

SỞ Y TẾ LÂM ĐỒNG
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

TÀI LIỆU

Hội nghị tập huấn an toàn thực phẩm
cho các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống
(Lưu hành nội bộ)

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Lâm Đồng
Địa chỉ: Số 2/5 Lê Hồng Phong, phường Xuân Hương – Đà Lạt
SĐT: 02633 54 24 34 - 02633 54 24 33
Web: antoanthucphamlamdong.gov.vn

Lâm Đồng, tháng 12 năm 2025

MỤC LỤC

PHẦN 1. CÁC VĂN BẢN VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM	2
PHẦN 2. CÁC MỐI NGUY Ô NHIỄM VÀO THỰC PHẨM	3
PHẦN 3. NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM VÀ PHÒNG NGỪA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM.....	7
PHẦN 4. ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG	10
PHẦN 5. PHƯƠNG PHÁP ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM.....	17
ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG	17
PHẦN 6. ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ	24
PHẦN 7. THỰC HÀNH TỐT VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM.....	26
PHẦN 8. HƯỚNG DẪN KIỂM THỰC 3 BƯỚC VÀ LƯU MẪU THỨC ĂN.....	34
PHẦN 9. HƯỚNG DẪN CHỌN MUA THỰC PHẨM AN TOÀN.....	41
VÀ BẢO QUẢN LẠNH THỰC PHẨM	41
PHẦN 10. XỬ PHẠT VI PHẠM HÀNH CHÍNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG	51
PHẦN 11. TRÍCH MỘT SỐ ĐIỀU CỦA LUẬT AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ MỘT SỐ VĂN BẢN HƯỚNG DẪN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM, PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM.....	59
PHẦN 12. HỒ SƠ PHÁP LÝ CẦN LƯU GIỮ TẠI CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG	67

Phần 1

CÁC VĂN BẢN VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

1. Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;
2. Nghị định số 67/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định về điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế;
3. Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
4. Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;
5. Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế;
6. Thông tư số 24/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019 của Bộ Y tế quy định về quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm;
7. Thông tư số 17/2023/TT-BYT ngày 25/9/2023 của Bộ Y tế sửa đổi, bổ sung và bãi bỏ một số văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành;
8. Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế ban hành “hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”;
9. Quyết định số 47/2023/QĐ-UBND ngày 18/8/2023 của UBND tỉnh Lâm Đồng Ban hành Quy chuẩn kỹ thuật địa phương về chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt trên địa bàn tỉnh Lâm Đồng (Quy chuẩn QCDP 01:2023/LĐ)
10. Quyết định số 26/2020/QĐ-UBND ngày 28/4/2020 của UBND tỉnh Lâm Đồng ban hành quy định phân cấp quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Lâm Đồng; Quyết định số 17/2023/QĐ-UBND ngày 21/02/2023 của UBND tỉnh Lâm Đồng sửa đổi, bổ sung một số điều của quy định ban hành kèm theo Quyết định số 26/2020/QĐ-UBND ngày 28/4/2020 của UBND tỉnh Lâm Đồng về việc ban hành quy định phân cấp quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Lâm Đồng;
11. Các văn bản quy phạm pháp luật về ATTP khác còn hiệu lực.

Phần 2

CÁC MỐI NGUY Ô NHIỄM VÀO THỰC PHẨM

Đặt vấn đề:

Trong quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản vận chuyển thực phẩm, nếu không tuân thủ nghiêm ngặt các quy định an toàn, vệ sinh, có thể có các mối nguy làm thực phẩm bị ô nhiễm.

Cần lưu ý người ta chỉ gọi là “mối nguy”, khi các điều kiện hoặc tạp chất đó trong thực phẩm có thể gây bệnh hoặc gây tác hại sức khỏe con người và chỉ có các mối nguy đó mới cần phải kiểm soát trong quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển.

I. MỘT SỐ KHÁI NIỆM CƠ BẢN

1. Thế nào là mối nguy: Mối nguy là yếu tố sinh học, hoá học hoặc vật lý có thể làm cho thực phẩm không an toàn khi sử dụng.

2. Thế nào là ô nhiễm thực phẩm: Ô nhiễm thực phẩm là sự xuất hiện tác nhân làm ô nhiễm thực phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

3. Thế nào là một chất ô nhiễm: Bất kỳ một chất nào mà người sản xuất không chú ý cho vào thực phẩm, nhưng do kết quả của sản xuất, chế biến, xử lý, đóng gói, bao gói, vận chuyển và lưu giữ thực phẩm hoặc do ảnh hưởng của môi trường lại có mặt trong thực phẩm.

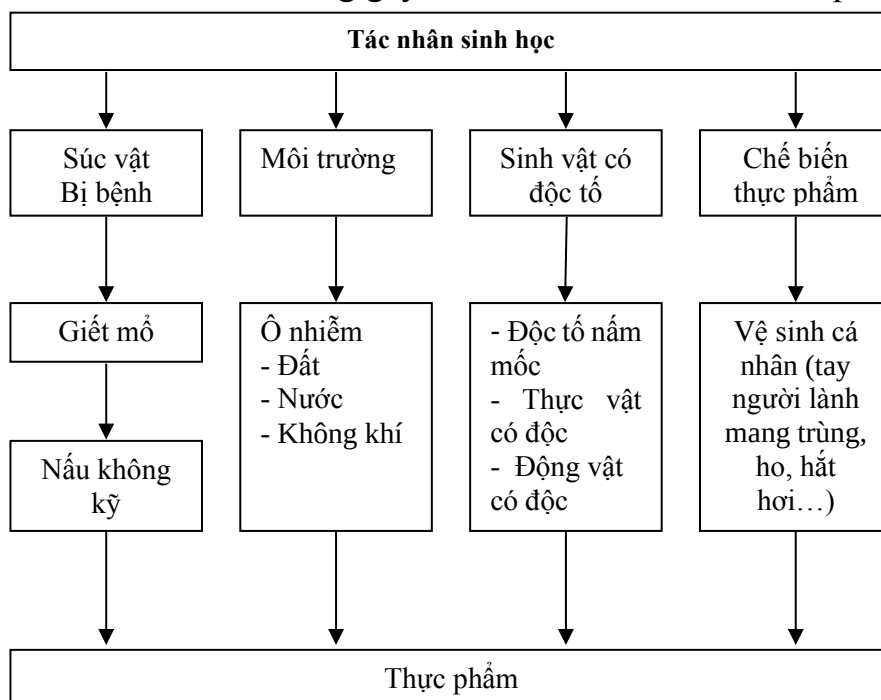
II. PHÂN LOẠI MỐI NGUY Ô NHIỄM THỰC PHẨM

Có 3 loại mối nguy ô nhiễm thực phẩm là: mối nguy ô nhiễm sinh học, mối nguy ô nhiễm hoá học và mối nguy ô nhiễm vật lý.

1. Mối nguy ô nhiễm sinh học: Các mối nguy ô nhiễm sinh học bao gồm: vi khuẩn, virus, ký sinh trùng.

1.1. Các con đường gây ô nhiễm sinh học vào thực phẩm:

Sơ đồ: Các con đường gây ô nhiễm sinh học vào thực phẩm



1.2. Các tác nhân sinh học gây ô nhiễm thực phẩm

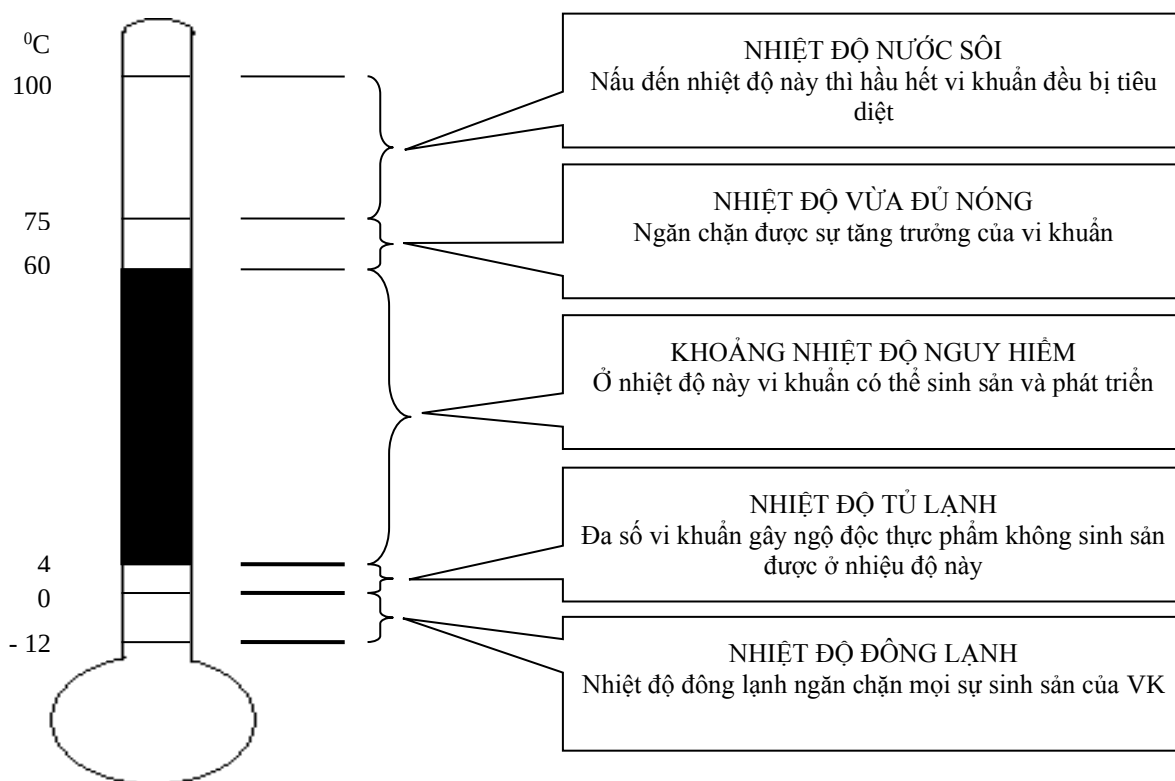
1.2.1. Mối nguy ô nhiễm do vi khuẩn:

Vi khuẩn là mối nguy hay gặp nhất trong các mối nguy gây ô nhiễm thực phẩm. Theo thống kê 50-60% các vụ ngộ độc thực phẩm ở Việt Nam là do vi khuẩn gây ra.

Vi khuẩn có ở khắp mọi nơi, đặc biệt phân, nước thải, rác, bụi, thực phẩm tươi sống là ổ chứa nhiều loại vi khuẩn gây bệnh. Ngay ở cơ thể người cũng có rất nhiều loại vi khuẩn, chúng cư trú ở da, bàn tay, ở miệng, đường hô hấp, đường tiêu hóa, bộ phận sinh dục, tiết niệu...

Vi khuẩn sinh sản bằng cách chia đôi, tốc độ nhân và sinh tồn của vi khuẩn phụ thuộc nhiều yếu tố như ôxy, nhiệt độ, độ ẩm, độ acid... Trong điều kiện thích hợp vi khuẩn sinh sản rất nhanh, có thể nhân gấp đôi sau 20 phút; sau 8 giờ, từ một con sẽ nhân thành xấp xỉ 17.000.000 con. Phần lớn vi khuẩn có thể tồn tại và phát triển ở nhiệt độ 10-60°C và bị tiêu diệt ở nhiệt độ sôi. Nhiệt độ từ 25-45°C rất thuận lợi cho hầu hết các vi khuẩn trong thực phẩm phát triển gây nguy hiểm, vì vậy thức ăn đã nấu chín, nên ăn ngay, không được để ở nhiệt độ phòng quá 2 giờ. Ở nhiệt độ lạnh (dưới 3°C) vi khuẩn không sinh sản, nếu có thì rất chậm (lưu ý, có một số vi khuẩn nhân lên được ở nhiệt độ 3-10°C). Trong điều kiện đóng băng, vi khuẩn hầu hết không sinh sản được. Đun sôi, và thanh trùng diệt được vi khuẩn trong vài phút, nhưng không diệt được nha bào hoặc phá hủy được độc tố chịu nhiệt do một số vi khuẩn tiết ra.

Hình về nhiệt độ ảnh hưởng đến sự phát triển của vi khuẩn



1.2.2. *Mối nguy ô nhiễm do các siêu vi trùng (virus):*

Virus còn nhỏ hơn vi khuẩn nhiều lần, phải dùng kính hiển vi điện tử phóng đại hàng vạn lần mới nhìn thấy chúng. Nói chung virus chịu được lạnh, không chịu được nóng và tia tử ngoại. Virus bị ảnh hưởng bởi các chất sát khuẩn như formol, cồn, acid và kiềm mạnh.

Virus gây ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm thường có trong ruột người. Các loại nhuyễn thể sống ở vùng nước bị ô nhiễm, rau quả tưới nước có phân hoặc các món ăn sống chuẩn bị trong điều kiện thiếu vệ sinh thường hay bị nhiễm virus bại liệt, virus viêm gan. Virus có thể lây truyền từ phân qua tay người tiếp xúc hoặc từ nước, đất bị ô nhiễm phân vào thực phẩm, với một lượng rất nhỏ, virus đã gây nhiễm bệnh cho con người. Virus nhiễm ở người có thể lây sang thực phẩm hoặc trực tiếp lây sang người khác trước khi phát bệnh.

1.2.3. *Các ký sinh trùng:*

Ký sinh trùng là những sinh vật sống nhờ trên các sinh vật khác đang sống, lấy thức ăn từ các sinh vật đó để tồn tại và phát triển. Hầu hết ký sinh trùng bị chết và mất khả năng gây bệnh ở nhiệt độ -15°C .

Các loại ký sinh trùng hay gặp trong thực phẩm là giun, sán. Ví dụ:

- Sán dây : Người ăn thịt có ấu trùng Sán dây trong thịt bò (gọi là sán dây bò), trong thịt lợn (thịt lợn gạo) chưa nấu kỹ, khi vào cơ thể, ấu trùng sẽ phát triển thành sán trưởng thành và ký sinh ở đường ruột, gây rối loạn tiêu hóa.

- Sán lá gan: Khi ăn phải cá nước ngọt như cá diếc, cá chép, cá trôi, cá rô...có nang trùng Sán lá gan nhỏ chưa được nấu kỹ, nang trùng chuyển lên ống mật, lên gan và phát triển ở gan thành sán trưởng thành gây tổn thương gan, mật.

- Sán lá phổi: Ăn phải tôm, cua có mang ấu trùng Sán lá phổi, chưa được nấu chín kỹ, hoặc uống phải nước không sạch có nang trùng thì chúng sẽ xuyên qua thành ruột, chui qua cơ hoành lên phổi, phát triển thành sán trưởng thành gây viêm phế quản, đau ngực, ho, khạc ra máu rất nguy hiểm.

- Bệnh do giun xoắn do tập quán ăn thịt tái, nem bằng thịt sống, ăn tiết canh có ấu trùng gây nhiễm độc, dị ứng, sốt cao, liệt cơ hô hấp có thể dẫn đến tử vong.

2. **Mối nguy ô nhiễm hoá học:**

Trong sản xuất, chế biến thực phẩm có thể xảy ra ô nhiễm hóa học. Những chất hóa học hay bị ô nhiễm vào thực phẩm gồm:

- Các chất ô nhiễm từ môi trường như chì trong khí thải của các phương tiện vận tải, lò nung thép, sơn, men gốm, mối hàn hoặc ô nhiễm cadimi do xử lý nước thải, bùn đất, rác, quặng...

- Các chất hóa học trong nông nghiệp sử dụng sai như thuốc bảo vệ thực vật, phân bón, thuốc thú y, chất tăng trọng, kích thích tăng trưởng...

- Các chất phụ gia thực phẩm (các chất tạo màu, tạo ngọt, hương liệu, chất ổn định, chất chống oxy hóa, chất tẩy rửa...) sử dụng không đúng quy định như ngoài danh mục cho phép, hoặc sử dụng không đúng hướng dẫn của nhà sản xuất.

- Các hợp chất không mong muốn có trong bao bì chứa đựng, đóng gói thực phẩm.

- Các chất độc tự nhiên có sẵn trong thực phẩm như ở mầm khoai tây, măng, sắn, nấm độc, cá nóc, cóc, nhuyễn thể hai mảnh vỏ (sò, vẹm, nghêu vỏ cứng). Ngộ độc do chất độc tự nhiên thường rất cấp tính, rất nặng, tỷ lệ tử vong rất cao (như ngộ độc măng, nấm độc, cá nóc, cóc); hoặc ảnh hưởng không tốt đến sức khỏe lâu dài.

3. Môi nguy ô nhiễm do các yếu tố vật lý:

Các mảnh kim loại, thủy tinh, mảnh gỗ, sạn, đất, sỏi, xương, lông tóc...nếu bị lẫn vào thực phẩm, có thể làm nguy hại đến sức khỏe con người như làm gãy răng, hóc xương, làm tổn thương niêm mạc miệng, dạ dày, ruột...

Ô nhiễm phóng xạ từ các sự cố như rò rỉ phóng xạ từ các trung tâm nghiên cứu phóng xạ, các nhà máy điện nguyên tử... hoặc các thực vật, động vật nuôi trong môi trường bị ô nhiễm phóng xạ, kể cả nước uống, sai sót trong việc bảo quản thực phẩm bằng chiếu xạ sẽ làm cho thực phẩm bị nhiễm các chất phóng xạ và gây hại cho người sử dụng khi ăn uống phải chúng.

Phần 3

NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM VÀ PHÒNG NGỪA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

I. ĐỊNH NGHĨA

Ngộ độc thực phẩm hay còn gọi là ngộ độc thức ăn hoặc trúng thực, là tình trạng người bệnh bị trúng độc, ngộ độc do ăn uống phải những thức ăn, nước uống bị nhiễm khuẩn, nhiễm độc hoặc các loại thực phẩm bị biến chất, ôi thiu, vượt quá liều lượng cho phép các chất bảo quản, chất phụ gia,...

Theo Luật An toàn thực phẩm, **ngộ độc thực phẩm** là tình trạng bệnh lý do hấp thụ thực phẩm bị ô nhiễm hoặc có chứa chất độc.

Nếu ngộ độc ở mức độ nhẹ, người bệnh có thể khỏe lại sau vài ngày; trong trường hợp nặng sẽ gây ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe, thậm chí có thể dẫn đến tử vong nếu không được điều trị kịp thời.

Vụ ngộ độc thực phẩm: là tình trạng ngộ độc cấp xảy ra với 2 người trở lên có dấu hiệu ngộ độc khi ăn cùng một loại thực phẩm tại cùng một địa điểm, thời gian. Trường hợp chỉ có một người mắc và bị tử vong cũng được coi là một vụ ngộ độc thực phẩm.

Ngộ độc thực phẩm thường biểu hiện dưới 2 dạng: Ngộ độc cấp tính và ngộ độc mãn tính.

Ngộ độc cấp tính: thường 30 phút đến vài ngày sau khi ăn thức ăn ô nhiễm có các biểu hiện: Tiêu chảy, đau bụng, buồn nôn hoặc nôn mửa liên tục, mệt mỏi, khó chịu, đau đầu, hoa mắt, chóng mặt... Ngộ độc cấp tính thường do ăn phải các thức ăn có nhiễm vi sinh vật hay các hóa chất với lượng lớn.

Ngộ độc mãn tính: thường không có các dấu hiệu rõ ràng sau khi ăn xong các thức ăn bị ô nhiễm, nhưng độc chất có trong thức ăn này sẽ tích lũy ở những bộ phận trong cơ thể, gây ảnh hưởng đến quá trình chuyển đổi chất, rối loạn hấp thụ gây suy nhược, mệt mỏi kéo dài hay các bệnh mãn tính khác, gây ung thư... Ngộ độc mãn tính thường do ăn thức ăn ô nhiễm các chất hóa học liên tục trong một thời gian dài.

II. TÁC NHÂN GÂY RA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Có 3 tác nhân chính gây ra ngộ độc thực phẩm: vi sinh vật, hóa chất, thực phẩm có chứa sẵn các độc tố tự nhiên.

1. Ngộ độc thực phẩm do ăn thức ăn nhiễm vi sinh vật:

- Do vi khuẩn và độc tố của vi khuẩn: Đây là nguyên nhân phổ biến trong ngộ độc thực phẩm. Thường gặp là do các vi khuẩn: *Salmonella*, *Shigella*, *E. coli*, *Staphylococcus aureus*...

- Do virus: như virus viêm gan A, virus Rota (gây tiêu chảy cấp)

- Do ký sinh trùng: sán lá gan, sán chó, ấu trùng sán lợn, các loại đơn bào (Amip, Trùng lông), các loại giun và ấu trùng giun...

- Do nấm mốc và nấm men: Thường gặp là *Aspergillus*, *Penicillium*, *Candida*... Trong đó có một số loại nấm mốc có khả năng sinh ra độc tố *Aflatoxin* gây ung thư...

2. Ngộ độc thực phẩm do ô nhiễm các chất hóa học:

- Do ô nhiễm các kim loại nặng: thường gặp do ăn thức ăn đóng hộp hoặc thực phẩm được nuôi trồng từ vùng ô nhiễm kim loại nặng. Các kim loại thường gây ô nhiễm như: chì, đồng, asen, thủy ngân, cadimi...

- Do hóa chất bảo vệ thực vật: thường là các loại thuốc diệt côn trùng, động vật gây hại,... các loại rau củ quả có lượng tồn dư thuốc bảo vệ thực vật.

- Do các loại thuốc thú y: thường gặp là các loại thuốc tăng trọng, tăng trưởng, các loại kháng sinh...

- Do các loại phụ gia thực phẩm: các phẩm màu độc hại, các phụ gia bảo quản, tẩy trắng, tạo ngọt, chống oxy hóa,...

- Do các hóa chất khác: methanol trong rượu, các chất cồn, tẩy rửa công nghiệp...

- Do các chất phóng xạ.

3. Ngộ độc do ăn phải thực phẩm có chứa độc tố tự nhiên:

- Bản thân thực phẩm có sẵn chất độc, khi chúng ta ăn các thực phẩm này sẽ bị ngộ độc. Động vật có chứa độc: cóc, cá nóc, con so... Thực vật độc: nấm độc, khoai tây mọc mầm, sắn...

- Thực phẩm bị biến chất, thức ăn ôi thiu: một số loại thực phẩm khi để ôi thiu sẽ sinh ra các chất độc như Amoniac, peroxid trong dầu mỡ khi chiên đi chiên lại nhiều lần, Histamin trong các loại cá biển. Các chất độc này thường không bị phá hủy hay giảm khả năng gây ngộ độc khi được nấu chín kỹ hay đun sôi...

III. NGUYÊN NHÂN CHỦ YẾU GÂY NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Có 10 nguyên nhân chủ yếu gây ngộ độc thực phẩm, cụ thể:

1. Thực phẩm được chế biến quá sớm trước khi ăn và bảo quản ở nhiệt độ phòng.
2. Bảo quản lạnh thực phẩm không đúng cách.
3. Hâm nóng hoặc đun nấu thực phẩm < 60°C.
4. Sử dụng các thực phẩm chín đã nhiễm vi khuẩn gây độc.
5. Đun nấu thực phẩm không chín kỹ, đặc biệt là thịt.
6. Rã đông thực phẩm không đúng cách và không đúng thời gian quy định.
7. Ô nhiễm chéo từ thực phẩm tươi sống sang thực phẩm đã nấu chín hoặc từ thực phẩm cũ sang thực phẩm mới chế biến.
8. Bảo quản thực phẩm trong thời gian dài ở nhiệt độ từ 5°C – 60°C.
9. Người chế biến thực phẩm mắc bệnh truyền nhiễm hoặc thực hành vệ sinh kém.
10. Không che đậy thực phẩm.

IV. XỬ TRÍ NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM TẠI CƠ SỞ

1. Sơ cấp cứu người bị ngộ độc thực phẩm

➤ Trường hợp bị ngộ độc nhẹ:

- Dấu hiệu ngộ độc nhẹ như buồn nôn, chóng mặt, đau bụng, tiêu chảy...
- Xử trí tùy từng trường hợp:
 - Gây nôn
 - Bù nước, điện giải

➤ Trường hợp bị ngộ độc nặng:

- Dấu hiệu như nôn ói, tiêu chảy nhiều lần, đau đầu, tê môi, nổi mẩn đỏ...
- Cần nhanh chóng đưa bệnh nhân tới cơ sở y tế để cấp cứu.

2. Hỗ trợ công tác điều tra

Ngoài việc cấp cứu và điều trị những người bị ngộ độc, cơ sở cần:

❖ Dừng việc sử dụng thức ăn nghi ngờ gây ngộ độc, niêm giữ toàn bộ thức ăn đó lại (kể cả chất nôn, phân, nước tiểu).

❖ Khai báo ngay cho cơ quan chức năng: Trạm Y tế, Phòng Y tế, Trung tâm y tế, các bệnh viện, Sở Y tế, Chi cục ATVSTP,...

❖ Cơ sở có trách nhiệm: phối hợp với cơ quan chức năng trong việc lấy mẫu thực phẩm liên quan đến vụ ngộ độc; cung cấp những thông tin trung thực liên quan đến NĐTP, không được từ chối hoặc khai báo thiếu trung thực hoặc che giấu thông tin liên quan đến NĐTP;

❖ Không phát ngôn và đưa thông tin khi chưa có kết luận của cơ quan chức năng trong vấn đề xử lý, xác minh, điều tra vụ ngộ độc thực phẩm.

V. CÁC BIỆN PHÁP PHÒNG NGỪA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

1. Phòng ngừa ngộ độc do vi khuẩn, vi rút, ký sinh trùng

- Phải rửa sạch tay.
- Sử dụng nguồn nước sạch trong sơ chế, chế biến thực phẩm.
- Không để lẫn thực phẩm sống và thực phẩm chín.
- Che đậy bảo quản thức ăn, giữ nơi làm bếp và dụng cụ làm bếp, bát đĩa khô ráo, sạch sẽ.
- Người mắc bệnh không được chế biến thức ăn.

2. Phòng ngừa ngộ độc thức ăn do hóa chất

- Lựa chọn thực phẩm tươi sạch, an toàn.
- Ngâm kỹ, rửa sạch rau bằng nước sạch, gọt vỏ quả tươi trước khi ăn.
- Sử dụng nguồn nước sạch trong đun nấu.
- Giữ gìn dụng cụ làm bếp sạch sẽ, khô ráo.

- Sử dụng phụ gia thực phẩm trong danh mục cho phép, sử dụng đúng liều lượng và đúng cách.

3. Phòng ngừa ngộ độc thức ăn do thức ăn bị biến chất, ôi thiu:

Biện pháp phòng ngừa hữu hiệu nhất là không sử dụng các loại thực phẩm để lâu ngày, thực phẩm đã có dấu hiệu thay đổi về mùi, màu sắc, hình dáng (vỏ đồ hộp)... so với ban đầu.

Phần 4

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

Theo khoản 2 Điều 3 Luật An toàn thực phẩm quy định “*Sản xuất, kinh doanh thực phẩm là hoạt động có điều kiện; tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải chịu trách nhiệm về an toàn đối với thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh*”.

I. KHÁI NIỆM

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 khỏe, tính mạng con người.

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.

Cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ là cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm ở quy mô hộ gia đình, hộ cá thể có hoặc không có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh thực phẩm.

Điều kiện bảo quản đặc biệt đối với thực phẩm là việc sử dụng các trang thiết bị để điều chỉnh, duy trì các yêu cầu về nhiệt độ, khoảng nhiệt độ, độ ẩm và các yếu tố khác trong bảo quản sản phẩm của nhà sản xuất nhằm đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm.

II. ĐIỀU KIỆN VỀ CƠ SỞ

1. Địa điểm, môi trường

- Vị trí nơi sản xuất chế biến kinh doanh thực phẩm cần được bố trí ở nơi không bị ngập nước, đọng nước và cách biệt với nguồn ô nhiễm như: cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, nơi bày bán gia súc gia cầm, khu vực có ô nhiễm môi trường do các hoạt động sản xuất công nghiệp, xây dựng, giao thông... hoặc có các biện pháp ngăn ngừa giảm thiểu và loại bỏ hữu hiệu các nguy cơ ô nhiễm từ môi trường.

- Ngoài ra đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống cần lưu ý xem xét lựa chọn vị trí cơ sở, cần bảo đảm nơi có đủ nguồn nước sử dụng để chế biến, kinh doanh và thuận tiện về giao thông.

2. Yêu cầu thiết kế bố trí khu vực sản xuất, chế biến kinh doanh dịch vụ ăn uống

- Có sự cách biệt giữa khu chế biến và không chế biến, giữa các khu tiếp nhận nguyên liệu sơ chế, chế biến, bao gói, kho hàng, khu vệ sinh, khu thay trang phục bảo hộ, khu nhà ăn để tránh ô nhiễm chéo.

- Kho chứa đựng và bảo quản thực phẩm của cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống phải được thiết kế phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm và tránh sự xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại.

- Diện tích khu vực chế biến kinh doanh thực phẩm phải phù hợp với công suất chế biến, phục vụ; thiết kế, bố trí nhà xưởng phải phù hợp với công nghệ và chủng loại sản phẩm, phòng ngừa được sự ô nhiễm chéo thực phẩm giữa các công đoạn này với công đoạn khác, cũng như khi thao tác chế biến và xử lý thực phẩm.

3. Kết cấu nhà nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống

Nhà ăn và nơi chế biến thực phẩm 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.

- Trần nhà: kín, không dột thấm nước, không rạn nứt, tránh mốc, đọng nước và các chất bẩn.

- Sàn nhà: dễ cọ rửa, không trơn, dễ lau chùi, khử trùng và thoát nước tốt.

- Tường và góc tường nhà: Tường phải phẳng, sáng màu, không gây ô nhiễm đối với thực phẩm, không thấm nước, dễ cọ rửa và khử trùng.

- Cửa ra vào: nhẵn, không thấm nước, đóng kín, thuận tiện cho việc làm vệ sinh, bảo đảm tránh được côn trùng, vật nuôi xâm nhập.

- Cửa sổ: phải dễ lau chùi, được thiết kế sao cho hạn chế bán bụi tới mức thấp nhất, tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật.

- Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: phải bền vững, dễ lau chùi, dễ duy tu, bảo dưỡng và tẩy trùng. Phải được làm bằng các vật liệu nhẵn, không thấm nước, không thôi nhiễm ra thực phẩm, không bị bào mòn bởi các chất tẩy rửa, tẩy trùng trong những điều kiện bình thường (ví dụ như bằng inox).

- Hệ thống chiếu sáng: Đảm bảo cung cấp đủ ánh sáng cho người chế biến, kinh doanh và tiêu dùng nhìn được bình thường khi chế biến, kinh doanh, tiêu dùng thực phẩm tại các cơ sở dịch vụ ăn uống.

4. Hệ thống cung cấp nước

Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh (Quy chuẩn QCVN 01:2023/LĐ)

Hệ thống cung cấp nước phải bảo đảm kín, không rò rỉ, ống dẫn và phương tiện chứa đựng nước phải bằng vật liệu an toàn, không ô nhiễm cho nước ăn uống.

Thiết bị chứa nước phải được thiết kế phù hợp cho việc dự trữ và vệ sinh.

Nếu sử dụng nước hồi lưu, phải xử lý và duy trì sao cho bảo đảm an toàn, không gây ô nhiễm thực phẩm. Quá trình xử lý phải được kiểm soát bằng các biện pháp hữu hiệu.

Nước dùng để sản xuất hơi nước, làm lạnh, phòng cháy chữa cháy hay sử dụng với mục đích khác phải có đường ống riêng, sơn màu riêng để dễ phân biệt và không được nối với hệ thống nước sử dụng cho sản xuất và chế biến thực phẩm.

5. Nước đá

Nước đá dùng cho ăn uống và bảo quản thực phẩm phải được sản xuất từ nguồn nước sạch, hợp vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế (QCVN 10:2011/BYT) và phải được bảo quản, vận chuyển hợp vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế.

6. Khí nén

Trong trường hợp sử dụng khí nén, khí nén phải bảo đảm sạch, an toàn, không gây ô nhiễm cho thực phẩm.

7. Hệ thống thoát nước và xử lý chất thải

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

Hệ thống thoát nước và phương tiện đổ chất thải phải được thiết kế và bố trí hợp lý để tránh được mối nguy gây nhiễm bẩn cho thực phẩm hay làm ô nhiễm nguồn cung cấp nước sạch dùng để chế biến thực phẩm. Cần có thiết kế cửa riêng biệt để lấy các chất thải, rác.

Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy, có khóa trong các trường hợp cần thiết.

Cần bố trí nơi chứa các dụng cụ có chứa đựng chất nguy hiểm riêng biệt, phải được thiết kế đặc biệt, dễ phân biệt để tránh nhầm lẫn khi dùng, khi cần có thể khóa để tránh sự nhiễm bẩn thực phẩm do cố ý hay vô ý.

8. Phòng thay bảo hộ lao động

Đối với các cơ sở kinh doanh nhà hàng, bếp ăn tập thể cần có phòng thay bảo hộ lao động riêng biệt, thiết kế hợp lý để nhân viên thay trang phục bảo hộ lao động trước khi vào làm việc.

9. Nhà vệ sinh

Cần bố trí đủ nhà vệ sinh cho khách hàng và nhân viên. Vị trí nhà vệ sinh được bố trí ở các vị trí thuận tiện cho tất cả khách hàng và mọi người trong cơ sở sử dụng mà vẫn đảm bảo cách biệt khu vực chế biến, nhà ăn và có đầy đủ thiết bị bảo đảm vệ sinh, có đủ nước sạch và thiết bị rửa tay sau khi đi vệ sinh. Cần có lưu ý cho khách hàng “rửa tay sau khi ra khỏi nhà vệ sinh”.

Khu vực vệ sinh phải đảm bảo đủ sáng và thông gió tốt, thoát nước dễ dàng, loại bỏ chất thải và bảo đảm vệ sinh. Nhà vệ sinh phải được xây dựng sao cho hướng gió chính không thổi từ khu vực nhà vệ sinh sang khu vực chế biến, bảo quản, bày bán thực phẩm, nhà ăn.

III. ĐIỀU KIỆN VỀ TRANG THIẾT BỊ DỤNG CỤ

1. Yêu cầu chung

Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm (dụng cụ nấu nướng, ăn uống như bát đĩa...), phải được thiết kế và chế tạo an toàn, phù hợp với yêu cầu của sản phẩm; dễ làm sạch, tẩy trùng và bảo dưỡng.

Phải được làm bằng vật liệu không gây độc, không gây mùi vị lạ so với mùi vị của thực phẩm ban đầu, không hấp thụ, không thôi nhiễm vào thực phẩm, không bị ăn mòn hay gây ô nhiễm sản phẩm. Trong trường hợp cần thiết phải bền, dễ di chuyển, tháo lắp để bảo dưỡng, làm sạch, tẩy trùng, giám sát các mối nguy về VSATTP.

2. Thiết bị, dụng cụ chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển

- Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín. Có dụng cụ xúc, gấp thức ăn để bán cho khách.

- Thức ăn được bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại; được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất (ít nhất 60cm).

- Việc sử dụng các vật liệu bao gói mới đều phải được Bộ Y tế thẩm định và cho phép. Không đóng gói thực phẩm bằng các bao gói có nguy cơ gây ngộ độc, gây hại, không bảo đảm chất lượng và an toàn thực phẩm.

- Bảo quản và vận chuyển thực phẩm phải bảo đảm an toàn, phù hợp với đặc điểm của từng loại thực phẩm.

3. Phương tiện rửa và khử trùng tay

Có đầy đủ các thiết bị rửa tay và khử trùng tay ở các vị trí thuận tiện trong khu vực chế biến, nhà ăn cho mọi người trong cơ sở và người tiêu dùng sử dụng.

Nơi rửa tay phải cung cấp đầy đủ nước sạch, xà phòng, khăn lau tay sử dụng 1 lần hay máy sấy khô tay.

Các chất dùng để tẩy rửa và sát trùng dụng cụ chứa đựng thực phẩm phải được đựng trong bao bì dễ nhận biết và có hướng dẫn sử dụng phù hợp với đặc điểm kỹ thuật. Các chất tẩy rửa phải để cách biệt với nơi chế biến bảo quản, hay bày bán thực phẩm. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa dụng cụ chứa đựng thực phẩm và chất tẩy trùng được Bộ Y tế cho phép.

4. Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại

Phải sử dụng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp bảo đảm phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại.

5. Thiết bị thu gom rác thải

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

Thiết bị, dụng cụ thu gom rác thải phải được làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy, tránh sự xâm nhập của động vật và được vệ sinh thường xuyên.

6. Thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng

Ngoài những yêu cầu chung, thiết bị dùng để đun, xử lý nhiệt, làm nguội, lưu giữ hay làm đông lạnh thực phẩm phải được thiết kế để làm sao nhanh chóng đạt được nhiệt độ theo yêu cầu của thực phẩm, nhằm bảo đảm tính an toàn và phù hợp của thực phẩm và để duy trì nhiệt độ đó.

Thiết bị phải được thiết kế để có thể giám sát, kiểm soát được nhiệt độ. Ở những nơi cần thiết, phải có phương tiện để kiểm soát và giám sát độ ẩm không khí, dòng khí và bất kỳ thông số nào khác ảnh hưởng tới tính an toàn và phù hợp của thực phẩm.

Có thiết bị, phương tiện lưu mẫu thức ăn 24 giờ.

IV. ĐIỀU KIỆN VỀ CON NGƯỜI

Chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến kinh doanh dịch vụ ăn uống phải đáp ứng đủ điều kiện về kiến thức, sức khỏe và thực hành an toàn thực phẩm.

Về kiến thức: Người tham gia trực tiếp vào sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm phải được tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định và được chủ cơ sở xác nhận.

Về sức khỏe: Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống phải được khám sức khỏe (và phải có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế) trước khi tuyển dụng và định kỳ khám sức khỏe ít nhất 1 năm/lần. Đối với những vùng có dịch bệnh tiêu chảy đang lưu hành theo công bố của Bộ Y tế, người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm phải được cấy phân phát hiện mầm bệnh gây bệnh đường ruột (tả, lỵ trực khuẩn và thương hàn). Những người đang bị mắc các bệnh nhiễm trùng thuộc danh mục đã được Bộ Y tế quy định không được tham gia trực tiếp vào quá trình sản xuất hay chế biến thực phẩm (lao, kiết lỵ, thương hàn, ỉa chảy, tả, mụn nhọt, sán đái, sán phân, viêm gan siêu vi trùng, viêm mũi, viêm họng mủ, các bệnh ngoài da, các bệnh da liễu, những người lành mang vi khuẩn gây bệnh đường ruột). Việc khám sức khỏe phải được thực hiện ở các cơ quan y tế từ cấp quận, huyện trở lên.

Chủ cơ sở kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống có trách nhiệm tạo điều kiện cho người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh tham gia tập huấn và khám sức khỏe hàng năm.

Về thực hành:

1. Những người tham gia trực tiếp vào sản xuất, chế biến và kinh doanh dịch vụ ăn uống phải được thực hiện các yêu cầu sau:

- Người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống phải thực hành vệ sinh cá nhân tốt, bảo đảm an toàn thực phẩm.

+ Mặc trang phục bảo hộ riêng, mặc tạp dề, đeo khẩu trang, đội mũ che tóc khi chế biến hoặc bán thực phẩm.

+ Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo đồ trang sức khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm ăn ngay.

+ Không ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm; Không đeo đồ trang sức, đồng hồ khi sản xuất, chế biến và tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

+ Không dùng tay không bốc trực tiếp thức ăn. Sử dụng đũa, kẹp gấp, găng tay nilong để chia gấp thức ăn.

- Thực hành chế biến thực phẩm tốt, bảo đảm an toàn thực phẩm:

+ Sử dụng nguyên liệu thực phẩm an toàn: có nguồn gốc rõ ràng, không sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến không được Bộ Y tế cho phép sử dụng và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

+ Thường xuyên vệ sinh dụng cụ, vệ sinh khu vực chế biến, nhà ăn, thu dọn rác thải...

+ Không cho vật nuôi vào khu vực chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

+ Thực hành đầy đủ việc bảo quản thực phẩm, lưu mẫu thức ăn tối thiểu 24h.

2. Người trực tiếp chế biến đều phải chấp hành “Thực hành bàn tay tốt”

- Rửa tay sau khi: đi vệ sinh, tiếp xúc với thực phẩm sống, xì mũi, đụng tay vào rác, gãi ngứa, ngoáy tai, ngoáy mũi, hoặc đụng tay vào các bộ phận của cơ thể, quần áo, hút thuốc, đụng tay vào súc vật, sau mỗi lần nghỉ.

- Rửa tay trước khi tiếp xúc với thực phẩm.

- Lau khô tay sau khi rửa bằng khăn giấy dùng một lần, khăn bông sạch sẽ hoặc máy thổi khô, không chùi vào quần áo, váy, tạp dề.

- Rửa tay kỹ bằng xà phòng và nước sạch.

- Không để móng tay dài, nếu có vết xước ở bàn tay và ngón tay thì cần được băng bó bằng gạc không thấm nước và đi găng tay khi tiếp xúc với thực phẩm.

V. ĐIỀU KIỆN VỀ NGUYÊN LIỆU, PHỤ GIA THỰC PHẨM, NGUỒN NƯỚC

1. Về nguyên liệu

Chọn mua nguyên liệu thực phẩm tại các cơ sở tin cậy, ổn định và có uy tín, có cửa hàng cố định, có xác nhận, chứng nhận về an toàn thực phẩm của các cơ quan có thẩm quyền.

Khi tiếp nhận nguyên liệu cần kiểm tra: chứng chỉ (thẻ hàng) của bên cung cấp và kiểm tra nguyên liệu khi nhập; ghi chép và lưu lại các thông tin về xuất xứ, thành phần của thực phẩm; yêu cầu nhà cung cấp nguyên liệu đầu vào cung cấp các giấy chứng nhận hoặc kiểm nghiệm chất lượng ATTP của nguyên liệu.

Thực phẩm cần được bảo quản lưu giữ trong các thiết bị chuyên dùng để bảo quản thực phẩm (tủ lạnh, buồng lạnh, kho lạnh...).

Đồ đựng, bao gói thực phẩm phải an toàn, không thôi nhiễm, không thủng, không rỉ sét, có nắp đậy kín, dễ chùi rửa.

2. Về phụ gia thực phẩm

Chỉ sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến... trong danh mục được phép sử dụng; sử dụng đúng liều lượng, đúng cách thức theo quy định

3. Về nguồn nước dùng trong sản xuất, chế biến thực phẩm

Nước dùng trong chế biến thực phẩm phải là nước sạch theo quy định tại Quyết định số 47/2023/QĐ-UBND.

Phần 5

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

I. ĐẢM BẢO CHẾ BIẾN THỰC PHẨM AN TOÀN

1. Kiểm soát nguyên liệu đầu vào:

Ở Việt Nam, phần lớn các cơ sở chế biến thực phẩm phải nhập nguyên liệu tươi sống hàng ngày và rất khó khăn để có một nguồn cung ứng nguyên liệu an toàn ổn định, do vậy các cơ sở cần thực hiện:

- Chỉ sử dụng các nguyên liệu để chế biến thực phẩm đáp ứng được quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, tác nhân gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

- Chọn mua nguyên liệu thực phẩm tại các cơ sở tin cậy, ổn định và có uy tín, có cửa hàng cố định, có xác nhận, chứng nhận về an toàn thực phẩm của các cơ quan có thẩm quyền. Đặc biệt là khi mua rau, quả, thịt, cá nên chọn các cơ sở đã áp dụng "Thực hành nông nghiệp tốt"- GAP, hoặc thực hiện việc kiểm soát tại vùng nguyên liệu (có cán bộ kiểm tra, giám sát tại trang trại chăn nuôi và trồng trọt). Khi mua nguyên liệu để sản xuất, chế biến thực phẩm nên có hợp đồng với cơ sở cung cấp nguyên liệu, có cam kết về chất lượng nguyên liệu của nhà cung ứng.

- Khi tiếp nhận nguyên liệu cần kiểm tra: chứng chỉ (thẻ hàng) của bên cung cấp và kiểm tra nguyên liệu khi nhập (kiểm tra chất lượng, độ tươi nguyên, nhiệt độ theo từng lô hàng thực phẩm, bao gồm kiểm soát nhiệt độ chuẩn trong quá trình vận chuyển do nhà cung cấp thực hiện). Có thể sử dụng thiết bị kiểm tra (test kiểm tra nhanh) và cảm quan để phát hiện các nguyên liệu thực phẩm không đạt yêu cầu.

- Cần phải ghi chép và lưu lại các thông tin về xuất xứ, thành phần của thực phẩm và nguyên liệu thô thu mua: tên thành phần, địa chỉ và tên nhà cung cấp, địa chỉ và tên cơ sở chế biến nguyên liệu, thông tin xác nhận lô sản phẩm (số lô hàng hoặc ghi ngày sản xuất), ngày mua hàng.

- Tốt nhất có thể yêu cầu nhà cung cấp nguyên liệu đầu vào cung cấp các giấy chứng nhận an toàn thực phẩm hoặc kiểm nghiệm chất lượng an toàn thực phẩm của các nguyên liệu.

- Các loại thực phẩm đông lạnh, thực phẩm khô và gia vị nên nhập với số lượng vừa đủ dùng trong một ngày và yêu cầu cung cấp vào ngày chế biến thực phẩm, như vậy sẽ đảm bảo cho những loại thực phẩm dễ hư hỏng như thịt, cá và động vật nhuyễn thể hai mảnh vỏ, rau,... có đủ điều kiện để bảo quản tốt.

2. Đảm bảo đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

Để đảm bảo sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn, cơ sở sản xuất kinh doanh dịch vụ ăn uống cần bảo đảm tuân thủ các điều kiện chung về cơ sở đủ điều kiện về ATTP. Trong đó bao gồm:

- Đảm bảo điều kiện về cơ sở,
- Đảm bảo điều kiện về trang thiết bị,
- Đảm bảo điều kiện về con người.
- Đảm bảo điều kiện về nguyên liệu, phụ gia, nguồn nước.

3. Đảm bảo chế biến thực phẩm an toàn:

- Đảm bảo quy trình chế biến sạch sẽ, không nhiễm chéo. Cần chú ý: nguyên liệu sạch không để lẫn nguyên liệu bẩn, các nguyên liệu khác nhau (thịt, cá, rau...) cũng không được để lẫn với nhau. Thực phẩm chín không được để lẫn với thực phẩm sống. Đi theo đó là các dụng cụ, thiết bị, con người cũng phải tách biệt khác nhau.

- Khâu chuẩn bị để chế biến thực phẩm rất cần thiết phải đảm bảo thực hành tốt vệ sinh cá nhân, vệ sinh dụng cụ, nguyên liệu chế biến sạch, bởi vì trong quá trình chế biến (gia nhiệt) yếu tố nhiệt độ tối thiểu bên trong miếng thực phẩm cần đạt được chỉ đủ để tiêu diệt vi sinh vật tới mức chấp nhận được, nhưng chưa đủ độ nóng để tiêu diệt bào tử và chất độc. Đối với từng cách chế biến thực phẩm cần thiết lập quy phạm sản xuất tốt với các chỉ tiêu phù hợp như: kích thước miếng thực phẩm, nhiệt độ và thời gian tương ứng đủ để đạt được thành phẩm theo yêu cầu. Thông thường khi gia nhiệt, tùy theo kích thước của miếng thực phẩm và loại thực phẩm: nhiệt độ bên trong miếng thực phẩm cần đạt được từ 63°C-74°C và giữ ở nhiệt độ này ít nhất là 15 giây.

- Các loại rau và hoa quả dùng không cần qua nấu: phải rửa sạch dưới vòi nước chảy (nước phù hợp với tiêu chuẩn để uống) và nếu cần, sẽ được rửa sạch với dung dịch thuốc tím hoặc với dung dịch khác có hiệu quả tác dụng tương đương, sau đó lại rửa sạch dưới vòi nước chảy.

- Chỉ sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến... trong danh mục được phép sử dụng; sử dụng đúng liều lượng, đúng cách thức theo quy định.

- Nước dùng trong chế biến thực phẩm phải là nước sạch theo quy định.

- Các chất tẩy, rửa, sát trùng dụng cụ chế biến phải là những hoá chất không gây hại đến sức khoẻ cho con người và môi trường.

- Thực hành tốt 10 nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm an toàn.

4. Bao gói thực phẩm:

Đồ đựng, bao gói thực phẩm phải được làm từ vật liệu an toàn, không thôi nhiễm, không thủng, không rỉ sét, có nắp đậy kín, dễ chùi rửa.

Bao bì đồ bao gói chứa đựng thực phẩm phải đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm do Bộ Y tế ban hành.

II. BẢO QUẢN THỰC PHẨM AN TOÀN

Bảo quản thực phẩm là để giữ được chất lượng thực phẩm như ban đầu (tự nhiên) không bị hư hỏng, nhiễm bẩn, biến chất trong thời hạn bảo quản. Mục tiêu cụ

thể của bảo quản thực phẩm là bảo vệ thực phẩm để không bị ô nhiễm bởi vi sinh vật, hoá chất và mối nguy vật lý.

Vi sinh vật luôn có trong thực phẩm, do vậy tiêu diệt và ngăn cản sự hoạt động của các loại vi khuẩn, nấm mốc, nấm men và đề phòng sự phát triển sinh sản của chúng trong thực phẩm luôn phải đề cập tới trong bảo quản thực phẩm.

1. Các phương pháp bảo quản phòng ngừa vi sinh vật trong thực phẩm:

Vi sinh vật thường cần không khí, độ ẩm, chất dinh dưỡng và nhiệt độ ẩm để phát triển, do vậy, các biện pháp phòng ngừa cần dựa trên một số nguyên tắc và điều kiện cơ bản sau:

- Biện pháp vô khuẩn để đề phòng gây ô nhiễm thực phẩm.
- Biện pháp giữ nguyên trạng thái tĩnh sinh học của vi sinh vật để phòng sự phát triển của vi khuẩn trong thực phẩm bằng các biện pháp khống chế nhiệt độ, độ ẩm, hoạt tính của nước, áp suất thẩm thấu và các chất bảo quản khác nhau...
- Biện pháp tiêu huỷ, diệt vi sinh vật, diệt toàn bộ các vi khuẩn, nấm mốc, nấm men và cả bào tử ở các nhiệt độ khác nhau như nấu chín, thanh trùng kiểu Pasteur, đóng hộp và chiếu xạ, ion hoá thực phẩm v.v..

1.1. Biện pháp sử dụng nhiệt độ:

Thời gian cần thiết để giữ được nhiệt độ tối ưu diệt vi sinh vật phụ thuộc vào hoạt tính của nước trong thực phẩm. Thực phẩm khô có ít nước cần phải có thời gian lâu hơn mới đạt được hệ số nhiệt độ thích hợp để diệt vi sinh vật vì khả năng truyền nhiệt có kém hơn so với thực phẩm có nhiều nước.

a) Diệt khuẩn bằng kỹ thuật Pasteur ở nhiệt độ 63⁰C trong 30 phút hoặc 72⁰C trong 15 giây, 89⁰C trong 1/2 giây, 94⁰C trong 0,1 giây và 100⁰C trong 0,01 giây.

b) Diệt khuẩn bằng nhiệt độ cao (Ultra Heat Temperature, UHT): sử dụng nhiệt độ 132⁰C không ít hơn 1 giây.

c) Trong sản xuất đồ hộp thực phẩm: đã diệt khuẩn bằng nhiệt độ cao thích hợp và thêm công đoạn đuổi hết không khí, oxygen trong hộp ra ngoài trước khi đóng kín hộp phòng ngừa trường hợp vi khuẩn sống sót cũng không có oxygen để phát triển.

d) Bảo quản bằng sử dụng nhiệt độ thấp:

- *Đề lạnh thực phẩm*: giữ nhiệt độ không quá 5⁰C có thể ngăn cản làm chậm quá trình phát triển của vi khuẩn gây bệnh trong thực phẩm. Tuy nhiên, có nhiều loại vi sinh vật có nhu cầu dinh dưỡng cao thường gây biến chất thực phẩm và một số vi khuẩn gây bệnh vẫn có thể phát triển ngay tại nhiệt độ 0⁰C.

Bảo quản thực phẩm bằng tủ lạnh cần lưu ý:

- + Không để thực phẩm đã chế biến dưới thực phẩm chưa chế biến.
- + Không để các hộp đựng thực phẩm không có nắp đậy chồng lên nhau.
- + Không đặt trực tiếp thực phẩm không được bao gói vào trong tủ lạnh.

+ Không để quá nhiều thực phẩm làm chật tủ lạnh gây cản trở việc lưu thông không khí trong tủ lạnh, dẫn đến thực phẩm không được làm lạnh nhanh.

+ Không để ngay thực phẩm vừa chế biến nóng vào tủ lạnh. Cần để thực phẩm nguội dần ở nhiệt độ phòng trong khoảng 15-20 phút trước khi cho vào tủ lạnh.

- *Bảo quản bằng phương pháp cấp đông:*

Khi nhiệt độ thấp hơn nhiệt độ đông lạnh, hình thành các tinh thể đóng băng sẽ dẫn đến sự giảm ngừng đột ngột số lượng các tế bào do bị shock. Ngay sát sau thời gian giảm các tế bào, tỷ lệ chết sẽ chậm và một số chủng vi sinh vật sẽ có thể tồn tại với thời gian dài hơn.

Hầu hết các thực phẩm bảo quản đông lạnh đều sử dụng kỹ thuật cấp đông trong thời gian nhanh ít hơn 30 phút. Tại một số cơ sở thương nghiệp giữ bảo quản đông lạnh thực phẩm, thời gian hạ nhiệt độ tới nhiệt độ đông lạnh (-18°C) rất nhanh, thường dưới 20 phút hoặc ít hơn.

Kỹ thuật đông lạnh có thể sử dụng kết hợp với kỹ thuật hấp, chần, làm trắng thực phẩm nhằm giảm số lượng vi sinh vật có trong thực phẩm.

1.2. Bảo quản bằng phương pháp sấy khô:

Có nhiều kỹ thuật để phơi sấy làm khô thực phẩm: làm bốc hơi dưới ánh sáng mặt trời, hoặc dùng luồng không khí nóng, sấy khô bằng trục rulô, sấy phun khô, hoặc sấy phun làm thăng hoa.

Thực phẩm được bảo quản bằng phương pháp này là hoa, quả, thực phẩm có nhiều xơ, thịt và cá...

Men trong thực phẩm cũng bị ngừng hoạt động do thực phẩm thường được chần hấp (làm trắng) trước khi sấy.

1.3. Sấy hun khói:

- Hun khói nóng là dạng nướng, đưa thực phẩm nướng trên ngọn lửa trong điều kiện bão hoà khói. Thực phẩm được bảo quản dưới dạng hun khói thường ướt, có thời gian bảo quản ngắn và cần được bảo quản trong điều kiện lạnh do lượng nước ở trong thực phẩm vẫn còn ở tỷ lệ cao.

- Hun khói lạnh: thường sử dụng nhiệt độ thấp (32°C đến 43°C). Một số thực phẩm thường chỉ hun khói lạnh trong thời gian ngắn, nhưng phần lớn thực phẩm hun khói lạnh kéo dài trong một số ngày hoặc hàng tuần. Trong thời gian đó thực phẩm sẽ mất nước dần và bão hoà lượng khói lớn.

Tất cả các loại thực phẩm xông khói thường không bảo quản được lâu. Để giúp thời gian bảo quản lâu hơn, người ta thường thêm vào một lượng muối thích hợp.

1.4. Bảo quản sử dụng nồng độ thẩm thấu cao:

Sẽ giảm hoạt tính của nước trong thực phẩm và ngăn cản các chất dinh dưỡng từ môi trường qua màng tế bào vi sinh vật. Có 2 biện pháp tạo nồng độ thẩm thấu cao trong thực phẩm là sử dụng muối và đường.

- Có 3 phương pháp muối để bảo quản thực phẩm:

+ Muối khô: Trong đó thực phẩm sẽ hấp thụ lượng muối cao và nước muối luôn luôn chảy thoát ra ngoài.

+ Muối ướt: Muối và nước trong thực phẩm được hoà tan thành dung dịch muối và bảo quản thực phẩm.

+ Muối trong dung dịch đã có sẵn nồng độ muối thích hợp.

Muối ăn ít khi được dùng một mình để bảo quản thực phẩm, thường được cho thêm một lượng nitrat, nitrit ... để bảo quản, do có một số loại vi sinh vật gây bệnh như *Vibrio cholerae* có thể sống rất nhiều ngày trong dung dịch muối nhạt.

- Bảo quản thực phẩm bằng sử dụng nồng độ đường thích hợp không thấp hơn 60%.

Một số nấm mốc, nấm men cũng có thể phát triển ở nồng độ đường cao, nên rất cần bổ sung thêm kỹ thuật bao gói kín và kết hợp với diệt khuẩn để bảo quản lâu hơn.

1.5. Bảo quản với nồng độ pH thích hợp và lên men:

Có rất nhiều loại vi khuẩn bị ngừng hoạt động trong môi trường có nồng độ axit cao. Axit hoá môi trường thực phẩm bằng cách cho thêm acid vào thực phẩm hoặc lên men thực phẩm để đạt được độ pH dưới 4 độ. Trong kỹ thuật lên men thường sử dụng chủng *Lactobacillus* để sản xuất acid lactic.

Trong quá trình lên men, có một số thành phần khác được hình thành và có tác dụng ngăn cản sự phát triển của vi sinh vật lên men lactic, gây bệnh và làm biến chất hư hỏng thực phẩm.

1.6. Bảo quản bằng các chất bảo quản:

Có khá nhiều chất hoá học phụ gia bảo quản thực phẩm để ngăn cản sự phát triển và tiết chất độc của một số chủng vi sinh vật như: acid benzoic, boric, propionic và muối của chúng. Cũng có thể sử dụng kết hợp thêm các acid hữu cơ (acetic, lactic) và muối ăn.

1.7. Bảo quản bằng chiếu xạ thực phẩm:

Sử dụng kỹ thuật chiếu tia xạ gamma từ nguồn Cobalt 60 cùng với kỹ thuật kích electron. Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) đã đánh giá chất lượng và mức độ an toàn thực phẩm đã qua chiếu xạ từ những năm 1980 và xác định kỹ thuật chiếu xạ với liều chiếu nhỏ hơn 10 kilogray (Kgy) không gây ảnh hưởng tới sức khoẻ con người.

Với liều thấp hơn, chiếu xạ thực phẩm sẽ phòng ngừa và ngăn sự nảy mầm của khoai tây, hành, diệt côn trùng và kéo dài thời gian bảo quản. Với liều trung bình từ 1 đến 10 kilogray có thể giảm sự ô nhiễm vi khuẩn gây bệnh như *Salmonella*; sử dụng trong bảo quản gia cầm, tôm, chân ếch. Với liều cao hơn đã được sử dụng để diệt các loại vi khuẩn có bào tử gây ô nhiễm trong các loại rau củ và gia vị.

2. Điều kiện kho bảo quản thực phẩm:

- Kho bảo quản thực phẩm cần được thiết kế, trang bị thiết bị phù hợp với loại thực phẩm cần bảo quản. Có quạt thông gió và tốt nhất là có máy điều hoà không

khí. Tùy theo loại thực phẩm, có máy điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm (tủ bảo quản đông, tủ lạnh, bảo quản mát, bảo quản nhiệt độ thường...). Phải có máy đo nhiệt độ, độ ẩm để theo dõi hàng ngày.

- Thực phẩm đóng hộp, bao, túi... phải để trên các kệ cách mặt sàn ít nhất 20 cm, cách tường kho ít nhất 50cm và giữa các lô, các kệ cần có lối đi để dễ kiểm tra.

- Kho phải sắp xếp ngăn nắp, trật tự theo nguyên tắc: hàng vào trước ra trước (first in, first out)

- Không được để các hàng không phải thực phẩm vào kho thực phẩm.

- Phải có biện pháp phòng chống động vật gây hại, côn trùng, các mối nguy hoá học, vật lý nhiễm vào thực phẩm khi bảo quản thực phẩm trong kho.

- Có chế độ khử trùng tẩy uế kho, chế độ kiểm tra, chế độ xuất, nhập kho.

3. Bảo quản thực phẩm sống trước khi chế biến:

- Có dụng cụ chứa đựng riêng biệt cho thực phẩm bẩn và sạch.

- Có dụng cụ chứa đựng riêng biệt cho các loại thực phẩm khác nhau.

- Tuyệt đối không di chuyển thực phẩm ngược chiều chế biến.

- Đối với thực phẩm đông lạnh cần rửa đông đúng cách. Sau đây là một số hướng dẫn:

- + Rửa đông ở trong tủ lạnh dưới nhiệt độ 5⁰C hoặc thấp hơn.

- + Ngâm ngập dưới vòi nước sạch ở nhiệt độ 21⁰C hoặc thấp hơn.

- + Để trong lò vi sóng nếu thực phẩm đó sẽ được chế biến ngay sau khi rửa đông.

4. Bảo quản thực phẩm sau khi chế biến:

- Thực phẩm sau khi nấu chín được chuyển vào phòng chia, phân phối.

- Phòng chia thực phẩm đã chế biến phải được giữ sạch sẽ, diệt khuẩn để tránh ô nhiễm vào thực phẩm.

- Các dụng cụ chứa đựng thực phẩm chín phải hợp vệ sinh.

- Các xuất ăn phải được bảo quản tránh bụi, ruồi và giữ ở nhiệt độ ngoài vùng nhiệt độ nguy hiểm (5⁰C đến 60⁰C).

- Thời gian từ sau khi nấu chín đến khi ăn không để quá 2 giờ.

III. BẢO ĐẢM KHÂU VẬN CHUYỂN THỰC PHẨM:

1. Phương tiện vận chuyển:

Phương tiện vận chuyển phải đảm bảo các yêu cầu sau:

- Được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch. Phải được cọ rửa, làm vệ sinh khử trùng định kỳ sau mỗi lần vận chuyển thực phẩm.

- Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hóa độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm hoặc trước đó không được vận chuyển hóa chất, vật liệu xây dựng.

- Bảo đảm điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển: Thực phẩm đóng thành các đơn vị, suất ăn, thành các thùng hòm... được đậy kín khi vận chuyển. Sắp xếp khi vận chuyển để đảm bảo không đổ vỡ, ô nhiễm, chống ruồi bọ, bụi... Tốt nhất có phương tiện vận chuyển chuyên dụng cho thực phẩm.

2. Chế độ vận chuyển:

Tuỳ theo mặt hàng mà quy định chế độ vận chuyển thích hợp.

- Với thực phẩm cần ăn nóng phải có thiết bị bảo quản nóng.

- Với thực phẩm cần bảo quản lạnh, phải có thiết bị bảo quản lạnh như tủ đá, tủ lạnh.

- Với canh, thức ăn lỏng, thức ăn chín phải có thiết bị chuyên dụng, tránh làm xáo trộn, đổ vỡ.

- Nếu cùng một chuyến mà phải đưa suất ăn đến nhiều địa điểm cần sắp xếp bố trí hợp lý tránh để xáo trộn làm hư hỏng khi giao, nhận.

3. Thời gian vận chuyển: Càng rút ngắn thời gian vận chuyển càng tốt, đảm bảo thời gian từ sau khi nấu nướng đến khi ăn không quá 2 giờ.

IV. GIÁM SÁT CHẤT LƯỢNG THỰC PHẨM:

- Chủ cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm cần bảo đảm duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Duy trì việc lưu mẫu thức ăn trong tối thiểu 24h.

- Các sản phẩm, thức ăn khi phát hiện thấy dấu hiệu không đảm bảo vệ sinh an toàn cần thu hồi. Việc thu hồi do cơ sở chịu trách nhiệm tiến hành.

Phần 6

ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ

I. HƯỚNG DẪN ĐẢM BẢO KINH DOANH TẮĐP

1. Khái niệm TẮĐP

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” (Điều 2 khoản 26 Luật An toàn thực phẩm).

2. Trách nhiệm và nghĩa vụ của người kinh doanh TẮĐP:

Người kinh doanh TẮĐP có trách nhiệm và nghĩa vụ sau:

- Có trách nhiệm bảo đảm an toàn TẮĐP.
- Chịu trách nhiệm về an toàn TẮĐP do mình chế biến, kinh doanh.
- Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thực phẩm bao gói, chế biến sẵn.
- Thực hiện truy xuất nguồn gốc TẮĐP không bảo đảm an toàn theo quy định.
- Thông tin trung thực về ATTP; thông báo cho người tiêu dùng điều kiện bảo đảm an toàn khi vận chuyển, lưu giữ, bảo quản và sử dụng TẮĐP.
- Kịp thời cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn của TẮĐP và cách phòng ngừa cho người tiêu dùng khi nhận được thông tin cảnh báo.
- Kịp thời ngừng kinh doanh, thông tin cho người tiêu dùng khi phát hiện TẮĐP không bảo đảm an toàn.
- 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.

3. Hành vi cấm đối với người kinh doanh TẮĐP

Người kinh doanh TẮĐP không được thực hiện những hành vi cấm sau:

- Sử dụng nguyên liệu không thuộc loại dùng cho thực phẩm để chế biến TẮĐP.
- 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 chế biến TẮĐP.
- 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 động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc chết không rõ nguyên nhân, bị tiêu hủy để chế biến, kinh doanh TẮDP.
- Chế biến, kinh doanh:
 - TẮDP bị biến chất.
 - TẮDP có chứa chất độc hại hoặc nhiễm chất độc, tác nhân gây ô nhiễm vượt quá giới hạn cho phép.
- Sử dụng trang thiết bị, dụng cụ, đồ chứa đựng, phương tiện gây ô nhiễm thực phẩm.
- 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 TẮDP.

4. Các biện pháp về an toàn TẮDP

Nói chung, để bảo đảm ATTP trong kinh doanh TẮDP, các cơ sở kinh doanh TẮDP cần thực hiện theo các biện pháp về ATTP như sau:

- (1) Nơi kinh doanh phải sạch, cách biệt nguồn ô nhiễm (cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, nơi bày bán gia súc, gia cầm...).
- (2) Bày bán thức ăn trên bàn/giá cao cách mặt đất ít nhất 60 cm.
- (3) Thức ăn được che đậy, bảo quản hợp vệ sinh, chống được ruồi, bụi bẩn, mưa, nắng và các loài côn trùng, động vật khác.
- (4) Không để lẫn giữa thực phẩm sống và thức ăn chín để tránh ô nhiễm chéo.
- (5) Có dụng cụ xúc, gấp thực phẩm sạch sẽ/găng tay sử dụng 1 lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn chín.
- (6) Bảo đảm có đủ nước và nước đá sạch phù hợp với quy định.
- (7) Đun kỹ thức ăn ở nhiệt độ thích hợp
- (8) Bảo quản TẮDP ở nhiệt độ thích hợp sau khi được chế biến.
- (9) Người kinh doanh TẮDP phải được khám sức khỏe; Người kinh doanh TẮDP nhiễm bệnh thì phải dừng làm việc và không được tiếp xúc thực phẩm.
- (10) Người kinh doanh TẮDP phải được xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm.
- (11) Có sổ sách ghi chép nguồn gốc thực phẩm.
- (12) Có đủ dụng cụ, túi đựng chất thải, rác thải kín và hợp vệ sinh.

Phần 7

THỰC HÀNH TỐT VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

I. THỰC HÀNH TỐT BÀN TAY

1. Rửa tay sau khi:

- Đi toilet,
- Tiếp xúc với thực phẩm sống,
- Xì mũi;
- Đụng tay vào thùng rác
- Gãi ngứa, ngoáy tai, ngoáy mũi hoặc đụng tay vào bất cứ bộ phận nào của cơ thể;
- Hút thuốc
- Đụng tay vào súc vật
- Mỗi lần nghỉ.

2. Rửa tay trước khi:

- + Tiếp xúc với thực phẩm
- + Chế biến
- + Tiếp xúc thực phẩm chín
- + Ăn

3. Lau khô tay sau khi rửa bằng khăn giấy dùng 1 lần, khăn bông sạch hoặc máy thổi khô. Cấm lau khô, chùi vào quần áo, váy, tạp dề.

4. Rửa tay kỹ bằng xà phòng và nước sạch cả gan bàn tay và mu bàn tay, cổ tay, các khe ngón tay và nếp móng tay.

5. Không để móng tay dài, nếu có vết xước thì cần được băng bó bằng gạc không thấm nước và nên đi găng tay khi tiếp xúc với thực phẩm.

II. THỰC HÀNH TỐT VỆ SINH CÁ NHÂN

1. Duy trì định kỳ hàng năm khám sức khỏe và cấy phân tìm người lành mang trùng.

2. Thường xuyên tắm rửa, gội đầu trước khi đi làm và sau khi đi làm về.

3. Giữ móng tay ngắn và sạch sẽ.

4. Thực hiện “thực hành tốt bàn tay”.

5. Phải có trang phục làm việc sạch sẽ khi tiếp xúc với thực phẩm (bao gồm quần, áo, mũ chụp tóc).

6. Băng bó vết thương, vết đứt bằng băng gạc không thấm nước.

7. Không tiếp xúc với thực phẩm khi sốt, bị các bệnh truyền nhiễm và các chứng bệnh: lao, lỵ, thương hàn, tả, ỉa chảy, mụn nhọt, sởi, sán phân, viêm gan virus, viêm mũi, viêm họng mủ, các bệnh nhiễm trùng ngoài da, các bệnh da liễu, người lành mang trùng đường ruột.

8. Tháo bỏ đồ trang sức khi tiếp xúc với thực phẩm.

9. Không dùng tay trực tiếp để bốc, chia thực phẩm.

10. Không ho, hắt hơi, xì mũi, hút thuốc, nhai kẹo, cười, nói to trong khu vực chế biến và phục vụ ăn uống.

III. THỰC HÀNH BẢO QUẢN THỰC PHẨM TỐT

- Thực phẩm cần được bảo quản lưu giữ trong khu vực, dụng cụ, trang thiết bị chuyên dùng cho thực phẩm (tủ lạnh, buồng lạnh, kho lạnh...).

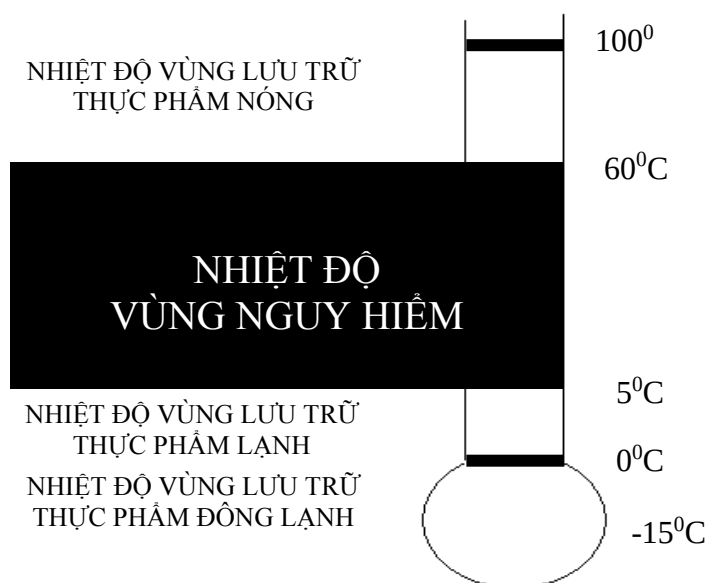
- Đồ đựng, bao gói thực phẩm phải an toàn, không thôi nhiễm, không thủng, không rỉ sét, có nắp đậy kín, dễ chùi rửa.

- Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ an toàn.

- Bảo đảm đúng thời gian bảo quản.

- Không để ô nhiễm chéo trong quá trình bảo quản hoặc ô nhiễm từ môi trường, côn trùng.

- Không dùng các hoá chất hoặc phương pháp bảo quản thực phẩm ngoài quy định.



Nhiệt độ:

- Vi khuẩn sinh sôi nảy nở mau chóng khi nhiệt độ giữa 5°C và 60°C, đây gọi là vùng nhiệt độ nguy hiểm (temperature danger zone)

- Cần phải đảm bảo là thời gian để thực phẩm trong vùng nhiệt độ nguy hiểm càng ngắn càng tốt.

IV. THỰC HÀNH 10 NGUYÊN TẮC VÀNG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM AN TOÀN VÀ 5 CHÌA KHÓA VÀNG ĐỂ CÓ THỰC PHẨM AN TOÀN

➤ 10 NGUYÊN TẮC VÀNG CHẾ BIẾN THỰC PHẨM AN TOÀN

1. Lựa chọn thực phẩm tươi, sạch, an toàn

Trong khi có rất nhiều chủng loại thực phẩm, cần phải biết cách chọn được các thực phẩm an toàn như biết cách chọn thịt, cá, rau quả, thực phẩm bao gói sẵn.

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

Rất nhiều thực phẩm sống, ví dụ như: thịt gia súc, gia cầm, trứng và sữa chưa tiệt trùng có thể ô nhiễm các vi khuẩn gây bệnh. Các thực phẩm cần được đun nấu kỹ trước khi ăn. Rửa sạch, gọt vỏ quả tươi trước khi sử dụng.

3. Ăn ngay khi thức ăn vừa được nấu chín

Thực phẩm nấu chín nguội dần khi để ở nhiệt độ thường tạo điều kiện thuận lợi cho các vi khuẩn phát triển. Thời gian để càng lâu, nguy cơ nhiễm khuẩn càng cao. Do vậy, chúng ta nên ăn ngay thức ăn khi vừa được nấu chín để đảm bảo an toàn.

4. Che đậy, bảo quản cẩn thận thực phẩm đã nấu chín

Nếu bạn muốn chế biến trước thực phẩm hoặc muốn giữ lại các thức ăn thừa, phải được bảo quản các thực phẩm đó ở điều kiện nhiệt độ nóng (gần hoặc trên 60°C) hoặc lạnh (gần hoặc dưới 10°C). Đây là nguyên tắc quan trọng nếu bạn muốn bảo quản thực phẩm qua 4 hoặc 5 tiếng. Tất cả loại thực phẩm cho trẻ em nên ăn ngay. Một lỗi thông thường dẫn đến các trường hợp ngộ độc thực phẩm là do để một lượng lớn thực phẩm trong tủ lạnh. Trong một tủ lạnh có quá nhiều thực phẩm, thực phẩm nấu chín không có đủ độ lạnh nhanh cần thiết. Khi thực phẩm vẫn giữ được độ ẩm lâu (trên 10°C), vi khuẩn phát triển mạnh nhanh đủ đạt tới mức độ gây bệnh.

5. Đun kỹ lại thực phẩm cũ trước khi sử dụng

Đây là phương pháp tốt nhất để tiêu diệt các vi khuẩn phát triển trong quá trình bảo quản thực phẩm (bảo quản đúng cách có thể giảm bớt sự phát triển của cá nhưng không tiêu diệt các sinh vật). Một lần nữa, đun kỹ lại thực phẩm là phải được đun với nhiệt độ ít nhất là 70 °C.

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

Thực phẩm nấu chín có thể ô nhiễm qua tiếp xúc với thực phẩm sống. Ví dụ, không nên chế biến thịt sống và sau đó dùng chung dao, thớt để thái thịt đã nấu chín vì làm như vậy sẽ tái sản sinh các sinh vật gây bệnh truyền qua thực phẩm.

7. Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn và sau mỗi lần gián đoạn để làm việc khác

Rửa tay kỹ trước khi chế biến thực phẩm và sau khi có những công việc khác làm gián đoạn quá trình chế biến như sau khi đi vệ sinh hoặc tiếp xúc với các nguồn dễ gây ô nhiễm khác. Sau khi chế biến thực phẩm sống, chẳng hạn như cá, thịt hoặc thịt gia cầm. Rửa lại tay thật sạch trước khi chế biến các thực phẩm khác. Nếu tay có vết thương, phải băng và bọc kín vết thương trước khi chế biến thực phẩm.

Những con vật nuôi trong nhà như: chó, mèo, chim... thường có những tác nhân gây bệnh nguy hiểm mà có thể truyền qua tay vào thực phẩm.

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

Thực phẩm rất dễ bị ô nhiễm, bất kỳ bề mặt nào sử dụng để tiếp xúc với thực phẩm phải được giữ sạch sẽ. Chỉ cần một mẫu nhỏ thực phẩm cũng sẽ là nguyên nhân tiềm ẩn của các mầm bệnh. Khăn lau bát đĩa và các dụng cụ nấu nướng phải được thay và đem luộc thường xuyên trước khi tái sử dụng. Khăn lau sàn nhà, bếp cũng phải được giặt sạch sẽ.

9. Bảo vệ thực phẩm khỏi sự xâm nhập của các loài côn trùng, loài gặm nhấm và các loài động vật khác

Côn trùng, động vật thường chứa các vi sinh vật gây bệnh truyền qua đường thực phẩm. Che, đậy, giữ thực phẩm trong hộp kín, chạn, tủ kính, lồng bàn... là cách bảo vệ tốt nhất. Khăn đã dùng che đậy thức ăn chín phải được giặt sạch lại.

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

Nước sạch là yếu tố quan trọng đối với việc chế biến thực phẩm và làm đồ uống. Nếu không có nguồn cung cấp nước sạch, có thể đun sôi nước trước khi sử dụng chế biến thực phẩm hoặc làm đá cho các đồ uống. Đặc biệt cần lưu ý đến loại nước dùng để chế biến bữa ăn cho trẻ em.

➤ 5 CHÌA KHÓA VÀNG ĐỂ CÓ THỰC PHẨM AN TOÀN

1. Giữ vệ sinh

- Rửa tay trước khi chuẩn bị thực phẩm và thường xuyên trong quá trình chế biến thực phẩm.
- Rửa tay sau khi đi vệ sinh.
- Rửa sạch toàn bộ bề mặt và dụng cụ chế biến thực phẩm.
- Giữ sạch thực phẩm và khu vực bếp để tránh côn trùng, sâu bọ và các động vật khác xâm nhập.

2. Để riêng thực phẩm sống và chín

- Không để lẫn thịt gia súc, gia cầm và hải sản sống với các thực phẩm khác.
- Sử dụng riêng các đồ dùng nhà bếp như dao, thớt để chế biến thực phẩm sống.
- Để thực phẩm trong các dụng cụ chứa có nắp để tránh tiếp xúc giữa thực phẩm sống và chín.

3. Nấu và chế biến đúng cách

- Đun nấu kỹ thực phẩm, đặc biệt là thịt gia súc, gia cầm, trứng và hải sản.
- Các thực phẩm như súp, nước dùng phải đun sôi. Đối với thịt gia súc và gia cầm, sau khi nấu, luộc, nước bên trong miếng thịt phải trong, không còn màu hồng.
- Đun kỹ thức ăn còn dư lại từ bữa trước.

4. Giữ thực phẩm ở nhiệt độ an toàn

- Không để thực phẩm đã nấu chín ở nhiệt độ phòng quá 2 giờ.
- Làm lạnh ngay tất cả thực phẩm đã chế biến và thực phẩm dễ hỏng (dưới 5°C).
- Giữ thực phẩm đã nấu chín ở nhiệt độ cao (trên 60°C) trước khi ăn.
- Không nên bảo quản thực phẩm quá lâu kể cả để trong tủ lạnh.
- Không rã đông thực phẩm đông lạnh ở nhiệt độ phòng.

5. Sử dụng nước sạch và nguyên liệu an toàn

- Sử dụng nước sạch hoặc nước đã qua xử lý để chế biến thực phẩm.
- Chọn mua thực phẩm tươi, nguyên dạng.
- Chọn thực phẩm đã qua chế biến phải đảm bảo an toàn, thí dụ như sữa thanh trùng.
- Rửa sạch rau quả, đặc biệt là rau quả ăn sống.
- Không dùng thực phẩm đã hết hạn sử dụng.

V. THỰC HÀNH TỐT LƯU THÔNG PHÂN PHỐI THỰC PHẨM

1. Chỉ dùng trang thiết bị chuyên dụng dùng cho thực phẩm để vận chuyển thực phẩm, tránh gây ô nhiễm.
2. Che đậy, bao gói thực phẩm an toàn, tránh gây ô nhiễm thêm vào thực phẩm.
3. Giữ nhiệt độ an toàn cho từng loại thực phẩm trong quá trình vận chuyển.
4. Không làm biến tính, thay đổi tính chất của thực phẩm trong quá trình lưu thông phân phối.
5. Khi vận chuyển thức ăn cho khách hàng cần để trong các vật liệu sạch sẽ, không độc, che đậy kín để không làm hư hỏng, ô nhiễm vào thực phẩm.
6. Đảm bảo đúng thời gian vận chuyển. Thức ăn chín, thời gian sau khi nấu đến khi ăn để quá 2 tiếng.

VI. THỰC HÀNH TỐT NHÃN MÁC THỰC PHẨM

1. Các thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn đầy đủ nội dung theo quy định:

Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, cần hiểu biết về các thông tin được quy định trên nhãn của các thực phẩm bao gói sẵn được sử dụng để chế biến thực phẩm cung cấp cho khách hàng. Cụ thể:

➤ Tuân thủ quy định tại các văn bản:

- Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 Về nhãn hàng hóa;
- Nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 Sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14 tháng 4 năm 2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa;
- Thông tư số 05/2019/TT-BKHCN Quy định chi tiết thi hành một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ-CP;
- TCVN 7087:2013 Ghi nhãn thực phẩm bao gói sẵn;
- Thông tư số 29/2023/TT-BYT Hướng dẫn nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng trên nhãn thực phẩm.

➤ **Nội dung bắt buộc phải thể hiện trên nhãn sản phẩm:**

- Tên sản phẩm;
- Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm;
- Xuất xứ sản phẩm;
- Tiêu chuẩn áp dụng;
- Các nội dung khác theo tính chất của mỗi loại hàng hóa được quy định như sau:

❖ **Nhãn thực phẩm thông thường**

- Định lượng;
- Ngày sản xuất;
- Hạn sử dụng;
- Thành phần hoặc thành phần định lượng (Thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (nếu có));
- Thông tin cảnh báo;
- Hướng dẫn sử dụng;
- Hướng dẫn bảo quản.

❖ **Đồ uống (trừ rượu)**

- Định lượng;
- Ngày sản xuất;
- Hạn sử dụng;
- Thành phần hoặc thành phần định lượng;
- Thông tin cảnh báo;
- Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản.

❖ **Rượu**

- Định lượng;
- Hàm lượng etanol;

- Hạn sử dụng (nếu có);
- Hướng dẫn bảo quản (đối với rượu vang);
- Thông tin cảnh báo (nếu có);
- Mã nhận diện lô hàng (nếu có).

❖ **Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm**

- Định lượng;
- Ngày sản xuất;
- Hạn sử dụng;
- Thành phần định lượng;
- Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản;
- Ghi “phụ gia thực phẩm” đối với nhóm phụ gia thực phẩm;
- Ghi “Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm” đối với nhóm chất hỗ trợ chế biến thực phẩm;

- Thông tin cảnh báo (nếu có);

❖ **Nguyên liệu thực phẩm**

- Tên nguyên liệu;
- Định lượng;
- Ngày sản xuất;
- Hạn sử dụng;
- Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản.

❖ **Thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, thực phẩm bổ sung**

- Định lượng;
- Ngày sản xuất;
- Hạn sử dụng;
- Thành phần, thành phần định lượng các chất được bổ sung (hoặc giá trị dinh dưỡng)
- Thông tin cảnh báo (nếu có);
- Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản (nếu có);
- Công bố khuyến cáo về sức khỏe (nếu có);
- Ghi các cụm từ “*Thực phẩm bổ sung*” đối với Thực phẩm bổ sung;
- Ghi các cụm từ “*Thực phẩm dinh dưỡng y học*” và “*Sử dụng cho người bệnh với sự giám sát của nhân viên y tế*” đối với Thực phẩm dinh dưỡng y học;
- Ghi cụm từ “*Sản phẩm dinh dưỡng (cho đối tượng cụ thể)*” trên mặt chính của nhãn để phân biệt với thực phẩm thông thường đối với Thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt.

❖ **Sản phẩm có bao bì đóng gói đơn giản, sản phẩm dạng rời không có bao bì thương phẩm**

Sản phẩm có bao bì đóng gói đơn giản, sản phẩm dạng rời là phụ gia thực phẩm, không có bao bì thương phẩm để bán trực tiếp cho người tiêu dùng phải công khai các thông tin sau:

- Tên sản phẩm;
- Hạn sử dụng;
- Cảnh báo an toàn (nếu có);
- Tên và địa chỉ tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về sản phẩm;
- Hướng dẫn sử dụng.

➤ **Nhãn phụ và cách ghi nhãn**

- Nhãn phụ: thể hiện những nội dung dịch nguyên ra tiếng Việt từ các nội dung bắt buộc ghi trên nhãn gốc và bổ sung các nội dung bắt buộc khác còn thiếu theo tính chất của hàng hóa theo quy định của pháp luật Việt Nam mà nhãn gốc của sản phẩm còn thiếu.

- Nhãn phụ được sử dụng đối với sản phẩm nhập khẩu; sản phẩm không xuất khẩu được hoặc bị trả lại, đưa ra lưu thông trên thị trường (phải có dòng chữ in đậm “Được sản xuất tại Việt Nam”)

Lưu ý: Nhãn phụ phải được gắn trên hàng hóa hoặc bao bì thương phẩm của hàng hóa và không được che khuất những nội dung bắt buộc của nhãn gốc.

2. Các thực phẩm tươi sống chế biến không có bao gói sẵn, đồ ăn, đồ uống có giá trị tiêu dùng trong vòng 24h:

- + Thực phẩm có nguồn gốc an toàn.
- + Thức ăn phải được bảo quản sạch, chống ruồi bọ, mưa, gió, bụi.
- + Dụng cụ bao gói chứa đựng phải sạch, không gây thôi nhiễm, ô nhiễm vào thực phẩm.

Phần 8

HƯỚNG DẪN KIỂM THỰC 3 BƯỚC VÀ LƯU MẪU THỨC ĂN

Thực hành kiểm thực 03 bước và lưu mẫu thực phẩm theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”. (Theo biểu mẫu kèm theo).

* **Kiểm thực 03 bước:** Chi cục ATVSTP hướng dẫn cách thực hiện và ghi sổ sách chi tiết, cụ thể từng bước như sau:

Bước 1: kiểm tra trước khi chế biến thức ăn

Kiểm tra nguyên liệu thực phẩm trước khi nhập vào cơ sở:

1. 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, nhà 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 sản 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, Bản tự công bố sản phẩm hoặc Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm).

2. 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).

3. Khuyến khích kiểm tra một số chỉ tiêu về chất lượng, an toàn thực phẩm đối với một số 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: trả lại, tiêu hủy, chuyển mục đích sử dụng.

Bước 2: kiểm tra trong quá trình chế biến thức ăn

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

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

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

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

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

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

Bước 3: kiểm tra trước khi ăn

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

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

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

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

5. Đánh giá cảm quan về các 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.

*** Hướng dẫn về lưu mẫu thực phẩm:**

✓ 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.

✓ 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 mẫu lưu: các thông tin về mẫu thức ăn lưu được ghi trên nhãn (theo mẫu) và cố định vào dụng cụ lưu mẫu thức ăn.

Tem niêm phong mẫu thực phẩm thực hiện theo mẫu sau:

Bữa ăn: (sáng/trưa/tối).

Tên mẫu thức ăn:

Thời gian lấy:giờphútngày tháng.....năm

Người lấy mẫu (Họ tên và chữ ký):

✓ **Bảo quản mẫu thức ăn lưu**

- Mẫu thức ăn được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu từ 2°C đến 8°C.
- 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.

❖ **VÍ DỤ MẪU VỀ GHI CHÉP SỔ SÁCH THEO MẪU SAU:**

1. Lập danh sách các nhà cung cấp thực phẩm theo mẫu sau:

T	Nhà CC (gọi tắt)	Tên Nhà cung cấp	Họ và tên chủ cơ sở	Địa chỉ	Số điện thoại	Mặt hàng cung cấp	Ghi chú
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	
1	Rau Ngọc An	Quầy rau Ngọc An	Lê Thị Ngọc An	25 Phan Đình Phùng	XXXX	rau các loại	
2	Thịt Ba	Trần Văn Ba	Trần Văn Ba	Quầy Y chợ Đà Lạt	XXXX	Thịt heo, bò, gà	
3	Muối Thọ	Quầy tạp hóa Mười Thọ	Đinh Tạ Thị Thọ			Đồ khô, gia vị, phụ gia TP	

2. Ghi chép sổ kiểm thực 3 bước như sau:

Bước 1: KIỂM TRA TRƯỚC KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

Người kiểm tra: XX

Thời gian kiểm tra: ngày 09 tháng 3 năm 2022

Địa điểm kiểm tra: Nhà hàng Y

- **Đối với thực phẩm tươi sống, đông lạnh: thịt, cá, rau, củ, quả...**

Tên thực phẩm	Thời gian nhập (ngày, giờ)	Khối lượng (kg/lít...)	Nơi cung cấp			Chứng từ, hóa đơn	Giấy ĐK VS 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	
Lơ trắng	6:00	3kg	Rau Ngọc An			x			x				
Sườn heo	6:15	1,5kg	Thịt Ba			x		x	x				
Thịt bò	6:15	0,5kg	Thịt Ba			x		x	x				

- Đối với thực phẩm khô và thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm:

TT	Tên thực phẩm	Tên cơ sở sản xuất	Địa chỉ sản xuất	Thời gian nhập (ngày, giờ)	Khối lượng (kg/lít...)	Nơi cung cấp			Hạn sử dụng	Điều kiện bảo quản (T ^o thường/lạnh...)	Chứng từ, hóa đơn	Kiểm tra cảm quan (nhãn, bao bì, bảo quản, hạn sử dụng...)		Biện pháp xử lý/ Ghi chú
						Tên cơ sở	Tên chủ giao hàng	Địa chỉ, điện thoại				Đạt	Không đạt	
1	Bột ngọt Ajinomoto	A		8:00	1kg	Mười Thọ			05/10/2023	T ^o thường	có	X		

Bước 2: KIỂM TRA KHI CHẾ BIẾN THỨC ĂN

Người kiểm tra: XX

Thời gian kiểm tra: ngày 09 tháng 3 năm 2022

Địa điểm kiểm tra: Nhà hàng Y

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 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 thức ăn (màu, mùi, vị, trạng thái, bảo quản...)		Biện pháp xử lý/ Ghi chú
							Người tham gia CB	TTB dụng cụ	Khu vực chế biến và phụ trợ	Đạt	Không đạt	
1	Trưa 11:30	Lơ xào thịt bò	Lơ 3kg, Thịt bò 0,5kg	35	10:00	11:00	Đạt	Đạt	Đạt	X		
2		Sườn ram	Sườn heo 15kg	35	10:00	11:00	Đạt	Đạt	Đạt	X		

Bước 3: KIỂM TRA TRƯỚC KHI ĂN

Người kiểm tra: XX

Thời gian kiểm tra: ngày 09 tháng 3 năm 2020

Địa điểm kiểm tra: Nhà hàng Y

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...)		Biện pháp xử lý/ Ghi chú
							Đạt	Không đạt	
1	Trưa 11:30	Lơ xào thịt bò	35	11:15	11:30	Đạt	X		
2		Sườn ram	35	11:15	11:30	Đạt	X		

SỔ LƯU MẪU THỨC ĂN

T T	Tên mẫu thức ăn	Bữa ăn (giờ ăn...)	Số lượng suất ăn	Khối lượng/ thể tích mẫu (gam/ ml)	Dụng cụ chứa mẫu thức ăn lưu	Nhiệt độ bảo quản mẫu (°C)	Thời gian lấy mẫu (giờ, ngày, tháng, năm)	Thời gian hủy mẫu (giờ, ngày, 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	Lơ xào thịt bò	Trưa 11:30	35	100g	thủy tinh	3-8°C	11:15 09/3/2020	11:15 10/3/2020	tốt	Nguyễn Văn A chữ ký	Nguyễn Văn A chữ ký
2	Canh chua cá lóc	Trưa 11:30	35	150 ml	thủy tinh	3-8°C	11:15 09/3/2020	11:15 10/3/2020	tốt		
3	Cơm	Trưa 11:30	35	100g	thủy tinh	3-8°C	11:15 09/3/2020	11:15 10/3/2020	tốt		
4	Tráng miệng: dưa hấu	Trưa 11:30	35	100g	thủy tinh	3-8°C	11:15 09/3/2020	11:15 10/3/2020	tốt		

Phần 9

HƯỚNG DẪN CHỌN MUA THỰC PHẨM AN TOÀN VÀ BẢO QUẢN LẠNH THỰC PHẨM

1. Chọn mua thực phẩm an toàn

1.1. Thịt và sản phẩm thịt

a. Thịt tươi

Thịt tươi là thịt chưa bị biến chất, nghĩa là chưa bị phân hủy bởi men của bản thân nó mà vi sinh vật làm thay đổi trạng thái cảm quan và hình thành những chất có hại.

❖ Chọn mua thịt lợn tươi

TT	Chỉ số	Thịt tươi	Thịt kém tươi và ôi
1	Trạng thái bên ngoài	- Màng ngoài khô, màu sắc đỏ tươi hoặc đỏ sẫm, óng ả. - Mỡ có màu sắc, độ rắn, mùi vị bình thường. - Mặt khớp: láng và trong. - Dịch hoạt: trong.	- Màu hơi xanh nhạt hoặc hơi thâm, thậm chí còn bị đen, không bóng. - Màng ngoài nhớt nhiều hay bắt đầu nhớt. - Mỡ màu tối, độ rắn giảm sút, mùi vị ôi. - Mặt khớp có nhiều nhớt. - Dịch hoạt đục.
2	Vết cắt	Màu sắc bình thường, sáng, khô.	Màu sắc tối, hơi ướt.
3	Độ rắn và đàn hồi	Rắn chắc, đàn hồi cao, lấy ngón tay ấn vào thịt, không để lại vết bị lõm khi bỏ ngón tay ra và không bị dính.	- Thịt ôi: Vết lõm còn lâu, không trở lại bình thường ngay được, dính nhiều. - Thịt kém tươi: Khi ấn ngón tay, để lại dấu vết lõm, sau đó trở về bình thường, dính.
4	Tủy	Bám chặt vào thành ống tủy, màu trong, đàn hồi.	Tủy tróc ra khỏi ống tủy, màu tối hoặc nâu, mùi hôi.
5	Nước canh (Nước luộc)	Nước canh trong, mùi vị thơm ngon, trên mặt có nổi một lớp mỡ với vết mỡ to.	- Thịt kém tươi: Nước canh đục, mùi vị hôi, trên mặt lớp mỡ, tách thành từng vết nhỏ. - Thịt ôi: Nước canh vẩn đục, mùi vị hôi, hầu như không còn vết mỡ nữa.

❖ **Chú ý một số lợn bị bệnh**

Lợn gạo: Do ấu trùng hoặc kén giun sán.

Giun xoắn: Kén giun xoắn nằm trong thớ thịt, hình quả trám, chiều dài của kén nằm song song với thớ thịt. Có khi thấy kén đã vôi hóa: Những đốm trắng như đầu ghim nằm trong thịt.

Sán: Ấu trùng thường nằm trong lưỡi, cơ nhai, cơ cổ, cơ lưng, cơ sườn, cơ tim; Màu trắng, hình bầu dục, kén màu đục to bằng hạt đậu tương. Trong kén có dịch thể, trên thành nang kén có một hạt cứng, rắn, màu trắng, to bằng hạt vừng (nếu lấy hạt đó kẹp giữa hai phiến kính đã giở sẵn glycerin 1/3 – soi kính thấy vỏ đầu sán có 4 giác với 2 đầu móc nhỏ).

Lợn bị thương hàn: Bề mặt da có những nốt bầm hoặc lấm tẩm xuất huyết, thịt nhão, tai lợn bị tím.

Lợn bị tả: Nốt xuất huyết nằm dưới da hoặc trên vành tai, lấm tẩm như bị muỗi đốt.

Lợn bị tụ huyết trùng: Thịt có những mảng bầm, tụ máu.

Lợn bị viêm gan: Thịt có màu vàng.

Lợn bị đóng dấu: Bề mặt da có những nốt tròn đỏ, tía hoặc son, có khi màu tím bầm, kích thước khác nhau, như hình đóng dấu.

❖ **Chọn mua thịt bò tươi**

***Thịt tươi còn tốt**

1. Có màu đỏ đặc trưng.
2. Mỡ có màu vàng nhạt.
3. Độ đàn hồi tốt.
4. Bề mặt khô mịn.
5. Mùi: bình thường đặc trưng.

***Thịt kém chất lượng, ôi:**

1. Màu sậm.
2. Mỡ vàng đậm, xương cũng có màu vàng (bệnh loét da quăn tai).
3. Độ đàn hồi kém, thịt nhão.
4. Bề mặt: nhớt.
5. Mùi hôi.

***Thịt bị bệnh:**

1. Lở mồm long móng (Foot and mouth disease).
2. Bệnh Than:
 - + Phủ tạng xuất huyết, bầm đen, mềm nhũn.

+ Máu đen, không đông hẳn, trong tim (tâm thất) có nhiều máu không đông, trên niêm mạc có những đốm máu đọng lại.

+ Tổ chức liên kết dưới da có dịch màu vàng.

+ Lách bò sưng to gấp 2 – 6 lần bình thường, màu đen, mềm nhũn.

+ Hạch sưng to, xuất huyết, màu vàng, đỏ sẫm hoặc đen.

b. Thịt ướp lạnh

TT	Chỉ số	Thịt làm lạnh	Thịt ướp lạnh	Thịt giải lạnh
1	Trạng thái bên ngoài	Màng ngoài khô cứng Màu đỏ tươi đến đỏ sẫm	Màng ngoài khô cứng, gõ có tiếng vang Màu đỏ tươi đến đỏ sẫm	Màng ngoài hơi ướt. Màu đỏ tươi đến đỏ sẫm
2	Chỗ vết cắt	Kém khô hơn, màu sắc tươi hơn và gần giống thịt tươi hơn bên ngoài	Kém khô hơn, màu sắc tươi hơn và gần giống thịt tươi hơn bên ngoài	Kém khô hơn, màu sắc tươi hơn và gần giống thịt tươi hơn bên ngoài
3	Tủy	Màu vàng, ở trong toàn bộ ống tủy	Màu vàng, ở trong toàn bộ ống tủy	Màu vàng, ở trong toàn bộ ống tủy
4	Mỡ	Màu vàng trắng đến vàng nhạt	Màu vàng trắng đến vàng nhạt	Màu vàng trắng đến vàng nhạt
5	Mùi vị	Mùi vị dịu, ngọt đặc biệt của chất đạm chuyển hóa tốt	Mùi vị dịu, ngọt đặc biệt của chất đạm chuyển hóa tốt	Mùi hơi chua hơn thịt tươi. Vị dịu, có cảm giác nhiễm dịch hoạt. Mùi vị đặc biệt của chất đạm chuyển hóa tốt.

c. Sản phẩm từ thịt

TT	Chỉ số	Thịt muối	Lạp xường
1	Trạng thái bên ngoài	Thịt muối khô: rắn chắc, màu hồng. Mỡ rắn chắc, màu trắng hoặc hồng nhạt. Thịt muối ướt: rắn chắc, màu đỏ hồng, đồng đều. Không có mốc. Không có sâu bọ, kiến.	Lạp xường chắc nhưng không rắn cũng không nhũn, không phình hơi. Mỡ màu hồng nhạt đến đỏ sẫm, rắn chắc. Không có mốc. Không có sâu bọ, kiến.
2	Chỗ vết cắt	Có óng ánh hạt muối kết tinh nhỏ. Nhìn từ phía ngoài vào màu thay đổi từ đỏ đến hồng nhạt	Thịt màu đỏ tươi đến đỏ sẫm. Mỡ màu trắng nhạt đến hồng đỏ.
3	Mùi vị	Mùi vị dễ chịu, không có mùi mốc, hôi, chua, hoặc mùi vị khác lạ	Mùi vị thơm ngon đặc biệt của lạp xường. Không có mùi lạ

1.2. Thịt gia cầm

TT	Chỉ số	Đặc điểm
1	Màu sắc	Trắng ngà đến vàng tươi, không bôi phẩm màu
2	Da	Kín, lạnh lặn, không có vết bẩn, mốc meo hoặc vết lạ
3	Mùi vị	Mùi vị bình thường, không có sâu bọ, kiến
4	Nấu, rán	Mùi vị thơm ngon bình thường, không có mùi mốc, ôi thiu, hoặc mùi lạ.

Chú ý:

+ Cần xem đầu, gan: Bình thường màu sắc gan đặc trưng, không có bầm hoặc lốm đốm, mật độ gan chắc, không nhão, không dập.

+ Với thịt chế biến sẵn: (Thịt quay...) Phải thận trọng, chỉ nên mua ở những cơ sở biết rõ nguồn gốc, đảm bảo yêu cầu vệ sinh.

+ Không mua thịt bán ở các sạp, rổ, mẹt, giấy để sát mặt đất, vì dễ lây nhiễm vi khuẩn độc thịt (*Clostridium botulium*) (hay có trong đất, phân gia súc, phân người).

1.3. Cá và sản phẩm cá

a. Chọn mua cá tươi

TT	Chỉ số	Cá tươi: dùng để ăn và chế biến	Cá kém tươi: chỉ để nấu ăn	Cá ươn
1	Thân cá	Co cứng, để trên bàn tay không thông xuống	Có dấu hiệu bắt đầu phân hủy, để trên bàn tay quần xuống dễ dàng	Có dấu hiệu lên men thối, để trên bàn tay quần xuống dễ dàng
2	Mắt	Nhãn cầu lồi, trong suốt, giác mạc đàn hồi	Nhãn cầu không lồi, giác mạc nhãn nhoe, hơi đục	Nhãn cầu lõm, giác mạc nhãn nhoe hoặc rách, mắt hột, vẩn đục.
3	Miệng	Ngậm cứng	Hơi mở	Mở hẳn
4	Mang	Dán chặt xuống hoa khế. Không có nhớt và không có mùi hôi	Dán không chặt vào hoa khế. Bắt đầu xám, có nhớt và có mùi khó chịu	Hơi cách hoa khế. Màu nâu, xám, có nhớt bả, mùi hôi thối
5	Vảy	Vảy tươi, óng ánh dính chặt. Không có niêm dịch hoặc có ít, màu trong không có mùi	Vảy không sáng, còn dính. Có niêm dịch đục, mùi hôi ít	Vảy mờ, lỏng lẻo, dễ tróc. Có niêm dịch bầy, có mùi hôi ươn, có khi bong từng mảng cho vào nước, cá nổi ngửa bụng lên, mùi tanh hôi, khó chịu
6	Bụng	Bình thường, không phồng chướng	Hơi phình	Bụng phồng chướng
7	Hậu môn	Thụt sâu, trắng nhạt	Lồi, màu hồng	Lồi, đỏ
8	Thịt	Rắn chắc, có đàn hồi, dính chặt vào xương sống	Mềm, vết ngón tay ấn vào nảy ra rất chậm, còn dính vào xương sống	Mềm nhũn, vết ấn ngón tay giữ nguyên, thịt tróc khỏi xương dễ dàng.

b. Cá khô

TT	Trạng thái bên ngoài	- Sạch, rắn, vẩy dày và đều (nếu là cá có vẩy); có da đầy đủ (nếu là cá không vẩy) - Không có niêm dịch, không mốc meo, không sâu, bọ, kiến - Không có vết tích hư hỏng
1	Thịt cá	Không rời rã, nhũn nát. Thịt rắn chắc, dính chặt với xương
2	Vết cắt	Đều màu, thịt xương sống đỏ nhạt. Không được có màu xanh hoặc đen
3	Mùi vị	Mùi vị cá mặn khô, không có mùi rỉ sắt, mùi mốc, mùi hôi hoặc mùi lạ khác

1.4. Tôm tép

a. Tôm tép tươi

TT	Chỉ số	Tôm tép tươi	Tôm tép ươn
1	Vỏ - đầu – râu – mắt	Sáng long lanh, màu xanh trơn láng, cứng dai	Đầu rời ra, râu dễ rụng Mắt tôm có vết xám, đục Màu sẫm, không bóng bẩy, vỏ dễ tách ra
2	Thịt tôm	Chắc	Mềm nhũn
3	Mùi vị	Tanh bình thường	Mùi hôi, tanh khẳn
4	Luộc	Màu đỏ Mùi thơm ngon Sờ: Thịt chắc	Màu bạc Mùi ươn thiu Sờ: thịt bở

b. Tôm tép khô:

- Tôm khô thường có màu hồng nhạt đến hồng sáng, không trắng nhợt cũng không thâm đen.
- Nếu tôm khô cả vỏ: phải nguyên con, không dập nát.
- Nếu là tôm nõn khô, không đầu thì phải nguyên mình, không vụn nát.
- Không có sâu, mọt, bọ, kiến
- Mùi vị: thơm
- Sờ: rắn, chắc

1.5. Cua ghẹ

TT	Chỉ số	Cua ghẹ tươi	Cua ghẹ ươn
1	Màu	Xanh óng láng	Đục, xỉn, hết óng ánh
2	Ấn lên yếm cua	Yếm cứng, không lún xuống	Yếm mềm, lõm xuống
3	Càng	Nguyên vẹn càng to và các càng nhỏ	Rời ra, dễ rụng
4	Mùi	Bình thường, hơi tanh	Ươn thối, khẳn khó chịu

1.6. Sò, hến

TT	Chỉ số	Sò hến tươi	Sò hến ươn
1	Vỏ	Khép chặt Nếu đang mở, chạm ngón tay vào: khép lại nhanh chóng	Mở hoặc khép Chạm tay vào khi đang mở thì vỏ khép lại chậm là đang chết
2	Nước trong ruột	Nước nhiều và trong	Ít và đục
3	Mùi	Hơi tanh bình thường	Thối khẳn đặc biệt

1.7. Ốc

TT	Chỉ số	Ốc tươi sống	Sống ươn, chết
1	Thân ốc	Nằm chặt trong vỏ hoặc chui mình ra khỏi vỏ và di động nhanh, chạm tay vào thì chui thật nhanh vào vỏ	Nằm trong vỏ thành khối mềm nhũn
2	Vẩy ốc	Ở gần phía ngoài vỏ ốc, chạm tay vào thì phản xạ khép kín lại	Vẩy thụt sâu vào trong vỏ ốc
3	Mùi	Mùi hơi tanh bình thường	Hôi thối khó chịu, khi chết nhiều có mùi thối khẳn

1.8. Trứng

TT	Chỉ số	Trứng tươi	Trứng cũ	Trứng hỏng thối
1	Soi trứng (nhắm quả trứng trong lòng bàn tay để hờ 2 đầu trứng. Mắt nhìn vào 1 phía, phía đối diện soi trên 1 nguồn sáng: mặt trời, ánh điện)	- Màu hồng, trong suốt với 1 chấm hồng ở giữa. - Túi khí có đường kính không quá 1,0cm, đường bao quanh cố định không di động (thường ở đầu lớn)	- Thấy vết màu đỏ có nhiều đường vân. - Túi khí to hơn (1,5 – 2,5 cm) túi khí càng to trứng càng cũ, đường bao quanh di động	- Màu sắc không đồng đều (do lòng đỏ bị vỡ dính vào vỏ) - Có thể màu xám đục (do trứng hỏng hình thành H_2S)
2	Thả vào dung dịch nước muối 10%	Trứng chìm xuống đáy, nằm ngang	Trứng nổi lơ lửng trong nước	Trứng nổi trên mặt nước
3	Thử nghiệm lắc (cầm quả trứng giữa ngón cái và ngón trỏ, khẽ lắc)	Lắc không có tiếng kêu	Có tiếng kêu nhẹ	Tiếng kêu to
4	Đập vỡ trứng	- Không có mùi đặc biệt - Lòng đỏ và lòng trắng riêng biệt - Lòng đỏ màu vàng nhạt đến vàng đỏ đồng đều, dai, chắc, đổ ra đĩa không bị vỡ, giữ nguyên hình cầu hoặc hơi xẹp xuống. - Lòng trắng tươi đồng đều, thu gọn quanh lòng đỏ	- Mùi trứng cũ - Lòng đỏ: nhạt màu hơn. Kém chắc hơn, khi đổ ra đĩa xẹp xuống nhưng vẫn giữ được hình tròn - Lòng trắng hơi vàng ngà	- Mùi chua hoặc hôi thối khó chịu - Lòng đỏ vỡ dính vào vỏ hoặc chảy thành nước, màu lò đục - Lòng trắng màu thâm sẫm
5	Quan sát vỏ trứng	- Trắng sạch - Nguyên lành	- Trắng xám - Nguyên lành	- Trắng thâm đục - Sần sùi lẩn tẩn, có thể nứt

1.9. Rau quả tươi

Rau quả tươi có nhiều nước, có men, có các chất dinh dưỡng, là môi trường thích hợp cho vi sinh vật phát triển và men dễ hoạt động, do đó, rau quả tươi là thực phẩm rất dễ bị hư hỏng. Đồng thời, rau quả tươi hiện nay có nguy cơ rất cao tồn dư hóa chất bảo vệ thực vật, chất bảo quản. Lựa chọn rau quả tươi cần chú ý:

a. Hình dáng bên ngoài

Còn nguyên vẹn, lành lặn, không dập nát trầy xước, thâm nhũn ở núm cuống. Cảnh giác loại quả “mập”, “phồng phao”.

b. Màu sắc

Có màu sắc tự nhiên của rau quả, không úa, héo. Chú ý các loại quả xanh hoặc có màu sắc bất thường.

c. Sờ - nắm

Cảm giác nặng tay, giòn chắc. Chú ý cảm giác “nhẹ bồng” của một số rau xanh được phun quá nhiều chất kích thích sinh trưởng và hóa chất bảo vệ thực vật.

2. Bảo quản thực phẩm lạnh

a. Đối với thịt gia súc, gia cầm

Nguyên tắc:

- Nguyên liệu phải sạch sẽ, ít nhiễm vi sinh vật.
- Làm lạnh nhanh chóng (*Đối với thịt sau khi mổ cần có thời gian để nguội 1-2 giờ*), khi sử dụng phải có thời gian rã đông
- Hướng dẫn thời gian, nhiệt độ bảo quản:

Sản phẩm	Tủ lạnh (4 ⁰ C)	Tủ đông lạnh (-18 ⁰ C)
Thịt bò	3-5 ngày	6-9 tháng
Thịt gia cầm	1-2 ngày	1-3 tháng
Thịt muối	3-5 ngày	1-2 tháng
Thịt lợn	5-7 ngày	1-2 tháng
Xúc xích	1-2 ngày	1-2 tháng
Thịt hun khói	3-4 ngày	1-2 tháng
Thịt viên nấu chín	3-4 ngày	1-2 tháng

Sản phẩm	Tủ lạnh (4 °C)	Tủ đông lạnh (-18 °C)
Thịt gà, bê, lợn, cừu xay hoặc hỗn hợp	1-2 ngày	3-4 tháng

b. Đối với rau củ quả tươi

Nguyên tắc:

- Loại bỏ tạp chất, những phần bị dập nát, héo úa.
- Rửa sạch, để ráo nước trước khi bảo quản ở ngăn đựng rau của tủ lạnh
- Không cho chung quả với rau trong cùng một túi đựng vì quả tạo ra khí ethylene làm vàng rau xanh.
- Không bảo quản chuối trong tủ lạnh
- Không có dính chất lạ: Rất nhiều loại rau quả còn dính hóa chất bảo vệ thực vật trên lá, cuống lá, nùm quả, cuống quả... có các vết lấm tẩm hoặc vết trắng.
- Mùi: Không có mùi lạ. Nếu lượng HCBVTV tồn dư nhiều, ngửi thấy mùi hắc, mùi HCBVTV.

Hướng dẫn:

- Rau ăn lá: bảo quản được đến 7 ngày.
- Cải thảo, không có chấm đen bảo quản đến 3 ngày.
- Đậu hà lan: 2-5 ngày.
- Súp lơ trắng (không bị đốm đen): đến 7 ngày.
- Súp lơ xanh, cà tím, đậu bắp: 2-3 ngày.
- Dưa chuột: 2-5 ngày.
- Cà chua, ớt ngọt: đến 7 ngày.

Phần 10**XỬ PHẠT VI PHẠM HÀNH CHÍNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

(Trích Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của chính phủ về việc sửa đổi Nghị định 115/2018/NĐ-CP quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và Nghị định 117/2020/NĐ-CP quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế)

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, cung cấp thực phẩm;

c) Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu, xuất khẩu và vi phạm quy định khác về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, cung cấp thực phẩm;

d) Vi phạm quy định về quảng cáo, 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 trong lĩnh vực liên quan đến an toàn thực phẩm không được quy định tại Nghị định này thì áp dụng quy định tại các nghị định khác của Chính phủ về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực quản lý nhà nước có liên quan để xử phạt.

Điều 2. 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 hình thức xử phạt chính là 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 từ 01 tháng đến 06 tháng, Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm từ 01 tháng đến 24 tháng;

b) Đình chỉ hoạt động có thời hạn từ 01 tháng đến 12 tháng được thực hiện theo quy định tại khoản 2 Điều 25 của Luật xử lý vi phạm hành chính;

c) Tịch thu tang vật, phương tiện vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm.

3. Ngoài hình thức xử phạt chính, hình thức xử phạt bổ sung, tổ chức, cá nhân vi phạm hành chính còn có thể bị áp dụng một hoặc nhiều biện pháp khắc phục hậu quả sau đây:

a) Buộc tái xuất thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;

b) Buộc tiêu hủy thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, nguyên liệu, chất, hóa chất, kháng sinh, thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật; tài liệu, ấn phẩm thông tin, giáo dục truyền thông về an toàn thực phẩm có nội dung vi phạm; tang vật vi phạm; lô hàng thủy sản không bảo đảm an toàn thực phẩm;

c) Buộc cải chính thông tin sai sự thật hoặc gây nhầm lẫn;

d) Buộc thu hồi thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm vi phạm; tài liệu, ấn phẩm đã phát hành;

đ) Buộc thay đổi mục đích sử dụng hoặc tái chế thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm vi phạm;

e) Buộc thu hồi bản tự công bố sản phẩm;

g) Buộc tháo gỡ, tháo dỡ hoặc xóa quảng cáo vi phạm;

h) Buộc chịu mọi chi phí cho việc xử lý ngộ độc thực phẩm, khám, điều trị người bị ngộ độc thực phẩm;

i) Buộc ngừng việc sử dụng phương tiện vận chuyển;

k) Buộc hủy bỏ kết quả kiểm nghiệm, Thông báo kết quả xác nhận thực phẩm đạt yêu cầu nhập khẩu;

l) Buộc nộp lại số tiền bằng trị giá tang vật vi phạm trong trường hợp tang vật vi phạm không còn.

m)¹ Buộc nộp lại giấy tờ, tài liệu đã bị sửa chữa, tẩy xóa.

4.² Việc thi hành các hình thức xử phạt, các biện pháp khắc phục hậu quả phải bảo đảm các yêu cầu sau đây:

a) Trường hợp áp dụng hình thức xử phạt bổ sung là đình chỉ hoạt động có thời hạn, người có thẩm quyền ra quyết định xử phạt vi phạm hành chính có trách

¹ Điểm này được bổ sung bởi điểm a khoản 1 Điều 1 Nghị định số 124/2021/NĐ-CP, có hiệu lực kể từ ngày 01 tháng 01 năm 2022.

² Khoản này được sửa đổi, bổ sung bởi điểm b khoản 1 Điều 1 Nghị định số 124/2021/NĐ-CP, có hiệu lực kể từ ngày 01 tháng 01 năm 2022.

nhiệm gửi văn bản thông báo cho cơ quan nhà nước có thẩm quyền để phối hợp theo dõi, kiểm tra, tổng hợp báo cáo khi hết thời hạn thi hành quyết định xử phạt;

b) Trường hợp áp dụng biện pháp khắc phục hậu quả là buộc nộp lại giấy tờ, tài liệu đã bị sửa chữa, tẩy xóa, người ra quyết định xử phạt vi phạm hành chính có trách nhiệm gửi văn bản thông báo cho cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp hoặc tiếp nhận để thu hồi;

c) Các yêu cầu khác theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính.

Điều 3. Quy định về mức phạt tiền tối đa, tổ chức bị xử phạt vi phạm hành chính

1.³ Mức phạt tiền tối đa 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 các khoản 1 và 5 Điều 4; khoản 6 Điều 5; khoản 5 Điều 6; khoản 7 Điều 11; các khoản 1 và 9 Điều 22; khoản 6 Điều 26 Nghị định này. Đối với các hành vi vi phạm quy định tại khoản 1 Điều 4, khoản 1 Điều 22 và khoản 6 Điều 26 Nghị định này nếu áp dụng mức tiền phạt cao nhất theo quy định tại khoản 1 Điều 23 của Luật Xử lý vi phạm hành chính mà vẫn còn thấp hơn 07 lần giá trị thực phẩm vi phạm thì mức phạt tối đa được áp dụng bằng 07 lần giá trị thực phẩm vi phạm.

2.⁴ Mức phạt tiền quy định tại Chương II Nghị định này là mức phạt đối với cá nhân, trừ quy định tại các khoản 1 và 5 Điều 4; khoản 6 Điều 5; khoản 5 Điều 6; khoản 6 Điều 9; khoản 7 Điều 11; Điều 18; Điều 19; điểm a khoản 3 Điều 20; khoản 1 Điều 21; các khoản 1 và 9 Điều 22; Điều 24; khoản 6 Điều 26 Nghị định này là mức phạt đối với tổ chức. Đối với cùng một hành vi vi phạm hành chính mức phạt tiền đối với tổ chức gấp 02 lần mức phạt tiền đối với cá nhân.

Cá nhân vi phạm quy định tại các khoản 1 và 5 Điều 4; khoản 6 Điều 5; khoản 5 Điều 6; khoản 6 Điều 9; khoản 7 Điều 11; Điều 18; Điều 19; điểm a khoản 3 Điều 20; khoản 1 Điều 21; các khoản 1 và 9 Điều 22; Điều 24; khoản 6 Điều 26 Nghị định này mức phạt tiền được giảm đi một nửa.

3. Tổ chức quy định tại các khoản 1 và 2 Điều này gồm:

a) Tổ chức kinh tế được thành lập theo quy định của Luật doanh nghiệp gồm: Doanh nghiệp tư nhân, công ty cổ phần, công ty trách nhiệm hữu hạn, công ty hợp danh và các đơn vị phụ thuộc doanh nghiệp (chi nhánh, văn phòng đại diện);

b) Tổ chức kinh tế được thành lập theo quy định của Luật hợp tác xã gồm: Hợp tác xã, liên hiệp hợp tác xã;

c) Tổ chức kinh tế được thành lập theo quy định của Luật đầu tư gồm: Nhà đầu tư trong nước, nhà đầu tư nước ngoài và tổ chức kinh tế có vốn đầu tư nước ngoài;

³ Khoản này được sửa đổi, bổ sung bởi điểm a khoản 2 Điều 1 Nghị định số 124/2021/NĐ-CP, có hiệu lực kể từ ngày 01 tháng 01 năm 2022.

⁴ Khoản này được sửa đổi, bổ sung bởi điểm b khoản 2 Điều 1 Nghị định số 124/2021/NĐ-CP, có hiệu lực kể từ ngày 01 tháng 01 năm 2022.

d) Văn phòng đại diện, chi nhánh của thương nhân nước ngoài tại Việt Nam; văn phòng đại diện của tổ chức xúc tiến thương mại nước ngoài tại Việt Nam;

đ) Tổ chức xã hội, tổ chức chính trị xã hội, tổ chức xã hội nghề nghiệp;

e) Các đơn vị sự nghiệp công lập và các tổ chức khác theo quy định của pháp luật.

4. Cá nhân quy định tại các khoản 1 và 2 Điều này là các đối tượng không thuộc quy định tại khoản 3 Điều này.

Điều 4. Vi phạm quy định về sử dụng nguyên liệu để sản xuất, chế biến, cung cấp thực phẩm

1. Phạt tiền từ 01 lần đến 02 lần giá trị sản phẩm vi phạm đối với một trong các hành vi sau đây:

a) Sử dụng nguyên liệu đã quá thời hạn sử dụng hoặc không có thời hạn sử dụng đối với nguyên liệu thuộc diện bắt buộc phải ghi thời hạn sử dụng;

b) Sử dụng nguyên liệu không rõ nguồn gốc, xuất xứ;

c) Sử dụng sản phẩm từ động vật, thực vật để sản xuất, chế biến thực phẩm mà không được kiểm tra vệ sinh thú y, kiểm dịch thực vật theo quy định của pháp luật.

2. Phạt tiền từ 20.000.000 đồng đến 40.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng sản phẩm từ động vật, thực vật để sản xuất, chế biến thực phẩm mà có chỉ tiêu an toàn thực phẩm không phù hợp với quy định của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng hoặc không phù hợp quy định pháp luật hoặc đã kiểm tra vệ sinh thú y, kiểm dịch thực vật nhưng không đạt yêu cầu.

3. Phạt tiền từ 40.000.000 đồng đến 50.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc động vật bị tiêu hủy theo quy định của pháp luật để chế biến thực phẩm hoặc cung cấp, bán thực phẩm có nguồn gốc từ động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc động vật bị tiêu hủy mà sản phẩm trị giá dưới 10.000.000 đồng.

4. Phạt tiền từ 80.000.000 đồng đến 100.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

a) Sử dụng nguyên liệu là sản phẩm từ động vật, thực vật, chất, hóa chất không thuộc loại dùng làm thực phẩm để sản xuất, chế biến thực phẩm;

b) Sử dụng động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc động vật bị tiêu hủy theo quy định của pháp luật để chế biến thực phẩm hoặc cung cấp, bán thực phẩm có nguồn gốc từ động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc động vật bị tiêu hủy mà sản phẩm trị giá từ 10.000.000 đồng trở lên mà chưa đến mức truy cứu trách nhiệm hình sự.

5. Phạt tiền từ 05 lần đến 07 lần giá trị sản phẩm vi phạm đối với hành vi quy định tại khoản 4 Điều này trong trường hợp áp dụng mức tiền phạt cao nhất của

khung tiền phạt tương ứng mà vẫn còn thấp hơn 07 lần giá trị sản phẩm vi phạm mà chưa đến mức truy cứu trách nhiệm hình sự.

6. Hình thức xử phạt bổ sung:

a) Đình chỉ một phần hoặc toàn bộ hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm từ 01 tháng đến 03 tháng đối với vi phạm quy định tại các khoản 3 và 4 Điều này;

b) Đình chỉ một phần hoặc toàn bộ hoạt động sản xuất, chế biến thực phẩm từ 10 tháng đến 12 tháng đối với vi phạm quy định tại khoản 5 Điều này;

c) Tước quyền sử dụng Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm từ 20 tháng đến 24 tháng đối với sản phẩm thuộc diện đăng ký bản công bố sản phẩm vi phạm quy định tại các khoản 4 và 5 Điều này.

7. Biện pháp khắc phục hậu quả:

a) Buộc tiêu hủy nguyên liệu, thực phẩm vi phạm quy định tại Điều này;

b) Buộc thu hồi bản tự công bố sản phẩm đối với sản phẩm thuộc diện tự công bố sản phẩm vi phạm quy định tại các khoản 4 và 5 Điều này.

Điều 10. 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 tiếp xúc trực tiếp với 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) Không đáp ứng điều kiện bảo quản theo quy chuẩn, tiêu chuẩn hoặc quy định an toàn thực phẩm tương ứng trong quá trình vận chuyển;

b)⁵ Vận chuyển chung thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm cùng các loại hàng hóa khác có nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm.

2. Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 7.000.000 đồng đối với hành vi 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 tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

3. Phạt tiền từ 7.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng 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 tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

4. Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 15.000.000 đồng đối với hành vi vận chuyển chung thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm với chất, hóa chất độc hại có nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm.

⁵ Điểm này được sửa đổi, bổ sung với khoản 4 Điều 1 Nghị định số 124/2021/NĐ-CP, có hiệu lực kể từ ngày 01 tháng 01 năm 2022.

5. Biện pháp khắc phục hậu quả:

a) Buộc ngừng việc sử dụng phương tiện vận chuyển đối với vi phạm quy định tại Điều này;

b) Buộc thay đổi mục đích sử dụng hoặc tái chế hoặc buộc tiêu hủy thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm vi phạm quy định tại các khoản 2, 3 và 4 Điều này.

Điều 15. Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình cơ sở chế biến suất ăn sẵn, căng tin kinh doanh ăn uống, bếp ăn tập thể; bếp ăn, nhà hàng ăn uống, nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng; cửa hàng ăn uống, cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín và các loại hình khác thực hiện việc chế biến, cung cấp 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) Bày bán, chứa đựng thực phẩm trên thiết bị, dụng cụ, vật liệu không bảo đảm vệ sinh;

b) Không có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã qua chế biến;

c) Nơi chế biến, kinh doanh, bảo quản có côn trùng, động vật gây hại xâm nhập;

d) Sử dụng người trực tiếp chế biến thức ăn mà không đội mũ, đeo khẩu trang; không cắt ngắn móng tay; không sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín, thức ăn ngay;

đ)⁶ Không bảo đảm ngăn ngừa nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến trong bố trí bếp ăn.

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

a) Không thực hiện hoặc thực hiện không đúng quy định của pháp luật về chế độ kiểm thực 3 bước;

b) Không thực hiện hoặc thực hiện không đúng quy định của pháp luật về lưu mẫu thức ăn;

c) Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản suất ăn sẵn, thực phẩm dùng ngay không bảo đảm vệ sinh; gây ô nhiễm đối với thực phẩm;

⁶ Điểm này được bổ sung bởi điểm a khoản 6 Điều 1 Nghị định số 124/2021/NĐ-CP, có hiệu lực kể từ ngày 01 tháng 01 năm 2022.

d)⁷ Cổng rãnh thoát nước thải khu vực cửa hàng, nhà bếp bị ứ đọng; không được che kín;

đ) Không có nhà vệ sinh, nơi rửa tay;

e)⁸ Không có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh;

3.⁹ Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 7.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng người trực tiếp chế biến thức ăn không có giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.

4. Phạt tiền từ 7.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

a) Sử dụng nước không đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật hoặc không bảo đảm vệ sinh theo quy định của pháp luật tương ứng để chế biến thức ăn; để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến, ăn uống;

b)¹⁰ Chủ cơ sở không có giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm;

c) Không thực hiện thu gom, xử lý chất thải, rác thải trong phạm vi của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống theo quy định của pháp luật;

d) Vi phạm các quy định khác về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật trong kinh doanh dịch vụ ăn uống, trừ các hành vi quy định tại khoản 1, khoản 2, khoản 3, các điểm a, b và c khoản 4, khoản 5 Điều này.

5.¹¹ Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 15.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng người trực tiếp chế biến thức ăn mà đang bị mắc bệnh: tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.

6. Hình thức xử phạt bổ sung: Đình chỉ một phần hoặc toàn bộ hoạt động sản xuất, chế biến, kinh doanh, cung cấp thực phẩm từ 01 tháng đến 03 tháng đối với vi phạm quy định tại các khoản 4 và 5 Điều này.

Điều 18. Vi phạm quy định về Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

1.¹² Phạt tiền từ 20.000.000 đồng đến 30.000.000 đồng đối với hành vi kinh doanh dịch vụ ăn uống mà không có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm nhưng

⁷ Điểm này được sửa đổi, bổ sung bởi điểm b khoản 6 Điều 1 Nghị định số 124/2021/NĐ-CP, có hiệu lực kể từ ngày 01 tháng 01 năm 2022.

⁸ Điểm này được sửa đổi, bổ sung bởi điểm c khoản 6 Điều 1 Nghị định số 124/2021/NĐ-CP, có hiệu lực kể từ ngày 01 tháng 01 năm 2022.

⁹ Khoản này đã được sửa đổi, bổ sung bởi điểm d khoản 6 Điều 1 Nghị định số 124/2021/NĐ-CP, có hiệu lực kể từ ngày 01 tháng 01 năm 2022.

¹⁰ Điểm này được sửa đổi, bổ sung bởi điểm đ khoản 6 Điều 1 Nghị định số 124/2021/NĐ-CP, có hiệu lực kể từ ngày 01 tháng 01 năm 2022.

¹¹ Khoản này được sửa đổi, bổ sung bởi điểm e khoản 6 Điều 1 Nghị định số 124/2021/NĐ-CP, có hiệu lực kể từ ngày 01 tháng 01 năm 2022.

¹² Các khoản này được sửa đổi, bổ sung bởi khoản 8 Điều 1 Nghị định số 124/2021/NĐ-CP, có hiệu lực kể từ ngày 01 tháng 01 năm 2022.

đã hết hiệu lực, trừ trường hợp không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

2. Phạt tiền từ 30.000.000 đồng đến 40.000.000 đồng đối với hành vi sản xuất, kinh doanh thực phẩm mà không có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, trừ trường hợp không thuộc diện phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và vi phạm quy định tại khoản 3 Điều này.

3. Phạt tiền từ 40.000.000 đồng đến 60.000.000 đồng đối với hành vi sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe mà không có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đạt yêu cầu thực hành sản xuất tốt (GMP) thực phẩm bảo vệ sức khỏe theo lộ trình quy định của pháp luật.

4. Biện pháp khắc phục hậu quả:

a) Buộc thu hồi thực phẩm đối với vi phạm quy định tại các khoản 2 và 3 Điều này;

b) Buộc thay đổi mục đích sử dụng hoặc tái chế hoặc buộc tiêu hủy thực phẩm đối với vi phạm quy định tại các khoản 2 và 3 Điều này.

Điều 22. Vi phạm quy định khác về bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu, cung cấp thực phẩm

6. Phạt tiền từ 40.000.000 đồng đến 50.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

a)¹³ Nhập khẩu, sản xuất, chế biến, cung cấp, bán thực phẩm gây ngộ độc thực phẩm ảnh hưởng đến sức khỏe của từ 01 người đến 04 người mà chưa đến mức truy cứu trách nhiệm hình sự;

8. Phạt tiền từ 80.000.000 đồng đến 100.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

a)¹⁴ Nhập khẩu, sản xuất, chế biến, cung cấp, bán thực phẩm gây ngộ độc thực phẩm ảnh hưởng đến sức khỏe của từ 05 người trở lên mà chưa đến mức truy cứu trách nhiệm hình sự.

10. Hình thức xử phạt bổ sung:

b) Đình chỉ một phần hoặc toàn bộ hoạt động sản xuất, chế biến, kinh doanh, cung cấp thực phẩm từ 03 tháng đến 05 tháng đối với vi phạm quy định tại khoản 8 Điều này.

11. Biện pháp khắc phục hậu quả:

c) Buộc chịu mọi chi phí cho việc xử lý ngộ độc thực phẩm, khám, điều trị người bị ngộ độc thực phẩm đối với vi phạm quy định tại điểm a khoản 6 và điểm a khoản 8 Điều này.

¹³ Điểm này được sửa đổi, bổ sung bởi điểm đ khoản 12 Điều 1 Nghị định số 124/2021/NĐ-CP, có hiệu lực kể từ ngày 01 tháng 01 năm 2022.

¹⁴ Điểm này được sửa đổi, bổ sung bởi điểm e khoản 12 Điều 1 Nghị định số 124/2021/NĐ-CP, có hiệu lực kể từ ngày 01 tháng 01 năm 2022.

Phần 11

TRÍCH MỘT SỐ ĐIỀU CỦA LUẬT AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ MỘT SỐ VĂN BẢN HƯỚNG DẪN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM, PHÒNG CHỐNG NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

I. TRÍCH MỘT SỐ ĐIỀU CỦA LUẬT 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.

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

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm có các quyền sau đây:

a) Quyết định và công bố các tiêu chuẩn sản phẩm do mình sản xuất, cung cấp; quyết định áp dụng các biện pháp kiểm soát nội bộ để bảo đảm an toàn thực phẩm;

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

c) Lựa chọn tổ chức đánh giá sự phù hợp, cơ sở kiểm nghiệm đã được chỉ định để chứng nhận hợp quy;

d) Sử dụng dấu hợp chuẩn, dấu hợp quy và các dấu hiệu khác cho sản phẩm theo quy định của pháp luật;

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

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

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

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

b) Tuân thủ quy định của Chính phủ về tăng cường vi chất dinh dưỡng mà thiếu hụt sẽ ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng;

c) Thông tin đầy đủ, chính xác về sản phẩm trên nhãn, bao bì, trong tài liệu kèm theo thực phẩm theo quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa;

d) Thiết lập quy trình tự kiểm tra trong quá trình sản xuất thực phẩm;

đ) Thông tin trung thực về an toàn thực phẩm; cảnh báo kịp thời, đầy đủ, chính xác về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm, cách phòng ngừa cho người bán hàng và người tiêu dùng; thông báo yêu cầu về vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, sử dụng thực phẩm;

e) Kịp thời ngừng sản xuất, thông báo cho các bên liên quan và có biện pháp khắc phục hậu quả khi phát hiện thực phẩm không an toàn hoặc không phù hợp tiêu chuẩn đã công bố áp dụng, quy chuẩn kỹ thuật tương ứng;

g) Lưu giữ hồ sơ, mẫu thực phẩm, các thông tin cần thiết theo quy định về truy xuất nguồn gốc 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;

h) Thu hồi, xử lý thực phẩm quá thời hạn sử dụng, không bảo đảm an toàn. Trong trường hợp xử lý bằng hình thức tiêu hủy thì việc tiêu hủy thực phẩm phải tuân theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường, quy định khác của pháp luật có liên quan và phải chịu toàn bộ chi phí cho việc tiêu hủy đó;

i) Tuân thủ quy định 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 không an toàn do mình sản xuất gây ra.

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.

Điều 43. Quảng cáo thực phẩm

1. Việc quảng cáo thực phẩm do tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm hoặc người kinh doanh dịch vụ quảng cáo thực hiện theo quy định của pháp luật về quảng cáo.

2. Trước khi đăng ký quảng cáo, tổ chức, cá nhân có thực phẩm cần quảng cáo phải gửi hồ sơ tới cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền để xác nhận nội dung quảng cáo.

3. Người phát hành quảng cáo, người kinh doanh dịch vụ quảng cáo, tổ chức, cá nhân có thực phẩm quảng cáo chỉ được tiến hành quảng cáo khi đã được thẩm định nội dung và chỉ được quảng cáo đúng nội dung đã được xác nhận.

Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ trưởng Bộ Công thương quy định cụ thể loại thực phẩm phải đăng ký quảng cáo, thẩm quyền, trình tự, thủ tục xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Điều 44. Ghi nhãn thực phẩm

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm tại Việt Nam phải thực hiện việc ghi nhãn thực phẩm theo quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa.

Đối với thời hạn sử dụng thực phẩm thể hiện trên nhãn thì tùy theo loại sản phẩm được ghi là “hạn sử dụng”, “sử dụng đến ngày” hoặc “sử dụng tốt nhất trước ngày”.

2. Đối với thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, thực phẩm đã qua chiếu xạ, thực phẩm biến đổi gen, ngoài các quy định tại khoản 1 Điều này còn phải tuân thủ các quy định sau đây:

a) Đối với thực phẩm chức năng phải ghi cụm từ “thực phẩm chức năng” và không được thể hiện dưới bất kỳ hình thức nào về tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh;

b) Đối với phụ gia thực phẩm phải ghi cụm từ “phụ gia thực phẩm” và các thông tin về phạm vi, liều lượng, cách sử dụng;

c) Đối với thực phẩm đã qua chiếu xạ phải ghi cụm từ “thực phẩm đã qua chiếu xạ”;

d) Đối với một số thực phẩm biến đổi gen phải ghi cụm từ “thực phẩm biến đổi gen”.

3. Căn cứ điều kiện kinh tế - xã hội trong từng thời kỳ, Chính phủ quy định cụ thể về ghi nhãn thực phẩm, thời hạn sử dụng thực phẩm; quy định cụ thể thực phẩm biến đổi gen phải ghi nhãn, mức tỷ lệ thành phần thực phẩm có gen biến đổi phải ghi nhãn.

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

1. Trách nhiệm chung:

a) Chủ trì xây dựng, trình cơ quan nhà nước có thẩm quyền ban hành và tổ chức thực hiện chiến lược quốc gia, quy hoạch tổng thể về an toàn thực phẩm;

b) Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chỉ tiêu và mức giới hạn an toàn đối với sản phẩm thực phẩm; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm;

c) Yêu cầu các bộ, ngành, Ủy ban nhân dân cấp tỉnh báo cáo định kỳ, đột xuất về công tác quản lý an toàn thực phẩm;

d) Quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

đ) Chủ trì tổ chức thực hiện công tác tuyên truyền, giáo dục pháp luật về an toàn thực phẩm; cảnh báo sự cố ngộ độc thực phẩm;

e) Thanh tra, kiểm tra đột xuất đối với toàn bộ quá trình sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của các bộ khác khi cần thiết.

2. Trách nhiệm trong quản lý ngành:

a) Chủ trì xây dựng, ban hành hoặc trình cơ quan nhà nước có thẩm quyền ban hành và tổ chức thực hiện chiến lược, chính sách, quy hoạch, kế hoạch và văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý;

b) Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, thực phẩm chức năng và các thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ;

c) Quản lý an toàn thực phẩm đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý;

d) Thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

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

1. Chủ trì xây dựng, ban hành hoặc trình cơ quan nhà nước có thẩm quyền ban hành và tổ chức thực hiện các chính sách, chiến lược, quy hoạch, kế hoạch, văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

2. Quản lý an toàn thực phẩm đối với sản xuất ban đầu nông, lâm, thủy sản, muối.

3. Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, thu gom, giết mổ, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với ngũ cốc, thịt và các sản phẩm từ thịt, thủy sản và sản phẩm thủy sản, rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả, trứng và các sản phẩm từ trứng, sữa tươi nguyên liệu, mật ong và các sản phẩm từ mật ong, thực phẩm biến đổi gen, muối và các nông sản thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ.

4. Quản lý an toàn thực phẩm đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

5. Báo cáo định kỳ, đột xuất về công tác quản lý an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

6. Thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Điều 64. Trách nhiệm của Bộ Công thương

1. Chủ trì xây dựng, ban hành hoặc trình cơ quan nhà nước có thẩm quyền ban hành và tổ chức thực hiện các chính sách, chiến lược, quy hoạch, kế hoạch, văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.
2. Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với các loại rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến bột và tinh bột và các thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ.
3. Quản lý an toàn thực phẩm đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.
4. Ban hành chính sách, quy hoạch về chợ, siêu thị, quy định điều kiện kinh doanh thực phẩm tại các chợ, siêu thị.
5. Chủ trì việc phòng chống thực phẩm giả, gian lận thương mại trong lưu thông, kinh doanh thực phẩm.
6. Báo cáo định kỳ, đột xuất về công tác quản lý an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.
7. Thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

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

1. Ban hành theo thẩm quyền hoặc trình cơ quan nhà nước có thẩm quyền ban hành văn bản quy phạm pháp luật, quy chuẩn kỹ thuật địa phương; xây dựng và tổ chức thực hiện quy hoạch vùng, cơ sở sản xuất thực phẩm an toàn để bảo đảm việc quản lý được thực hiện trong toàn bộ chuỗi cung cấp thực phẩm.
2. Chịu trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn; quản lý điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ, thức ăn đường phố, cơ sở kinh doanh, dịch vụ ăn uống, an toàn thực phẩm tại các chợ trên địa bàn và các đối tượng theo phân cấp quản lý.
3. Báo cáo định kỳ, đột xuất về công tác quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn.
4. Bố trí nguồn lực, tổ chức bồi dưỡng nâng cao chất lượng nhân lực cho công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn.
5. Tổ chức tuyên truyền, giáo dục, truyền thông, nâng cao nhận thức về an toàn thực phẩm, ý thức chấp hành pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm, ý thức trách nhiệm của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đối với cộng đồng, ý thức của người tiêu dùng thực phẩm.
6. Thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trên địa bàn quản lý.

- Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về việc sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế;

- Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;

- Thông tư số 41/2018/TT-BYT ngày 14/12/2018 của Bộ Y tế về việc Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định kiểm tra, giám sát chất lượng nước sạch sử dụng cho mục đích sinh hoạt;

- Quyết định số 24/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019 của Bộ Y tế về việc quy định quản lý và sử dụng phụ gia thực phẩm.

Phần 12

HỒ SƠ PHÁP LÝ CẦN LƯU GIỮ TẠI CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp;

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (trừ các cơ sở không thuộc đối tượng phải cấp giấy);

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm;

- Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm;

- Phiếu kiểm nghiệm nguồn nước dùng cho sản xuất, chế biến (đối với doanh nghiệp không sử dụng nước máy để sản xuất, chế biến); hoặc Hợp đồng cung cấp nước máy, hóa đơn tiền nước tháng gần nhất;

- Hợp đồng trách nhiệm cung cấp nguyên liệu, phụ gia, thực phẩm; Hóa đơn, chứng từ, hồ sơ về nguồn gốc, chất lượng nguyên liệu, phụ gia, bao bì thực phẩm, hóa chất sử dụng trong sản xuất, chế biến thực phẩm ...;

- Các giấy tờ khác có liên quan đến an toàn thực phẩm: hợp đồng phun xịt hóa chất diệt côn trùng, danh mục chất tẩy rửa ...;

- Biên bản thanh tra, kiểm tra gần nhất.

- Sổ kiểm thực 3 bước, Sổ lưu mẫu thức ăn.

- Hợp đồng trách nhiệm cung cấp thức ăn với cơ sở kinh doanh DVẨU khác (đối với các cơ sở thuê đơn vị khác nấu ăn).

Và các giấy tờ khác theo quy định.

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

DANH SÁCH
NHÂN VIÊN ĐƯỢC TẬP HUẤN KIẾN THỨC
VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Tên cơ sở:

Địa chỉ:

Điện thoại:

Chủ cơ sở:

Tổng số nhân viên:

TT	Họ và tên	Năm sinh	Nam	Nữ	Số CMTND	Ngày, tháng, năm cấp	Nơi cấp

Lâm Đồng, ngày tháng năm 20..

CHỦ CƠ SỞ