

BỘ Y TẾCỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 21/2007/QĐ-BYT

Hà Nội, ngày 12 tháng 3 năm 2007

**QUYẾT ĐỊNH**

**ban hành “Quy định về điều kiện sức khỏe đối với những người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm bao gói sẵn và kinh doanh thực phẩm ăn ngay”**

**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 về 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 và 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,*

với những người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm bao gói sẵn và kinh doanh thực phẩm ăn ngay”.

**Điều 2.** Quyết định này có hiệu lực sau 15 ngày, kể từ ngày đăng Công báo.

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

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Quyết định này “Quy định về điều kiện sức khỏe đối

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**

Trịnh Quân Huấn

09673904

## QUY ĐỊNH

**ban hành “Quy định về điều kiện sức khỏe đối với những người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm bao gói sẵn và kinh doanh thực phẩm ăn ngay”**

*(ban hành kèm theo Quyết định số 21/2007/QĐ-BYT  
ngày 12 tháng 3 năm 2007 của Bộ trưởng Bộ Y tế)*

### Chương I QUY ĐỊNH CHUNG

#### **Điều 1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng**

1. Quy định này quy định điều kiện sức khỏe bắt buộc áp dụng đối với tất cả những người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến tại các cơ sở chế biến thực phẩm bao gói sẵn có nguy cơ cao, cơ sở dịch vụ ăn uống, cơ sở phục vụ ăn uống (được gọi chung là Cơ sở kinh doanh thực phẩm).

#### **2. Đối tượng áp dụng**

a) Người lao động trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên lãnh thổ Việt Nam trong các cơ sở kinh doanh thực phẩm;

b) Tất cả các tổ chức, cá nhân là chủ của các cơ sở có sử dụng người lao động và những người lao động trực tiếp kinh doanh độc lập.

#### **Điều 2. Giải thích từ ngữ**

Trong quy định này, một số từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. Điều kiện sức khỏe là tình trạng người lao động không mắc các chứng và hoặc bệnh truyền nhiễm mang các tác nhân gây bệnh có thể làm ô nhiễm thực phẩm, gây mất an toàn đối với sản phẩm và có thể cả người tiêu dùng.

2. Người lao động là những người đang hoặc sẽ làm việc trực tiếp trong dây chuyền chế biến thực phẩm, phục vụ ăn uống.

3. Người lao động trực tiếp kinh doanh độc lập là người trực tiếp chế biến và bán thực phẩm để ăn ngay (không có bao gói hoặc bao gói đơn giản) hoặc người mua lại để trực tiếp bán các thực phẩm để ăn ngay.

4. Người lành mang trùng là người không có các triệu chứng lâm sàng của bệnh đường ruột nhưng mang vi khuẩn gây bệnh và có thể là nguồn lây nhiễm sang người và môi trường, trong đó có thực phẩm.

5. Chứng bệnh truyền nhiễm là biểu hiện lâm sàng của các bệnh mang tác nhân truyền nhiễm có thể lây bệnh cho người qua đường tiêu hóa quy định tại Khoản 3 và 6, Điều 3 của Quy định này.

**Chương II**  
**ĐIỀU KIỆN SỨC KHỎE CỦA NGƯỜI LAO ĐỘNG**

**Điều 3.** Danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm bao gói sẵn, kinh doanh thực phẩm ăn ngay

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

**Điều 4.** Yêu cầu về khám sức khỏe đối với người lao động

1. Người lao động phải được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng, khám sức khỏe định kỳ và chịu sự quản lý nhà nước theo quy định của Bộ Luật Lao động và các văn bản quy phạm pháp luật khác có liên quan.

2. Định kỳ hằng năm, người sử dụng lao động phải tổ chức khám, xét nghiệm phân tìm người lành mang trùng cho

người lao động tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm ít nhất 6 tháng một lần đối với các cơ sở chế biến sữa tươi và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, suất ăn sẵn; ít nhất mỗi năm một lần đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm quy định tại Khoản 1, Điều 1.

3. Người sử dụng lao động chỉ được phân công người không mắc các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm được quy định tại Điều 3 của Quy định này vào làm việc tại các vị trí tiếp xúc trực tiếp với dụng cụ chế biến thực phẩm, nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm chưa bao gói trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Căn cứ kết quả khám sức khỏe, y tế cơ sở hoặc người sử dụng lao động sắp xếp công việc cho phù hợp.

4. Việc khám tuyển, khám sức khỏe định kỳ được thực hiện theo quy định của Bộ Luật Lao động và các văn bản quy phạm pháp luật liên quan và do Trung tâm y tế dự phòng tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương chủ trì tổ chức khám sức khỏe cho người trực tiếp sản xuất, chế biến, phục vụ tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn theo phân cấp quản lý.

5. Việc xét nghiệm tìm người lành mang trùng được thực hiện tại các Trung tâm Y tế dự phòng tuyển tinh, huyện hoặc bệnh viện đa khoa tuyển tinh và được