BỘ Y TẾ	CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Số: 30/2012/TT-BYT	*Hà Nội, ngày 05 tháng 12 năm 2012*

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

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010;

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

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

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

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

Chương I
QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

1. Thông tư này quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố (sau đây gọi tắt là cơ sở).

2. Thông tư này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân, hộ gia đình hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố trên lãnh thổ Việt Nam.

Điều 2. Giải thích từ ngữ

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

1. *Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống* là cơ sở tổ chức chế biến, cung cấp thức ăn, đồ uống để ăn ngay có địa điểm cố định bao gồm cơ sở chế biến suất ăn sẵn; căng tin kinh doanh ăn uống; bếp ăn tập thể; bếp ăn, nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng; nhà hàng ăn uống; cửa hàng ăn uống; cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín.

2. *Kinh doanh thức ăn đường phố* là loại hình kinh doanh thực phẩm, thức ăn, đồ uống để ăn ngay, uống ngay được bán rong trên đường phố hay bày bán tại những địa điểm công cộng (bến xe, bến tầu, nhà ga, khu du lịch, khu lễ hội) hoặc ở những nơi tương tự.

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

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

1. Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ và người trực tiếp chế biến suất ăn sẵn tuân thủ theo các yêu cầu quy định tại Điều 1, 2, 3 và Điều 4 Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ và người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống tại căng tin kinh doanh ăn uống, bếp ăn tập thể, khách sạn, khu nghỉ dưỡng, nhà hàng ăn uống tuân thủ theo các yêu cầu quy định tại Điều 1, 2, 3 và Điều 4 Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

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

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

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

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

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

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

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

Điều 5. Đối với cửa hàng ăn uống

1. Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ và người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống tại cửa hàng ăn uống tuân thủ theo các yêu cầu quy định tại khoản 1, 2, 3, 4, 6 và 12 Điều 5, khoản 1, 2 và 3 Điều 6, khoản 1, 2, 3 và 4 Điều 7, khoản 1, 2, 4, 5, 7 và 8 Điều 4 Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

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

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

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

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

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

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

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

1. Cơ sở bố trí ở địa điểm cách xa các nguồn ô nhiễm.

2. Nơi chế biến, nơi bán thức ăn ngay, thực phẩm chín phải sạch sẽ, thoáng mát, tách biệt nhau để dễ vệ sinh và không gây ô nhiễm cho môi trường xung quanh.

3. Nước sử dụng để chế biến thức ăn ngay, thực phẩm chín phải đủ và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 01:2009/BYT; nước để sơ chế nguyên

liệu, vệ sinh dụng cụ, rửa tay phải đủ và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 02:2009/BYT; nước đá sử dụng trong pha chế đồ uống phải được sản xuất từ nguồn nước phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 01:2009/BYT.

4. Có đủ dụng cụ chế biến, chia, gắp, chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay, thực phẩm chín và phải được rửa sạch, lau khô trước khi sử dụng; trang bị găng tay sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn ngay, thực phẩm chín; vật liệu, bao gói thức ăn ngay, thực phẩm chín phải bảo đảm an toàn thực phẩm.

5. Nguyên liệu dùng để chế biến, thức ăn ngay, thực phẩm chín phải có hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc, bảo đảm an toàn theo quy định; chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng do Bộ Y tế ban hành.

6. Thức ăn ngay, thực phẩm chín phải được để trong tủ kính, thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được ruồi nhặng, bụi bẩn, côn trùng, động vật gây hại và phải cao hơn mặt đất ít nhất 60cm.

7. Đối với chủ cơ sở, người trực tiếp kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín tuân thủ theo các yêu cầu quy định tại khoản 1, 2, 3 và 4 Điều 7 Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

8. Cơ sở phải có đủ dụng cụ chứa đựng rác thải và được chuyển đi trong ngày; nước thải được thu gom vào hệ thống cống rãnh công cộng và không được gây ô nhiễm môi trường.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Điều 9. Kiểm tra định kỳ

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

1. Không quá 02 (hai) lần/năm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống do đơn vị chức năng được Ủy ban nhân dân tỉnh/thành phố trực thuộc Trung ương ủy quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

2. Không quá 03 (ba) lần/năm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống do đơn vị chức năng được Ủy ban nhân dân huyện/quận ủy quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

3. Không quá 04 (bốn) lần/năm đối với đối tượng kinh doanh thức ăn đường phố do Ủy ban nhân dân cấp xã/phường quản lý hoặc cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Điều 10. Kiểm tra đột xuất

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

Chương IV
ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 11. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày 20 tháng 01 năm 2013.

2. Bãi bỏ Quyết định số 41/2005/QĐ-BYT ngày 08 tháng 12 năm 2005 của Bộ Trưởng Bộ Y tế về việc ban hành Quy định điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh, dịch vụ, phục vụ ăn uống kể từ ngày Thông tư này có hiệu lực.

Điều 12. Tổ chức thực hiện

1. Cục An toàn thực phẩm có trách nhiệm hướng dẫn thực hiện Thông tư này trong phạm vi cả nước.

2. Sở Y tế, Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm cấp tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương có trách nhiệm hướng dẫn thực hiện Thông tư này và phân cấp quản lý đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và kinh doanh thức ăn đường phố cho các cơ quan có thẩm quyền trên địa bàn theo Khoản 3, Điều 23 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm./.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Nguyễn Thanh Long