UỶ 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***

# Phần 1: Các mối nguy ô nhiễm thực phẩm

## I. Giới thiệu các 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

**TÁC NHÂN SINH HỌC**

Mổ thịt

Sinh vật bị bệnh

Nấu không kỹ

**THỰC PHẨM**

CBTP

Ô nhiễm:

- Đất

- Nước

- Không khí

Môi trường

SV có độc

BQTP

Độc tố nâm mốc

Thực vật có độc

Động vật có độc

Vệ sinh cá nhân (tay người lành mang vi trùng, ho, hắt hơi…)

ĐK mất VS (không che đậy, ruồi, bọ, chuột…)

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

\* Các loại mối nguy sinh học

➀Vi 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 |
| *Echerichia*  - 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 |
| *Salmonella* | 15-27 | 12-92 | 8-16 | 12-45 | - Rau quả: vài tuần  - Thức ăn thịt, cá: 31 – 190 ngày | Lỵ trực tràng |
| *V.cholera* | 4-40 | 17-19 | 4-47 | 3-30 | - Thức ăn thịt, cá: vài tuần | Bệnh tả |
| *V. El-tor* | 2-62 | 70 | 10-60 | 13-70 | - Thức ăn thịt, cá: vài tuần |
| *Bacillus anthracis* |  | 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 |
| *Brucella* | 8-85 | 15-92 |  | 4-122 | - Sữa: 8 ngày  - Bò: 60 ngày  - Fomat: 60 ngày  - Thịt ướp lạnh: 20 ngày | - Nữ: sẩy thai  - Nam: teo tinh hoàn |

➁ 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 500oC, 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.

➂ Kí sinh trùng

- Kí 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 vậ bị sống nhờ được gọi là vật chủ.

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

Bảng 2: Kí sinh trùng và bệnh do kí sinh trùng

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Ký sinh trùng | Nơi ký sinh | Trung gian truyền bệnh | Gây bệnh, tác hại |
| ĐƠN BÀO | *Balantidium coli* | - Ruột | - Nước  - Thực phẩm | - Vết loét  - Bệnh như bệnh lỵ |
| *Entamoeba hystolytica* | - 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 |
| *Giardia intestinalis (Lamblia intestinalis)* | - Ruột | - Nước (35 ngày)  - Thực phẩm  - Bệnh nhân: thải 900 triệu nang/ngày | - Viêm ruột, tiêu chảy |
| *Trichomonas*  *T. intestinalis* | - Âm đạo  - Ruột | - Tiếp xúc + dụng cụ  - Nước + Thực phẩm | - Viêm âm đạo, khí hư  - Tiêu chảy |
| GIUN | *Giun móc* | - Ruột  - Da | - Thực phẩm, rau quả  - Nước, tay | - Viêm ruột, da, phổi  - Thiếu máu |
| *Giun đũa* | - Ruột | - Nước, tay, ruồi  - Rau sống, Thực phẩm | - Viêm ruột, phổi  - Tắc ruột |
| *Giun tóc* | - Ruột | - Nước, tay  - Thực phẩm | - Viêm ruột |
| *Giun kim* | - Ruột | - Nước, tay, bụi  - Rau quả | - Viêm ruột |
| *Giun soắn* | - Ruột  - Cơ vân | - Thịt lợn có ấu trùng | - Viêm ruột, tiêu chảy  - Bệnh ở cơ vân  - Gày, thiếu máu, phù, ban, liệt |
| SÁN | *Sán dây bò* | - Ruột | - Thịt bò gạo | - Viêm ruột |
| *Sán dây lợn* | - 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 |
| *Sán lá gan* | - Gan | - Cá (rô, trê, diếc, chép) | - Viêm gan, xơ gan  - Viêm ống mật, xơ ống mật |
| *Sán lá phổi* | - Phổi | - Cua | - Loét, viêm phổi (TT lao) |
| *Sán lá ruột* | - 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:

➀ Các hoá chất có sẵn trong tự nhiên.

➁ Các hoá chất chủ định bổ sung vào thực phẩm.

➂ 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 nhuyễn 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 luỹ 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 luỹ 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 sunfurơ 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 thuỷ 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 khoẻ. 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, mẩu gỗ, mẩu xương, sạn, các mảnh chất dẻo, mảnh vật dụng khác… lẫn vào thực phẩm.

# Phần 2: Luật An toàn thực phẩm

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Luật số: 55/2010/QH12 | *Hà Nội, ngày 17 tháng 6 năm 2010* |

**LUẬT**

AN TOÀN THỰC PHẨM

*Căn cứ Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam năm 1992 đã được sửa đổi, bổ sung một số điều theo Nghị quyết số 51/2001/QH10;   
Quốc hội ban hành Luật an toàn thực phẩm.*

**Chương I**

**NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG**

**Điều 1. Phạm vi điều chỉnh**

Luật này quy định về quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân trong bảo đảm an toàn thực phẩm; điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, sản xuất, kinh doanh thực phẩm và nhập khẩu, xuất khẩu thực phẩm; quảng cáo, ghi nhãn thực phẩm; kiểm nghiệm thực phẩm; phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm; phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm; thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm; trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

**Điều 2. Giải thích từ ngữ**

Trong luật này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. *An toàn thực phẩm* là việc bảo đảm để thực phẩm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

2. *Bệnh truyền qua thực phẩm* là bệnh do ăn, uống thực phẩm bị nhiễm tác nhân gây bệnh.

3. *Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm* là chất được chủ định sử dụng trong quá trình chế biến nguyên liệu thực phẩm hay các thành phần của thực phẩm nhằm thực hiện mục đích công nghệ, có thể được tách ra hoặc còn lại trong thực phẩm.

4. *Chế biến thực phẩm* là quá trình xử lý thực phẩm đã qua sơ chế hoặc thực phẩm tươi sống theo phương pháp công nghiệp hoặc thủ công để tạo thành nguyên liệu thực phẩm hoặc sản phẩm thực phẩm.

5. *Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống* là cơ sở chế biến thức ăn bao gồm cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín, nhà hàng ăn uống, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, căng-tin và bếp ăn tập thể.

6. *Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm* là những quy chuẩn kỹ thuật và những quy định khác đối với thực phẩm, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành nhằm mục đích bảo đảm thực phẩm an toàn đối với sức khoẻ, tính mạng con người.

7. *Kiểm nghiệm thực phẩm* là việc thực hiện một hoặc các hoạt động thử nghiệm, đánh giá sự phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật và tiêu chuẩn tương ứng đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, chất bổ sung vào thực phẩm, bao gói, dụng cụ, vật liệu chứa đựng thực phẩm.

8. *Kinh doanh thực phẩm*là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động giới thiệu, dịch vụ bảo quản, dịch vụ vận chuyển hoặc buôn bán thực phẩm.

9. *Lô sản phẩm thực phẩm* là một số lượng xác định của một loại sản phẩm cùng tên, chất lượng, nguyên liệu, thời hạn sử dụng và cùng được sản xuất tại một cơ sở.

10. *Ngộ độc thực phẩm* là tình trạng bệnh lý do hấp thụ thực phẩm bị ô nhiễm hoặc có chứa chất độc.

11. *Nguy cơ ô nhiễm thực phẩm* là khả năng các tác nhân gây ô nhiễm xâm nhập vào thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh.

12. *Ô nhiễm thực phẩm là* sự xuất hiện tác nhân làm ô nhiễm thực phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

13. *Phụ gia thực phẩm* là chất được chủ định đưa vào thực phẩm trong quá trình sản xuất, có hoặc không có giá trị dinh dưỡng, nhằm giữ hoặc cải thiện đặc tính của thực phẩm.

14. *Sản xuất thực phẩm* là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, sơ chế, chế biến, bao gói, bảo quản để tạo ra thực phẩm.

15. *Sản xuất ban đầu* là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác.

16. *Sơ chế thực phẩm* là việc xử lý sản phẩm trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác nhằm tạo ra thực phẩm tươi sống có thể ăn ngay hoặc tạo ra nguyên liệu thực phẩm hoặc bán thành phẩm cho khâu chế biến thực phẩm.

17*. Sự cố về an toàn thực phẩm* là tình huống xảy ra do ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm hoặc các tình huống khác phát sinh từ thực phẩm gây hại trực tiếp đến sức khỏe, tính mạng con người.

18. *Tác nhân gây ô nhiễm* là yếu tố không mong muốn, không được chủ động cho thêm vào thực phẩm, có nguy cơ ảnh hưởng xấu đến an toàn thực phẩm.

19. *Thời hạn sử dụng thực phẩm* là thời hạn mà thực phẩm vẫn giữ được giá trị dinh dưỡng và bảo đảm an toàn trong điều kiện bảo quản được ghi trên nhãn theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

20. *Thực phẩm* là sản phẩm mà con người ăn, uống ở dạng tươi sống hoặc đã qua sơ chế, chế biến, bảo quản. Thực phẩm không bao gồm mỹ phẩm, thuốc lá và các chất sử dụng như dược phẩm.

21. *Thực phẩm tươi sống* là thực phẩm chưa qua chế biến bao gồm thịt, trứng, cá, thuỷ hải sản, rau, củ, quả tươi và các thực phẩm khác chưa qua chế biến.

22. *Thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng* là thực phẩm được bổ sung vitamin, chất khoáng, chất vi lượng nhằm phòng ngừa, khắc phục sự thiếu hụt các chất đó đối với sức khỏe cộng đồng hay nhóm đối tượng cụ thể trong cộng đồng.

23. *Thực phẩm chức năng* là thực phẩm dùng để hỗ trợ chức năng của cơ thể con người, tạo cho cơ thể tình trạng thoải mái, tăng sức đề kháng, giảm bớt nguy cơ mắc bệnh, bao gồm thực phẩm bổ sung, thực phẩm bảo vệ sức khoẻ, thực phẩm dinh dưỡng y học.

24. *Thực phẩm biến đổi gen* là thực phẩm có một hoặc nhiều thành phần nguyên liệu có gen bị biến đổi bằng công nghệ gen.

25. *Thực phẩm đã qua chiếu xạ* là thực phẩm đã được chiếu xạ bằng nguồn phóng xạ để xử lý, ngăn ngừa sự biến chất của thực phẩm.

26. *Thức ăn đường phố* là thực phẩm được chế biến dùng để ăn, uống ngay, trong thực tế được thực hiện thông qua hình thức bán rong, bày bán trên đường phố, nơi công cộng hoặc những nơi tương tự.

27. *Thực phẩm bao gói sẵn* là thực phẩm được bao gói và ghi nhãn hoàn chỉnh, sẵn sàng để bán trực tiếp cho mục đích chế biến tiếp hoặc sử dụng để ăn ngay.

28. *Truy xuất nguồn gốc thực phẩm* là việc truy tìm quá trình hình thành và lưu thông thực phẩm.

**Điều 3. Nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm**

**Điều 4. Chính sách của Nhà nước về an toàn thực phẩm**

**Điều 5. Những hành vi bị cấm**

1. Sử dụng nguyên liệu không thuộc loại dùng cho thực phẩm để chế biến thực phẩm.

2. Sử dụng nguyên liệu thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc không bảo đảm an toàn để sản xuất, chế biến thực phẩm.

3. Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, ngoài danh mục được phép sử dụng hoặc trong danh mục được phép sử dụng nhưng vượt quá giới hạn cho phép; sử dụng hóa chất không rõ nguồn gốc, hóa chất bị cấm sử dụng trong hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

4. Sử dụng động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc chết không rõ nguyên nhân, bị tiêu hủy để sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

5. Sản xuất, kinh doanh:

a) Thực phẩm vi phạm quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa;

b) Thực phẩm không phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật tương ứng;

c) Thực phẩm bị biến chất;

d) Thực phẩm có chứa chất độc hại hoặc nhiễm chất độc, tác nhân gây ô nhiễm vượt quá giới hạn cho phép;

đ) Thực phẩm có bao gói, đồ chứa đựng không bảo đảm an toàn hoặc bị vỡ, rách, biến dạng trong quá trình vận chuyển gây ô nhiễm thực phẩm;

e) Thịt hoặc sản phẩm được chế biến từ thịt chưa qua kiểm tra thú y hoặc đã qua kiểm tra nhưng không đạt yêu cầu;

g) Thực phẩm không được phép sản xuất, kinh doanh để phòng, chống dịch bệnh;

h) Thực phẩm chưa được đăng ký bản công bố hợp quy tại cơ quan nhà nước có thẩm quyền trong trường hợp thực phẩm đó thuộc diện phải được đăng ký bản công bố hợp quy;

i) Thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc quá thời hạn sử dụng.

6. Sử dụng phương tiện gây ô nhiễm thực phẩm, phương tiện đã vận chuyển chất độc hại chưa được tẩy rửa sạch để vận chuyển nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm.

7. Cung cấp sai hoặc giả mạo kết quả kiểm nghiệm thực phẩm.

8. Che dấu, làm sai lệch, xóa bỏ hiện trường, bằng chứng về sự cố an toàn thực phẩm hoặc các hành vi cố ý khác cản trở việc phát hiện, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.

9. Người mắc bệnh truyền nhiễm tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

10. Sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại cơ sở không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.

11. Quảng cáo thực phẩm sai sự thật, gây nhầm lẫn đối với người tiêu dùng.

12. Đăng tải, công bố thông tin sai lệch về an toàn thực phẩm gây bức xúc cho xã hội hoặc thiệt hại cho sản xuất, kinh doanh.

13. Sử dụng trái phép lòng đường, vỉa hè, hành lang, sân chung, lối đi chung, diện tích phụ chung để chế biến, sản xuất, kinh doanh thức ăn đường phố.

**Điều 6. Xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm**

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm thì tùy theo tính chất, mức độ vi phạm mà bị xử lý vi phạm hành chính hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự, nếu gây thiệt hại thì phải bồi thường và khắc phục hậu quả theo quy định của pháp luật.

2. Người lợi dụng chức vụ, quyền hạn vi phạm quy định của Luật này hoặc các quy định khác của pháp luật về an toàn thực phẩm thì tùy theo tính chất, mức độ vi phạm mà bị xử lý kỷ luật hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự, nếu gây thiệt hại thì phải bồi thường theo quy định của pháp luật.

3. Mức phạt tiền đối với vi phạm hành chính quy định tại khoản 1 Điều này được thực hiện theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính; trường hợp áp dụng mức phạt cao nhất theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính mà vẫn còn thấp hơn 07 lần giá trị thực phẩm vi phạm thì mức phạt được áp dụng không quá 07 lần giá trị thực phẩm vi phạm; tiền thu được do vi phạm mà có bị tịch thu theo quy định của pháp luật.

4. Chính phủ quy định cụ thể về hành vi, hình thức và mức xử phạt các hành vi vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm quy định tại Điều này.

**Chương II**

**QUYỀN VÀ NGHĨA VỤ CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TRONG BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**

**Điều 7. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm**

**Điều 8. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm**

1. Tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm có các quyền sau đây:

a) Quyết định các biện pháp kiểm soát nội bộ để duy trì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm;

b) Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu thực phẩm hợp tác trong việc thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn;

c) Lựa chọn cơ sở kiểm nghiệm để kiểm tra an toàn thực phẩm; lựa chọn cơ sở kiểm nghiệm đã được chỉ định để chứng nhận hợp quy đối với thực phẩm nhập khẩu;

d) Khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;

đ) Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật.

2. Tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm có các nghĩa vụ sau đây:

a) Tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm trong quá trình kinh doanh và chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm do mình kinh doanh;

b) Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm, nhãn thực phẩm và các tài liệu liên quan đến an toàn thực phẩm; lưu giữ hồ sơ về thực phẩm; thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định tại Điều 54 của Luật này;

c) Thông tin trung thực về an toàn thực phẩm; thông báo cho người tiêu dùng điều kiện bảo đảm an toàn khi vận chuyển, lưu giữ, bảo quản và sử dụng thực phẩm;

d) Kịp thời cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm và cách phòng ngừa cho người tiêu dùng khi nhận được thông tin cảnh báo của tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu;

đ) Kịp thời ngừng kinh doanh, thông tin cho tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu và người tiêu dùng khi phát hiện thực phẩm không bảo đảm an toàn;

e) Báo cáo ngay với cơ quan có thẩm quyền và khắc phục ngay hậu quả khi phát hiện ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh truyền qua thực phẩm do mình kinh doanh gây ra;

g) Hợp tác với tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu, cơ quan nhà nước có thẩm quyền trong việc điều tra ngộ độc thực phẩm để khắc phục hậu quả, thu hồi hoặc xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn;

h) Tuân thủ quy định của pháp luật, quyết định về thanh tra, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền;

k) Chi trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm theo quy định tại Điều 48 của Luật này;

l) Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi thực phẩm mất an toàn do mình kinh doanh gây ra.

**Điều 9. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng thực phẩm**

1. Người tiêu dùng thực phẩm có các quyền sau đây:

a) Được cung cấp thông tin trung thực về an toàn thực phẩm, hướng dẫn sử dụng, vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, lựa chọn, sử dụng thực phẩm phù hợp; được cung cấp thông tin về nguy

cơ gây mất an toàn, cách phòng ngừa khi nhận được thông tin cảnh báo đối với thực phẩm;

b) Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm bảo vệ quyền lợi của mình theo quy định của pháp luật;

c) Yêu cầu tổ chức bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng bảo vệ quyền và lợi ích hợp pháp của mình theo quy định của pháp luật về bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng;

d) Khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;

đ) Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật do sử dụng thực phẩm không an toàn gây ra.

2. Người tiêu dùng thực phẩm có các nghĩa vụ sau đây:

a) Tuân thủ đầy đủ các quy định, hướng dẫn về an toàn thực phẩm của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh trong vận chuyển, lưu giữ, bảo quản và sử dụng thực phẩm;

b) Kịp thời cung cấp thông tin khi phát hiện nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm, khai báo ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm với Ủy ban nhân dân nơi gần nhất, cơ sở khám bệnh, chữa bệnh, cơ quan nhà nước có thẩm quyền, tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

c) Tuân thủ quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường trong quá trình sử dụng thực phẩm.

**Chương III**

**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN ĐỐI VỚI THỰC PHẨM**

**Điều 10. Điều kiện chung về bảo đảm an toàn đối với thực phẩm**

**Điều 11. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm tươi sống**

**Điều 12. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm đã qua chế biến**

**Điều 13. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng**

**Điều 14. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm chức năng**

**Điều 15. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm biến đổi gen**

**Điều 16. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm đã qua chiếu xạ**

**Điều 17. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm**

**Điều 18. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm**

**Chương IV**

**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM**

**Mục 1. ĐIỀU KIỆN CHUNG VỀ BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM**

**Điều 19. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm**

**Điều 20. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm**

**Điều 21. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm**

**Điều 22. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ**

**Mục 2. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG**

**Điều 23. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm tươi sống**

**Điều 24. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm tươi sống**

**Mục 3. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM, KINH DOANH THỰC PHẨM ĐÃ QUA CHẾ BIẾN**

**Điều 25. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sơ chế, chế biến thực phẩm**

**Điều 26. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, vi chất dinh dưỡng dùng để chế biến thực phẩm**

**Điều 27. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến**

**Mục 4. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

**Điều 28. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống**

1. Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.

2. Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.

3. Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.

4. Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.

5. Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.

6. Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.

7. Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm.

**Điều 29. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống**

**Điều 30. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến và bảo quản thực phẩm**

**Mục 5. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ**

**Điều 31. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi bày bán thức ăn đường phố**

**Điều 32. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm và người kinh doanh thức ăn đường phố**

**Điều 33. Trách nhiệm quản lý kinh doanh thức ăn đường phố**

**Chương V**

**CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM**

**Điều 34. Đối tượng, điều kiện cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm**

**Điều 35. Thẩm quyền cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm**

Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ trưởng Bộ Công thương quy định cụ thể thẩm quyền cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

**Điều 36. Hồ sơ, trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm**

**Điều 37. Thời hạn hiệu lực của Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm**

1. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có hiệu lực trong thời gian 03 năm.

2. Trước 06 tháng tính đến ngày Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hết hạn, tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải nộp hồ sơ xin cấp lại Giấy chứng nhận trong trường hợp tiếp tục sản xuất, kinh doanh. Hồ sơ, trình tự, thủ tục cấp lại được thực hiện theo quy định tại Điều 36 của Luật này.

**Chương VI**

**NHẬP KHẨU VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM**

**Mục 1. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN ĐỐI VỚI THỰC PHẨM NHẬP KHẨU**

**Điều 38. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm nhập khẩu**

**Điều 39. Kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu**

**Điều 40. Trình tự, thủ tục và phương thức kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu**

**Mục 2. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN ĐỐI VỚI THỰC PHẨM XUẤT KHẨU**

**Điều 41. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm xuất khẩu**

**Điều 42. Chứng nhận đối với thực phẩm xuất khẩu**

**Chương VII**

**QUẢNG CÁO, GHI NHÃN THỰC PHẨM**

**Điều 43. Quảng cáo thực phẩm**

**Điều 44. Ghi nhãn thực phẩm**

**Chương VIII**

**KIỂM NGHIỆM THỰC PHẨM, PHÂN TÍCH NGUY CƠ ĐỐI VỚI AN TOÀN THỰC PHẨM, PHÒNG NGỪA, NGĂN CHẶN VÀ KHẮC PHỤC SỰ CỐ VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

**Mục 1. KIỂM NGHIỆM THỰC PHẨM**

**Điều 45. Yêu cầu đối với việc kiểm nghiệm thực phẩm**

**Điều 46. Cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm**

**Điều 47. Kiểm nghiệm phục vụ giải quyết tranh chấp về an toàn thực phẩm**

**Điều 48. Chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm thực phẩm**

**Mục 2. PHÂN TÍCH NGUY CƠ ĐỐI VỚI AN TOÀN THỰC PHẨM**

**Điều 49. Đối tượng phải được phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm**

**Điều 50. Hoạt động phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm**

**Điều 51. Trách nhiệm thực hiện phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm**

Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ Công thương tổ chức việc phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý theo quy định tại Điều 49 và Điều 50 của Luật này.

**Mục 3. PHÒNG NGỪA, NGĂN CHẶN VÀ KHẮC PHỤC SỰ CỐ VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

**Điều 52. Phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm**

**Điều 53. Khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm**

1. Tổ chức, cá nhân phát hiện sự cố về an toàn thực phẩm xảy ra trong nước hoặc nước ngoài nhưng có ảnh hưởng tới Việt Nam phải khai báo với cơ sở y tế, Ủy ban nhân dân địa phương nơi gần nhất hoặc Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ Công thương để có biện pháp khắc phục kịp thời.

2. Các biện pháp khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm bao gồm:

a) Phát hiện, cấp cứu, điều trị kịp thời cho người bị ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm hoặc các tình huống khác phát sinh từ thực phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người;

b) Điều tra vụ ngộ độc thực phẩm, xác định nguyên nhân gây ngộ độc, bệnh truyền qua thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm gây ngộ độc, truyền bệnh;

c) Đình chỉ sản xuất, kinh doanh; thu hồi và xử lý thực phẩm gây ngộ độc, truyền bệnh đang lưu thông trên thị trường;

d) Thông báo ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm cho các tổ chức, cá nhân có liên quan;

đ) Thực hiện các biện pháp phòng ngừa nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.

3. Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm tổ chức thực hiện các biện pháp khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm trong phạm vi địa phương.

4. Bộ trưởng Bộ Y tế có trách nhiệm:

a) Quy định cụ thể việc khai báo sự cố về an toàn thực phẩm;

b) Chủ trì, phối hợp với các bộ, ngành có liên quan tổ chức thực hiện các biện pháp ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm xảy ra ở nước ngoài có nguy cơ ảnh hưởng tới Việt Nam.

5. Tổ chức, cá nhân cung cấp thực phẩm mà gây ngộ độc phải chịu toàn bộ chi phí điều trị cho người bị ngộ độc và bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật về dân sự.

**Mục 4. TRUY XUẤT NGUỒN GỐC THỰC PHẨM, THU HỒI VÀ XỬ LÝ ĐỐI VỚI THỰC PHẨM KHÔNG BẢO ĐẢM AN TOÀN**

**Điều 54. Truy xuất nguồn gốc thực phẩm đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn**

**Điều 55. Thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn**

**Chương IX**

**THÔNG TIN, GIÁO DỤC, TRUYỀN THÔNG VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

**Điều 56. Mục đích, yêu cầu của thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm**

**Điều 57. Nội dung thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm**

**Điều 58. Đối tượng tiếp cận thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm**

**Điều 59. Hình thức thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm**

**Điều 60. Trách nhiệm trong thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm**

**Chương X**

**QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

**Mục 1. TRÁCH NHIỆM QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

**Điều 61. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm**

1. Chính phủ thống nhất quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

2. Bộ Y tế chịu trách nhiệm trước Chính phủ thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

3. Các bộ, cơ quan ngang bộ trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình có trách nhiệm phối hợp với Bộ Y tế thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

4. Ủy ban nhân dân các cấp thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong phạm vi địa phương.

**Điều 62. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Y tế**

**Điều 63. Trách nhiệm của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn**

**Điều 64. Trách nhiệm của Bộ Công thương**

**Điều 65. Trách nhiệm quản lý nhà nước của Ủy ban nhân dân các cấp**

**Mục 2. THANH TRA AN TOÀN THỰC PHẨM**

**Điều 66. Thanh tra về an toàn thực phẩm**

1. Thanh tra về an toàn thực phẩm là thanh tra chuyên ngành. Thanh tra an toàn thực phẩm do ngành y tế, ngành nông nghiệp và phát triển nông thôn, ngành công thương thực hiện theo quy định của pháp luật về thanh tra.

2. Chính phủ quy định việc phối hợp giữa các lực lượng thanh tra an toàn thực phẩm của các bộ, cơ quan ngang bộ với một số lực lượng khác trong việc bảo đảm an toàn thực phẩm.

**Điều 67. Nội dung thanh tra về an toàn thực phẩm**

**Mục 3. KIỂM TRA AN TOÀN THỰC PHẨM**

**Điều 68. Trách nhiệm kiểm tra an toàn thực phẩm**

**Điều 69. Quyền hạn và nhiệm vụ của cơ quan quản lý an toàn thực phẩm trong kiểm tra an toàn thực phẩm**

**Điều 70. Đoàn kiểm tra**

đ) Kiến nghị cơ quan quản lý an toàn thực phẩm xử lý theo thẩm quyền quy định tại Điều 69 của Luật này;

e) Bảo đảm nguyên tắc kiểm tra quy định tại khoản 4 Điều 68 của Luật này khi tiến hành kiểm tra;

g) Báo cáo chính xác và kịp thời kết quả kiểm tra cho cơ quan quản lý an toàn thực phẩm.

**Chương XI**

**ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH**

**Điều 71. Hiệu lực thi hành**

Luật này có hiệu lực thi hành từ ngày 01 tháng 7 năm 2011.

Pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm số [12/2003/PL-UBTVQH11](https://thuvienphapluat.vn/van-ban/the-thao-y-te/phap-lenh-ve-sinh-an-toan-thuc-pham-2003-12-2003-pl-ubtvqh11-55839.aspx" \t "_blank" \o "Pháp lệnh 12/2003/PL-UBTVQH11) hết hiệu lực kể từ ngày Luật này có hiệu lực.

**Điều 72. Quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành**

Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành các điều, khoản được giao trong Luật; hướng dẫn những nội dung cần thiết khác của Luật này để đáp ứng yêu cầu quản lý nhà nước.

*Luật này đã được Quốc hội nước Cộng hoà xã hội chủ nghĩa Việt Nam khoá XII, kỳ họp thứ 7 thông qua ngày 17 tháng 6 năm 2010.*

# 

# Phần 3:Các qui định về an toàn thực phẩm liên quan đến bếp ăn tập thể và cơ sở cung cấp suất ăn sẵn

|  |
| --- |
| I. Thông tư 30/2012/TT-BYTQuy định về điều kiện an toàn thực phẩmđối 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, đồuống 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 tầu, 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 đá 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) Đủ 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 đá 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 đá 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 đá 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, gắp, 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

Điều 8. Đối với người 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

Điều 10. Kiểm tra đột xuất

Chương V

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.

## II. Thông tư 47/2014/TT-BYTHướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối vớicơ 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 khoẻ 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 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./.

|  |  |
| --- | --- |
| . |  |

## III. Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017“Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bướcvà 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./.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

HƯỚNG DẪN

Thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ănđối 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

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).

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

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.

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

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

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…).

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).

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…

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

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

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

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:

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

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…

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 lại (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 Mẫusố 2, Phụ lục 1: Mẫu biểu ghi chép kiểm thực ba bước.

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

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

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

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

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).

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.

Các thông tin kiểm tra trước khi ăn (Bước 3) được ghi vàoMẫu 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

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.

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

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.

Lượng mẫu thức ăn:

Thức ăn đặc (các món xào, hấp, rán, luộc..); rau, quả ăn ngay (rau sống, quả tráng miệng…): tối thiểu 100 gam.

Thức ăn lỏng (súp, canh…): tối thiểu 150 ml

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

Mẫu thức ăn lưu được bảo quản riêng biệt với các loại thực phẩm khác, nhiệt độ mẫu thức ăn lưu từ 20C - 80C

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

Thời gian lấy và thời gian hủy mẫu lưu theomẫu số 5 Phụlục 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

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.

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

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.

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.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Phụ lục 1: MẪU BIỂU GHI CHÉP KIỂM THỰC 3 BƯỚC  **Mẫu số 1: Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn (Bước 1)** | | | | | | | | | | | | | | |
| Tên cơ sở: | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Người kiểm tra: | | |  |  |  |  | | | | | | |  |  |
| Thời gian kiểm tra: Ngày….. Tháng….. Năm….. | | | | | |  |  |
| Địa điểm kiểm tra: | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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) *(vi 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 sẫn, 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 *(To 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) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | **Mẫu số 2: Kiểm tra khi chế biến thức ăn (Bước 2)** |  |  |  |  |  |  |
| Tên cơ sở: | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Người kiểm tra: | |  |  |  |  |  | | | | | | |
| Thời gian kiểm tra: Ngày….. Tháng….. Năm….. | | | | |  |
| Địa điểm kiểm tra: | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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: | |  |  |  | **Mẫu số 3: Kiểm tra trước khi ăn (Bước 3)** |  |  |  |  |
| Người kiểm tra: | |  |  |  |  |  | | | |
| Thời gian kiểm tra: Ngày….. Tháng….. Năm….. | | | | |  |
| Địa điểm kiểm tra: | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TT | Ca/bữa ăn *(Bữa ăn, giờ ăn…)* | Tên món ăn | Số lượng suất ăn | Thời gian chia món ăn xong *(ngày, giờ)* | Thời gian bắt đầu ăn *(ngày, giờ)* | Dụng cụ chia, chứa đựng, che đậy, bảo quản thức ăn | Kiểm tra cảm quan món ăn *(màu, mùi vị, trạng thái, bảo quản…)* | | 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 | | | | | | | | | | | | |  |
| Bữa ăn:...........................................................(sáng/trưa/tối)  Tên mẫu thức ăn:...................................................................  Thời gian lấy: ......giờ ......phút, ngày….. tháng….. năm…..  Người lấy mẫu *(Họ tên và chữ ký)*: ......................................   |  | | --- | |  | | | |  |  |  |  |  |  |  | **Mẫu số 4: Nhãn mẫu thức ăn lưu** |  |  |  |
|  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |
| Tên cơ sở: | | | |  |  |  |  | **Mẫu số 5: Mẫu biểu theo dõi lưu và hủy mẫu thức ăn lưu** |  |  |  |  |  |
| Địa điểm thực hiện: | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 (oC) | 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) |
|  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## IV. Nghị định 178/2013/NĐ-CP qui 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 chin

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

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

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

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./.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

MỤC LỤC

[Phần 1: Các mối nguy ô nhiễm thực phẩm 1](#_Toc516757040)

[Phần 2: Luật An toàn thực phẩm 8](#_Toc516757042)

[Phần 3: Các qui định về an toàn thực phẩm liên quan đến bếp ăn tập thể và cơ sở cung cấp suất ăn sẵn 17](#_Toc516757043)

[I. Thông tư 30/2012/TT-BYTQuy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố 18](#_Toc516757044)

[II. Thông tư 47/2014/TT-BYTHướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống 23](#_Toc516757045)

[III. Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017“Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bướcvà lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống” 29](#_Toc516757046)

[IV. Nghị định 178/2013/NĐ-CP qui định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm 39](#_Toc516757047)