lưu được bảo quản riêng biệt với các loại thực phẩm khác, nhiệt độ mẫu thức ăn lưu từ 2⁰C - 8⁰C
2. Thời gian lưu mẫu thức ăn ít nhất là 24 giờ kể từ khi lấy mẫu thức ăn. Khi có nghi ngờ ngộ độc thực phẩm hoặc có yêu cầu của cơ quan quản lý thì không được hủy mẫu lưu cho đến khi có thông báo khác
3. Thời gian lấy và thời gian hủy mẫu lưu theo **mẫu số 5 Phụ lục 2: Mẫu biểu lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu.**

Chương IV TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 9. Trách nhiệm của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

1. Thực hiện việc kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo các nội dung của hướng dẫn này và lưu hồ sơ tại cơ sở.

2. Trong quá trình thực hiện nếu có khó khăn vướng mắc báo cáo với Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương.

Điều 10. Trách nhiệm của Sở Y tế và Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm

1. Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương có trách nhiệm hướng dẫn, đôn đốc, kiểm tra và giám sát các đơn vị thuộc Sở Y tế trên địa bàn thực hiện hướng dẫn này.

2. Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương tổ chức hướng dẫn, tuyên truyền, phổ biến và kiểm tra, thanh tra việc thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn quản lý.

Điều 11. Trách nhiệm của Ủy ban nhân dân các cấp

Ủy ban nhân dân các cấp chỉ đạo, đôn đốc, kiểm tra và giám sát các đơn vị chức năng trên địa bàn thực hiện hướng dẫn này.

Trong quá trình triển khai nếu có vướng mắc đề nghị báo cáo về Bộ Y tế (Cục An toàn thực phẩm) xem xét giải quyết.

KT. BỘ TRƯỞNG

Đã ký
Trương Quốc Cường

Phụ lục 1: MẪU BIỂU GHI CHÉP KIỂM THỰC 3 BƯỚC

Tên cơ sở:

Người kiểm tra:

Thời gian kiểm tra: Ngày..... Tháng..... Năm.....

Địa điểm kiểm tra:

Mẫu số 1: Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn (Bước 1)

I. Thực phẩm tươi sống, đông lạnh: thịt, cá, rau, củ, quả...

TT	Tên thực phẩm	Thời gian nhập (ngày, giờ)	Khối lượng (kg, lít...)	Nơi cung cấp			Chứng từ, hóa đơn	Giấy ĐKVS thú y	Giấy kiểm dịch	Kiểm tra cảm quan (màu, mùi vị, trạng thái, bảo quản...)		Xét nghiệm nhanh (nếu có) (vì sinh, hóa lý)		Biện pháp xử lý/ Ghi chú
				Tên cơ sở	Địa chỉ, điện thoại	Tên người giao hàng				Đạt	Không đạt	Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)

II. Thực phẩm khô và thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm

TT	Tên thực phẩm	Tên cơ sở sản xuất	Địa chỉ sản xuất	Thời gian nhập (ngày, giờ)	Khối lượng (kg, lít...)	Nơi cung cấp			Hạn sử dụng	Điều kiện bảo quản (T ^o thường, lạnh...)	Chứng từ, hóa đơn	Kiểm tra cảm quan (nhãn, bao bì, bảo quản, hạn sử dụng...)		Biện pháp xử lý/ Ghi chú
						Tên cơ sở	Địa chỉ, điện thoại	Tên người giao hàng				Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)

Tên cơ sở:

Người kiểm tra:

Thời gian kiểm tra: Ngày..... Tháng..... Năm.....

Địa điểm kiểm tra:

Mẫu số 2: Kiểm tra khi chế biến thức ăn (Bước 2)

TT	Ca/bữa ăn (Bữa ăn, giờ ăn...)	Tên món ăn	Nguyên liệu chính để chế biến (tên, số lượng...)	Số lượng/Số suất ăn	Thời gian sơ chế biến xong (ngày, giờ)	Thời gian chế biến xong (ngày, giờ)	Kiểm tra điều kiện vệ sinh (từ thời điểm bắt đầu sơ chế, chế biến cho đến khi thức ăn được chế biến xong)			Kiểm tra cảm quan (màu, mùi vị, trạng thái, bảo quản...)		Biện pháp xử lý/ Ghi chú
							Người tham gia chế biến	Trang thiết bị, dụng cụ	Khu vực chế biến và phụ trợ	Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)

Tên cơ sở:

Người kiểm tra:

Thời gian kiểm tra: Ngày..... Tháng..... Năm.....

Địa điểm kiểm tra:

Mẫu số 3: Kiểm tra trước khi ăn (Bước 3)

TT	Ca/bữa ăn (<i>Bữa ăn, giờ ăn...</i>)	Tên món ăn	Số lượng suất ăn	Thời gian chia món ăn xong (<i>ngày, giờ</i>)	Thời gian bắt đầu ăn (<i>ngày, giờ</i>)	Dụng cụ chia, chứa đựng, che đậy, bảo quản thức ăn	Kiểm tra cảm quan món ăn (<i>màu, mùi vị, trạng thái, bảo quản...</i>)		Biện pháp xử lý/ Ghi chú
							Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)

Phụ lục 2: MẪU BIỂU LƯU MẪU THỨC ĂN VÀ HỦY MẪU THỨC ĂN LƯU

Mẫu số 4: Nhận mẫu thức ăn lưu

Bữa ăn:.....(sáng/trưa/tối)
 Tên mẫu thức ăn:.....
 Thời gian lấy:giờphút, ngày..... tháng..... năm.....
 Người lấy mẫu (Họ tên và chữ ký):

Tên cơ sở:

Địa điểm thực hiện:

Mẫu số 5: Mẫu biểu theo dõi lưu và hủy mẫu thức ăn lưu

TT	Tên mẫu thức ăn	Bữa ăn (ngày, giờ)	Số lượng suất ăn	Khối lượng/thể tích mẫu chứa (gam/ml)	Dụng cụ chứa mẫu thức ăn lưu	Nhiệt độ bảo quản (°C)	Thời gian lấy mẫu (ngày, giờ, tháng, năm)	Thời gian hủy mẫu (ngày, giờ, tháng, năm)	Ghi chú (chất lượng mẫu thức ăn lưu)	Người lưu mẫu (ký và ghi rõ họ tên)	Người hủy mẫu (ký và ghi rõ họ tên)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)

MỘT SỐ ĐIỀU CỦA NGHỊ ĐỊNH 178/2013/NĐ-CP QUY ĐỊNH XỬ PHẠT VI PHẠM HÀNH CHÍNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

CHÍNH PHỦ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: 178/2013/NĐ-CP

Hà Nội, ngày 14 tháng 11 năm 2013

NGHỊ ĐỊNH

QUY ĐỊNH XỬ PHẠT VI PHẠM HÀNH CHÍNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Căn cứ Luật tổ chức Chính phủ ngày 25 tháng 12 năm 2001;

Căn cứ Luật xử lý vi phạm hành chính ngày 20 tháng 6 năm 2012;

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Theo đề nghị của Bộ trưởng Bộ Y tế,

Chính phủ ban hành Nghị định quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

Chương 1.

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

1. Nghị định này quy định về hành vi vi phạm hành chính, hình thức xử phạt và mức phạt, biện pháp khắc phục hậu quả, thẩm quyền lập biên bản vi phạm hành chính và thẩm quyền xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

2. Vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm quy định tại Nghị định này bao gồm:

- a) Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn đối với sản phẩm thực phẩm;
- b) Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- c) Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu, thực phẩm xuất khẩu;
- d) Vi phạm quy định về thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm; kiểm nghiệm thực phẩm; phân tích nguy cơ, phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm; truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không an toàn.

3. Các hành vi vi phạm hành chính khác liên quan đến an toàn thực phẩm được quy định tại các nghị định xử phạt vi phạm hành chính về thú y, thủy sản, tiêu chuẩn đo lường chất lượng, thương mại, văn hóa, thể thao, du lịch và quảng cáo, lao động và các lĩnh vực khác thì được xử phạt vi phạm hành chính theo các Nghị định đó.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

1. Cá nhân, tổ chức Việt Nam; cá nhân, tổ chức nước ngoài có hành vi vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm trên lãnh thổ Việt Nam.
2. Người có thẩm quyền lập biên bản, xử phạt vi phạm hành chính và các cá nhân, tổ chức khác có liên quan.

Điều 3. Hình thức xử phạt, biện pháp khắc phục hậu quả

1. Đối với mỗi hành vi vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm, cá nhân, tổ chức vi phạm phải chịu một trong các hình thức xử phạt chính là cảnh cáo hoặc phạt tiền.
2. Tùy theo tính chất, mức độ vi phạm, cá nhân, tổ chức có hành vi vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm còn có thể bị áp dụng một hoặc nhiều hình thức xử phạt bổ sung sau đây:
 - a) Tước quyền sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có thời hạn hoặc đình chỉ hoạt động có thời hạn;
 - b) Tịch thu tang vật vi phạm hành chính, phương tiện được sử dụng để vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.
3. Ngoài hình thức xử phạt chính, xử phạt bổ sung, cá nhân, tổ chức vi phạm hành chính còn có thể bị áp dụng một hoặc nhiều biện pháp khắc phục hậu quả quy định tại các điểm d, đ, e, g và h Khoản 1 Điều 28 của Luật xử lý vi phạm hành chính và các biện pháp khắc phục hậu quả sau đây:
 - a) Buộc thực hiện kiểm tra vệ sinh thú y đối với sản phẩm động vật trên cạn chưa qua kiểm tra vệ sinh thú y trước khi sản xuất, chế biến thực phẩm;
 - b) Buộc chuyển đổi mục đích sử dụng hàng hóa vi phạm;
 - c) Buộc hủy bỏ kết quả kiểm nghiệm được thực hiện từ mẫu thực phẩm bị đánh tráo hoặc giả mạo hoặc phiếu kết quả kiểm nghiệm được cấp sai quy định;
 - d) Buộc tiêu hủy giấy tờ giả;
 - đ) Buộc chịu mọi chi phí cho việc xử lý ngộ độc thực phẩm, khám, điều trị người bị ngộ độc thực phẩm trong trường hợp xảy ra ngộ độc thực phẩm.

Điều 4. Quy định về mức phạt tiền, thẩm quyền xử phạt đối với cá nhân, tổ chức

1. Mức phạt tiền tối đa đối với mỗi hành vi vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm là 100.000.000 đồng đối với cá nhân và 200.000.000 đồng đối với tổ chức, trừ trường hợp quy định tại Khoản 2 Điều này.
2. Trường hợp áp dụng mức phạt cao nhất của khung tiền phạt theo quy định tại các khoản 4, 5 và 6 Điều 5; Khoản 6 Điều 6; Khoản 3 Điều 7; Điểm d và Điểm đ Khoản 5, các điểm b, c và d Khoản 6 Điều 16; Khoản 4 Điều 26 Nghị định này mà vẫn còn thấp hơn 3,5 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm (đối với cá nhân vi phạm) hoặc thấp hơn 07 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm (đối với tổ chức vi phạm) thì mức phạt được áp dụng bằng 3,5 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm tại thời điểm vi phạm đối với cá nhân hoặc 07 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm tại thời điểm vi phạm đối với tổ chức.
3. Mức phạt tiền quy định tại Chương II Nghị định này là mức phạt đối với cá nhân. Đối với cùng một hành vi vi phạm hành chính thì mức phạt tiền đối với tổ chức gấp 02 lần mức phạt tiền đối với cá nhân.
4. Thẩm quyền xử phạt tiền của các chức danh quy định tại Chương III Nghị định này là thẩm quyền áp dụng đối với một hành vi vi phạm hành chính của cá nhân. Trong

trường hợp phạt tiền, thẩm quyền xử phạt đối với tổ chức gấp 02 lần thẩm quyền xử phạt đối với cá nhân.

Chương 2.

HÀNH VI VI PHẠM HÀNH CHÍNH, HÌNH THỨC XỬ PHẠT, MỨC PHẠT VÀ BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC HẬU QUẢ

MỤC 1. VI PHẠM QUY ĐỊNH VỀ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN ĐỐI VỚI SẢN PHẨM THỰC PHẨM

Điều 5. Vi phạm quy định về sử dụng nguyên liệu thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm

1. Phạt tiền bằng 80% đến 100% tổng giá trị thực phẩm vi phạm tại thời điểm vi phạm đối với hành vi sử dụng sản phẩm động vật trên cạn chưa qua kiểm tra vệ sinh thú y theo quy định để sản xuất, chế biến thực phẩm nhưng số tiền phạt không vượt quá 100.000.000 đồng.
2. Phạt tiền bằng 100% đến 120% tổng giá trị thực phẩm vi phạm tại thời điểm vi phạm đối với hành vi sử dụng nguyên liệu thực phẩm, nguyên liệu làm phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng hoặc không có thời hạn sử dụng đối với nguyên liệu thực phẩm, nguyên liệu làm phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm thuộc diện bắt buộc phải ghi thời hạn sử dụng để sản xuất, chế biến thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm nhưng số tiền phạt không vượt quá 100.000.000 đồng.
3. Phạt tiền bằng 120% đến 150% tổng giá trị thực phẩm vi phạm tại thời điểm vi phạm đối với hành vi sử dụng sản phẩm động vật trên cạn đã qua kiểm tra vệ sinh thú y nhưng không đạt yêu cầu để sản xuất, chế biến thực phẩm nhưng số tiền phạt không vượt quá 100.000.000 đồng.
4. Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng nguyên liệu không bảo đảm an toàn thực phẩm để sản xuất, chế biến thực phẩm, trừ các hành vi quy định tại các khoản 1, 2, 3, 5 và 6 Điều này.
5. Phạt tiền từ 30.000.000 đồng đến 50.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng nguyên liệu không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc không có giấy chứng nhận xuất xứ do cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp theo quy định để sản xuất, chế biến thực phẩm.
6. Phạt tiền từ 70.000.000 đồng đến 100.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:
 - a) Sử dụng nguyên liệu không thuộc loại dùng làm thực phẩm để sản xuất, chế biến thực phẩm;
 - b) Sử dụng động vật mắc bệnh truyền nhiễm, động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc chết không rõ nguyên nhân, buộc phải tiêu hủy theo yêu cầu của cơ quan nhà nước có thẩm quyền để sản xuất, chế biến thực phẩm;
 - c) Sử dụng nguyên liệu thực phẩm có chứa tạp chất được đưa vào không bảo đảm an toàn thực phẩm để sản xuất, chế biến thực phẩm.
7. Phạt tiền bằng 3,5 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm được sản xuất từ nguyên liệu không bảo đảm an toàn thực phẩm đối với hành vi quy định tại các khoản 4, 5 và 6

Điều này nếu mức tiền phạt cao nhất của khung tiền phạt quy định tại các khoản 4, 5 và 6 Điều này thấp hơn 3,5 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm tại thời điểm vi phạm.

8. Hình thức xử phạt bổ sung:

- a) Đình chỉ hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm từ 01 tháng đến 02 tháng đối với hành vi quy định tại Khoản 2 và Khoản 3 Điều này;
- b) Đình chỉ hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm từ 02 tháng đến 03 tháng đối với hành vi quy định tại Khoản 4 và Khoản 5 Điều này;
- c) Đình chỉ hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm từ 03 tháng đến 06 tháng đối với hành vi quy định tại Khoản 6 Điều này.

9. Biện pháp khắc phục hậu quả:

- a) Buộc thực hiện kiểm tra vệ sinh thú y đối với hành vi quy định tại Khoản 1 Điều này;
- b) Buộc tiêu hủy tang vật vi phạm đối với hành vi quy định tại các khoản 2, 3, 4 và 5, Điểm a và Điểm b Khoản 6 Điều này;
- c) Buộc loại bỏ tạp chất nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm đối với lô hàng vi phạm nhưng không thuộc diện phải tiêu hủy đối với hành vi quy định tại Điểm c Khoản 6 Điều này; trường hợp không thực hiện được thì buộc tiêu hủy.

Điều 6. Vi phạm quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm

- 1. Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm thuộc danh mục được phép sử dụng theo quy định nhưng vượt quá giới hạn cho phép.
- 2. Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm thuộc danh mục được phép sử dụng theo quy định nhưng đã quá thời hạn sử dụng hoặc không có thời hạn sử dụng.
- 3. Phạt tiền từ 20.000.000 đồng đến 30.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm không đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật, quy định an toàn thực phẩm tương ứng.
- 4. Phạt tiền từ 30.000.000 đồng đến 40.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm ngoài danh mục được phép sử dụng.
- 5. Phạt tiền từ 40.000.000 đồng đến 50.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ.
- 6. Phạt tiền từ 70.000.000 đồng đến 100.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm có chứa chất độc hại.
- 7. Phạt tiền bằng 3,5 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm đối với hành vi quy định tại Khoản 6 Điều này nếu mức tiền phạt cao nhất của khung tiền phạt quy định tại Khoản 6 Điều này thấp hơn 3,5 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm tại thời điểm vi phạm.
- 8. Hình thức xử phạt bổ sung:
 - a) Đình chỉ hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm từ 02 tháng đến 03 tháng đối với hành vi quy định tại các khoản 2, 3, 4 và 5 Điều này;
 - b) Đình chỉ hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm từ 03 tháng đến 06 tháng đối với hành vi quy định tại Khoản 6 Điều này.

9. Biện pháp khắc phục hậu quả:

Buộc tiêu hủy tang vật vi phạm đối với hành vi quy định tại các khoản 2, 3, 4, 5 và 6 Điều này.

Điều 7. Vi phạm quy định về sử dụng hóa chất trong sản xuất, chế biến thực phẩm

1. Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng hóa chất được phép sử dụng trong hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm nhưng quá thời hạn sử dụng hoặc không có thời hạn sử dụng.

2. Phạt tiền từ 20.000.000 đồng đến 40.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng hóa chất không có trong danh mục được phép sử dụng, hóa chất không rõ nguồn gốc để sản xuất, chế biến thực phẩm.

3. Phạt tiền từ 70.000.000 đồng đến 100.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng hóa chất bị cấm sử dụng trong sản xuất, chế biến thực phẩm để sản xuất, chế biến thực phẩm.

4. Phạt tiền bằng 3,5 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm đối với hành vi quy định tại Khoản 3 Điều này nếu mức tiền phạt cao nhất của khung tiền phạt quy định tại Khoản 3 Điều này thấp hơn 3,5 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm tại thời điểm vi phạm.

5. Hình thức xử phạt bổ sung:

a) Đình chỉ hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm từ 02 tháng đến 04 tháng đối với hành vi quy định tại Khoản 1 Điều này;

b) Đình chỉ hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm từ 04 tháng đến 06 tháng đối với hành vi quy định tại Khoản 2 Điều này;

c) Đình chỉ hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm từ 06 tháng đến 12 tháng đối với hành vi quy định tại Khoản 3 Điều này.

6. Biện pháp khắc phục hậu quả:

Buộc tiêu hủy tang vật vi phạm đối với hành vi quy định tại các khoản 1, 2 và 3 Điều này.

Điều 9. Vi phạm quy định về sử dụng vật liệu bao gói, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm

1. Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng vật liệu bao gói, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm thuộc diện phải đăng ký bản công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm mà không có giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm hoặc có nhưng đã hết hiệu lực trước khi vật liệu bao gói, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm đó được sản xuất, nhập khẩu để sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

2. Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng vật liệu bao gói, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật, quy định an toàn thực phẩm tương ứng để sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

3. Phạt tiền từ 20.000.000 đồng đến 40.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng vật liệu bao gói, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm có chứa chất độc hại hoặc nhiễm chất độc hại để sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

4. Hình thức xử phạt bổ sung:

- a) Đình chỉ hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm từ 02 tháng đến 03 tháng đối với hành vi quy định tại Khoản 2 Điều này;
- b) Đình chỉ hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm từ 03 tháng đến 06 tháng đối với hành vi quy định tại Khoản 3 Điều này.

5. Biện pháp khắc phục hậu quả:

Buộc chuyển đổi mục đích sử dụng hoặc tiêu hủy tang vật vi phạm đối với hành vi quy định tại Khoản 3 Điều này.

MỤC 2. VI PHẠM QUY ĐỊNH VỀ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM

Điều 10. Vi phạm quy định về tiêu chuẩn sức khỏe trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm

1. Xử phạt đối với hành vi có thực hiện khám sức khỏe định kỳ cho đối tượng thuộc diện phải khám sức khỏe định kỳ nhưng không thực hiện đầy đủ các xét nghiệm theo quy định hoặc sử dụng giấy xác nhận đủ sức khỏe đã quá thời hạn theo một trong các mức sau đây:

- a) Cảnh cáo hoặc phạt tiền từ 300.000 đồng đến 500.000 đồng đối với vi phạm dưới 10 người;
- b) Phạt tiền từ 500.000 đồng đến 1.000.000 đồng đối với vi phạm từ 10 người đến dưới 20 người;
- c) Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 2.000.000 đồng đối với vi phạm từ 20 người đến dưới 100 người;
- d) Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với vi phạm từ 100 người đến dưới 500 người;
- đ) Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với vi phạm từ 500 người trở lên.

2. Xử phạt đối với hành vi không thực hiện khám sức khỏe định kỳ cho đối tượng thuộc diện phải khám sức khỏe định kỳ theo một trong các mức sau đây:

- a) Phạt tiền từ 500.000 đồng đến 1.000.000 đồng đối với vi phạm dưới 10 người;
- b) Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 2.000.000 đồng đối với vi phạm từ 10 người đến dưới 20 người;
- c) Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với vi phạm từ 20 người đến dưới 100 người;
- d) Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với vi phạm từ 100 người đến dưới 500 người;
- đ) Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng đối với vi phạm từ 500 người trở lên.

3. Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với hành vi sửa chữa, tẩy xóa làm sai lệch nội dung giấy xác nhận đủ sức khỏe.

4. Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 7.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng giấy xác nhận đủ sức khỏe giả.

5. Phạt tiền từ 7.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm không được phép tham gia trực tiếp vào quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm.

6. Biện pháp khắc phục hậu quả:

Buộc tiêu hủy giấy xác nhận đủ sức khỏe giả đối với hành vi quy định tại Khoản 4 Điều này.

Điều 11. Vi phạm quy định về tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm, cán bộ kỹ thuật, nhân viên kỹ thuật trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm

1. Xử phạt đối với hành vi không thực hiện cập nhật kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định cho đối tượng thuộc diện phải cập nhật kiến thức theo một trong các mức sau đây:

- a) Cảnh cáo hoặc phạt tiền từ 300.000 đồng đến 500.000 đồng đối với vi phạm dưới 10 người;
- b) Phạt tiền từ 500.000 đồng đến 1.000.000 đồng đối với vi phạm từ 10 người đến dưới 20 người;
- c) Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 2.000.000 đồng đối với vi phạm từ 20 người đến dưới 100 người;
- d) Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với vi phạm từ 100 người đến dưới 500 người;
- đ) Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với vi phạm từ 500 người trở lên.

2. Xử phạt đối với hành vi sử dụng người thuộc diện phải tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định mà không có giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo một trong các mức sau đây:

- a) Phạt tiền từ 500.000 đồng đến 1.000.000 đồng đối với vi phạm dưới 10 người;
- b) Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 2.000.000 đồng đối với vi phạm từ 10 người đến dưới 20 người;
- c) Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với vi phạm từ 20 người đến dưới 100 người;
- d) Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với vi phạm từ 100 người đến dưới 500 người;
- đ) Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng đối với vi phạm từ 500 người trở lên.

3. Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

- a) Sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc diện bắt buộc phải có cán bộ kỹ thuật hoặc nhân viên kỹ thuật mà không có cán bộ kỹ thuật hoặc nhân viên kỹ thuật theo quy định;

b) Sửa chữa, tẩy xóa làm sai lệch nội dung giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm hoặc giấy tờ chứng minh việc cập nhật kiến thức an toàn thực phẩm.

4. Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 7.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm hoặc giấy tờ chứng minh việc cập nhật kiến thức an toàn thực phẩm là giấy tờ giả.

5. Biện pháp khắc phục hậu quả:

Buộc tiêu hủy giấy tờ giả đối với hành vi quy định tại Khoản 4 Điều này.

Điều 12. Vi phạm quy định về thực hành an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm

1. Xử phạt đối với hành vi sử dụng người lao động có mang, mặc trang phục bảo hộ theo quy định nhưng không đầy đủ theo một trong các mức sau đây:

a) Cảnh cáo hoặc phạt tiền từ 300.000 đồng đến 500.000 đồng đối với vi phạm dưới 10 người;

b) Phạt tiền từ 500.000 đồng đến 1.000.000 đồng đối với vi phạm từ 10 người đến dưới 20 người;

c) Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 2.000.000 đồng đối với vi phạm từ 20 người đến dưới 100 người;

d) Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với vi phạm từ 100 người đến dưới 500 người;

đ) Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với vi phạm từ 500 người trở lên.

2. Xử phạt đối với hành vi sử dụng người lao động không mang, mặc trang phục bảo hộ theo quy định theo một trong các mức sau đây:

a) Phạt tiền từ 500.000 đồng đến 1.000.000 đồng đối với vi phạm dưới 10 người;

b) Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 2.000.000 đồng đối với vi phạm từ 10 người đến dưới 20 người;

c) Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với vi phạm từ 20 người đến dưới 100 người;

d) Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với vi phạm từ 100 người đến dưới 500 người;

đ) Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng đối với vi phạm từ 500 người trở lên.

3. Xử phạt đối với hành vi vi phạm quy định về thực hành an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo một trong các mức sau đây:

a) Cảnh cáo hoặc phạt tiền từ 300.000 đồng đến 500.000 đồng đối với vi phạm dưới 10 người;

b) Phạt tiền từ 500.000 đồng đến 1.000.000 đồng đối với vi phạm từ 10 người đến dưới 20 người;

c) Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 2.000.000 đồng đối với vi phạm từ 20 người đến dưới 100 người;

d) Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với vi phạm từ 100 người đến dưới 500 người;

đ) Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với vi phạm từ 500 người trở lên.

Điều 13. Vi phạm quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm

1. Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 3.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

a) Không bảo đảm quy định về địa điểm hoặc khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;

b) Không có đủ thiết bị, biện pháp phòng, chống côn trùng và động vật gây hại theo quy định.

2. Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

a) Không có đủ trang thiết bị, dụng cụ phù hợp theo quy định để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển các loại thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm khác nhau;

b) Không có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng phù hợp theo quy định;

c) Không bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm theo quy định, trừ các hành vi quy định tại Khoản 1, Điểm a và Điểm b Khoản 2 và Khoản 3 Điều này.

3. Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

a) Sử dụng nước không đạt quy chuẩn kỹ thuật để sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm;

b) Quy trình sơ chế, chế biến thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm không bảo đảm an toàn hoặc thực phẩm tiếp xúc với các yếu tố gây ô nhiễm và chất độc hại;

c) Không có biện pháp quản lý chất thải phù hợp trong khu vực sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm gây ô nhiễm môi trường;

d) Sử dụng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm không theo quy định.

4. Phạt tiền đối với hành vi không thiết lập và áp dụng hệ thống thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (GHP, SSOP), thực hành nông nghiệp tốt (GAP, VietGAP), phân tích nguy cơ và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP) và các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tiên tiến khác đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thuộc diện bắt buộc phải áp dụng theo quy định của cơ quan nhà nước có thẩm quyền theo một trong các mức sau đây:

- a) Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với hoạt động sản xuất ban đầu;
- b) Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng đối với hoạt động sản xuất có sơ chế, chế biến, bảo quản.

Điều 14. Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm

1. Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 3.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

- a) Không bảo quản riêng biệt từng loại thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm dẫn đến nguy cơ gây ô nhiễm chéo;
- b) Không có thiết bị chuyên dụng để kiểm soát nhiệt độ, độ ẩm, thiết bị thông gió và các điều kiện bảo quản đặc biệt khác theo yêu cầu của từng loại thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm;
- c) Không có sổ sách theo dõi nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khác đối với nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, sản phẩm thực phẩm có yêu cầu bảo quản đặc biệt.

2. Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

- a) Sử dụng nơi bảo quản, phương tiện bảo quản thực phẩm không bảo đảm vệ sinh;
- b) Không tuân thủ các quy định về bảo quản thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm mà cá nhân, tổ chức sản xuất, chế biến đã công bố;
- c) Sử dụng nơi bảo quản thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm có côn trùng, động vật gây hại.

3. Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với hành vi bảo quản chung thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm với các chất độc hại.

4. Biện pháp khắc phục hậu quả:

- a) Buộc tiêu hủy tang vật vi phạm là thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm được bảo quản chung với chất độc hại đối với hành vi quy định tại Khoản 3 Điều này;
- b) Buộc chuyển đổi mục đích sử dụng hoặc tiêu hủy đối với tang vật vi phạm là dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm được bảo quản chung với chất độc hại đối với hành vi quy định tại Khoản 3 Điều này.

Điều 15. Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm

1. Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

- a) Sử dụng phương tiện vận chuyển thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm được chế tạo bằng vật liệu làm ô nhiễm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm;
- b) Vận chuyển thực phẩm có bao gói, đồ chứa đựng nhưng không bảo đảm an toàn hoặc bị vỡ, rách, biến dạng trong quá trình vận chuyển gây ô nhiễm thực phẩm;
- c) Không bảo đảm điều kiện bảo quản trong quá trình vận chuyển; vận chuyển chung thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm với các loại hàng hóa khác gây nguy cơ ô nhiễm thực phẩm.

2. Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

- a) Sử dụng phương tiện vận chuyển gây ô nhiễm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm, phương tiện đã vận chuyển chất độc hại chưa được tẩy rửa sạch để vận chuyển thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm;
- b) Vận chuyển chung thực phẩm với chất độc hại.

3. Biện pháp khắc phục hậu quả:

- a) Buộc loại bỏ các yếu tố ô nhiễm đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm đối với hành vi quy định tại Khoản 1 và Khoản 2 Điều này; trường hợp không loại bỏ được thì buộc tiêu hủy;
- b) Buộc chuyển đổi mục đích sử dụng đối với phương tiện vận chuyển đối với hành vi quy định tại Điểm a Khoản 1 và Điểm a Khoản 2 Điều này;
- c) Buộc chuyển đổi mục đích sử dụng hoặc tiêu hủy dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm ô nhiễm đối với hành vi quy định tại Khoản 1 và Khoản 2 Điều này.

....

Điều 20. Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình cửa hàng ăn uống, cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín

1. Phạt tiền từ 500.000 đồng đến 1.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

- a) Bày bán thức ăn ngay, thực phẩm chín không có thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, không có bàn hoặc giá cao hơn mặt đất theo quy định;
- b) Không để riêng thực phẩm sống và thức ăn chín;
- c) Sử dụng khu vực chế biến, bảo quản, nơi ăn không bảo đảm vệ sinh hoặc có côn trùng, động vật gây hại;
- d) Sử dụng dụng cụ chia, chứa đựng thức ăn và dụng cụ ăn uống không bảo đảm vệ sinh;

đ) Không có dụng cụ chứa đựng rác thải, chất thải theo quy định hoặc có nhưng không bảo đảm vệ sinh; không thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày.

2. Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 3.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

- a) Sử dụng nước không đạt quy chuẩn kỹ thuật để chế biến thực phẩm;
- b) Sử dụng nguyên liệu không có giấy tờ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ; hết hạn sử dụng, không bảo đảm an toàn để chế biến thực phẩm;
- c) Sử dụng phụ gia thực phẩm không có nguồn gốc, xuất xứ; hết hạn sử dụng, không có trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng theo quy định, không bảo đảm an toàn để chế biến thực phẩm;
- d) Chế biến thực phẩm không bảo đảm an toàn;
- đ) Kinh doanh dịch vụ ăn uống không bảo đảm an toàn thực phẩm dẫn đến ngộ độc thực phẩm.

3. Hình thức xử phạt bổ sung:

Đình chỉ hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống từ 01 tháng đến 03 tháng trong trường hợp tái phạm đối với hành vi quy định tại Điểm đ Khoản 2 Điều này.

4. Biện pháp khắc phục hậu quả:

- a) Buộc tiêu hủy nguyên liệu thực phẩm không có nguồn gốc, xuất xứ; hết hạn sử dụng, hỏng, ôi, thiu, thối quy định tại Điểm b Khoản 2 Điều này; phụ gia thực phẩm vi phạm quy định tại Điểm c Khoản 2 Điều này; thực phẩm hỏng, ôi, thiu, thối quy định tại Điểm d Khoản 2 Điều này;
- b) Buộc chịu mọi chi phí cho việc xử lý ngộ độc thực phẩm, khám, điều trị người bị ngộ độc thực phẩm đối với hành vi quy định tại Điểm đ Khoản 2 Điều này.

Điều 21. Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình chế biến suất ăn sẵn; căng tin kinh doanh ăn uống; bếp ăn tập thể; bếp ăn, nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng; nhà hàng ăn uống

1. Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 3.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

- a) Sử dụng bếp ăn không được thiết kế và tổ chức theo nguyên tắc một chiều;
- b) Bày bán thực phẩm trên thiết bị bảo quản không hợp vệ sinh, không có bàn hoặc giá cao hơn mặt đất theo quy định;
- c) Không có dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã qua chế biến;
- d) Không có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng, động vật gây hại.

2. Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

- a) Không bảo đảm các điều kiện vệ sinh môi trường, không tách biệt với nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác;
- b) Sử dụng dụng cụ ăn uống làm bằng vật liệu không an toàn;
- c) Sử dụng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng không theo quy định;
- d) Phòng ăn, bàn ăn, bàn chế biến thực phẩm, kho chứa hoặc nơi bảo quản thực phẩm không bảo đảm an toàn, vệ sinh;
- đ) Không có sổ sách ghi chép việc thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước theo hướng dẫn của Bộ Y tế hoặc có nhưng không ghi đầy đủ các nội dung theo quy định;
- e) Không có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải theo quy định hoặc có nhưng không bảo đảm vệ sinh;
- g) Không thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày; cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp không thông thoát, gây ứ đọng;
- h) Không có nhà vệ sinh, nơi rửa tay;
- i) Không lưu mẫu thức ăn hoặc có lưu mẫu nhưng không đúng quy định.

3. Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

- a) Sử dụng nước không đạt quy chuẩn kỹ thuật để chế biến, kinh doanh thực phẩm;
- b) Không thực hiện kiểm nghiệm nước định kỳ theo quy định;
- c) Sử dụng nguyên liệu không có giấy tờ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ; hết hạn sử dụng, không bảo đảm an toàn để chế biến thực phẩm;
- d) Sử dụng phụ gia thực phẩm không có nguồn gốc, xuất xứ; hết hạn sử dụng, không có trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng theo quy định, không bảo đảm an toàn để chế biến thực phẩm;
- đ) Chế biến thực phẩm không bảo đảm an toàn;
- e) Cơ sở sản xuất, kinh doanh nơi có cơ sở chế biến suất ăn sẵn, căng tin kinh doanh ăn uống, bếp ăn tập thể, bếp ăn, nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng, nhà hàng ăn uống xảy ra ngộ độc thực phẩm.

4. Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 15.000.000 đồng đối với hành vi kinh doanh dịch vụ ăn uống không bảo đảm an toàn thực phẩm dẫn đến ngộ độc thực phẩm.

5. Hình thức xử phạt bổ sung:

Đình chỉ hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống từ 01 tháng đến 03 tháng trong trường hợp tái phạm đối với hành vi quy định tại Khoản 4 Điều này.

6. Biện pháp khắc phục hậu quả:

a) Buộc tiêu hủy nguyên liệu thực phẩm không có nguồn gốc, xuất xứ; hết hạn sử dụng, hỏng, ôi, thiu, thối quy định tại Điểm c Khoản 3 Điều này; phụ gia thực phẩm vi phạm quy định tại Điểm d Khoản 3 Điều này; thực phẩm hỏng, ôi, thiu, thối quy định tại Điểm đ Khoản 3 Điều này;

b) Buộc chịu mọi chi phí cho việc xử lý ngộ độc thực phẩm, khám, điều trị người bị ngộ độc thực phẩm đối với hành vi quy định tại Khoản 4 Điều này.

...

Điều 24. Vi phạm quy định về giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

1. Xử phạt đối với hành vi kinh doanh dịch vụ ăn uống vi phạm quy định về giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của cấp xã theo một trong các mức sau đây:

a) Phạt cảnh cáo đối với hành vi sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã hết thời hạn dưới 01 tháng;

b) Phạt tiền từ 300.000 đồng đến 500.000 đồng đối với hành vi sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã hết thời hạn từ 01 tháng đến 03 tháng;

c) Phạt tiền từ 500.000 đồng đến 1.000.000 đồng đối với hành vi không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định hoặc có nhưng đã hết thời hạn trên 03 tháng;

d) Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 2.000.000 đồng đối với hành vi sửa chữa, tẩy xóa làm sai lệch nội dung giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm;

đ) Phạt tiền từ 2.000.000 đồng đến 3.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm giả.

2. Xử phạt đối với hành vi sản xuất, kinh doanh, bảo quản thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống vi phạm quy định về giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của cấp huyện theo một trong các mức sau đây:

a) Phạt cảnh cáo đối với hành vi sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã hết thời hạn dưới 01 tháng;

b) Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 3.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã hết thời hạn từ 01 tháng đến 03 tháng;

c) Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với hành vi không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định hoặc có nhưng đã hết thời hạn trên 03 tháng;

d) Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 7.000.000 đồng đối với hành vi sửa chữa, tẩy xóa làm sai lệch nội dung giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm;

đ) Phạt tiền từ 7.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm giả.

3. Xử phạt đối với hành vi sản xuất, kinh doanh, bảo quản thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống vi phạm quy định về giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của cấp tỉnh trở lên theo một trong các mức sau đây:

a) Phạt cảnh cáo đối với hành vi sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã hết thời hạn dưới 01 tháng;

b) Phạt tiền từ 4.000.000 đồng đến 6.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã hết thời hạn từ 01 tháng đến 03 tháng;

c) Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 15.000.000 đồng đối với hành vi không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định hoặc có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm nhưng đã hết thời hạn trên 03 tháng;

d) Phạt tiền từ 15.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng đối với hành vi sửa chữa, tẩy xóa làm sai lệch nội dung giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm;

đ) Phạt tiền từ 20.000.000 đồng đến 25.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm giả.

4. Biện pháp khắc phục hậu quả:

Buộc tiêu hủy giấy tờ giả đối với hành vi quy định tại Điểm đ Khoản 1, Điểm đ Khoản 2 và Điểm đ Khoản 3 Điều này.

MỤC 4. VI PHẠM QUY ĐỊNH VỀ THÔNG TIN, GIÁO DỤC, TRUYỀN THÔNG VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM; KIỂM NGHIỆM THỰC PHẨM; PHÂN TÍCH NGUY CƠ; PHÒNG NGỪA, NGĂN CHẶN VÀ KHẮC PHỤC SỰ CỐ VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM; TRUY XUẤT NGUỒN GỐC ĐỐI VỚI THỰC PHẨM KHÔNG BẢO ĐẢM AN TOÀN

Điều 27. Vi phạm quy định về thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

1. Phạt tiền từ 500.000 đồng đến 1.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

- a) Không cung cấp thông tin về an toàn thực phẩm theo yêu cầu của cơ quan nhà nước có thẩm quyền;
- b) Cung cấp thông tin về an toàn thực phẩm không chính xác, không đúng sự thật.

2. Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với hành vi phát hành tài liệu, ấn phẩm thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm không chính xác, không đúng sự thật.

3. Biện pháp khắc phục hậu quả:

Buộc thu hồi để tiêu hủy tài liệu, ấn phẩm vi phạm đối với hành vi quy định tại Khoản 2 Điều này.

Điều 28. Vi phạm quy định về kiểm nghiệm thực phẩm

1. Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

- a) Đưa thông tin sai về năng lực kiểm nghiệm hoặc phạm vi được thừa nhận, chỉ định kiểm nghiệm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của phòng kiểm nghiệm;
- b) Không thực hiện việc kiểm nghiệm, chế độ báo cáo theo quy định.

2. Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với hành vi cung cấp kết quả kiểm nghiệm sai sự thật.

3. Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

- a) Đánh tráo hoặc giả mạo mẫu thực phẩm dùng để kiểm nghiệm phục vụ công tác quản lý nhà nước;
- b) Không thực hiện việc kiểm nghiệm nhưng vẫn cung cấp giấy chứng nhận kết quả phân tích, phiếu kết quả kiểm nghiệm;**
- c) Sửa chữa, tẩy xóa làm sai lệch nội dung giấy chứng nhận kết quả phân tích, phiếu kết quả kiểm nghiệm hoặc các giấy tờ khác có liên quan đến kiểm nghiệm thực phẩm;
- d) Sử dụng giấy chứng nhận kết quả phân tích, phiếu kết quả kiểm nghiệm giả;
- đ) Cố ý làm sai kết quả kiểm nghiệm.

4. Biện pháp khắc phục hậu quả:

a) Buộc đính chính thông tin sai đối với hành vi quy định tại Điểm a Khoản 1 Điều này;

b) Buộc hủy bỏ kết quả kiểm nghiệm đối với hành vi quy định tại các điểm a, b và đ Khoản 3 Điều này;

c) Buộc tiêu hủy giấy tờ giả đối với hành vi quy định tại Điểm d Khoản 3 Điều này.

Điều 29. Vi phạm quy định về phòng ngừa, ngăn chặn, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm và thực hiện các giải pháp hạn chế nguy cơ mất an toàn thực phẩm

1. Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 3.000.000 đồng đối với hành vi không thông báo với cơ quan nhà nước có thẩm quyền khi phát hiện sự cố an toàn thực phẩm.
2. Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với hành vi không thực hiện hoặc thực hiện không đầy đủ các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm theo yêu cầu của cơ quan nhà nước có thẩm quyền.
3. Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với hành vi không thực hiện hoặc thực hiện không đầy đủ các giải pháp hạn chế nguy cơ mất an toàn thực phẩm theo yêu cầu của cơ quan nhà nước có thẩm quyền.

Điều 30. Vi phạm quy định về truy xuất nguồn gốc đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn

1. Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với hành vi không lưu giữ hoặc lưu giữ không đầy đủ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, vật liệu bao gói, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm và các tài liệu khác về quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
2. Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:
 - a) Không thông báo lô sản phẩm không bảo đảm an toàn;
 - b) Không báo cáo số lượng sản phẩm của lô sản phẩm không bảo đảm an toàn, tồn kho thực tế và đang lưu thông trên thị trường; kế hoạch thu hồi và các biện pháp xử lý.
3. Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng đối với hành vi thực hiện thu hồi, xử lý không theo đúng yêu cầu của cơ quan nhà nước có thẩm quyền đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn.
4. Phạt tiền từ 20.000.000 đồng đến 30.000.000 đồng đối với hành vi không tiến hành thu hồi, thực hiện các biện pháp xử lý cần thiết theo yêu cầu của cơ quan nhà nước có thẩm quyền đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn.

Chương 3.

THẨM QUYỀN LẬP BIÊN BẢN VI PHẠM HÀNH CHÍNH VÀ XỬ PHẠT VI PHẠM HÀNH CHÍNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 31. Thẩm quyền lập biên bản vi phạm hành chính

Người có thẩm quyền lập biên bản vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm bao gồm:

1. Các chức danh có thẩm quyền xử phạt quy định tại các điều 32, 33, 34, 35 và 36, Khoản 1 Điều 37 Nghị định này.
2. Công chức, viên chức thuộc các ngành: y tế, nông nghiệp và phát triển nông thôn, công thương đang thi hành công vụ, nhiệm vụ có thẩm quyền lập biên bản vi phạm hành chính về những vi phạm thuộc phạm vi công vụ, nhiệm vụ được giao. Biên bản được lập phải được chuyển đến người có thẩm quyền xử phạt để tiến hành xử phạt theo quy định.

Điều 32. Thẩm quyền xử phạt của Chủ tịch Ủy ban nhân dân

1. Chủ tịch Ủy ban nhân dân cấp xã có quyền:

- a) Phạt cảnh cáo;
- b) Phạt tiền đến 5.000.000 đồng;
- c) Tịch thu tang vật, phương tiện vi phạm hành chính có giá trị không vượt quá mức tiền phạt quy định tại Điểm b Khoản này;
- d) Áp dụng biện pháp khắc phục hậu quả quy định tại Điểm đ Khoản 1 Điều 28 của Luật xử lý vi phạm hành chính.

2. Chủ tịch Ủy ban nhân dân cấp huyện có quyền:

- a) Phạt cảnh cáo;
- b) Phạt tiền đến 50.000.000 đồng;
- c) Tước quyền sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có thời hạn hoặc đình chỉ hoạt động có thời hạn;
- d) Tịch thu tang vật, phương tiện được sử dụng để vi phạm hành chính có giá trị không vượt quá mức tiền phạt quy định tại Điểm b Khoản này;
- đ) Áp dụng biện pháp khắc phục hậu quả quy định tại các điểm đ, e và h Khoản 1 Điều 28 của Luật xử lý vi phạm hành chính và các biện pháp khắc phục hậu quả quy định tại các điểm a, b, c, d và đ Khoản 3 Điều 3 Nghị định này.

3. Chủ tịch Ủy ban nhân dân cấp tỉnh có quyền:

- a) Phạt cảnh cáo;
- b) Phạt tiền đến mức tối đa theo quy định tại Nghị định này;
- c) Tước quyền sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có thời hạn hoặc đình chỉ hoạt động có thời hạn;
- d) Tịch thu tang vật, phương tiện được sử dụng để vi phạm hành chính;
- đ) Áp dụng biện pháp khắc phục hậu quả quy định tại Khoản 3 Điều 3 Nghị định này.

Điều 33. Thẩm quyền xử phạt của thanh tra

1. Thanh tra viên, người được giao thực hiện nhiệm vụ thanh tra chuyên ngành về an toàn thực phẩm và các lĩnh vực liên quan đến an toàn thực phẩm thuộc các ngành: y tế, nông nghiệp và phát triển nông thôn, công thương đang thi hành công vụ có quyền:

- a) Phạt cảnh cáo;
- b) Phạt tiền đến 500.000 đồng;
- c) Tịch thu tang vật, phương tiện được sử dụng để vi phạm hành chính có giá trị không vượt quá mức tiền phạt quy định tại Điểm b Khoản này;
- d) Áp dụng biện pháp khắc phục hậu quả quy định tại Điểm đ Khoản 1 Điều 28 của Luật xử lý vi phạm hành chính.

2. Chánh thanh tra Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công Thương; Thủ trưởng cơ quan được giao thực hiện chức năng thanh tra chuyên ngành về an toàn thực phẩm và các lĩnh vực liên quan đến an toàn thực phẩm thuộc Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công Thương; Trưởng đoàn thanh tra chuyên ngành cấp sở, Trưởng đoàn thanh tra chuyên ngành của cơ quan được giao thực hiện chức năng thanh tra chuyên ngành về an toàn thực phẩm và các lĩnh vực liên quan đến an toàn thực phẩm thuộc các ngành: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công Thương có quyền:

- a) Phạt cảnh cáo;
- b) Phạt tiền đến 50.000.000 đồng;
- c) Tước quyền sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có thời hạn hoặc đình chỉ hoạt động có thời hạn;
- d) Tịch thu tang vật, phương tiện được sử dụng để vi phạm hành chính có giá trị không vượt quá mức tiền phạt quy định tại Điểm b Khoản này;
- đ) Áp dụng biện pháp khắc phục hậu quả quy định tại Khoản 3 Điều 3 Nghị định này.

3. Trưởng đoàn thanh tra chuyên ngành cấp bộ thuộc các Bộ: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công Thương có quyền:

- a) Phạt cảnh cáo;
- b) Phạt tiền đến 70.000.000 đồng;
- c) Tước quyền sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có thời hạn hoặc đình chỉ hoạt động có thời hạn;
- d) Tịch thu tang vật, phương tiện được sử dụng để vi phạm hành chính có giá trị không vượt quá mức tiền phạt quy định tại Điểm b Khoản này;
- đ) Áp dụng biện pháp khắc phục hậu quả quy định tại Khoản 3 Điều 3 Nghị định này.

4. Chánh Thanh tra Bộ Y tế, Chánh Thanh tra Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Chánh Thanh tra Bộ Công Thương, Thủ trưởng cơ quan được giao thực hiện chức năng thanh tra chuyên ngành về an toàn thực phẩm và các lĩnh vực liên quan đến an toàn thực phẩm thuộc Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương có quyền:

- a) Phạt cảnh cáo;
- b) Phạt tiền đến mức tối đa theo quy định tại Nghị định này;

- c) Tước quyền sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có thời hạn hoặc đình chỉ hoạt động có thời hạn;
- d) Tịch thu tang vật, phương tiện được sử dụng để vi phạm hành chính;
- đ) Áp dụng biện pháp khắc phục hậu quả quy định tại Khoản 3 Điều 3 Nghị định này.

....

Điều 37. Thẩm quyền xử phạt của các cơ quan khác và phân định thẩm quyền xử phạt về an toàn thực phẩm

1. Người có thẩm quyền xử phạt của các cơ quan: Quản lý thị trường, Công an (trừ các chức danh quy định tại Khoản 4 Điều này), Thanh tra chuyên ngành khác, Hải quan, Bộ đội biên phòng, Cảnh sát biển và các cơ quan khác có thẩm quyền xử phạt theo quy định của Luật xử lý vi phạm hành chính có thẩm quyền xử phạt vi phạm hành chính và áp dụng các biện pháp khắc phục hậu quả đối với hành vi quy định tại Nghị định này thuộc lĩnh vực, địa bàn được phân công và theo chức năng, nhiệm vụ được giao.
2. Chủ tịch Ủy ban nhân dân các cấp có thẩm quyền xử phạt vi phạm hành chính và áp dụng các biện pháp khắc phục hậu quả đối với hành vi quy định tại Nghị định này thuộc địa bàn quản lý.
3. Thanh tra chuyên ngành: Y tế, nông nghiệp và phát triển nông thôn, công thương có thẩm quyền xử phạt vi phạm hành chính và áp dụng các biện pháp khắc phục hậu quả đối với hành vi quy định tại Nghị định này thuộc phạm vi quản lý và nhiệm vụ được giao.
4. Chiến sĩ Công an thuộc Công an cấp xã, cấp huyện, cấp tỉnh, đồn Công an, trạm Công an cửa khẩu, khu chế xuất; Trưởng Công an cấp xã, Trưởng đồn Công an, Trạm trưởng Trạm Công an cửa khẩu, khu chế xuất, Trưởng Công an cấp huyện, Giám đốc Công an cấp tỉnh có thẩm quyền xử phạt vi phạm hành chính và áp dụng các biện pháp khắc phục hậu quả đối với hành vi quy định tại Nghị định này thuộc địa bàn quản lý.

Chương 4.

ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 38. Hiệu lực thi hành

1. Nghị định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày 31 tháng 12 năm 2013.
2. Nghị định số 91/2012/NĐ-CP ngày 08 tháng 11 năm 2012 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm hết hiệu lực kể từ ngày Nghị định này có hiệu lực thi hành.

Điều 39. Điều khoản chuyển tiếp

Các hành vi vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm xảy ra trước ngày Nghị định này có hiệu lực mà sau đó mới bị phát hiện hoặc đang xem xét, giải quyết thì áp dụng các quy định có lợi cho cá nhân, tổ chức vi phạm.

Điều 40. Trách nhiệm hướng dẫn và thi hành

1. Bộ trưởng Bộ Y tế có trách nhiệm hướng dẫn, tổ chức và kiểm tra việc thi hành Nghị định này.

2. Các Bộ trưởng, Thủ trưởng cơ quan ngang Bộ, Thủ trưởng cơ quan thuộc Chính phủ, Chủ tịch Ủy ban nhân dân các cấp và các cơ quan, tổ chức, cá nhân liên quan chịu trách nhiệm thi hành Nghị định này./.

Nơi nhận:

- Ban Bí thư Trung ương Đảng;
- Thủ tướng, các Phó Thủ tướng Chính phủ;
- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ, cơ quan thuộc CP;
- HĐND, UBND các tỉnh, TP trực thuộc TW;
- Văn phòng TW và các Ban của Đảng;
- Văn phòng Tổng Bí thư;
- Văn phòng Chủ tịch nước;
- Hội đồng Dân tộc và các UB của Quốc hội;
- Văn phòng Quốc hội;
- Tòa án nhân dân tối cao;
- Viện Kiểm sát nhân dân tối cao;
- UB Giám sát tài chính Quốc gia;
- Kiểm toán Nhà nước;
- Ngân hàng Chính sách xã hội;
- Ngân hàng Phát triển Việt Nam;
- Ủy ban TW Mặt trận Tổ quốc Việt Nam;
- Cơ quan Trung ương của các đoàn thể;
- VPCP: BTCN, các PCN, Trợ lý TTCP, TGĐ Công TTĐT, các Vụ, Cục, đơn vị trực thuộc, Công báo;
- Lưu: Văn thư, KGVX (3b). KN.300

TM. CHÍNH PHỦ
THỦ TƯỚNG

Nguyễn Tấn Dũng

TÀI LIỆU
HUẤN LUYỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

PHẦN II
CÁC MỐI NGUY Ô NHIỄM
THỰC PHẨM

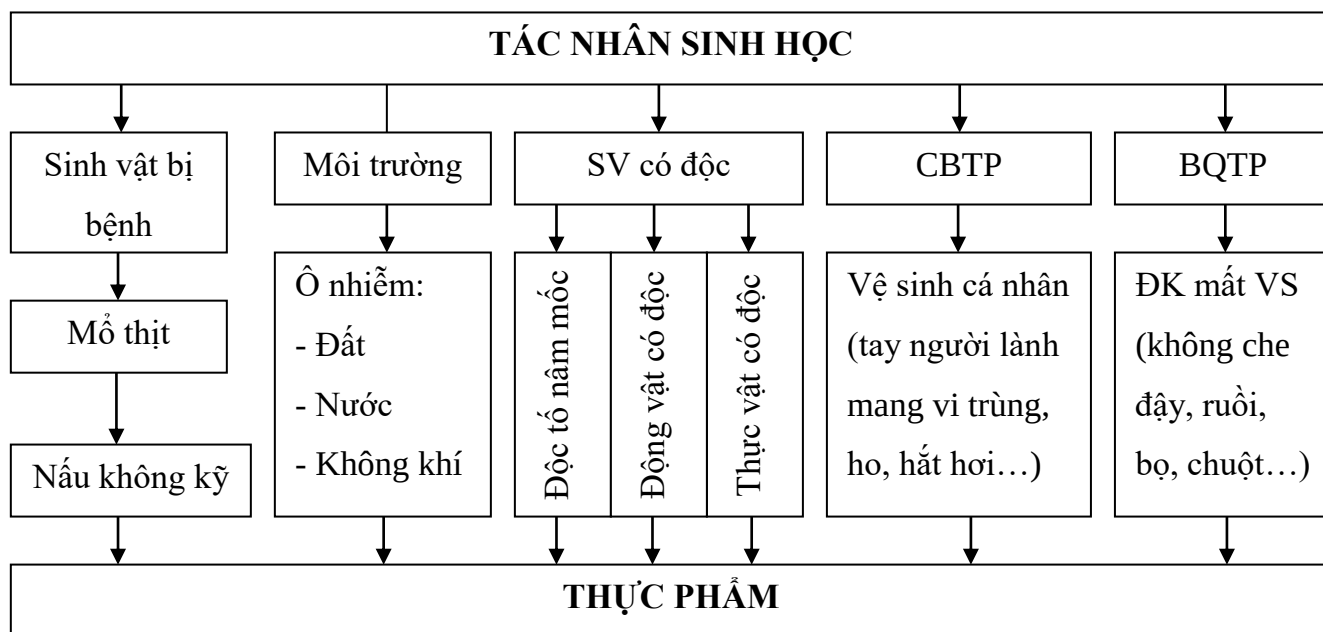
I. GIỚI THIỆU VỀ CÁC LOẠI MỐI NGUY

1.1. Khái niệm mối nguy

- Mối nguy là các nhân tố sinh học, hóa học hoặc vật lý trong thực phẩm, hoặc điều kiện có khả năng gây hại cho sức khỏe của người tiêu dùng.

- Trên cơ sở đó, có thể chia ra 3 loại mối nguy như sau: mối nguy sinh học, mối nguy hóa học và mối nguy vật lý.

1.2. Mối nguy sinh học



Hình 1: Các con đường VSV lây nhiễm vào thực phẩm

*** Các loại mối nguy sinh học**

① Vi khuẩn

- Vi khuẩn là những loại vi sinh vật rất nhỏ bé, mắt thường không thể nhìn thấy được. Chúng có thể tồn tại trong đất, nước, không khí và thực phẩm. Chúng sinh sản rất nhanh, theo phương thức nhân đôi. Từ 1 tế bào vi khuẩn, chúng phân thành 2; từ 2 phân thành 4; từ 4 phân thành 8; từ 8 phân thành 16 và cứ thế tiếp tục với số lượng tăng lên rất nhanh chóng. Trong điều kiện thích hợp, sau 5 giờ một tế bào vi khuẩn đã thành 30.000 tế bào và sau 8 giờ đã thành 16.000.000 vi khuẩn mới.

- Tùy theo từng loại vi khuẩn, điều kiện về nhiệt độ, độ ẩm, độ pH ... vi khuẩn có thể tồn tại một thời gian dài hay ngắn trong môi trường và thực phẩm.

Bảng 1: Thời gian tồn tại của một số vi khuẩn trong nước và thực phẩm

Vi khuẩn	Loại nước				Loại thực phẩm	Gây bệnh
	Nước máy	Nước sông	Nước biển	Nước giếng		
<i>Echerichia</i> - Không gây bệnh - Gây bệnh	2-262 4-87	21-183 60-192	4-70 12-70	50-75 48-90	- Thức ăn thịt, cá: 38 – 170 ngày	- NĐTP
<i>Salmonella</i>	15-27	12-92	8-16	12-45	- Rau quả: vài tuần - Thức ăn thịt, cá: 31 – 190 ngày	Lỵ trực tràng
<i>V.cholera</i>	4-40	17-19	4-47	3-30	- Thức ăn thịt, cá: vài tuần	Bệnh tả
<i>V. El-tor</i>	2-62	70	10-60	13-70	- Thức ăn thịt, cá: vài tuần	
<i>Bacillus anthracis</i>		10 năm (nha bào)	8-12 năm (nha bào)	> 10 năm (nha bào)	- Thịt muối: 45 ngày - Thịt động vật : 2 - 3 tháng	Bệnh than
<i>Brucella</i>	8-85	15-92		4-122	- Sữa: 8 ngày - Bò: 60 ngày - Fomat: 60 ngày - Thịt ướp lạnh: 20 ngày	- Nữ: sảy thai - Nam: teo tinh hoàn

② Virus

- Cho tới nay, so với vi khuẩn và nấm mốc, virus gây ô nhiễm thực phẩm, phát sinh bệnh dịch cho người còn ít được quan tâm chú ý của cộng đồng.

- Virus là những sinh vật cực nhỏ, chỉ có thể nhìn thấy dưới kính hiển vi điện tử. Virus không thể sống độc lập, phải kí sinh vào tế bào chủ. Mỗi virus có một tế bào chủ tương ứng. Virus có cấu tạo 2 phần: phần giữa là acid nucleic (hoặc ADN hoặc ARN). Phần ngoài là vỏ, gọi là Capside. Một virus xâm nhập vào tế bào chủ chỉ từ vài phút đến vài giờ có thể sinh sản ra từ 1.000 đến 100.000 virus.

- Virus có thể sống rất lâu ngoài môi trường thiên nhiên, trong thực phẩm, kể cả khi không có mặt vi khuẩn chỉ điểm vệ sinh. Chúng có thể chịu đựng được nhiệt độ 500°C, pH 2,7 – 4,6. Virus không bị tiêu diệt, ngoại trừ trong quá trình khử trùng, clo hóa nước, sử dụng tia cực tím ... Trong phòng thí nghiệm, năm 1994 Grohmann G.S. và cộng sự đã xác định các virus đường ruột có thể sống trên 3 tháng trong nguồn nước máy, nước biển, khu vực gần cửa sông, trong đất và di chuyển rất xa theo dòng nước, gây ô nhiễm sản phẩm sau thu hoạch và cả trong sản phẩm chế biến.

- Các nhà khoa học đã xác định có trên 100 loại thuộc 4 – 5 nhóm virus đường ruột đã gây bệnh phổ biến cho người và gia súc như các bệnh ngoài da, mắt, hô hấp dẫn đến sốt viêm màng não, đau cơ, viêm gan và mật ... Mặt khác, việc lây bệnh do virus có thể trực tiếp từ người mang mầm bệnh sang người lành hoặc có thể thông qua nguồn thực phẩm hoặc nước và đặc biệt cần chú ý là thời kì ủ phát bệnh khá lặng lẽ và thường không có triệu chứng.

③ Ký sinh trùng

- Ký sinh trùng là những tế bào sống nhờ vào những sinh vật khác đang sống, sử dụng các chất dinh dưỡng của sinh vật đó để sống và phát triển. Sinh vật bị sống nhờ được gọi là vật chủ.

- Ký sinh trùng được chia ra làm 2 loại: đơn bào và đa bào

Bảng 2: Ký sinh trùng và bệnh do ký sinh trùng

	Ký sinh trùng	Nơi ký sinh	Trung gian truyền bệnh	Gây bệnh, tác hại
ĐƠN BÀO	<i>Balantidium coli</i>	- Ruột	- Nước - Thực phẩm	- Vết loét - Bệnh như bệnh lỵ
	<i>Entamoeba histolytica</i>	- Gan - Ruột	- Nước 30 ngày - Ruồi: 258 giờ - Rau sống, TP: 18 – 34 ngày - Phân: 12 ngày - Gián, chó, mèo	- Lỵ amip - Vết loét - Áp xe gan
	<i>Giardia intestinalis</i> (<i>Lamblia intestinalis</i>)	- Ruột	- Nước (35 ngày) - Thực phẩm - Bệnh nhân: thải 900 triệu nang/ngày	- Viêm ruột, tiêu chảy
	<i>Trichomonas T. intestinalis</i>	- Âm đạo - Ruột	- Tiếp xúc + dụng cụ - Nước + Thực phẩm	- Viêm âm đạo, khí hư - Tiêu chảy
GIUN	<i>Giun móc</i>	- Ruột - Da	- Thực phẩm, rau quả - Nước, tay	- Viêm ruột, da, phổi - Thiếu máu
	<i>Giun đũa</i>	- Ruột	- Nước, tay, ruồi - Rau sống, Thực phẩm	- Viêm ruột, phổi - Tắc ruột
	<i>Giun tóc</i>	- Ruột	- Nước, tay - Thực phẩm	- Viêm ruột
	<i>Giun kim</i>	- Ruột	- Nước, tay, bụi - Rau quả	- Viêm ruột
	<i>Giun xoắn</i>	- Ruột - Cơ vân	- Thịt lợn có ấu trùng	- Viêm ruột, tiêu chảy - Bệnh ở cơ vân - Gày, thiếu máu, phù, ban, liệt
SÁN	<i>Sán dây bò</i>	- Ruột	- Thịt bò gạo	- Viêm ruột
	<i>Sán dây lợn</i>	- Ruột - AT ở các TC khác	- Thịt lợn gạo - Ăn phải trứng sán (rau sống, nước, thực phẩm, tay)	- Viêm ruột - Bệnh bào nang: TK
	<i>Sán lá gan</i>	- Gan	- Cá (rô, trê, diếc, chép)	- Viêm gan, xơ gan - Viêm ống mật, xơ ống mật
	<i>Sán lá phổi</i>	- Phổi	- Cua	- Loét, viêm phổi (TT lao)
	<i>Sán lá ruột</i>	- Ruột	- Thực vật trong nước (củ ấu, ngó sen) - Nước	- Viêm, loét ruột

1.3. Mối nguy hóa học

- Các hóa chất có thể nhiễm vào tại bất cứ công đoạn nào trong sản xuất và chế biến thực phẩm nếu quá trình xử lý thực phẩm không tuân thủ theo qui định. Các hóa chất có thể có lợi và được sử dụng có mục đích cho từng loại thực phẩm như: phụ gia hỗ trợ chế biến, gia vị thêm vào các món ăn, chất hỗ trợ quá trình công nghệ... Các hóa chất này sẽ không nguy hiểm nếu được sử dụng và kiểm soát hợp lý. Song, nguy cơ tiềm ẩn đối với người tiêu dùng sẽ tăng lên một khi hóa chất không được kiểm soát chặt chẽ hoặc bị lạm dụng. Các cơ quan chức năng đã quy định giới hạn cho phép đối với từng loại hóa chất trong thực phẩm.

- Có thể chia mối nguy hóa học thành 3 nhóm:

- ① Các hoá chất có sẵn trong tự nhiên.
- ② Các hoá chất chủ định bổ sung vào thực phẩm.
- ③ Các hoá chất không chủ định hoặc chẳng may nhiễm vào thực phẩm.

1.3.1. Các hóa chất có sẵn trong tự nhiên

- Các hóa chất này có mặt trong nhiều loại thực vật, động vật hoặc vi sinh vật. Trong hầu hết các trường hợp, các hóa chất tự nhiên này được tìm thấy trong thực phẩm trước hoặc trong khi thu hoạch.

- + Độc tố nấm mốc
- + Độc tố của tảo
- + Độc tố gây dị ứng
- + Độc tố cá
- + Độc tố nhuộm thể

1.3.2. Các hóa chất chủ định bổ sung vào thực phẩm (phụ gia thực phẩm)

- Các hóa chất này chủ ý cho thêm vào thực phẩm tại một số công đoạn trong quá trình sản xuất chế biến hoặc phân phối: Các hóa chất này sẽ an toàn nếu được dùng đúng giới hạn quy định và đúng chủng loại. Chúng có thể nguy hiểm nếu dùng quá giới hạn cho phép.

- Những nguy hại của phụ gia thực phẩm bao gồm:

- + Gây ngộ độc cấp tính: Nếu liều lượng chất phụ gia được dùng quá giới hạn cho phép nhiều lần.
- + Gây ngộ độc mạn tính: Dù dùng liều nhỏ, thường xuyên liên tục, một số chất phụ gia được tích lũy trong cơ thể, tổn thương có thể.

➤ Ví dụ: khi sử dụng thực phẩm có hàn the (borat), hàn the sẽ được đào thải qua nước tiểu 81%, qua phân 1%, qua mồ hôi 3%, còn 15% được tích lũy trong các mô mỡ, mô thần kinh, dần dần tác hại trên nguyên sinh chất và đồng hoá các albuminoit,

gây ra một hội chứng ngộ độc mạn tính (mất cảm giác ăn ngon, giảm cân, tiêu chảy, rụng tóc, suy thận mạn tính, da xanh xao, động kinh...).

+ Nguy cơ gây hình thành khối u, ung thư, đột biến gen, quái thai: Một số chất phụ gia tổng hợp có khả năng gây các hậu quả trên. Do vậy, chỉ cần khi phát hiện 1 chất phụ gia nào đó gây ung thư ở một loài động vật thí nghiệm, dù với liều lượng nào, cũng sẽ bị cấm sử dụng cho người.

+ Nguy cơ ảnh hưởng tới chất lượng thực phẩm: Một số chất phụ gia sử dụng để bảo quản thực phẩm đã phá hủy một số chất dinh dưỡng và vitamin.

➤ Ví dụ: dùng anhydrit sunfuro để bảo quản rượu vang, sẽ phá huỷ vitamin B₁, dùng H₂O₂ để bảo quản sữa, chúng sẽ cô lập nhóm thiol và làm mất tác dụng sinh lý của sữa.

1.3.3. Các hóa chất không chủ định hoặc chẳng may nhiễm vào thực phẩm

- Các loại hóa chất này có thể trở thành một phần của thực phẩm trong khi không chủ ý cho vào. Chúng có thể có sẵn trong nguyên liệu (như dư lượng kháng sinh, hormone trong thủy sản, thịt gia súc, gia cầm) hoặc các kim loại nặng đã bị ô nhiễm vào thực phẩm từ khâu nuôi, trồng, hoặc do nhiễm từ các vật liệu bao gói, dụng cụ chế biến (như kim loại, thuốc khử trùng, dầu mỡ công nghiệp, mực in...). Nếu các hóa chất tình cờ nhiễm vào thực phẩm có nồng độ cao hơn giới hạn cho phép sẽ gây độc cho người tiêu dùng.

- Các hóa chất tình cờ nhiễm vào thực phẩm còn có thể là các chất bị cấm như chất độc, hóa chất BVTV, là những hóa chất không được phép có ở bất cứ nồng độ nào.

1.4. Mối nguy vật lý

- Các mối nguy vật lý bao gồm các dị vật có khả năng gây hại thường không có trong thực phẩm. Chẳng may, khi ăn phải dị vật, người ăn có thể bị hóc, bị đau hoặc ảnh hưởng khác đến sức khỏe. Nguồn gốc mối nguy vật lý có thể:

- + Từ nguyên liệu
- + Từ dây chuyền sản xuất chế biến
- + Từ nhà xưởng
- + Từ người trực tiếp sản xuất chế biến

- Các loại mối nguy vật lý: có thể là mảnh kim loại, mảnh vỡ thủy tinh, mẫu gỗ, mẫu xương, sạn, các mảnh chất dẻo, mảnh vật dụng khác... lẫn vào thực phẩm.

II. PHÂN TÍCH MỐI NGUY

- Phân tích mối nguy là đánh giá tất cả các mối nguy có liên quan đến từng công đoạn trên dây chuyền sản xuất.

- Nội dung phân tích mối nguy là nhận biết những hoạt động, những điều kiện có thể tạo điều kiện xuất hiện mối nguy.

- Việc phân tích mối nguy được thiết kế nhằm xác định những mối nguy đáng kể và cần phải được kiểm soát.

Bảng 3: Phân tích mối nguy

Thành phần / công đoạn chế biến	Mối nguy tiềm ẩn cần nhận biết hoặc kiểm soát	Mối nguy có ý nghĩa (đáng kể) về an toàn (C/K)	Biện pháp phòng ngừa nào có thể áp dụng để không chế mối nguy có ý nghĩa (đáng kể)	Điểm kiểm soát tới hạn (C/K)
TIẾP NHẬN NGUYÊN LIỆU	<u>Sinh học:</u> - Vi sinh vật gây bệnh hiện hữu - Nhiễm vi sinh vật - Ký sinh trùng	K K K	- Công đoạn xử lý chế biến chín	K
	<u>Hóa học:</u> - Dư lượng kháng sinh trong thịt - Độc tố nấm aflatoxin trong gạo - Dư lượng các thuốc trừ sâu gốc Chlo hữu cơ và kim loại nặng (Pb, Hg, Cd) trong rau, củ, quả	K K K	- Sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc rõ ràng - - Cam kết của nhà cung cấp đảm bảo nguyên liệu đạt chất lượng an toàn	K
	<u>Vật lý:</u> Không			
SƠ CHẾ THÔ – RỬA 1	<u>Sinh học:</u> - Vi sinh vật phát triển - Nhiễm vi sinh vật	C C		C
	<u>Hóa học:</u> Không			
	<u>Vật lý:</u> - Đất, cát, vật thể lạ bám dính nguyên liệu	C		

CHẾ BIẾN CHÍN 1	<u>Sinh học:</u> - Vi sinh vật phát triển - Nhiễm vi sinh vật	K K		
	<u>Hóa học:</u> - Gia vị, hóa chất thêm vào khi chế biến - Hóa chất nhiễm vào trong khi chế biến	K K		
	<u>Vật lý:</u> - Nguyên liệu còn sống, chưa chín hết	C	- Giám sát chặt chẽ nhiệt độ và thời gian chế biến	C
TÁCH TẬP CHẤT	<u>Sinh học:</u> Không			
	<u>Hóa học:</u> Không			
	<u>Vật lý:</u> - Đất, sạn, cát, thóc...	K		
VO, NGÂM	<u>Sinh học:</u> - Vi sinh vật phát triển. - Nhiễm vi sinh vật không khí.	K K		
	<u>Hóa học:</u> Không			
	<u>Vật lý:</u> - Bụi, vật thể lạ rơi vào khi ngâm	K		
HẤP	<u>Sinh học:</u> Không			
	<u>Hoá học:</u> Không			
	<u>Vật lý:</u> - Cơm chưa chín hết, chín không đều	C	- Theo dõi thời gian ngâm, vận hành tủ hấp trước khi sử dụng, lượng nước hấp đảm bảo	C
RỬA 2 – SƠ CHẾ TINH	<u>Sinh học:</u> - Vi sinh vật phát triển - Nhiễm vi sinh vật	K K		
	<u>Hoá học:</u> - Hóa chất lạ, kim loại nặng nhiễm vào thịt	K		
	<u>Vật lý:</u> - Bụi bẩn bám trên thịt	K		

CHẾ BIẾN CHÍN 2	<u>Sinh học:</u> - Vi sinh vật phát triển - Nhiễm vi sinh vật	K K		
	<u>Hoá học:</u> - Hóa chất, gia vị thêm vào trong quá trình chế biến	K		
	<u>Vật lý:</u> - Thịt kho có thể chưa chín hẳn.	C	- Theo dõi nhiệt độ chế biến, thời gian đun sôi thịt, khối lượng nước nấu thịt	C
CHIA PHẦN	<u>Sinh học:</u> - Vi sinh vật phát triển. - Nhiễm vi sinh vật.	K K		
	<u>Hoá học:</u> Không			
	<u>Vật lý:</u> Không.			
ĐÓNG HÀNG	<u>Sinh học:</u> - Vi sinh vật phát triển. - Nhiễm vi sinh vật.	K K		
	<u>Hoá học:</u> Không.			
	<u>Vật lý:</u> - Bụi bẩn, vật thể lạ rơi bám	K		
THÀNH PHẨM, GIAO HÀNG	<u>Sinh học:</u> - Vi sinh vật phát triển. - Nhiễm vi sinh vật.	K K		
	<u>Hoá học:</u> Không.			
	<u>Vật lý:</u> - Bụi bẩn, vật thể lạ rơi bám	K		
NGƯỜI TIÊU DÙNG	<u>Sinh học:</u> - Vi sinh vật phát triển. - Nhiễm vi sinh vật.	K K		
	<u>Hoá học:</u> Không.			
	<u>Vật lý:</u> - Bụi bẩn, đất, cát rơi bám từ người sử dụng	K		
THU	<u>Sinh học:</u> - Nhiễm vi sinh vật.	K		

HỒI VẬT DỤNG	<u>Hóa học:</u> Không.			
	<u>Vật lý:</u> - Bụi bẩn, đất, cát... có thể bám dính sau khi sử dụng	C	- Kiểm soát bằng quá trình vệ sinh sau này	K
VỆ SINH BẢO QUẢN	<u>Sinh học:</u> Không			
	<u>Hóa học:</u> - Hóa chất vệ sinh còn sót lại trên khay	C	- Giám sát công nhân làm vệ sinh trong công đoạn này	K
	<u>Vật lý:</u> Không			
KHO VẬT TƯ	<u>Sinh học:</u> - Nhiễm vi sinh vật	K		
	<u>Hóa học:</u> Không			
	<u>Vật lý:</u> - Bụi bẩn, vật thể lạ rơi bám	K		

2.1. An toàn nguồn nước

2.1.1 Yêu cầu

- Nước dùng trong chế biến phải đạt yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống (QCVN 01:2009/BYT)

2.1.2. Biện pháp thực hiện

- Hệ thống bơm, xử lý nước, bể chứa, đường ống thường xuyên được làm vệ sinh định kỳ và được bảo trì tốt.

- Hệ thống đường ống, bơm phải đạt đủ tiêu chuẩn qui định của nhà nước, có độ bền nhất định và không nhiễm các chất độc hại vào nước.

Hệ thống cung cấp nước phải đảm bảo cung cấp đủ nước với áp suất theo yêu cầu sản xuất.

- Nước sử dụng trong chế biến trực tiếp thực phẩm là nguồn nước thủy cục, nước giếng đạt tiêu chuẩn nước uống được.

2.1.3. Giám sát và hành động khắc phục

a. Giám sát

- Kiểm tra lại tình trạng vệ sinh của hệ thống cung cấp nước định kỳ và sau mỗi lần làm vệ sinh. Kiểm các chỉ tiêu vi sinh của nước theo định kỳ để đảm bảo an toàn nguồn nước.

b. Khắc phục

- Nếu phát hiện quá trình xử lý và cung cấp nước có vấn đề phải xác định thời điểm xảy ra sự cố và có hành động sửa chữa kịp thời, đồng thời xét nghiệm nguồn nước chế biến và chỉ sử dụng khi đạt tiêu chuẩn chất lượng.

- Các kết quả giám sát về an toàn của nguồn nước được ghi chép trong biểu mẫu kiểm tra định kỳ, kế hoạch lấy mẫu nước kiểm vi sinh, hóa lý.

2.2. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp và gián tiếp của sản phẩm

2.2.1. Yêu cầu

- Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: bảo hộ lao động, bao tay, yếm, ủng và dụng cụ sản xuất: thau, rổ, dao, thớt, bàn...

- Các bề mặt tiếp xúc gián tiếp với sản phẩm: nền, mặt bàn, tường...

- Phải đảm bảo và duy trì điều kiện vệ sinh tốt trước khi bắt đầu và trong thời gian sản xuất.

- Tất cả trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm phải được thiết kế và chế tạo phù hợp với yêu cầu của sản phẩm, dễ làm sạch, tẩy trùng và bảo dưỡng. Trong trường hợp cần thiết phải bền, dễ di chuyển, tháo lắp để bảo dưỡng, làm sạch, tẩy trùng, giám sát các mối nguy về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, phải tốt, bền vững, dễ lau chùi, dễ bảo dưỡng và tẩy trùng. Chúng phải được làm bằng các vật liệu nhẵn, không thấm nước, trơ đối với thực phẩm, trơ đối với các chất tẩy rửa, tẩy trùng trong những điều kiện bình thường.

- Thiết bị, dụng cụ chứa đựng, tham gia chế biến phải được làm bằng vật liệu không gây độc hại cho việc sử dụng đã định.

2.2.2. Biện pháp thực hiện

- Dụng cụ, thau, rổ thiết kế dễ kiểm tra, vệ sinh và khử trùng toàn bộ.

- Dụng cụ chế biến như: dao, thớt, rổ, thau... sử dụng trong chế biến chín và sống phải riêng biệt, nơi cất giữ phải khác nhau tránh nhầm lẫn.

- Trước khi bắt đầu sản xuất và khi kết thúc sản xuất, tất cả các dụng cụ chế biến, máy móc thiết bị và dụng cụ chứa đựng phải được làm vệ sinh, khử trùng sạch sẽ.

- Dụng cụ đã vệ sinh và khử trùng được xếp tách biệt với các dụng cụ chưa vệ sinh.

- Trong suốt quá trình làm vệ sinh và khử trùng dụng cụ sản xuất, không được phép để dụng cụ tiếp xúc với nền.

- Tường và vách ngăn phải có bề mặt nhẵn, thích hợp cho thao tác. Sàn nhà phải được xây dựng sao cho dễ thoát nước, dễ làm vệ sinh. Trần và các vật cố định phía trên trần phải được thiết kế, xây dựng để làm sao có thể giảm tối đa sự bám bụi và nước ngưng, cũng như khả năng rơi bám của chúng.

- Cửa sổ phải dễ lau chùi, được thiết kế sao cho có thể hạn chế bám bụi tới mức thấp nhất, ở những nơi cần thiết, phải lắp các hệ thống chống côn trùng mà có khả năng tháo lắp làm sạch được, ở nơi cần thiết cần phải cố định các cửa sổ.

- Cửa ra vào phải có bề mặt nhẵn, không thấm nước, dễ lau chùi và khi cần phải dễ tẩy rửa.

2.2.3. Giám sát và hành động khắc phục

a. Giám sát

- Phải thường xuyên kiểm tra tình trạng vệ sinh nền, trần, vách, các bề mặt dụng cụ, thiết bị ngay sau khi làm vệ sinh và trong quá trình sản xuất.

- Giám sát việc làm vệ sinh tất cả các trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với sản phẩm trong suốt quá trình sản xuất.

- Kiểm soát tất cả các trang thiết bị, dụng cụ phải sử dụng đúng mục đích, yêu cầu cho việc sản xuất.

b. Hành động khắc phục

- Trong trường hợp phát hiện dụng cụ sản xuất không đạt vệ sinh theo yêu cầu thì ngăn không cho tiến hành sản xuất và cho vệ sinh lại dụng cụ.

- Nền, sàn, vách tường phải vệ sinh lại nếu còn vết bẩn trước khi sản xuất.

- Nồng độ chlorine khử trùng không đạt thì bổ sung cho đạt và khử trùng thiết bị dụng cụ trở lại.

2.3. Ngăn ngừa sự nhiễm chéo

2.3.1. Yêu cầu

- Tránh nhiễm chéo từ các vật thể mất vệ sinh sang thực phẩm như: vật liệu bao gói, các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, từ nguyên liệu sang thành phẩm và từ động vật gây hại sang thực phẩm.

- Các nguyên liệu chưa chế biến phải để xa khu vực thành phẩm, dụng cụ sơ chế phải sử dụng khác các dụng cụ chứa đựng, chế biến thành phẩm.

2.3.2. Biện pháp thực hiện

- Xưởng sản xuất được thiết kế tách biệt giữa các khu vực nhập liệu, sơ chế, chế biến, chia phần và đảm bảo qui trình một chiều.

- Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm đều làm bằng inox, nhựa đảm bảo không gây độc hại cho thực phẩm và dễ dàng làm vệ sinh.

- Các dụng cụ, thiết bị sử dụng cho việc chế biến, chứa đựng nguyên liệu sống được sử dụng riêng với dụng cụ, thiết bị chế biến chín.

- Xung quanh khu vực sản xuất sạch sẽ, thoáng mát không có côn trùng, động vật gây hại.

a. Nhiễm chéo trong thiết kế

- Nền, tường, cống rãnh thoát nước luôn duy trì bề mặt nhẵn láng, dễ làm vệ sinh.
- Dây chuyền sản xuất được thiết lập theo một đường thẳng, các công đoạn không được chồng chéo nhau, đảm bảo qui trình một chiều.
- Trần phải thường xuyên bảo trì, sửa chữa, lau chùi tránh để sự ngưng tụ hơi nước, bụi bặm và các vi sinh vật.
- Màn nhựa sử dụng ngăn cách giữa các khu vực chế biến phải được vệ sinh thường xuyên, không để nhiễm bẩn
- Tất cả cửa thông với bên ngoài phải được đóng kín và mắc một rèm nhựa tránh không khí và côn trùng bên ngoài xâm nhập vào phân xưởng.
- Công nhân lao động chỉ được vào phân xưởng đúng nơi qui định, bảo đảm mang đầy đủ BHLĐ sạch sẽ, không nhiễm bẩn trước khi tham gia sản xuất thực phẩm.

b. Nhiễm chéo trong sản xuất

- Dụng cụ sản xuất được phân biệt rõ ràng: dụng cụ để thực phẩm sống khác với dụng cụ để thực phẩm chín, dụng cụ chứa đựng mỗi khu vực sản xuất phải khác nhau.
- Dụng cụ chứa đựng và vận chuyển phụ phẩm phải được phân biệt rõ ràng và làm vệ sinh sạch sẽ.
- Trong quá trình sản xuất không được để dụng cụ chế biến tiếp xúc với chất thải, sàn nhà và các chất bẩn khác; nếu đã bị nhiễm bẩn thì phải tiến hành vệ sinh và khử trùng như khi bắt đầu sản xuất.
- Công nhân ở khu vực này không được đi lại ở khu vực khác.
- Không được hút thuốc, khạc nhổ, ăn uống trong khu vực sản xuất.

2.3.3 Giám sát và hành động khắc phục

a. Giám sát

✓ **Nhiễm chéo vi sinh:**

- Những tác nhân gây bệnh có thể được chuyển từ thực phẩm này sang thực phẩm khác bằng nhiều cách: qua tiếp xúc trực tiếp hay qua những người xử lý thực phẩm, qua bề mặt tiếp xúc hay do không khí. Do đó những thực phẩm tươi sống chưa chế biến phải luôn để riêng biệt với những thực phẩm ăn ngay.
- Phải hạn chế hoặc kiểm soát việc đi vào khu vực chế biến. Nơi các mối nguy đặc biệt cao, khi vào khu chế biến đó, phải thay quần áo, BHLĐ sạch sẽ.
- Các nhân viên cần phải yêu cầu mặc quần áo, BHLĐ sạch sẽ, kể cả giày dép riêng và phải rửa tay trước khi vào.
- Các bề mặt dụng cụ, đồ dùng nhà bếp, thiết bị phải được rửa sạch kỹ lưỡng, nếu cần thiết phải tẩy trùng sau khi xử lý hay gia công thực phẩm tươi, đặc biệt là thịt.

✓ **Nhiễm bẩn vật lý và hoá học:**

- Giám sát hệ thống vệ sinh, chế biến để đề phòng nhiễm bẩn thực phẩm do các thực thể lạ như: mảnh vỡ thủy tinh, mảnh kim loại, bụi, khói độc và các hóa chất không mong muốn khác.

✓ **Kiểm soát thời gian và nhiệt độ chế biến**

- Việc kiểm soát không đầy đủ nhiệt độ chế biến cũng là một trong những nguyên nhân chung mang bệnh tiềm ẩn có ở thực phẩm hay gây ra tình trạng hư hỏng thực phẩm.

- Chế độ kiểm soát này bao gồm thời gian, nhiệt độ đun nấu, chế biến sản phẩm.

- Kiểm soát hệ thống cung cấp lửa, gas để đảm bảo là cung cấp đủ nhiệt độ làm chín thực phẩm.

b. Hành động khắc phục

- Tiến hành các biện pháp sửa chữa nếu phát hiện có hiện tượng nhiễm chéo xảy ra.

- Theo dõi quá trình chế biến, nhiệt độ xử lý thực phẩm đúng tiêu chuẩn đề ra cho thực phẩm đó, nếu không đạt yêu cầu cần chỉnh sửa, gia giảm chế độ nhiệt phù hợp.

2.4. Vệ sinh cá nhân

2.4.1. Yêu cầu

Để đảm bảo rằng những người tiếp xúc trực tiếp hay gián tiếp với thực phẩm không thể làm nhiễm bẩn thực phẩm bằng cách:

- Tất cả dụng cụ, thiết bị tham gia chế biến phải được vệ sinh, khử trùng sạch sẽ.

- Giữ vệ sinh cá nhân tốt, đảm bảo vệ sinh cá nhân trước khi vào khu vực chế biến.

- Hoạt động và thao tác vận hành đúng qui trình đã được đào tạo huấn luyện.

2.4.2. Biện pháp thực hiện

- Trang bị bồn rửa tay với đầy đủ phương tiện khử trùng và làm khô tay, có đủ số lượng phù hợp với công nhân.

- Khu vực vệ sinh công nhân được bố trí bên ngoài khu vực sản xuất và cách biệt với khu vực chế biến, chia phần...

- Phòng thay BHLĐ có bố trí tủ đựng vật dụng tư trang cho từng cá nhân, toàn bộ áo quần thường phải được xếp gọn gàng ngăn nắp trong tủ cá nhân. Tuyệt đối nghiêm cấm cất giữ thức ăn trong tủ.

- Công nhân khi vào phân xưởng sản xuất phải được trang bị đầy đủ BHLĐ khi có việc cần đi ra ngoài phải thay BHLĐ, không được chạm tay vào tóc, mũi, miệng trong khi sản xuất.

- Người trực tiếp sản xuất thực phẩm đều phải chấp hành:

+ Nếu có bệnh, vết thương cần phải được báo cáo cho ban quản lý để nghiên cứu xem có cần khám bệnh hoặc thấy cần thiết có thể loại trừ ra khỏi khâu có tiếp xúc với thực phẩm.

+ Đảm bảo tình trạng vệ sinh cá nhân khi ra vào khu vực sản xuất và vệ sinh theo đúng các bước.

- Trước khi vào phân xưởng sản xuất công nhân phải thực hiện các bước vệ sinh, khử trùng tay và nhúng ủng vào bể khử trùng...

- Xà phòng rửa tay là xà phòng nước.

- Trang bị đầy đủ khăn lau tay một lần, số lượng nhà vệ sinh phù hợp với số lượng của công nhân, nhà vệ sinh luôn luôn duy trì có phương tiện rửa tay và trang bị đủ xà phòng và khăn lau tay, mỗi phòng vệ sinh cá nhân phải đầy đủ giấy vệ sinh, sọt rác.

- Nhà vệ sinh phải luôn sạch sẽ, tránh hiện tượng bốc mùi hay dơ bẩn.

- Công nhân không được để móng tay, không mang đồ trang sức cá nhân, vật dụng khi vào sản xuất.

2.4.3. Giám sát và hành động khắc phục

a. Giám sát

- Kiểm tra việc vệ sinh cá nhân của công nhân trước khi bước vào khu vực sản xuất.

- Các nhân viên luôn luôn phải rửa tay sạch sẽ để không ảnh hưởng tới tính an toàn của thực phẩm, ví dụ:

+ Lúc bắt đầu các hoạt động xử lý hay tiếp xúc với thực phẩm.

+ Ngay sau khi đi vệ sinh.

+ Sau khi xử lý hay tiếp xúc với thực phẩm, nguyên liệu (dạng thô; tươi sống) hay bất cứ vật liệu nào khác.

- Công nhân không được đeo hay mang trên người mình những đồ dùng cá nhân như đồ trang sức, đồng hồ, kẹp hay các vật khác để tránh nhiễm bẩn vào thực phẩm.

- Tóc, móng tay công nhân tham gia sản xuất thực phẩm phải gọn gàng, sạch sẽ.

b. Hành động khắc phục

- Phải kiểm tra vệ sinh của công nhân khi phát hiện công nhân không thực hiện hoặc thực hiện không đúng các bước vệ sinh thì tuyệt đối không cho vào phân xưởng sản xuất và yêu cầu thực hiện lại các bước vệ sinh cho đạt yêu cầu mới cho vào phân xưởng sản xuất.

- Nếu công nhân tham gia sản xuất mang BHLĐ không sạch sẽ, phải yêu cầu thay BHLĐ mới hay không cho vào khu vực sản xuất, hạn chế tối đa mức nhiễm bẩn vào thực phẩm.

- Khi phát hiện có thiết bị vệ sinh và khử trùng bị hỏng thì báo ngay cho bộ phận kỹ thuật để sửa chữa ngay sau khi kết thúc sản xuất.

2.5. Bảo vệ sản phẩm không bị nhiễm bẩn

2.5.1. Yêu cầu

- Phải bảo vệ sản phẩm, khay đựng sản phẩm, các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm trong tình trạng sạch sẽ, tránh nhiễm các mối nguy vật lý, hóa học hay VSV.

- Thực phẩm cần phải được bảo vệ đầy đủ trong quá trình vận chuyển. Phương thức vận chuyển, dụng cụ chứa đựng thực phẩm phải đạt các yêu cầu vệ sinh khi chuyên chở.

2.5.2. Biện pháp thực hiện

Yêu cầu về nguyên vật liệu đầu vào

- Rau quả tươi: phải tươi, không dập nát, ngâm kỹ và rửa ít nhất 03 lần nước sạch hoặc được rửa sạch dưới vòi nước chảy để loại tạp chất, để ráo trong các rổ sạch chờ chế biến.

- Thịt: phải còn tươi và đạt tiêu chuẩn quy định, rửa sạch, để ráo trong các khay sạch chờ chế biến (tránh tình trạng xếp chồng các khay lên nhau).

- Gạo: khô sạch, không lẫn tạp chất, không mốc.

☞ Tất cả các nguyên liệu dùng chế biến phải được đặt trong khu vực sạch sẽ, khô mát, tránh nhiễm bẩn.

➤ Bao gói:

- Thức ăn mới nấu xong được chứa trong các nồi sạch, kín, giữ nóng.

- Khay chứa thức ăn khô sạch, không dính bụi, đảm bảo tình trạng vệ sinh.

➤ Phương tiện vận chuyển chứa đựng thực phẩm:

- Sạch và được phân loại rõ ràng, dễ nhận biết.

- Kho hoặc tủ bảo quản dụng cụ ăn uống không được chứa bất kỳ loại dụng cụ, vật tư hay hoá chất nào khác ngoài khay dùng để bao gói thành phẩm và được vệ sinh mỗi ngày.

- Nền, trần nhà, không để đóng bẩn, tuyệt đối không để bất kỳ sự ngưng tụ hơi nước nào xảy ra trên trần.

- Hàng ngày kiểm tra, bảo trì nhà xưởng, dụng cụ, thiết bị máy móc.

- Không để sản phẩm tiếp xúc trực tiếp với nền. Không để dụng cụ chứa đựng sản phẩm khay, muống, nĩa... tiếp xúc trực tiếp với nền.

2.5.3. Giám sát và hành động khắc phục

a. Giám sát

➤ Nguyên vật liệu đầu vào

- Kiểm tra nguyên liệu nếu phát hiện có chứa ký sinh trùng, các vi sinh vật không mong muốn, dư lượng thuốc BVTV, thuốc thú y, các chất độc hại... phải loại bỏ ngay, không đưa vào sản xuất.

➤ Bao gói:

- Khay đóng com và nắp đậy phải bảo vệ được sản phẩm khỏi bị nhiễm bẩn, ngăn chặn được hư hại, thuận tiện, không gây độc cho thực phẩm.

- Khay, muông, nĩa, nắp đậy phải được vệ sinh thật kỹ, sạch vết dầu mỡ và khô ráo trước đến tay người tiêu dùng.

➤ Phương tiện vận chuyển, chứa đựng thực phẩm:

- Phải được giữ gìn sạch sẽ luôn được bảo dưỡng ở mọi điều kiện. Vệ sinh sạch sẽ sau mỗi lần giao hàng.

- Khi cần thiết, các phương tiện vận chuyển và các loại thùng đựng cần phải được thiết kế và chế tạo sao cho:

- + Không làm nhiễm bẩn thực phẩm, bao bì thành phẩm.
- + Có thể được rửa sạch dễ dàng và khi cần.
- + Phân loại rõ ràng các loại thực phẩm khác nhau.
- + Bảo vệ hữu hiệu để chống nhiễm bẩn, kể cả bụi và khói.

+ Có thể duy trì có hiệu quả nhiệt độ, độ ẩm, khí hậu và các điều kiện khác cần thiết để bảo vệ thực phẩm chống lại vi trùng độc hại hay vi sinh không mong muốn phát triển, chống lại sự hư hại có thể làm cho thực phẩm không phù hợp với tiêu thụ.

- + Cho phép kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện cần thiết khác.

b. Hành động khắc phục

- Nếu phát hiện nguyên liệu hư hỏng, nhiễm bẩn phải loại ngay, không đưa vào sản xuất.

- Kiểm tra qui trình vệ sinh khay, nĩa, muông nếu không đạt thì yêu cầu vệ sinh lại.

- Nếu phát hiện công nhân không tuân thủ các qui phạm vệ sinh, cố ý gây ảnh hưởng nhiễm bẩn đến sản phẩm thì tiến hành nhắc nhở, lập biên bản hoặc báo với quản lý để xử lý kịp thời.

c. Thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn

- Bước 1: Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn

- Bước 2: Kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn.

- Bước 3: Kiểm tra trước khi ăn.
- Lưu mẫu thức ăn.

2.6. Sử dụng bảo quản, hóa chất, phụ gia

2.6.1. Yêu cầu

- Không được sử dụng nguyên liệu là các phẩm màu, chất ngọt tổng hợp, chất bảo quản và các chất phụ gia khác không nằm trong danh mục phụ gia thực phẩm do Bộ Y tế quy định để chế biến thực phẩm.

2.6.2. Biện pháp thực hiện

- Chỉ sử dụng những phụ gia nằm trong danh mục phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm.

- Mọi hoá chất đều được dán nhãn thích hợp để phân biệt, bảo quản hợp lý.

- Các loại hóa chất như sau:

+ Dùng trong xử lý nước, khử trùng: chlorine.

+ Dùng trong vệ sinh: xà phòng nước.

- Hóa chất, phụ gia sử dụng trong chế biến là các chất được phép sử dụng rộng rãi trong thực phẩm như: đường, muối, bột ngọt...

- Chỉ sử dụng chất tẩy rửa và khử trùng được phép theo quy định của Bộ Y Tế.

- Hóa chất, phụ gia phải được đựng trong thùng chứa kín và có dán nhãn, được bảo quản nơi khô ráo, thoáng mát.

- Chất tẩy rửa và khử trùng được bảo quản tách biệt khỏi thực phẩm và bao bì.

- Các chất diệt côn trùng, động vật gây hại chỉ sử dụng bên ngoài xưởng sản xuất.

- Hoá chất, phụ gia khi nhập kho phải có nhân viên chuyên trách kiểm tra chất lượng, hạn sử dụng, nguồn gốc.... để truy nguyên nguồn gốc của loại hoá chất, phụ gia sử dụng dễ dàng khi xảy ra ngộ độc.

2.6.3. Giám sát và hành động khắc phục

a. Giám sát

✓ Sử dụng

- Hóa chất, phụ gia thực phẩm sẽ giám sát việc đóng gói, ghi nhãn đúng nội dung quy định.

- Phụ gia thực phẩm phải đảm bảo độ tinh khiết sử dụng cho thực phẩm, sử dụng đúng liều lượng, công thức và có hướng dẫn cho từng loại thực phẩm.

✓ Bảo quản

- Ở những nơi cần thiết, phải bố trí phương tiện thích hợp để bảo quản các chất liệu và các hóa chất phi thực phẩm (như các chất tẩy rửa, dầu nhờn, nhiên liệu).

- Những loại phương tiện bảo quản, được bố trí sẽ tùy thuộc vào tính chất của thực phẩm. Ở đâu cần phải bố trí phương tiện riêng, an toàn để cất giữ các vật liệu tẩy rửa và chất nguy hiểm.

b. Hành động khắc phục

- Nếu phát hiện có sự vi phạm về việc bảo quản, sử dụng hoá chất, phụ gia không đúng theo yêu cầu thì phải báo với Ban Giám đốc để có biện pháp chấn chỉnh kịp thời không làm ảnh hưởng đến sản xuất cũng như chất lượng sản phẩm.

2.7. Sức khỏe công nhân

2.7.1. Yêu cầu

- Kiểm tra sức khỏe công nhân theo định kỳ 01 năm/ lần, chuyển công tác hoặc chấm dứt hợp đồng đối với người mang bệnh hoặc mầm bệnh đang tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, vật liệu bao gói và bề mặt tiếp xúc thực phẩm.

2.7.2. Biện pháp thực hiện

- Những người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm được kiểm tra tình trạng sức khỏe 01 năm/lần và được cấp chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe mới được tham gia chế biến.

- Người lao động phải báo cáo tình trạng sức khỏe nếu xảy ra bệnh tật hoặc vết thương có nguy cơ nhiễm trùng thực phẩm.

- Không cho người mang mầm bệnh, các bệnh truyền nhiễm hoặc có nghi ngờ bệnh vào khu vực sản xuất thực phẩm cũng như tham gia chế biến thực phẩm.

- Người lao động có vết thương, bong, lở loét, các bệnh ngoài da... không được tham gia sản xuất thực phẩm, nếu có chế biến phải được băng bó cẩn thận nhằm đảm bảo không gây nhiễm trùng thực phẩm.

2.7.3. Giám sát và hành động khắc phục:

a. Giám sát

- Giám sát và kiểm tra tình trạng sức khỏe của công nhân. Cho tạm ngưng hoặc nghỉ việc trong ngày nếu phát hiện công nhân có bệnh.

- Lưu giữ tất cả các hồ sơ khám sức khỏe công nhân theo quy định tại TT14/2013/TT-BYT ngày 06/5/2013 của BYT về hướng dẫn khám sức khỏe.

b. Hành động khắc phục

- Nếu phát hiện người nào bị mắc bệnh có khả năng gây nhiễm cho sản phẩm thì loại ra khỏi qui trình sản xuất, đến khi nào có kết quả xác nhận của y tế hoặc khỏe hẳn không còn khả năng lây nhiễm nữa mới vào làm trở lại.

2.8. Kiểm soát động vật gây hại

2.8.1. Yêu cầu

- Không có côn trùng hay động vật gây hại trong xưởng sản xuất. Thức ăn đã nấu chín phải được che đậy để chống ruồi, bụi và các loại côn trùng gây nhiễm bẩn và tuyệt đối không dùng vải để che đậy, phủ trực tiếp lên thức ăn.

2.8.2. Biện pháp thực hiện

- Khu vực bảo quản, chế biến luôn sạch sẽ, khô ráo, tránh gây ứ đọng nước, rác thải. Tạo thuận lợi cho việc kiểm soát thường xuyên, có hiệu quả các mối nguy cho thực phẩm, sinh vật gây hại và các tác nhân khác có thể gây nhiễm bẩn thực phẩm.

- Vách, trần, tường phải được thiết kế phù hợp và không có lỗ hổng để côn trùng, động vật gây hại tấn công làm ảnh hưởng đến sản phẩm.

- Xung quanh phân xưởng phải có hệ thống bẫy, lưới che chắn để ngăn chặn sự xâm nhập của côn trùng gây hại.

- Tiến hành các biện pháp hữu hiệu để ngăn ngừa côn trùng, loài gặm nhấm và các động vật gây hại vào phân xưởng sản xuất:

+ Cửa thông ra ngoài phân xưởng luôn được đóng kín và mắc một rèm nhựa để ngăn chặn ruồi và côn trùng vào phân xưởng.

+ Xung quanh phân xưởng được xịt ruồi hàng ngày.

+ Loại bỏ các khu vực ẩn nấp của côn trùng, động vật gây hại hay các động vật khác bên trong cũng như bên ngoài phân xưởng sản xuất, nhằm ngăn chặn sự xâm nhập của chúng vào phân xưởng sản xuất.

+ Che kín các khe hở thông ra bên ngoài để ngăn chặn sự xâm nhập của côn trùng, động vật vào phân xưởng.

2.8.3. Giám sát và hành động khắc phục

a. Giám sát

- Tẩy trùng, tẩy uế theo quy định, kế hoạch, khi cần thiết tránh ô nhiễm đến thực phẩm. Dọn dẹp vệ sinh sạch sẽ, không gây ứ đọng nước, rác thải tạo điều kiện cho vi sinh vật, ruồi và các sinh vật có hại khác xâm nhập, lưu trú, và phát triển gây ô nhiễm.

- Tất cả các hồ sơ biểu mẫu ghi chép về việc kiểm soát động vật gây hại phải được lưu giữ

- Kế hoạch đặt bẫy, tiêu diệt côn trùng.

b. Hành động khắc phục

- Trong quá trình vệ sinh nếu phát hiện lỗ hổng, mí ghép trên nền, trần nơi sản xuất phải tiến hành thay mới hoặc sửa chữa kịp thời để tránh sự xâm nhập của các loại sâu bọ, côn trùng gây hại.

2.9. Kiểm soát chất thải

2.9.1. Yêu cầu

- Có thiết kế bố trí hệ thống thoát nước và nơi để chất thải hợp lý, chất thải phải đưa khỏi khu vực sản xuất liên tục không để ứ đọng ảnh hưởng đến môi trường trong phân xưởng. Chúng phải được thiết kế và xây dựng sao cho tránh được mối nguy nhiễm bẩn cho thực phẩm hay gây nhiễm nguồn cung cấp nước sạch để sản xuất.
- Tất cả chất thải rắn trong quá trình sản xuất được cho vào thùng chứa rác, công nhân vận chuyển về khu vực tập trung rác và được đưa khỏi nhà máy.
- Hệ thống xử lý nước thải, cống rãnh phải đảm bảo thoát nước, chất thải dễ dàng không gây ứ đọng, tắc đường ống làm cản trở quá trình vệ sinh.

2.9.2. Biện pháp thực hiện

- Chất thải được thu gom và đưa ra khỏi khu vực sản xuất thường xuyên.
- Dụng cụ chứa đựng chất thải phải kín không có lỗ thoát nước, được làm bằng vật liệu không thấm nước phù hợp, không bị ăn mòn, dễ làm vệ sinh.
- Các cống, rãnh thoát nước phải có lưới chắn để chặn lại các chất thải rắn, không cho thoát ra hệ thống xử lý nước thải.
- Nước thải phải được dẫn vào đúng hệ thống xử lý nước thải.
- Cống rãnh thoát nước luôn được bảo dưỡng và thường xuyên cọ rửa, tránh tắc nghẽn.

2.9.3. Giám sát và hành động khắc phục

a. Giám sát

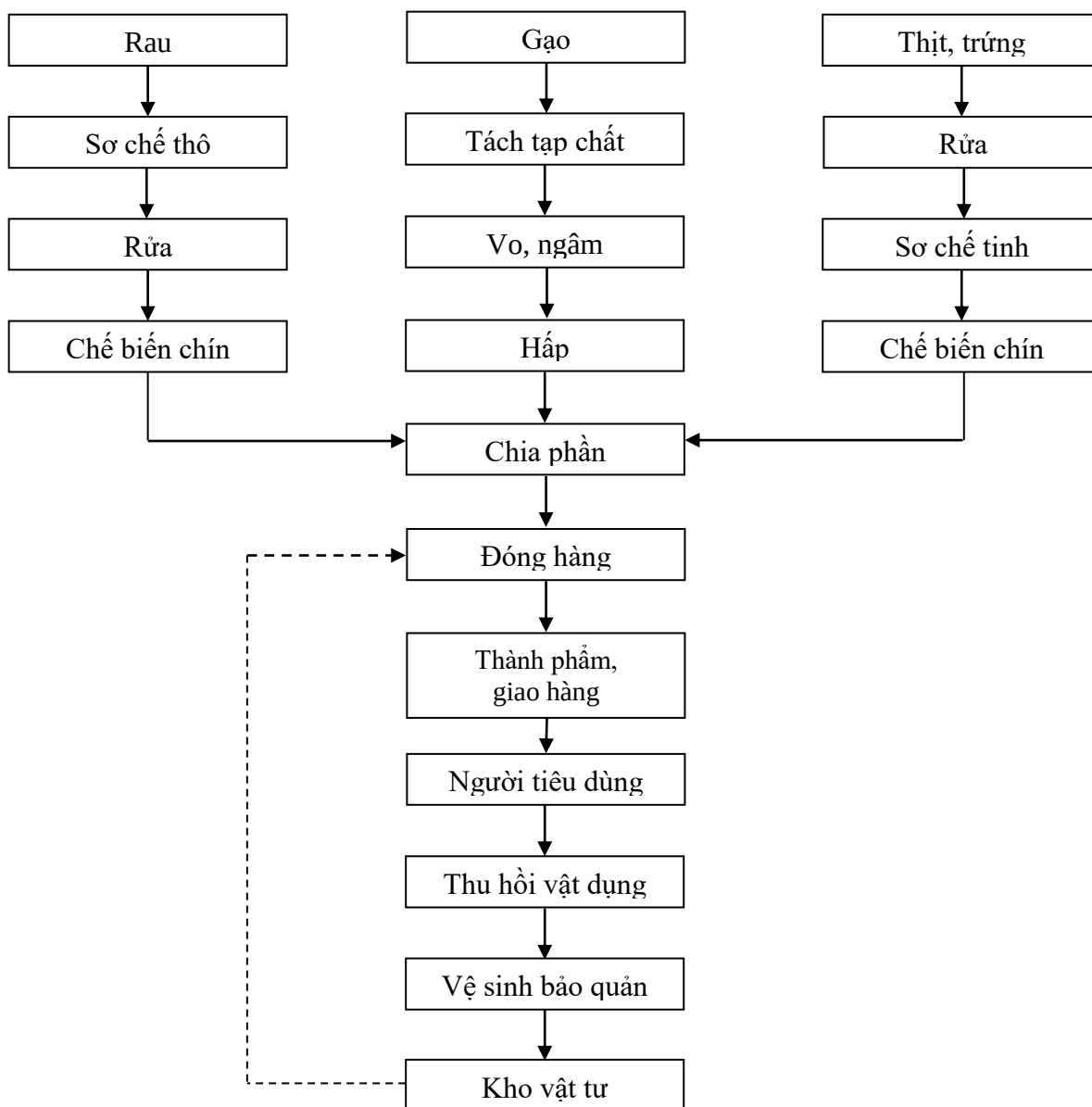
- Tổ thu gom phế liệu, tổ vệ sinh thường xuyên theo dõi nơi sản xuất để loại bỏ chất thải kịp thời.
- Giám sát việc thực hiện vệ sinh, hệ thống cống rãnh thoát nước thải.
- Kết quả giám sát được ghi và báo cáo giám sát vệ sinh định kỳ.

b. Hành động khắc phục

- Nếu thấy nước thải thoát không kịp và không hết, phải kiểm tra lại việc thu gom rác và làm vệ sinh.
- Phải kiểm tra lại hệ thống xử lý nước thải và báo ngay cho ban điều hành sản xuất để có biện pháp xử lý kịp thời, không để ảnh hưởng đến môi trường bên trong khu vực sản xuất.

III. QUI TRÌNH CHẾ BIẾN TRONG BẾP ĂN TẬP THỂ VÀ CƠ SỞ CUNG CẤP SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP

3.1. Sơ đồ qui trình



Hình 2: Sơ đồ qui trình sản xuất suất ăn công nghiệp

3.2. Thuyết minh quy trình

Bảng 3: Thuyết minh qui trình sản xuất suất ăn công nghiệp

BẢNG MÔ TẢ QUI TRÌNH CHẾ BIẾN		
Công Đoạn	Thông số kỹ thuật	Thuyết minh
Tiếp nhận nguyên liệu	- Thời gian tiếp nhận nguyên liệu không quá 20 phút - Nhiệt độ vận	Nguyên liệu rau được vận chuyển từ nơi cung cấp đến nhà bếp bằng xe tải, sau đó sẽ được kiểm tra sơ bộ nhằm phát hiện hư hỏng, loại bỏ những lô không đạt tiêu chuẩn rồi tiến hành nhập kho hoặc đưa vào sản xuất.

	chuyển rau quả nguyên liệu từ 12 – 18°C	
Sơ chế thô	Sử dụng dao nhọn hay dao chuyên dụng cắt bỏ phần không ăn được, các phần bị dập nát, hư hỏng, vàng úa.	Mục đích của công đoạn này là loại bỏ các phần không đạt yêu cầu như bị dập, hư hỏng, côn trùng... loại bỏ những phần phụ như rễ, các phần sơ già, để không làm ảnh hưởng đến chất lượng của sản phẩm, ngoài ra tạo điều kiện thuận lợi cho công đoạn chế biến tiếp theo.
Rửa	Sử dụng nước là nước đủ tiêu chuẩn chế biến, rửa 3 lần, ngâm kỹ ít nhất 15 phút trước khi chế biến	Giai đoạn này nhằm làm sạch nguyên liệu trước khi chế biến thành phẩm. Rau sẽ rửa trong nước sạch 3 lần hoặc rửa dưới vòi nước chảy liên tục, quá trình này sẽ loại bỏ các tạp chất như đất, cát, cặn bã... ngoài ra còn loại bỏ một số vi sinh vật bám trên bề mặt nguyên liệu.
Chế biến chín	- Đối với rau nấu canh, nhiệt độ nấu khoảng 100°C thời gian từ khi nước sôi cho tới lúc chín khoảng 5 – 10 phút. - Đối với món xào, nhiệt độ chế biến thông thường, thời gian khoảng 5 – 10 phút.	Sau khi nguyên liệu đã rửa sạch thì được làm chín với mục đích là tiêu diệt vi sinh vật, tạo ra giá trị cảm quan tốt cho sản phẩm như mùi vị, màu sắc, độ mặn, ngọt... - Món canh: nước cho vào đúng theo định lượng sau đó được cho vào nồi đun sôi, tất cả nguyên liệu (rau, thịt xay nhuyễn, tôm...) cũng như gia vị được định lượng sẵn cho quá trình chế biến, khi nước sôi khoảng 5' cho thịt xay nhuyễn, tôm... vào đun tiếp đến nước sôi trở lại, vớt bọt, tiếp theo rau được cho vào nồi nước thịt cùng các gia vị đường, bột ngọt, muối, tiêu theo đúng định lượng sau đó tiếp tục đun đến sôi trở lại và đợi khoảng 3' là thành phẩm, tùy theo từng nơi chế biến mà công thức định lượng cũng như khẩu vị sẽ khác nhau nên hàm lượng nguyên liệu, gia vị thêm vào quá trình chế biến có thể khác nhau. - Món xào: rau, gia vị được cân đúng định lượng phục vụ quá trình chế biến, xoong được đun nóng, cho dầu vào tráng lớp mỏng trên khắp bề mặt xoong sau đó cho tỏi vào phi hơi vàng là được, tiếp theo rau được cho vào xoong xào sơ bộ, lúc này gia vị (muối, đường, bột ngọt) được thêm vào xoong để tăng mùi vị cũng như tạo khẩu vị riêng cho sản phẩm, sau đó rau được xào tiếp trên bếp khoảng 5' đến chín thì cho hành lá cắt nhỏ hoặc tiêu xay nhuyễn vào là thành phẩm. *Chú ý: tất cả dụng cụ phải được vệ sinh cũng như sát trùng trước khi tham gia vào quá trình chế biến sản phẩm.
Gạo		- Nguyên liệu gạo sau khi được định lượng sẵn sẽ được công nhân chuyển từ kho đến khu vực chế biến bằng xe đẩy.

		- Thời gian vận chuyển nhanh gọn.
Tách tạp chất	Gạo phải được làm sạch không lẫn tạp chất như đá, bông cỏ, thóc..	Mục đích của công đoạn này là tách tất cả tạp chất như đất, đá, thóc... bằng phương pháp thủ công truyền thống nhằm hạn chế các mối nguy vật lý có thể xảy ra cũng như tăng giá trị cảm quan của sản phẩm sau khi đã nấu chín.
Vo, ngâm	Sử dụng nước là nước đủ tiêu chuẩn chế biến, vo 3 lần. Sau khi vo, gạo được ngâm nước sạch với thời gian 2 giờ	Gạo sau khi đã được loại bỏ tạp chất, được cho vào khay hấp tiến hành vo. Công đoạn này không được vo quá mạnh cũng như quá lâu tránh làm mất chất dinh dưỡng, khoáng chất, vitamin của gạo. Vo gạo là nhằm loại đi chất bẩn bám trên bề mặt gạo, cũng như góp phần loại bỏ 1 phần vi sinh vật đặc biệt là mốc. Sau khi vo xong, gạo sẽ được ngâm trong thời gian 2h thì loại bỏ nước ngâm, mục đích quá trình ngâm là để gạo hút nước trương nở thuận lợi cho quá trình hấp.
Hấp	Nhiệt độ hấp 100°C, thời gian 30 phút, khối lượng gạo 5 kg/khay	- Đây là công đoạn quan trọng ảnh hưởng đến chất lượng của cơm thành phẩm do đó giai đoạn này cần chú ý không được hấp quá lâu có thể làm cơm mất càng nhiều chất dinh dưỡng, nhão, nếu hấp quá nhanh có thể làm cơm chín không hoàn toàn. Trong quá trình hấp khoảng 25' cần xới cơm một lần để tạo cho cơm có độ xốp, không vón cục đồng thời đảo trộn đều khối gạo hấp. Mục đích công đoạn này là giúp hạt gạo tiếp tục hút nước và hoàn thiện quá trình chín. Hấp là quá trình sinh hóa phức tạp chuyển hóa hạt gạo từ giai đoạn sống sang cơm thành phẩm, hấp có thể tiêu diệt một số mầm mống côn trùng, vi sinh vật, nấm mốc...
Thịt		Thịt được kiểm tra cảm quan nhằm rà soát mọi rủi ro có thể phát sinh trong quá trình giết mổ cũng như dụng cụ chứa đựng, vận chuyển kém vệ sinh trước khi đưa vào chế biến.
Rửa	Nhiệt độ nước rửa 25 – 27°C.	- Thịt: được phân loại sơ bộ theo từng mục đích chế biến cho từng loại sản phẩm khác nhau có thể dùng để kho hay nấu canh, sau đó được công nhân rửa sạch để loại bỏ máu bám trên bề mặt thịt khi giết mổ, đất, cát, vi sinh vật trong không khí bám vào khi quá trình chứa đựng, vận chuyển.
Sơ chế tinh	- Thịt được xay nhuyễn hay cắt nhỏ, phục vụ theo từng mục đích chế biến.	- Thịt sau khi rửa sạch được công nhân sử dụng dao chuyên dụng cắt nhỏ nếu kho và xay nhuyễn nếu nấu canh đây là công đoạn phục vụ cho quá trình chế biến chín.
Chế biến chín	- Thịt kho ở nhiệt độ 100°C, thời gian 30 phút.	- Thịt cắt nhỏ được cho vào nồi, tẩm gia vị (khoảng 2/3 khối lượng gia vị đã định lượng) sau đó cho lên bếp đảo trộn đều trong 5' sử dụng lửa nhỏ. Mục đích của quá trình này là làm cho miếng thịt được săn chắc và thấm đều gia vị nhờ quá trình thẩm thấu xảy ra giữa thịt và các gia vị được

		tắm. - Tiếp theo, nồi thịt được thêm nước vào đun sôi, trong thời gian sôi nên mở nắp nồi vớt bọt, tạo độ trong cho nước kho, quá trình này có thể chiếm từ 10 – 15' thì tiến hành thêm một số gia vị còn lại, tạo nên hương vị đặc trưng cho sản phẩm, sau đó đun sôi tiếp khoảng 15' thì thành phẩm. Không nên kho quá lâu vì có thể làm thịt mềm nhũn kém cảm quản cũng như giảm chất lượng dinh dưỡng của thịt.
Chia phần		- Com, canh, món xào và món mặn được cho vào khay theo đúng định lượng.
Đóng hàng, thành phẩm, giao hàng, người tiêu dùng	- Càng nhanh càng tốt Thời gian không quá 2 tiếng kể từ khi nấu chín.	- Sau khi các món ăn đã được cho vào khay, công nhân tiến hành đậy nắp khay thật nhanh nhằm giữ cho sản phẩm còn nóng khi đến tay người tiêu dùng. Sau đó khay được chuyển vào một giỏ nhựa để thuận tiện cho quá trình vận chuyển và chuyển chở đến tay khách hàng.
Thu hồi vật dụng, vệ sinh bảo quản, kho vật tư	- Sau khi sử dụng thực phẩm đội phục vụ, bộ phận giao hàng sẽ thu gom khay nhựa, muống nĩa... vệ sinh lại, bảo quản vào kho, sử dụng cho các lần chế biến tiếp.	- Tất cả khay nhựa, muống, nĩa sẽ được thu hồi sau quá trình giao nhận và tiêu dùng. Chúng sẽ được vệ sinh sạch sẽ để sử dụng cho những lần sau. - Quá trình vệ sinh được thực hiện như sau: Khay, muống nĩa bẩn → ngâm nước → cho qua nước nóng → lau bằng xà phòng hay nước rửa chén chuyên dụng → rửa lại bằng nước sạch 2 lần → khay sạch - Sau quá trình vệ sinh, khay được chất xếp lên giá, kệ để được hong khô, trước khi cho vào kho vật tư hoặc tủ kín sử dụng cho những lần tiếp theo.

3.3. Nguyên liệu

3.3.1. Qui trình

- Rau được mua từ các chợ đầu mối, siêu thị hoặc từ các công ty, nguyên liệu này đạt tiêu chuẩn rau an toàn, sạch được vận chuyển từ nơi cung cấp đến nhà máy bằng xe tải.

- Thịt được mua từ các chợ đầu mối, siêu thị hoặc từ các công ty được vận chuyển bằng xe tải ở nhiệt độ 0 – 4°C càng nhanh càng tốt.

3.3.2. Giải thích

- Tiếp nhận nguyên liệu để xác định chất lượng, số lượng cũng như tiêu chuẩn sản phẩm đầu vào nhằm kiểm soát mọi mối nguy có thể xảy ra khi sau này. Bên cạnh đó

công việc này có thể là tiền đề để định lượng sản xuất, xác định hiệu quả kinh tế, tạo sản phẩm chất lượng cao.

3.3.3. Kiểm tra-giám sát

- Thời gian tiếp nhận nguyên liệu phải nhanh chóng và gọn gàng, tránh làm rớt nguyên liệu xuống nền sản xuất.

- Nếu rau bị dập hoặc hư hỏng phải loại bỏ không được đem vào quá trình chế biến.

- Nguyên liệu gạo bị vàng, mốc phải loại bỏ.

- Thịt, nếu phát hiện tình trạng hư hỏng hay bất ổn về chất lượng phải loại bỏ hoặc kiểm soát lại chất lượng trước khi cho chế biến.

- Đối với rau quả: phải được lấy mẫu để kiểm tra chất lượng cảm quan.

- Đối với thịt: kiểm tra cảm quan sơ bộ về màu sắc, độ đàn hồi nếu đạt yêu cầu sẽ đưa tiếp vào chế biến.

- Công nhân phụ trách công đoạn tiếp nhận nguyên liệu phải tiến hành kiểm soát nếu phát hiện lô hàng không đạt yêu cầu về chất lượng, phẩm chất thì loại bỏ và báo cáo kịp thời cho Giám đốc hoặc quản lý để kịp thời xử lý.

3.3.4. Hành động khắc phục

- Kiểm soát nguồn cung cấp. Yêu cầu nhà cung cấp cung ứng theo đúng các tiêu chuẩn chất lượng, qui cách – phẩm chất, quá trình bảo quản sau khi thu hái và vận chuyển.

- Nếu trường hợp nguyên liệu rơi xuống nền sản xuất phải được rửa lại bằng nước sạch.

3.3.5. Hồ sơ lưu

Hồ sơ bao gồm:

- + Hợp đồng mua nguyên liệu, hóa đơn chứng từ, giấy kiểm dịch thú y...

- + Sổ theo dõi nguồn gốc nguyên liệu

3.4. Sơ chế thô – rửa

3.4.1. Qui trình

- Cho rau vào rổ, dùng dao loại bỏ rễ, cắt bỏ những phần dập nát, hư hỏng không sử dụng sau đó cho vào nước sạch ở nhiệt độ thường và tiến hành rửa, trong quá trình rửa thao tác phải nhẹ nhàng nhanh gọn tránh làm cán dập, rửa ít nhất 3 lần mới định dạng nguyên liệu theo yêu cầu chế biến.

3.4.2. Giải thích

- Mục đích của công đoạn này là loại bỏ phần không đạt yêu cầu, các phần không sử dụng được cho chế biến, làm sạch nguyên liệu, tách bỏ các tạp chất bám dính như: đất, cát, côn trùng, các vi sinh vật bám trên bề mặt nguyên liệu... tạo sản phẩm cuối có chất lượng tốt.

- Tạo điều kiện thuận lợi cho công đoạn chế biến tiếp theo.

3.4.3. Các quy định cần tuân thủ

- Chỉ sử dụng nước sạch để rửa.
- Dụng cụ sử dụng ở công đoạn này phải được làm sạch.
- Công nhân phải làm vệ sinh sạch sẽ và đầy đủ bảo hộ lao động trước khi tiếp xúc với nguyên vật liệu.

3.4.4. Hành động kiểm tra-giám sát

- Lấy mẫu kiểm tra cảm quan bất kỳ.
- Theo dõi công nhân trong suốt quá trình sơ chế và số lần thao tác rửa nguyên liệu.
- Kiểm tra nguyên liệu sau khi rửa.
- Nguyên liệu rơi rớt xuống nền phải được rửa lại ít nhất 3 lần bằng nước sạch.
- Công nhân không được để móng tay dài, đeo nữ trang trong quá trình chế biến và có đủ bảo hộ lao động.

3.4.5. Hành động khắc phục

- Giám sát công đoạn này kiểm tra thao tác của công nhân, nếu không đạt yêu cầu phải chấn chỉnh ngay, báo cho Giám đốc hoặc quản lý để có biện pháp xử lý những công nhân vi phạm, đồng thời cô lập sản phẩm cho xử lý lại.

3.5. Chế biến chín

3.5.1 Quy trình

- Khi đã có những nguyên liệu được định lượng sẵn cần cho chế biến, công nhân sẽ tiến hành chế biến, thêm những gia vị như: đường, muối, bột ngọt, tiêu cho hợp khẩu vị người tiêu dùng, đây là những gia vị được sử dụng không hạn chế nên tùy theo khẩu vị của từng nơi mà cách chế biến sẽ khác nhau.

- Nấu canh: đun nước sôi → thịt xay nhuyễn → cải ngọt → gia vị → thành phẩm
- Rau xào: đun nóng xoong → tráng lớp dầu mỏng → tỏi vào phi vàng → rau → gia vị → thành phẩm

3.5.2. Giải thích

- Quá trình chế biến là công đoạn phức tạp nhằm tạo ra sản phẩm hoàn chỉnh về mặt hình thức và có thể ăn được. Bên cạnh đó, nhiệt độ sử dụng cho chế biến lại giúp tiêu diệt một số vi sinh vật gây hại, tạo cho sản phẩm có độ an toàn cao.

- Tất cả các thao tác và gia vị được thêm vào trong quá trình chế biến đều có cùng mục đích là tạo cho sản phẩm có giá trị cảm quan tốt, tăng hàm lượng dinh dưỡng và hợp khẩu vị tiêu dùng.

3.5.3. Các quy định cần tuân thủ

- Không được nấu quá lâu vì có thể làm rau bị mềm nhũn, giảm giá trị cảm quan cũng như hàm lượng dinh dưỡng bị mất đi.
- Công nhân phải làm vệ sinh sạch sẽ và đầy đủ bảo hộ lao động trước khi tiếp xúc với thực phẩm.
- Thao tác nhẹ nhàng, nhanh gọn tránh xảy ra tai nạn trong quá trình chế biến.
- Không được ăn uống trong quá trình chế biến, đảm bảo nguyên tắc một chiều.
- Nơi chế biến phải cao hơn mặt đất ít nhất 60cm.
- Công nhân chế biến thức ăn phải là người có sức khỏe tốt.

3.5.4. Hành động kiểm tra - giám sát

- Kiểm tra quá trình chế biến của công nhân.
- Công nhân phải được đào tạo kỹ về cách chế biến cũng như an toàn vệ sinh thực phẩm.
- Định kỳ kiểm tra chất lượng sản phẩm sau nấu chín, lấy mẫu đánh giá cảm quan.

3.5.5. Hành động khắc phục

- Giám sát công đoạn này kiểm tra thao tác của công nhân, nếu không đạt yêu cầu phải chấn chỉnh ngay đồng thời báo cho quản lý có biện pháp xử lý những công nhân vi phạm, đồng thời cô lập sản phẩm cho xử lý lại.
- Khi sản phẩm chế biến không đạt yêu cầu cần phải chế biến lại nếu mức độ nghiêm trọng thì phải chuyển sang làm phụ phẩm sử dụng cho mục đích khác.

3.6. Tách tạp chất, vo, ngâm

3.6.1. Qui trình

- Công nhân sẽ tiến hành tách tạp chất có trong gạo bằng phương pháp thủ công để loại bỏ đất, cát, sạn, bông cỏ, thóc...
- Gạo sau khi được làm sạch tiếp tục cho vào khay nấu đem vo sạch ở nhiệt độ thường, quá trình vo được thực hiện bằng tay, mỗi khay 5kg gạo nguyên liệu. Sau công đoạn vo, gạo sẽ được đem ngâm trong nước sạch với thời gian khoảng 2h. Trong quá trình ngâm phải bảo đảm gạo được ngập hết trong nước.

3.6.2. Giải thích

- Mục đích của công đoạn tách tạp chất là làm sạch cũng như hạn chế mối nguy như: đá, sạn, bông cỏ, thóc... làm tăng giá trị cảm quan, dinh dưỡng của sản phẩm sau khi đã nấu chín.
- Mục đích của công đoạn vo là loại bỏ chất bẩn bám trên bề mặt gạo.
- Ngâm là làm cho gạo hút nước để trương nở thuận lợi cho quá trình hấp tiếp theo.

3.6.3. Các quy định cần tuân thủ

- Dụng cụ sử dụng phải được rửa sạch trước khi chế biến.
- Công đoạn này không được vo quá mạnh tay tránh làm mất hoàn toàn chất dinh dưỡng cũng như khoáng chất, vitamin của gạo.
- Gạo phải được ngâm đúng giờ, không nên để quá lâu trong nước, đảm bảo tất cả gạo đều ngập trong nước.

3.6.4. Hành động kiểm tra-giám sát

- Kiểm tra quá trình thực hiện của công nhân, kiểm tra độ đục của nước vo gạo để đánh giá quá trình vo có đạt yêu cầu hay không.
- Giám sát quá trình ngâm, thời gian ngâm gạo để đảm bảo chất lượng cho gạo sau khi nấu chín thành cơm không bị quá khô, chua.
- Khi ngâm phải để khay gạo trong nồi hấp tránh hiện tượng bụi, vi sinh vật cũng như các mối nguy có thể rơi bám lên bề mặt gạo làm giảm chất lượng của sản phẩm.
- Theo dõi mức độ trương nở của gạo.

3.6.5. Hành động khắc phục

- Khi ngâm gạo nếu quá lâu hay quá nhanh sản phẩm chế biến không đạt yêu cầu cần phải chế biến lại, nếu mức độ nghiêm trọng thì phải chuyển sang làm phụ phẩm sử dụng cho mục đích khác.

3.6.7. Hồ sơ lưu

- Biểu mẫu giám sát thực hiện trong các quá trình này như: thời gian vo, thời gian ngâm.
- Biểu mẫu đánh giá chất lượng của quá trình vo, ngâm

3.7. Hấp

3.7.1. Quy trình

- Sau khi gạo được ngâm xong sẽ tiến hành hấp trong tủ hấp hơi nhiệt. Quy trình hấp được thực hiện như sau:

+ Gạo ngâm xong → loại bỏ nước → cho khay chứa gạo vào tủ hấp đã chứa nước ở đáy → đóng kín tủ → vận hành tủ đúng nhiệt độ và thời gian → xới cơm → thành phẩm

*** Chú ý:** thời gian hấp cơm khoảng 30 phút, hấp bằng hơi nước bão hòa ở nhiệt độ khoảng 100°C.

3.7.2. Giải thích

- Mục đích công đoạn này là làm chín gạo, giúp cho quá trình chuyển hóa tốt trong cơ thể ngoài ra công đoạn này còn tiêu diệt vi sinh vật, làm thủy phân một phần tinh bột tạo cho cơm mềm, có vị ngọt.

3.7.3. Các quy định cần tuân thủ

- Phải tuân thủ đúng thời gian và nhiệt độ hấp qui định.
- Dụng cụ sử dụng cần được làm sạch và khô ráo.
- Tủ hấp phải được vệ sinh sạch sẽ và khử trùng sau mỗi lần hấp.
- Công nhân phải đảm bảo vệ sinh cá nhân cũng như trang bị đầy đủ BHLĐ.

3.7.4. Hành động kiểm tra-giám sát

- Giám sát công nhân chặt chẽ quá trình thực hiện công đoạn này.
- Kiểm tra thiết bị hấp có đạt yêu cầu hay không.
- Giám sát hàm lượng nước trong tủ hấp phải được cung cấp đầy đủ và đảm bảo sử dụng đủ cho mẻ hấp.
- Công nhân phải được đào tạo kỹ về cách chế biến cũng như ATVSTP.
- Theo dõi nhiệt độ, thời gian hấp và tiến hành xới cơm theo đúng qui định.
- Đánh giá chất lượng sản phẩm sau khi hấp

3.7.5. Hành động khắc phục

- Trong quá trình hấp nếu cơm khô hoặc sống, không đạt yêu cầu thì phải báo ngay cho cán bộ quản lý để có biện pháp khắc phục. Ở mức độ nghiêm trọng không thể phục hồi có thể chuyển sang mục đích sử dụng khác.
- Nếu thiết bị phục vụ cho quá trình hấp có sự cố thì phải báo ngay cho bộ phận quản lý để kịp thời khắc phục.

3.7.6. Hồ sơ lưu

- Hồ sơ lưu thời gian hấp, nhiệt độ hấp.
- Hồ sơ kiểm tra thiết bị hấp.
- Hồ sơ đánh giá chất lượng cảm quan sản phẩm.
- Lưu mẫu cơm thành phẩm.

3.8. Rửa

3.8.1. Qui trình

- Thịt sau khi kiểm tra chất lượng sẽ được tiến hành rửa ở nhiệt độ thường, quá trình rửa được tiến hành như sau:

Thịt → cho vào thau nước sạch → dùng tay lau bề mặt thịt → rửa lại nước sạch → ngâm nước muối → thịt sạch

3.8.2. Giải thích

- Công đoạn này giúp loại bỏ các mối nguy vật lý hay sinh học trên bề mặt của thịt, hạn chế sự xâm nhập các yếu tố gây hại lẫn vào thực phẩm khi chế biến.

- Quá trình rửa thịt là giai đoạn nhằm loại bỏ các vết máu còn dính lại trên bề mặt thịt khi giết mổ, giảm số lượng vi sinh vật bề mặt thịt.

3.8.3. Các quy định cần tuân thủ

- Dụng cụ rửa thịt phải được phân biệt rõ ràng tránh quá trình nhiễm chéo.
- Sau khi rửa phải ngâm thịt trong nước muối sạch nhằm tiêu diệt một số vi sinh vật.

3.8.4. Hành động kiểm tra-giám sát

- Giám sát chặt chẽ công đoạn này.
- Thao tác nhẹ nhàng, nhanh gọn.
- Thịt đã rửa được chứa đựng bằng những dụng cụ sạch.
- Lấy thịt ở mỗi rổ đã được rửa sạch tiến hành kiểm tra.

3.8.5. Hành động khắc phục

Thịt phải được rửa sạch vết máu bẩn, ngâm trong nước muối sạch. Nếu không đủ điều kiện chế biến phải loại bỏ ngay.

3.9. Sơ chế tinh

3.9.1. Qui trình

Thịt rửa sạch → cắt nhỏ theo định lượng → để ráo

Công đoạn này là quá trình chuẩn bị cho những bước chế biến tiếp theo.

3.9.2. Các quy định cần tuân thủ

- Dụng cụ sử dụng chứa đựng, chế biến phải sạch
- Tránh làm rơi rớt nguyên liệu xuống đất
- Công nhân phải vệ sinh sạch sẽ
- Không được sử dụng các chất màu ngoài danh mục cho phép để ướp thịt.

3.9.3. Hành động kiểm tra-giám sát

- Giám sát quá trình cắt thịt.
- Thao tác nhẹ nhàng tránh làm rơi trứng hoặc thịt xuống nền sản xuất. Nếu bị rơi xuống phải rửa lại bằng nước sạch ít nhất 3 lần.

3.9.4. Hành động khắc phục

- Loại bỏ những phần thịt bị bầm trên miếng thịt.

3.10. Chế biến chín

3.10.1. Qui trình

- Sau khi nguyên liệu đã được sơ chế tinh để chuẩn bị cho quá trình nấu chín. Công đoạn kho thịt được thực hiện như sau:

+ Thịt cắt định lượng → tẩm gia vị → gia nhiệt, chế biến → đun sôi, vớt bọt → tiếp tục đun, cho phần gia vị còn lại → sản phẩm thịt kho.

Mục đích công đoạn này là làm chín, tăng giá trị cảm quan cho sản phẩm. Ngoài ra công đoạn nó còn có tác dụng tiêu diệt vi sinh vật đảm bảo an toàn trong quá trình sử dụng của người tiêu dùng.

3.10.2. Các quy định cần tuân thủ

- Đảm bảo vệ sinh trong quá trình chế biến.
- Thời gian và nhiệt độ đun nấu phải đảm bảo.
- Công nhân phải tuân thủ qui tắc BHLĐ trong suốt quá trình chế biến.
- Vị trí của bếp nấu phải cách xa mặt đất ít nhất 60cm và cách ly với nhà vệ sinh.

3.10.3. Hành động kiểm tra-giám sát

- Giám sát chặt chẽ quá trình này.
- Kiểm tra chất lượng thịt kho sau khi nấu.
- Kiểm tra vệ sinh cá nhân của người chế biến.
- Người chế biến phải được đào tạo kỹ kiến thức về an toàn thực phẩm.
- Thao tác nhẹ nhàng, nhanh gọn tránh làm nhiễm bẩn thực phẩm
- Nhiệt độ chế biến và thời gian chế biến.
- Đánh giá chất lượng của sản phẩm thịt kho sau khi đã chế biến.

3.10.4. Hành động khắc phục

- Quá trình chế biến sản phẩm nếu chưa đạt yêu cầu về mùi, vị có thể tái chế lại nhưng phải theo yêu cầu của người quản lý.

3.10.5. Hồ sơ lưu

- Hồ sơ đánh giá chất lượng của sản phẩm thịt kho sau khi đã chế biến.
- Hồ sơ lưu thời gian chế biến.
- Lưu mẫu sản phẩm thịt kho.

3.11. Chia phần, đóng hộp

3.11.1. Qui trình

- Sau khi các món ăn đã chế biến xong ta bắt đầu tiến hành chia phần vào hộp nhựa, cho cơm, canh, đậu xào vào hộp, mỗi loại cho vào một ngăn riêng theo đúng định lượng khẩu phần. Sau đó công nhân sẽ đóng nắp hộp nhựa lại.

- Mục đích của công đoạn chia phần nhằm định lượng khẩu phần ăn cho một người trên hộp.

- Mục đích của đóng hộp nhằm tránh bụi, cát, vi sinh vật theo không khí rơi vào trong sản phẩm, đảm bảo cho sản phẩm trong hộp không bị rơi rớt ra ngoài đồng thời giúp giữ nóng cho sản phẩm cũng như tiện lợi trong quá trình vận chuyển đến tay người tiêu dùng.

3.11.2. Các quy định cần tuân thủ

- Không được ăn trong quá trình phân chia thức ăn.
- Không để quá đầy hộp
- Hộp chứa phải được vệ sinh sạch sẽ và khô ráo trước khi cho thực phẩm vào.
- Bàn chia thực phẩm phải đảm bảo vệ sinh và cách xa mặt đất ít nhất 60 cm.
- Mọi công nhân tham gia vào quá trình chia phần phải được trang bị đầy đủ BHLĐ, không được cầm nắm thức ăn trực tiếp bằng tay khi chia phần.

3.11.3. Hành động kiểm tra-giám sát

- Giám sát định lượng khẩu phần ăn, số lượng thức ăn cho từng phần, đủ các món ăn trong hộp.
- Thao tác nhẹ nhàng tránh làm rơi rớt thực phẩm xuống nền, nếu khi thực phẩm rơi xuống nền thì phải loại bỏ.
- Sau khi chia phần xong phải lưu mẫu thành phẩm.
- Kiểm tra hồ sơ đánh giá chất lượng của sản phẩm sau khi đã chia phần.
- Kiểm tra tình trạng hộp trước khi đưa vào chia phần.

3.11.4. Hành động khắc phục

- Lấy mẫu hộp cơm đã chia phần xong kiểm tra. Nếu không đủ món thì thêm vào, đảm bảo thành phần khối lượng các món ăn tương đối chính xác với khẩu phần định lượng.

3.11.5. Hồ sơ lưu

- Hồ sơ đánh giá chất lượng của sản phẩm.
- Hồ sơ lưu mẫu.

3.12. Thành phẩm, giao hàng

3.12.1. Qui trình

- Sau khi đóng hộp thực phẩm thì sẽ được vận chuyển đến tay người tiêu dùng, quá trình vận chuyển được tiến hành bằng xe tải nhỏ, các hộp cơm được để trong các công nhạ (không để hộp tràn qua bề mặt công) và được chuyển vào xe nhanh chóng và phân phối đến người tiêu dùng.

Mục đích của công đoạn này là phân phối sản phẩm đến tay người tiêu dùng.

3.12.2. Các quy định cần tuân thủ

- Quá trình vận chuyển sản phẩm đến tay người tiêu thụ không quá 2 giờ càng nhanh càng tốt, vận chuyển sản phẩm bằng xe tải ở nhiệt độ thường, xe vận chuyển phải kín tránh bụi bám vào.

3.12.3. Hành động kiểm tra-giám sát

- Tổ trưởng giao hàng sẽ giám sát quá trình này, xe vận chuyển phải kín tránh bụi bám vào, quá trình vận chuyển tiến hành nhanh gọn.

3.12.4. Hành động khắc phục

Khi có sự cố xảy ra trong quá trình vận chuyển phải báo ngay cho trưởng bộ phận phân phối sản phẩm và quản lý chất lượng để kịp thời xử lý.

3.12.6. Hồ sơ lưu

- Hồ sơ giao hàng

3.13. Thu hồi, vệ sinh dụng cụ ăn uống

3.13.1. Quy trình

- Sau khi giao hàng xong cách 4 giờ sau đội thu gom khay sẽ tiến hành đến từng địa điểm giao hàng để thu lại khay, nắp, muống nữa. Sau đó tất cả sẽ được rửa lại bằng nước rửa chén chuyên dụng cho thật sạch, cuối cùng sẽ được đưa lên các ngăn kệ để ráo nước rồi chuyển vào kho vật tư hoặc tủ kín chuẩn bị cho đợt chế biến tiếp theo.

- Mục đích của quá trình này là tái sử dụng các lại khay nhựa, muống nữa giảm chi phí sản xuất, đảm bảo an toàn vệ sinh cho những lần sản xuất tiếp theo.

3.13.2. Các thủ tục cần tuân thủ

- Trong quá trình thu gom phải đảm bảo vệ sinh môi trường sạch sẽ.

- Quá trình rửa khay, muống nữa phải theo đúng trình tự và đúng số lần rửa. Quá trình này được thực hiện như sau:

+ Khay, muống nữa bẩn → ngâm nước → cho qua nước nóng → lau bằng xà phòng hay nước rửa chén chuyên dụng → rửa lại bằng nước sạch 2 lần → khay sạch

3.13.3. Hành động kiểm tra-giám sát

- Tổ trưởng bộ phận giao hàng sẽ giám sát quá trình này.

- Giám sát chặt chẽ quá trình rửa hộp, muống nữa của công nhân.

- Kiểm tra độ sạch của khay nhựa, muống nữa đã rửa.

3.13.4. Hành động khắc phục

- Khay sau khi rửa phải đảm bảo sạch hoàn toàn, không nhớt.

- Loại bỏ khay có hiện tượng trầy xước để tránh nhiễm bẩn thực phẩm.

- Bỏ ngay các muống nữa đã bị biến dạng hay hư hỏng.

3.13.5. Hồ sơ lưu

- Hồ sơ kiểm tra độ sạch của hộp, muống nữa.

TÀI LIỆU
HUẤN LUYỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

PHẦN III
10 NGUYÊN TẮC
CHẾ BIẾN THỰC PHẨM AN TOÀN

10 NGUYÊN TẮC CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

QUY ĐỊNH VỀ VỆ SINH

TRONG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm an toàn là lương tâm và trách nhiệm của bạn. Nếu khách hàng lo ngại về sự an toàn của thực phẩm do cơ sở của bạn cung ứng hoặc cơ sở của bạn gây ra ngộ độc thực phẩm, khách hàng sẽ tự bỏ cơ sở của bạn. Mặt khác cơ quan y tế có thẩm quyền cũng sẽ đóng cửa cơ sở của bạn nếu bạn bán thực phẩm không an toàn.

Do đó bạn cần tuân thủ các nguyên tắc chế biến thực phẩm dưới đây.

1. Đảm bảo đủ nước sạch

1.1. Tầm quan trọng của nước trong chế biến thực phẩm

Trong bất cứ ngành sản xuất, chế biến hay gia đình nào cũng phải dùng nước để chế biến thực phẩm và làm sạch tất cả các thực phẩm, dụng cụ liên quan đến quá trình chế biến.

Tùy theo tính chất của sản phẩm, số lượng thực phẩm cần chế biến mà lượng nước có thể dùng nhiều hay ít. Cơ sở thực phẩm cần có đủ nước để sử dụng cho các công việc chính như sau :

- Rửa sạch nguyên liệu thực phẩm rau, quả, cá, thịt...
- Cho vào trong thành phần chế biến canh, nước uống giải khát.
- Vệ sinh cá nhân tắm, rửa tay... người chế biến.
- Vệ sinh máy móc, nhà xưởng, dụng cụ chén bát, chai, lọ...

Thiếu nước, thì không sản xuất chế biến và làm sạch thực phẩm được.

Nhưng nếu đủ nước mà chất lượng nước không sạch thì thực phẩm chế biến sẽ không sạch, có nguy cơ gây ngộ độc. Vì vậy nước được sử dụng trong cơ sở thực phẩm phải là nước sạch.

Nước sử dụng để chế biến thực phẩm được xét nghiệm theo QCVN 01:2009/BYT.

Nước sử dụng để sinh hoạt vệ sinh thiết bị được xét nghiệm theo QCVN 02:2009/BYT và kiểm tra định kỳ 6 tháng/lần.

Nước đã dùng để uống xét nghiệm theo QCVN 10:2011/BYT.

1.2. Một số nguồn nước sạch

➤ Nước sạch phải bảo đảm các yêu cầu sau:

- Nước phải trong, không có cặn bẩn, không mùi vị lạ.

- Không chứa các vi trùng gây bệnh.
- Không chứa các hóa chất độc hại như các kim loại nặng, cặn, phenol...
- Nước sạch có thể lấy từ các nguồn để chế biến và sinh hoạt như sau:

- *Nước giếng*

- Nước giếng ngầm nông hay sâu, nếu được khai thác hợp vệ sinh xa nguồn ô nhiễm (tối thiểu 15m), có gờ cao, nắp đậy, đường ống không bị thấm, rò rỉ xung quanh. Cần xét nghiệm định kỳ để kiểm tra độ sạch.

- *Nước máy*

- Nước máy qua mạng có hệ thống kiểm soát chặt chẽ từ đầu đến cuối nguồn. Các nguồn nước trên được coi là sạch nếu được chứa trong các bồn kín, sạch. Đường ống, bể ngầm không bị nhiễm bẩn do rò rỉ, hư hỏng.

Thường xuyên kiểm tra bằng cảm quan, nếu nghi ngờ cần xét nghiệm trước khi sử dụng.

- *Nước đun sôi*

- Nước đun sôi là nước an toàn nhất. Cần chú ý xúc rửa vật chứa đựng thường xuyên.

- *Nước uống đóng chai*

- Có thể dùng nước uống đóng chai, đóng bình có kiểm soát chất lượng, nước qua các máy lọc thô, lọc tinh, tiệt trùng bằng tia UV hay Ozon.

- *Nước đá*

- Nước dùng làm đá để uống phải được lấy từ nguồn nước sạch, được bảo quản trong các thùng hợp vệ sinh, không ẩm mốc. Không bảo quản thực phẩm, ướp các dụng cụ, vật dụng khác chung với đá uống.

2. Lựa chọn nguyên liệu tươi, sạch, an toàn.

Để chọn được nguyên liệu tươi, sạch, an toàn phải tuân theo ba nguyên tắc chính sau:

- Mua thực phẩm rõ nguồn gốc, ở những nơi tin cậy, đạt tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Đảm bảo thực phẩm tươi tốt, bao bì nguyên vẹn, có nhãn hiệu đầy đủ.
- Nơi bày bán sạch sẽ, xa nguồn ô nhiễm.

2.1. Lựa chọn thực phẩm tươi sống

Chọn thực phẩm còn tươi mới, không bị dập nát, héo úa, không có màu, mùi lạ.

Cách chọn lựa một số loại thực phẩm tươi như sau:



LỰA CHỌN THỊT

ST T	CHỈ SỐ	THỊT TƯƠI	THỊT KÉM TƯƠI VÀ ÔI
1	Trạng thái bên ngoài	- Màng ngoài nhót nhiều hay bắt đầu nhót. - Màu sắc đỏ tươi hoặc đỏ sẫm, óng ả. - Mỡ có màu sắc, độ rắn, mùi vị bình thường. - Mặt khớp láng và trong. - Dịch hoạt trong.	- Màng ngoài nhót nhiều hay bắt đầu nhót. - Màu hơi xanh nhạt hoặc hơi thẫm, thậm chí còn bị đen, không bóng. - Mỡ màu tối, độ rắn giảm sút, mùi vị ôi. - Mặt khớp có nhiều nhót. - Dịch hoạt đục.
2	Vết cắt	- Màu sắc bình thường, sáng, khô.	- Màu sắc tối, hơi ướt.
3	Độ rắn và đàn hồi	- Rắn chắc, đàn hồi cao. - Lấy ngón tay ấn vào thịt, không để lại vết lõm, khi bỏ ngón tay ra không bị dính.	- Khi ấn ngón tay, để lại vết lõm, sau đó trở về bình thường, dính tay. - Thịt ôi vết lõm không trở lại bình thường ngay được, dính nhiều.
4	Tủy	- Bám chặt vào thành ống tủy, màu trong, đàn hồi.	- Tủy róc ra khỏi ống tủy, màu tối hoặc màu nâu, mùi hôi.
5	Nước luộc	- Nước luộc trong, mùi vị thơm ngon. - Trên mặt nổi có một lớp mỡ với vết mỡ to.	- Nước luộc đục, mùi vị hôi. - Trên mặt lớp mỡ tách thành những vết nhỏ. - Thịt ôi nước luộc đục, mùi hôi, hầu như không còn vết mỡ nữa.

 LỰA CHỌN THỊT GIA CẦM

STT	PHÂN LOẠI	ĐẶC ĐIỂM CHUNG
1	THỊT GIA CẦM TƯƠI	- Da màu trắng ngà đến vàng tươi, kín, lạnh lặn, không có vết bầm hoặc lốm đốm. - Hậu môn không bị đen, thối. - Đầu không bầm, dập. - Không còn máu đọng trong mạch máu, nhìn không rõ các mạch máu. - Thịt đàn hồi, bóng sáng, màu trắng hơi hồng nhạt - Gan chắc, không nhão, không dập. - Mỡ màu trắng hoặc màu sữa, sau khi luộc nước trong, mỡ nổi đọng trên, có mùi thơm.
2	THỊT GIA CẦM BỊ BƠM NƯỚC	- Ấn trên mình thấy lõm, phồng dộp. - Cách thử Dùng giấy thấm dán vào lưng gà, ấn nhẹ, bóc ra đốt, giấy không cháy là gia cầm bị bơm nước.
3	THỊT GIA CẦM HU HỒNG	- Da màu vàng thẫm, tối sẫm. - Mắt nhắm nghiền. - Hậu môn đen xám, có mùi thối.
4	THỊT GIA CẦM CHẾT	- Vết cắt tiết bằng phẳng, máu không ứa ra. - Trong mạch máu còn đọng nhiều máu màu đỏ sẫm, có lẫn bọt. - Thịt không đàn hồi, màu sẫm tím, tối. - Vết cắt ngang có nước màu vàng nhạt. - Mỡ màu hồng, nhờ nhờ hoặc màu xanh. - Da lốm đốm vết xuất huyết, từng vùng bầm hoặc hoen vàng. - Hạch trong ứ máu, phồng, lở loét, có khi có mùi hôi, bầm, thâm tím.

 LỰA CHỌN CÁ

ST T	VỊ TRÍ	CÁ TƯƠI	CÁ KÉM TƯƠI	CÁ ươn
1	Thân	- Co cứng. - Để trên bàn tay không thông xuống.	- Có dấu hiệu bắt đầu phân giải. - Để trên bàn tay hơi quần xuống.	- Có dấu hiệu lên men thối. - Để trên tay quần xuống dễ dàng.
2	Mắt	- Nhãn cầu lồi, trong suốt. - Giác mạc đàn hồi.	- Nhãn cầu không lồi. - Giác mạc nhăn nheo, hơi đục.	- Nhãn cầu lõm, khô. - Giác mạc nhăn nheo hoặc rách, vẩn đục.
3	Miệng	- Ngậm cứng.	- Hơi mở.	- Mở hẳn.
4	Mang	- Khép chặt. - Đỏ tươi. - Không nhót. - Không mùi hôi.	- Dính không chặt vào hoa khế. - Màu bắt đầu xám. - Có nhót. - Có mùi khó chịu.	- Hơi cách hoa khế. - Màu nâu xám, - Có nhót hẳn. - Mùi hôi thối khó chịu.
5	Vảy	- Óng ánh, dính chặt. - Không có hoặc có ít dịch trong. - Không mùi.	- Không sáng, còn dính. - Có niêm dịch đục - Mùi hôi ít.	- Mờ, dễ tróc, bong ra từng mảng. - Có niêm dịch hẳn. - Mùi ươn, khó chịu.
6	Bụng	- Bình thường, không phình chướng.	- Hơi phình.	- Phồng chướng. - Khi cho vào nước, cá ngửa bụng lên.
7	Hậu môn	- Thụt sâu, trắng nhạt.	- Lồi, màu hồng.	- Lồi, đỏ sẫm
8	Thịt	- Rắn chắc. - Có đàn hồi. - Dính chặt vào xương sống.	- Mềm. - Ấn ngón tay, đàn hồi chậm. - Còn dính vào xương sống.	- Mềm nhũn. - Ấn ngón tay vết ấn giữ nguyên. - Thịt tróc khỏi xương dễ dàng.

2.2. Lựa chọn thực phẩm chín

Không mua thực phẩm kém chất lượng, đã bị mốc, có mùi vị lạ, màu sắc lờ lợt không tự nhiên, hình dáng bên ngoài không bình thường và không có đồ bao gói.

Không mua khi thấy bày bán gần nơi cống rãnh, bụi bẩn, bùn lầy, nước đọng, dễ lẫn lộn thực phẩm sống và chín, không có dao thớt dùng riêng, không có giá kê cao, không có dụng cụ che đậy.

2.3 Lựa chọn thực phẩm bao gói sẵn

Không mua khi không có nhãn hàng hóa, không có hạn sử dụng, không ghi rõ nơi sản xuất. Có nhãn mác nhưng không ghi hạn dùng hoặc đã quá hạn dùng.

Nếu là đồ hộp, không mua đồ hộp bị phồng, móp méo, rạn nứt, gỉ sét.

3. Không sử dụng các chất phụ gia ngoài danh mục quy định của Bộ y tế

Thực hiện theo Văn bản hợp nhất 02/VBHN-BYT ngày 15/6/2015 của Bộ Y Tế về hợp nhất thông tư hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm. Nếu có nhu cầu sử dụng, cần xem kỹ nhãn về công dụng, liều dùng, hạn sử dụng hoặc hỏi ý kiến cán bộ kỹ thuật thực phẩm.

4. Thực hiện ăn chín, uống sôi, ngâm, rửa kỹ rau quả ăn sống.

Nấu hay chế biến thực phẩm, nước uống đúng cách, đủ nhiệt độ “chín, sôi kỹ”, đảm bảo sẽ tiêu diệt được các sinh vật gây ngộ độc có mặt trong thực phẩm.

Nếu ăn thức ăn sống (hải sản, rau, quả...) không qua nấu nướng, phải đảm bảo thức ăn đó được nuôi trồng trong nguồn nước hay ở vùng đất không bị ô nhiễm. Trước khi ăn, cần rửa kỹ bằng nước sạch 3 lần và ngâm trong nước ít nhất là 15 phút. Có thể ngâm nước muối loãng để loại bớt giun sán hoặc sát trùng nhẹ bằng nước có pha thuốc tím thành màu cánh sen.

Một số cách khác, không nấu nướng vẫn làm “chín” thực phẩm và an toàn khi sử dụng như thanh trùng (đun nóng thực phẩm ở nhiệt độ cao trong thời gian ngắn), lên men, làm khô, muối hoặc ngâm giấm.

5. Phân biệt giữa thực phẩm sống và chín, thực phẩm sạch và dơ, thực phẩm cũ và mới trong chế biến thực phẩm

Để bảo đảm vi sinh vật gây ngộ độc không nhiễm từ thực phẩm sống sang chín, từ thực phẩm dơ sang sạch và từ thực phẩm cũ sang mới, cần lưu ý như sau

- Dụng cụ như dao, thớt, thau, chậu... dùng để chế biến thực phẩm chín cần riêng biệt với thực phẩm sống.

- Vật dụng chứa đựng, bao gói và bảo quản như hộp, tủ lạnh... thực phẩm chín cần riêng biệt với thực phẩm sống.

- Không để lẫn và dùng chung dụng cụ sống và chín, thực phẩm chưa xử lý còn dơ chung với thực phẩm sạch để tránh tái nhiễm.
- Không trộn lẫn thực phẩm cũ và thực phẩm mới (tươi). Thực phẩm cũ cần kiểm tra để riêng và hâm kỹ, trước khi dùng lại.
- Không được dùng tay để bốc thức ăn chín, phải có găng tay hoặc dụng cụ riêng để gấp thức ăn chín.

6. Bảo quản thực phẩm hợp vệ sinh

6.1 Bảo quản thực phẩm sống trước khi chế biến

Thực phẩm sống (kể cả tươi và khô) nếu không dùng ngay, cần phải bảo quản an toàn trong tủ lạnh hay tủ đá. Vi khuẩn gây ngộ độc không thể phát triển trong thực phẩm lạnh đông, nhưng chưa chết hẳn. Khi có điều kiện thuận lợi về nhiệt độ, độ ẩm, vi khuẩn lại phát triển, vì vậy phải rã đông thực phẩm ở nơi sạch sẽ và dùng ngay.

Nơi bảo quản phải luôn khô ráo, thông thoáng sạch sẽ, có bục kê (palette), giàn kê hoặc tủ kê cao để tránh ẩm mốc, côn trùng, bò sát xâm nhập.

Có vật chứa đựng riêng cho từng loại, để riêng biệt thực phẩm lỏng và thực phẩm khô, thực phẩm có mùi và không có mùi để tránh lẫn lẫn, lây nhiễm, hút mùi từ loại này sang loại khác.

Vận chuyển phân phối nguyên liệu, thực phẩm trong các phương tiện riêng biệt, nhiệt độ thích hợp, kín, an toàn, hợp vệ sinh.

6.2. Bao gói, che đậy thực phẩm chín

Thức ăn chín phải được để trên bàn, kệ cao ít nhất là 6 tấc, được che đậy kỹ, bày bán trong tủ kính và bao gói nếu có yêu cầu.

Bao gói, che đậy kỹ sẽ bảo vệ thực phẩm không bị tái nhiễm các vi sinh vật từ bụi bẩn, côn trùng, động vật gây hại như ruồi, chuột, mèo... tránh được các vật lạ rơi vào như mảnh thủy tinh, cát, đá.... Tránh được ánh sáng, nhiệt độ... cũng có thể làm hư hỏng thực phẩm.

Bao gói trực tiếp thực phẩm cần phải đảm bảo vệ sinh như sau vật liệu bao gói phải được xử lý kỹ trước khi sử dụng, không sử dụng giấy viết, sách, báo... vì dễ thôi nhiễm chất độc có trong mực in, mực viết; nhiễm vi trùng từ bàn tay người viết, người xem sách, báo...

Phương tiện và vật dụng che đậy phải đảm bảo kín, an toàn, được vệ sinh thường xuyên, định kỳ. Vật che đậy không được phủ trực tiếp lên thực phẩm chín ăn ngay vì dễ tái nhiễm do vật che đậy chưa được vệ sinh kỹ.

6.3. Bảo quản thực phẩm chín

Thực phẩm chín, nếu không ăn ngay nên cho vào tủ lạnh hoặc tủ đá ở 5°C hoặc thấp hơn càng sớm càng tốt ngay sau khi ngừng bốc hơi nước để ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn gây ngộ độc trong thực phẩm.

Không được bảo quản thực phẩm chín trong tủ lạnh quá 4 ngày, bởi vì một số sinh vật gây ngộ độc có thể phát triển chậm ở nhiệt độ lạnh. Nếu muốn bảo quản thực phẩm chín lâu hơn 4 ngày thì phải làm lạnh đông.

Không để quá nhiều thứ trong tủ lạnh hoặc tủ đá. Vật chứa đựng thực phẩm nên rộng và thấp, để nhiệt độ tiếp xúc đồng đều trên thực phẩm.

Có thể giữ thực phẩm luôn nóng bằng cách dùng hơi nóng hoặc đun sôi đều trên bếp trên 60°C, thì các vi khuẩn gây ngộ độc sẽ không thể phát triển được.

Nếu thực phẩm chín để trên 2 giờ, không thể bảo quản nóng, lạnh hay lạnh đông, thì thực phẩm này không nên ăn ngay mà phải hâm kỹ lại trước khi ăn; vì sau 4 giờ, số lượng vi khuẩn gây ngộ độc có thể phát triển tới mức độ nguy hiểm.

Không ăn hoặc sử dụng lại các thức ăn nghi ngờ ôi thiu, mốc, hỏng vì khi có dấu hiệu ôi hỏng tức là bản thân thức ăn đã chứa bên trong các chất độc do bị phân hủy, lên men, bị nhiễm vi khuẩn gây bệnh hay độc tố của vi khuẩn, nấm mốc... rất dễ bị ngộ độc, nguy hiểm đến sức khỏe người sử dụng.

7. Giữ vệ sinh nơi chế biến thực phẩm

7.1. Nơi kinh doanh cố định

Nơi chế biến thực phẩm phải luôn khô sạch, cách biệt với nguồn ô nhiễm (cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, nơi bày bán, chăn nuôi gia súc, gia cầm...)

Bếp ăn được tổ chức theo nguyên tắc một chiều Từ khu tập kết thực phẩm tươi sống, nguyên liệu ⇒ khu vực chế biến ⇒ khu vực phân phối hoặc bày bán thức ăn đã chế biến, bố trí thuận chiều để tránh lây nhiễm chéo.

Sàn, tường, trần (mái che) luôn quét dọn, lau chùi sạch sẽ để tránh ứ đọng nước, trơn láng do dầu mỡ. Thường xuyên quét dọn mànghen.

Nơi chế biến phải sắp xếp ngăn nắp, loại bỏ các vật dụng linh tinh không cần thiết.

Phòng, bàn ăn, bàn chế biến thực phẩm, kho chứa hoặc nơi bảo quản thực phẩm phải luôn khô ráo và giữ vệ sinh sạch sẽ.

Không nuôi, thả súc vật nơi chế biến.

Có lịch vệ sinh định kỳ, diệt côn trùng gây hại.

7.2. Quầy lưu động

Quầy lưu động cần thiết kế phù hợp cho từng loại thực phẩm kinh doanh, có thể di chuyển dễ dàng, dễ tháo lắp, dễ vệ sinh.

Có đủ các dụng cụ tối thiểu cần thiết để sơ chế thực phẩm sống chín riêng biệt, che đậy và bao gói sạch sẽ, an toàn trong quá trình kinh doanh lưu động.

Có thùng chứa nước sạch, chứa chất thải có nắp đậy kín, dễ vệ sinh. Không đổ nước, rác thải ở nơi công cộng.

Không dừng lại để bày bán gần các nguồn ô nhiễm như cống rãnh, bờ rác, nhà vệ sinh công cộng, công trường xây dựng...

8. Giữ vệ sinh dụng cụ chế biến thực phẩm

Dụng cụ, máy móc chế biến thực phẩm như máy xay, máy khuấy, máy cắt, bồn, thau, chậu, xoong, nồi, dao, rổ... được làm bằng thép không gỉ hoặc inox hoặc bằng nhôm, nhựa nhưng phẳng, không hoa văn hoặc đường chạm nổi, làm bằng vật liệu không thấm nước... để dễ vệ sinh. Chúng phải được rửa sạch sẽ, phơi hoặc lau khô ngay sau khi chế biến và trước khi sử dụng lại.

Các chai lọ chứa đựng thực phẩm, gia vị để sử dụng hàng ngày, cần thường xuyên lau chùi sạch sẽ, kiểm tra mốc và sự thay đổi khác của thực phẩm, gia vị so với ban đầu.

Các ống đựng dưa, thìa, ống hút.. phải kiểm tra thường xuyên, luôn đảm bảo khô, sạch trong lòng ống.

Rổ, rá chứa đựng thực phẩm phải để trên bàn hoặc bục kê, không được để xuống đất, chỗ bẩn và ẩm ướt.

Các dụng cụ chứa đựng hoặc tiếp xúc với thực phẩm chín như chén, bát, khay, muống, đĩa, nĩa, thìa... phải rửa ngay sau khi dùng, sấy khô hoặc phơi khô ở những nơi có ánh nắng, không để nhiễm bụi bẩn. Các dụng cụ này cần che đậy thật kỹ, tốt nhất nên có tủ hoặc phòng riêng cất giữ để tránh kiến, gián, chuột... xâm nhập.

Khăn dùng để lau khô phải được giặt, phơi nắng hoặc ủi kỹ trước khi lau và thay đổi thường xuyên. Không dùng khăn lau tay để lau chén, bát sạch.

Để vệ sinh sạch sẽ các dụng cụ cần thực hiện các bước như sau: cạo bỏ thức ăn thừa, ngâm hoặc tráng sơ với nước thường hoặc nước nóng, chùi rửa xà phòng, rửa lại 3 lần nước sạch.

Chỉ dùng các chất tẩy rửa được phép sử dụng trong sinh hoạt và chế biến thực phẩm; không dùng các chất tẩy rửa công nghiệp.

9. Xử lý chất thải.

Thùng chứa rác hợp vệ sinh (bao nylon bên trong màu sắc khác nhau tùy theo loại rác y tế bao màu vàng, rác sinh hoạt bao màu xanh...), nắp luôn đậy kín, để xa nơi chế biến và phòng ăn.

Nên sử dụng thùng rác đạp chân mở nắp, để hạn chế dùng tay tiếp xúc với chất bẩn.

Chất thải rắn hay lỏng đều phải xử lý hàng ngày vào buổi tối, không để ứ đọng rác dù ít hay nhiều.

Thức ăn thừa không được vương vãi, rò rỉ, phải có thùng chứa đựng, có nắp đậy, vì chất thải này rất dễ ô nhiễm, gây mùi khó chịu.

Công rãnh kín, thông thoát, không ứ đọng, có lưới chắn rác, chuột.

10. Đảm bảo vệ sinh người làm dịch vụ chế biến

10.1. Khám sức khỏe định kỳ

Theo TT14/2013/TT-BYT ngày 06/5/2013 của BYT về hướng dẫn khám sức khỏe. Đối tượng áp dụng : Người lao động trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm, Tất cả các tổ chức, cá nhân là chủ của các cơ sở có sử dụng người lao động và những người lao động trực tiếp kinh doanh độc lập liên quan đến thực phẩm.

1. Lao tiền triển chưa được điều trị;
2. Các bệnh tiêu chảy: tả, lỵ, thương hàn;
3. Các chứng són đái, són phân (rối loạn cơ vòng bàng quang, hậu môn), ỉa chảy;
4. Viêm gan vi rút (viêm gan vi rút A, E);
5. Viêm đường hô hấp cấp tính;
6. Các tổn thương ngoài da nhiễm trùng;
7. Người lành mang trùng.

Do đó, người làm dịch vụ chế biến thực phẩm phải khám sức khỏe định kỳ ít nhất 01 lần/năm

10.2. Vệ sinh cá nhân

10.2.1 Vệ sinh thân thể, trang phục

Người chế biến thực phẩm phải giữ vệ sinh cá nhân tốt tắm rửa, ăn mặc sạch sẽ. Nên mặc áo quần chuyên dùng để chế biến, ít nhất là phải mang tạp dề, khẩu trang, mũ, găng tay khi bán hàng để ngăn ngừa chất bẩn, tóc rơi vào thực phẩm.

10.2.2. Vệ sinh bàn tay

Bàn tay thường thao tác trên thực phẩm chín, ăn ngay, nhưng luôn cầm sờ vào các vật dụng khác như khăn lau, tiền, quần áo... trong lúc bán hàng. Điều đó làm thực phẩm luôn có nguy cơ bị ô nhiễm và khách hàng dễ bị ngộ độc.

Do đó, người chế biến thực phẩm phải giữ vệ sinh bàn tay tốt bằng cách:

- Móng tay luôn cắt ngắn, không sơn. Không đeo trang sức (nhẫn, vòng, đồng hồ...) trong khi chế biến thực phẩm.
- Rửa sạch, lau khô bàn tay khi:

Tài liệu huấn luyện vệ sinh an toàn an phẩm – 10 Nguyên tắc chế biến thực phẩm

- Trước khi chế biến thực phẩm
- Sau khi chế biến thịt, hải sản, rau quả tươi sống.
- Ngay sau khi đi vệ sinh.
- Sau khi xì mũi, ho, hắt xì hơi, gội đầu, ngoáy mũi...
- Sau khi hút thuốc lá.
- Sau khi đổ rác, tiếp xúc chất bẩn.
- Sau khi sử dụng hóa chất như hóa chất tẩy rửa, hóa chất diệt động vật gây hại.
- Khi tiếp xúc với thực phẩm chín luôn ghi nhớ:
 - Dùng găng tay.
 - Dùng dụng cụ gấp, múc thức ăn.

10.3. Học tập kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm

Người làm dịch vụ chế biến thực phẩm học kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm để có lợi ích như sau

- Biết được các nguyên nhân gây ngộ độc thực phẩm và biện pháp đề phòng.
- Biết được cách chọn lựa, chế biến và bảo quản thực phẩm sao cho tươi tốt, ngon, vệ sinh, an toàn.
- Biết giữ gìn vệ sinh cá nhân, vệ sinh trong quá trình chế biến để tránh lây truyền bệnh cho người khác cũng như nhiễm vào thực phẩm chế biến