

**BỘ Y TẾ**

-----

Số: 41/2005/QĐ-BYT

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

-----

*Hà Nội, ngày 08 tháng 12 năm 2005*

**QUYẾT ĐỊNH**

**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"**

**BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ**

Căn cứ Nghị định số 49/2003/NĐ-CP ngày 15 tháng 5 năm 2003 của Chính phủ "Quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế";

Căn cứ Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm số 12/2003/PL-UBTVQH11 ngày 26 tháng 7 năm 2003;

Căn cứ Nghị định số 163/2004/NĐ-CP ngày 07 tháng 9 năm 2004 của Chính phủ "Quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm";

Xét đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn vệ sinh thực phẩm - Bộ Y tế,

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Quyết định này "Quy định điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh, dịch vụ, phục vụ ăn uống".

**Điều 2.** Quyết định này có hiệu lực thi hành sau 15 ngày, kể từ ngày đăng Công báo. Các quy định trước đây trái với các quy định tại Quyết định này đều bãi bỏ.

**Điều 3.** Các Ông (Bà): Chánh Văn phòng, Chánh Thanh tra, Vụ trưởng Vụ Pháp chế, Cục trưởng Cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Thủ trưởng các đơn vị liên quan trực thuộc Bộ Y tế, Giám đốc Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và Thủ trưởng cơ quan Y tế các ngành chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**

**Trịnh Quân Huấn**

**QUY ĐỊNH**  
**Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở**  
**kinh doanh, dịch vụ, phục vụ ăn uống**  
(Ban hành kèm theo Quyết định số 41/2005/QĐ-BYT  
ngày 08 tháng 12 năm 2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

**Chương I**  
**QUY ĐỊNH CHUNG**

**Điều 1. Phạm vi điều chỉnh**

Quy định này quy định về điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh, dịch vụ và phục vụ ăn uống.

**Điều 2. Đối tượng điều chỉnh**

Quy định này áp dụng đối với các tổ chức và cá nhân kinh doanh, dịch vụ và phục vụ ăn uống trên lãnh thổ Việt Nam.

**Điều 3. Giải thích từ ngữ**

Trong quy định này các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. “Cơ sở kinh doanh, dịch vụ, phục vụ ăn uống cố định” là bất cứ một gian nhà, toà nhà nằm trong mặt phố, dùng để kinh doanh thực phẩm được chia làm hai loại: cơ sở dịch vụ ăn uống và cơ sở bán thực phẩm.

“Cơ sở dịch vụ ăn uống” là các cơ sở chế biến, xử lý thực phẩm để bán cho khách ăn uống ngay tại chỗ.

“Cơ sở bán thực phẩm” là các cơ sở chỉ để bán thực phẩm (còn gọi là cửa hàng thực phẩm) không có dịch vụ ăn uống tại chỗ.

2. “Cửa hàng ăn” hay còn gọi là tiệm ăn là các cơ sở dịch vụ ăn uống cố định tại chỗ bảo đảm cùng lúc cho số lượng người ăn khoảng dưới 50 người (cửa hàng cơm bình dân, phở, bún, miến, cháo...).

3. “Nhà hàng ăn uống” là các cơ sở ăn uống, thường có từ 50 người ăn đồng thời một lúc.

4. “Quán ăn” là các cơ sở ăn uống nhỏ, thường chỉ có một vài nhân viên phục vụ, có tính bán cơ động, thường được bố trí ở dọc đường, trên hè phố, những nơi công cộng.

5. “Căng tin” là cơ sở bán quà bánh, hàng điểm tâm giải khát và ăn uống trong tập thể nội bộ cơ quan.

6. “Chợ” là nơi để mọi người đến mua, bán theo những ngày, buổi nhất định.

7. “Nhà ăn tập thể hay bếp ăn tập thể” là nhà dùng làm chỗ ăn uống cho tập thể, bao gồm cả chế biến, nấu nướng tại chỗ.

8. “Siêu thị” là các cửa hàng rất lớn, bán thực phẩm và hàng hoá đủ loại.

9. “Hội chợ” là nơi tổ chức trưng bày, giới thiệu, thi, đánh giá chất lượng hàng hoá.

**Chương II**  
**ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI**  
**CƠ SỞ KINH DOANH, DỊCH VỤ, PHỤC VỤ ĂN UỐNG CỐ ĐỊNH VÀ BÁN RONG**

**Mục 1**  
**CƠ SỞ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

**Điều 4. Cửa hàng ăn (hay còn gọi là tiệm ăn)**

1. Bảo đảm có đủ nước và nước đá sạch.
2. Có dụng cụ, đồ chứa đựng và khu vực trưng bày riêng biệt giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín.

3. Nơi chế biến thực phẩm phải sạch, cách biệt nguồn ô nhiễm (cống rãnh, rác thải, công trình vệ sinh, nơi bày bán gia súc, gia cầm) và thực hiện quy trình chế biến một chiều.
4. Người làm dịch vụ chế biến phải được khám sức khỏe và cấy phân định kỳ ít nhất mỗi năm một lần.
5. Người làm dịch vụ chế biến phải có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.
6. Người tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải mặc quần áo bảo hộ, có mũ chụp tóc, tháo bỏ mọi đồ trang sức, cắt ngắn móng tay và tay phải luôn giữ sạch sẽ.
7. Nguyên liệu thực phẩm phải có nguồn gốc an toàn và không sử dụng phụ gia thực phẩm ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế.
8. Thức ăn phải được bày bán trên bàn hoặc giá cao cách mặt đất ít nhất 60 cm.
9. Thức ăn được bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được ruồi, bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của các côn trùng, động vật khác.
10. Có dụng cụ chứa đựng chất thải kín, có nắp đậy và được chuyển đi trong ngày.

#### **Điều 5. Nhà hàng ăn uống**

1. Có khu nhà bếp, chế biến nấu nướng thực phẩm và khu ăn uống của khách riêng biệt.
2. Mọi nguồn cung cấp thực phẩm phải có xuất xứ cụ thể và an toàn.
3. Cơ sở chế biến, thiết bị dụng cụ phải bảo đảm các yêu cầu vệ sinh theo quy định chung.
4. Nhân viên phục vụ phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất một năm một lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân.
5. Phòng ăn, bàn ghế phải được thường xuyên giữ gìn vệ sinh sạch sẽ, có đủ nhà vệ sinh và bồn rửa tay, có tủ lưu nghiệm thức ăn 24 giờ.

#### **Điều 6. Cơ sở ăn uống ở khách sạn**

1. Có hợp đồng về nguồn cung cấp nguyên liệu thực phẩm an toàn và thực hiện đầy đủ chế độ kiểm tra thực 3 bước.
2. Bảo đảm đầy đủ các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm về cơ sở, trang thiết bị dụng cụ và thực hiện nguyên tắc bếp một chiều.
3. Nhân viên phục vụ phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần; có Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân.
4. Phòng ăn, bàn ghế phải được thường xuyên giữ gìn sạch sẽ, có đủ nhà vệ sinh và bồn rửa tay, có tủ lưu nghiệm thức ăn 24 giờ.
5. Nơi trưng bày thức ăn để bán hoặc để khách tự chọn phải bảo đảm chống được ruồi, tránh được hơi thở, nước bọt của khách và phải có dụng cụ để khách kẹp, gấp, xúc thức ăn.

#### **Điều 7. Quán ăn**

1. Phải có đủ nước sạch để chế biến và rửa dụng cụ, bát đĩa, có hệ thống xử lý chất thải hợp vệ sinh.
2. Nguyên liệu thực phẩm phải có nguồn gốc an toàn và không sử dụng phụ gia thực phẩm ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế.
3. Nơi chế biến, trưng bày thực phẩm phải cao hơn mặt đất ít nhất 60cm.
4. Thức ăn phải được che đậy tránh ruồi, bụi, mưa, gió.
5. Nhân viên phục vụ phải được khám sức khỏe và cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân.

#### **Điều 8. Căng tin**

1. Môi trường xung quanh căng tin phải thường xuyên quản lý sạch sẽ, không làm ô nhiễm cho môi trường vệ sinh thực phẩm.
2. Phải bảo đảm đầy đủ các yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở, trang thiết bị dụng cụ và duy trì chế độ lau rửa hàng ngày sạch sẽ.
3. Mọi thực phẩm bày bán tại căng tin đều phải có nguồn gốc an toàn và đầy đủ nhãn mác theo quy định. Tuyệt đối không được bán thực phẩm quá hạn và sử dụng phụ gia ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế.
4. Nhân viên phục vụ phải được khám sức khỏe và cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân.

5. Thực hiện đầy đủ chế độ kiểm thực ba bước và chế độ lưu mẫu thực phẩm 24 giờ.

#### **Điều 9. Nhà ăn tập thể hay bếp ăn tập thể**

1. Phải có hợp đồng nguồn cung cấp thực phẩm an toàn, thực hiện đầy đủ chế độ kiểm thực ba bước và chế độ lưu mẫu thực phẩm 24 giờ.

2. Nhân viên phục vụ phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần; có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt về vệ sinh cá nhân.

3. Bảo đảm các yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm về cơ sở, thiết bị dụng cụ và quy trình chế biến, nấu nướng theo nguyên tắc một chiều.

4. Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, có thiết bị chống ruồi, muỗi, bọ, chuột, động vật và duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ.

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

#### **Điều 10. Quán cà phê, quán trà**

1. Bảo đảm có nguồn gốc nguyên liệu an toàn.

2. Không sử dụng trà, cà phê có dư lượng hoá chất bảo vệ thực vật và độc tố nấm mốc.

3. Bảo đảm đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm về cơ sở, thiết bị dụng cụ, đặc biệt các dụng cụ để pha trà và pha cà phê.

4. Nhân viên phục vụ phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần; có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt về vệ sinh cá nhân.

5. Nếu có sử dụng phụ gia, đường cần phải có nhãn mác và trong thời hạn sử dụng. Chỉ được sử dụng phụ gia, chất tạo ngọt hoá học nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế.

#### **Điều 11. Quán rượu, bia, nước giải khát**

1. Chỉ được bán rượu, bia, nước giải khát có nguồn gốc an toàn và bảo đảm tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Nơi bán hàng và nơi để cho khách ngồi uống phải sạch sẽ, thoáng mát, không có ruồi, bọ, côn trùng, động vật và phải cao hơn mặt đất ít nhất 60cm. Nơi bán hàng phải có đủ nhà vệ sinh, bồn rửa tay cho khách.

3. Cốc, chén để uống phải là loại an toàn, được rửa sạch, lau hoặc sấy khô trước khi cho khách sử dụng.

4. Các đồ ăn kèm phải bảo đảm yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm. Không dùng đường hoá học để pha chế nước giải khát, muốn sử dụng phải có quy định riêng.

5. Nhân viên phục vụ phải được khám sức khỏe và cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần; có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt về vệ sinh cá nhân.

### **Mục 2 CƠ SỞ BÁN THỰC PHẨM**

#### **Điều 12. Các cửa hàng bán bánh (bánh bao, bánh mì, bánh ngọt, bánh xù, bánh cốm, bánh gai, bánh đậu xanh...)**

1. Cơ sở và thiết bị dụng cụ chế biến bảo quản và chứa đựng phải bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

2. Nguyên liệu để sản xuất, chế biến phải có nguồn gốc an toàn, không sử dụng nguyên liệu mốc, kém phẩm chất.

3. Chỉ được bán bánh còn hạn sử dụng, bánh không mốc và hư hỏng. Chỉ được phép sử dụng phụ gia trong danh mục cho phép. Tuyệt đối không dùng phẩm màu độc và hàn the để chế biến, bảo quản.

4. Nhân viên bán hàng phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần; có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt về vệ sinh cá nhân.

5. Tuyệt đối không dùng giấy bản, lá bản và các đồ bao gói không bảo đảm yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

#### **Điều 13. Cửa hàng bán thức ăn chín**

1. Thức ăn được bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được ruồi, bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của các côn trùng, động vật khác. Không được bán thức ăn có dấu hiệu ôi thiu, quá hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc.

2. Nhân viên bán hàng phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và có thực hành tốt vệ sinh cá nhân.

3. Tuyệt đối không dùng phụ gia, phẩm màu ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế.

4. Có dụng cụ gấp, xúc thức ăn để bán cho khách.

5. Đồ bao gói thức ăn phải sạch, chỉ dùng các loại chuyên dùng cho thực phẩm.

#### **Điều 14. Cửa hàng bán bánh, kẹo**

1. Chỉ được bán bánh, kẹo có đầy đủ nhãn mác theo quy định và còn hạn sử dụng. Tuyệt đối không bày bán các thực phẩm không rõ nguồn gốc, thực phẩm giả, thực phẩm không bảo đảm yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Phải có giá, tủ, kệ, kê xếp thực phẩm thông thoáng, chống được bụi, mưa, nắng, gió, côn trùng và động vật gây hại.

3. Phải kiểm tra thường xuyên về nhãn mác, chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm của thực phẩm được bày bán trong cửa hàng, kịp thời loại bỏ các thực phẩm quá hạn, biến chất hư hỏng.

4. Nhân viên bán hàng phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và có thực hành tốt vệ sinh cá nhân.

5. Phải có thiết bị bảo quản chuyên dụng phù hợp với các loại thực phẩm khác nhau.

#### **Điều 15. Cửa hàng dưa, cà, tương, mắm, gia vị, dầu ăn**

1. Nơi bán hàng và chứa hàng phải cao ráo, thoáng mát, sạch sẽ, không có ruồi, côn trùng, động vật gây hại.

2. Dụng cụ chứa đựng phải bảo đảm yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

3. Nhân viên bán hàng phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân. Nguyên liệu và sản phẩm bày, bán phải có nguồn gốc an toàn.

4. Tuyệt đối không dùng các phụ gia, chất bảo quản ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế.

5. Các bao bì thực phẩm phải bảo đảm tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định.

#### **Điều 16. Cửa hàng bán sữa, đường**

1. Phải bảo đảm đầy đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm về cơ sở, thiết bị dụng cụ, phải có giá, bàn tủ, kệ để trưng bày thực phẩm.

2. Nhân viên bán hàng phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân.

3. Hàng hoá được bày bán phải có nguồn gốc an toàn và đầy đủ nhãn mác theo quy định, không bày bán thực phẩm giả, quá hạn và kém chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

4. Thường xuyên kiểm tra về nhãn mác, chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm của hàng hoá, kịp thời loại bỏ những thực phẩm bị hư hỏng, biến chất, quá hạn sử dụng.

5. Phải có thiết bị bảo quản thực phẩm phù hợp với các loại thực phẩm khác nhau.

#### **Điều 17. Cửa hàng thịt**

1. Tất cả các loại thịt được bày bán phải có nguồn gốc an toàn và phải có chứng nhận kiểm dịch của thú y.

2. Thịt phải được bày bán trên bàn cao cách mặt đất ít nhất 60 cm và có thiết bị chống ruồi, nhặng và các loại côn trùng, động vật gây hại khác.

3. Không được bày bán thịt bị bệnh, thịt ôi và thịt ô nhiễm.

4. Tuyệt đối không sử dụng các chất bảo quản độc hại để bảo quản thịt.

5. Nhân viên bán hàng phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân.

#### **Điều 18. Cửa hàng thủy sản**

1. Phải bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm về cơ sở, thiết bị dụng cụ, thiết bị chứa đựng bảo quản thủy sản theo quy định.

2. Thủy sản bày bán phải có nguồn gốc an toàn. Không được bày bán các loại thủy sản bị bệnh, ô nhiễm vàươn thối.
3. Tuyệt đối không được dùng các loại hoá chất độc hại để bảo quản thủy sản (hàn the, phân urê...).
4. Nhân viên bán hàng phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân.
5. Nước sử dụng để rửa, bảo quản thủy sản phải sạch.

#### **Điều 19. Cửa hàng rau, quả**

1. Rau quả bày bán phải có nguồn gốc an toàn.
2. Nơi bán hàng, kho chứa, phương tiện bán hàng, phương tiện vận chuyển, phương tiện bảo quản phải bảo đảm yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.
3. Tuyệt đối không được phun, ngâm, tẩm các hoá chất để bảo quản rau quả. Không được bày bán rau quả úa, nát, ô nhiễm và rau quả bảo quản bằng hoá chất độc hại.
4. Nhân viên bán hàng phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân.
5. Không được bày bán lẫn lộn giữa “rau quả sạch” và “rau quả không sạch”.

#### **Điều 20. Cửa hàng gạo, lương thực, ngũ cốc**

1. Mọi loại gạo, ngũ cốc bày bán phải có nguồn gốc an toàn.
2. Phải bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm về cơ sở, kho chứa, dụng cụ chứa đựng, phải có thiết bị chống chuột, bọ, gián.
3. Tuyệt đối không dùng các loại hoá chất để bảo quản gạo và ngũ cốc.
4. Không bán các loại gạo, ngũ cốc có dư lượng hoá chất bảo vệ thực vật, kim loại nặng, độc tố nấm mốc và gạo, ngũ cốc mốc, hư hỏng, có sạn.
5. Nhân viên bán hàng phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân.

### **Mục 3**

#### **DỊCH VỤ THỰC PHẨM BÁN RONG**

#### **Điều 21. Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với dịch vụ thực phẩm bán rong có nguy cơ cao**

1. Chỉ được bán rong các loại thực phẩm bảo đảm vệ sinh an toàn.
2. Có phương tiện bảo đảm yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm (xe đẩy, xe đạp, xe ô tô, gánh hàng, làn hàng...): kín, tránh được mưa, nắng, gió, bụi, ruồi, muỗi, côn trùng và giữ được thức ăn sạch, không bị ô nhiễm.
3. Dụng cụ chứa đựng thức ăn, bao gói thức ăn và dụng cụ ăn uống như đũa, bát, thìa, cốc... phải bảo đảm yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm :
  - a) Hoặc chỉ dùng loại sử dụng một lần.
  - b) Hoặc dùng lại phải rửa qua 3 lần: trước khi rửa phải vét bỏ các chất còn thừa và dầu mỡ vào 1 thùng, rửa lần 1 ở 1 thùng nước sạch với “dầu rửa bát”, lần thứ 2: rửa lại ở 1 thùng nước sạch và lần thứ 3: tráng lại ở 1 thùng nước sạch. Sau đó lau bằng khăn sạch hoặc giấy sạch 1 lần.
4. Nguyên liệu dùng để chế biến thức ăn bán rong phải được chọn lọc, có nguồn gốc an toàn, không mốc và không ô nhiễm.
5. Quy trình chế biến thức ăn để bán rong phải bảo đảm yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm, tuyệt đối không sử dụng công nghệ chế biến không an toàn và sử dụng các phụ gia, chất bảo quản độc hại.
6. Người bán hàng rong phải được khám sức khỏe và cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và thực hành tốt vệ sinh cá nhân.
7. Phải giữ đúng thời gian an toàn của thức ăn, không được bán thức ăn có dấu hiệu hư hỏng, ôi thiu và ô nhiễm.
8. Không được dùng tay trực tiếp bốc, nắm thức ăn để bán.
9. Phải có Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm do UBND quận, huyện, thị xã nơi quản lý hộ khẩu cấp hoặc của UBND xã, phường, thị trấn (nếu được uỷ quyền của UBND quận, huyện, thị xã).
10. Phải có dụng cụ đựng chất thải kín, có nắp đậy và phải được đổ đi sau mỗi lần đi bán rong.

**Chương III**  
**ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ**  
**KINH DOANH, DỊCH VỤ, PHỤC VỤ ĂN UỐNG TRONG LỄ, HỘI, CHỢ, HỘI CHỢ, SIÊU THỊ VÀ TẠI**  
**KHU DU LỊCH**

**Điều 22. Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong lễ, hội**

1. Trước khi tổ chức lễ, hội, chủ lễ, hội phải đăng ký với cơ quan y tế về thời gian, quy mô và phương thức tổ chức các dịch vụ ăn uống trong lễ, hội.
2. Các cơ sở kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao trong lễ, hội phải có Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm do cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp.
3. Tất cả các nguyên liệu và thực phẩm phải có nguồn gốc an toàn.
4. Nơi chế biến nấu nướng và nơi tổ chức ăn uống phải cao ráo, sạch sẽ, cách xa nguồn ô nhiễm. Phải có bàn ăn cao cách mặt đất ít nhất 60 cm.
5. Dụng cụ, thiết bị chế biến, nấu nướng và sử dụng cho ăn uống phải bảo đảm yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm, phải được rửa sạch sẽ trước khi dùng.
6. Những người trực tiếp làm dịch vụ ăn uống trong lễ hội không được mắc các bệnh truyền nhiễm và thực hiện tốt các quy định vệ sinh cá nhân.
7. Thức ăn sau khi nấu xong phải che đậy, bảo quản chống ruồi, bụi và tổ chức ăn ngay trong vòng 2 giờ.
8. Có dụng cụ đựng chất thải kín, có nắp đậy và thu gom hàng ngày.
9. Bảo đảm có đủ nhà vệ sinh, bồn rửa tay và thường xuyên giữ gìn vệ sinh sạch sẽ.
10. Bảo đảm có đủ nước và nước đá sạch.

**Điều 23. Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại các chợ**

1. Tất cả các thực phẩm đem vào chợ bán phải có nguồn gốc an toàn. Đối với gia súc, gia cầm và thịt phải có sự kiểm soát chứng nhận của cơ quan thú y.
2. Trong chợ phải quy hoạch bố trí riêng biệt các khu: bán gia súc, gia cầm; bán thịt; bán cá; rau quả; đồ khô; đồ tươi sống; ngũ cốc; thực phẩm đã chế biến; bánh kẹo; rượu, bia, nước giải khát và khu dịch vụ ăn uống tại chỗ.
3. Hệ thống cống rãnh phải kín, thoát nước tốt, không gây ô nhiễm các vùng xung quanh. Dụng cụ chứa đựng chất thải phải kín, có nắp đậy và được thu gom xử lý hàng ngày, không để ứ đọng ô nhiễm.
4. Phải có đủ nhà vệ sinh, bồn rửa tay và thường xuyên giữ vệ sinh sạch sẽ.
5. Tất cả các loại thực phẩm phải được bày bán trên bàn, giá, kệ, tủ cách ly khỏi mặt đất.
6. Các cơ sở dịch vụ ăn uống trong chợ phải bảo đảm các điều kiện vệ sinh theo quy định tại Điều 4 của Quy định này.
7. Phải bảo đảm có đủ nước sạch sử dụng trong chợ.
8. Có khu giết mổ gia súc, gia cầm riêng, cách biệt khu bày bán thực phẩm.
9. Tuyệt đối không bày bán thực phẩm giả, thực phẩm quá hạn, kém chất lượng hoặc thịt và gia súc, gia cầm bị bệnh.
10. Không sử dụng và bày bán các chất phụ gia ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế.

**Điều 24. Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong các siêu thị**

1. Tất cả hàng thực phẩm bày bán trong siêu thị phải có nguồn gốc an toàn.
2. Tất cả hàng thực phẩm bày bán trong siêu thị phải có nhãn mác theo quy định. Không được bày bán hàng thực phẩm giả, quá hạn sử dụng, kém chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm và hàng thực phẩm ô nhiễm hư hỏng biến chất.
3. Phải bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm về cơ sở, thiết bị dụng cụ có liên quan đến chế biến và kinh doanh thực phẩm trong siêu thị.
4. Nhân viên làm dịch vụ thực phẩm trong siêu thị phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân.
5. Tuyệt đối không sử dụng các chất phụ gia, chất bảo quản ngoài danh mục cho phép của Bộ Y tế.
6. Phải có đủ thiết bị bảo quản và thực hiện đúng chế độ bảo quản thực phẩm.
7. Phải có đủ nhà vệ sinh, bồn rửa tay cho khách.
8. Quy hoạch, sắp xếp bố trí trong siêu thị phải theo nguyên tắc ngành, hàng và cách biệt giữa khu vực thực phẩm và phi thực phẩm, khu chế biến thực phẩm và khu bày bán thực phẩm, khu vực thực phẩm chín và thực phẩm sống, khu dịch vụ ăn uống và các khu vực khác.

9. Khu dịch vụ ăn uống phải bảo đảm các điều kiện vệ sinh theo quy định tại Điều 4 của Quy định này.
10. Phải có đủ nước sạch sử dụng trong siêu thị.

#### **Điều 25. Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong Hội chợ**

1. Hàng hoá là thực phẩm muốn đem trưng bày trong Hội chợ phải là các hàng hoá thực phẩm đã được công bố tiêu chuẩn chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.
2. Cần bố trí, sắp xếp giữa các khu vực trong hội chợ tách biệt nhau: khu dịch vụ ăn uống, khu trưng bày sản phẩm, khu vệ sinh, khu thu gom rác...
3. Phải bảo đảm các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm về cơ sở, thiết bị dụng cụ trưng bày và phương tiện bảo quản thực phẩm.
4. Khu dịch vụ ăn uống phải bảo đảm các điều kiện vệ sinh theo quy định tại Điều 4 của Quy định này.
5. Tuyệt đối không được trưng bày và bán các hàng thực phẩm giả, kém chất lượng, quá hạn sử dụng, hư hỏng biến chất, ô nhiễm, không có nhãn mác đầy đủ, không có xuất xứ nguồn gốc.
6. Có dịch vụ thu gom xử lý rác thải thường xuyên, bảo đảm khu trưng bày và khu dịch vụ ăn uống luôn luôn sạch sẽ.
7. Bảo đảm đủ số lượng nhà vệ sinh, bồn rửa tay cho khách và thường xuyên giữ gìn vệ sinh sạch sẽ.
8. Có hệ thống thu gom, xử lý nước thải bảo đảm yêu cầu vệ sinh, tránh gây ô nhiễm môi trường và ô nhiễm thực phẩm.
9. Có đủ nước sạch sử dụng trong Hội chợ.
10. Ban tổ chức Hội chợ phải thành lập 1 tổ kiểm tra liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm, có đủ khả năng đánh giá chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm và duy trì các hoạt động đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm trong Hội chợ.

#### **Điều 26. Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tại các khu du lịch**

1. Phải có quy hoạch, bố trí, sắp xếp các quán ăn, cửa hàng ăn uống, các ki ốt ở 1 khu riêng biệt thuận tiện cho khách đi lại và bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.
2. Nhân viên làm dịch vụ ăn uống phải được khám sức khỏe, cấy phân định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo đảm thực hành tốt vệ sinh cá nhân.
3. Bảo đảm các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm thiết yếu như: cung cấp nước sạch, quầy tủ hàng, bàn ghế, dụng cụ ăn uống, dụng cụ bảo quản, vận chuyển, thiết bị chống ruồi, côn trùng, động vật gây hại.
4. Các dụng cụ chế biến ăn uống phải được rửa và giữ gìn sạch sẽ, bảo đảm yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.
5. Bố trí khu vệ sinh riêng biệt, đủ số lượng và thường xuyên giữ gìn vệ sinh sạch sẽ.
6. Cung cấp các dịch vụ thu gom, dọn chất thải hàng ngày.
7. Mặt bằng chế biến, nơi trưng bày thực phẩm, bàn ăn phải cách mặt đất ít nhất 60 cm.
8. Có đủ nước sạch và bồn rửa tay cho khách sử dụng.
9. Mọi thực phẩm phải có nguồn gốc an toàn. Cấm kinh doanh các thực phẩm giả, quá hạn, kém chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm và ô nhiễm.
10. Các cơ sở kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao tại khu du lịch phải có Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm do cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp.

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**

**Trịnh Quân Huân**