

BỘ Y TẾ
Số: 4196/1999/QĐ-BYT

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Hà Nội, ngày 29 tháng 12 năm 1999

QUYẾT ĐỊNH

Về việc Ban hành "Quy định về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm"

BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

Căn cứ vào Luật Bảo vệ sức khỏe nhân dân ngày 30/6/1989 và Điều lệ Vệ sinh ban hành kèm theo Nghị định số 23/HĐBT ngày 24/01/1991 của Hội đồng Bộ trưởng (nay là Chính phủ);

Căn cứ Nghị định số 68/CP ngày 11/10/1993 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và tổ chức bộ máy của Bộ Y tế;

Căn cứ Nghị định số 86/CP ngày 08/12/1995 của Chính phủ về việc phân công trách nhiệm quản lý Nhà nước đối với chất lượng hàng hoá;

Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Y tế dự phòng, Chánh thanh tra - Bộ Y tế, Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm,

QUYẾT ĐỊNH

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này bản "Quy định về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm".

Điều 2. Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm có trách nhiệm chỉ đạo, hướng dẫn và kiểm tra việc thực hiện Quy định này.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực sau 15 ngày kể từ ngày ký ban hành.

Điều 4. Các Ông, bà: Chánh văn phòng, Chánh thanh tra, Vụ trưởng Vụ Y tế dự phòng, Vụ trưởng Vụ thuộc Bộ Y tế, Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, Thủ trưởng các đơn vị trực thuộc Bộ và Giám đốc Sở Y tế các tỉnh/thành phố trực thuộc Trung ương chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này.

BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

(Đã ký)

Đỗ Nguyên Phương

QUY ĐỊNH

Về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm

(Ban hành kèm theo Quyết định số 4196/1999/QĐ-BYT ngày 29 tháng 12 năm 1999
của Bộ trưởng Bộ Y tế)

Chương I

NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh.

Quy định này quy định về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, kinh doanh thực phẩm tại Việt Nam kể cả thực phẩm nhập khẩu.

Điều 2. Đối tượng điều chỉnh.

Quy định này áp dụng đối với các tổ chức và cá nhân sản xuất kinh doanh thực phẩm trên lãnh thổ Việt Nam, các tổ chức và cá nhân nhập khẩu thực phẩm để bán tại thị trường Việt Nam.

Điều 3. Giải thích từ ngữ.

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

- "Thực phẩm" là những đồ ăn, uống của con người ở dạng tươi, sống hoặc đã qua sơ chế, chế biến bao gồm cả đồ uống, nhai, ngậm và các chất được sử dụng trong sản xuất, chế biến thực phẩm.
- "Cơ sở thực phẩm" bao gồm nhà xưởng, kho tàng, thiết bị, cơ sở hạ tầng của các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, nhập khẩu thực phẩm, cơ sở dịch vụ ăn uống hoặc cơ sở khác có bộ phận dịch vụ ăn uống.
- "Thực phẩm đường phố" là những thức ăn, đồ uống kể cả rau, hoa quả tươi có thể ăn ngay được bày bán trên đường phố hoặc nơi công cộng.

4. "*Làm sạch thực phẩm*" là việc loại bỏ các chất bẩn, cặn có trong thực phẩm.
5. "*Quá trình chế biến thực phẩm*" là quá trình chế biến từ thực phẩm nguyên liệu tới thành phẩm thực phẩm.
6. "*Thực phẩm chiếu xạ*" là thực phẩm sử dụng các chất có hoạt tính phóng xạ nhằm bảo quản và ngăn ngừa sự biến chất của thực phẩm.
7. "*Thực phẩm sử dụng công nghệ gen*" là những thực phẩm được chế biến từ những thực phẩm nguyên liệu đã bị biến đổi do áp dụng công nghệ gen và không bao gồm các chất phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến.
8. "*Thực phẩm giả*" là những thực phẩm được lưu thông trên thị trường không đảm bảo chất lượng hoặc nhãn hiệu hàng hoá như đã đăng ký.
9. "*Chất lượng thực phẩm*" là sự phù hợp với các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm và các tiêu chuẩn về thành phần, bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển thực phẩm.
10. "*Vệ sinh an toàn thực phẩm*" là việc thực phẩm không gây hại cho sức khỏe, tính mạng người sử dụng; không bị hỏng, biến chất, bị giảm chất lượng hoặc chất lượng kém; không chứa các tác nhân hoá học, sinh học hoặc vật lý quá giới hạn cho phép; không phải là sản phẩm của động vật bị bệnh có thể gây hại cho người sử dụng.
11. "*Quy định về thực phẩm*" là quy định áp dụng bắt buộc về chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền ban hành.
12. "*Tiêu chuẩn thực phẩm*" là văn bản kỹ thuật về thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền ban hành.

Chương II

YÊU CẦU ĐỐI VỚI CƠ SỞ THỰC PHẨM

Điều 4. Vị trí.

1. Cơ sở thực phẩm phải bố trí cách xa các khu vực ô nhiễm bụi, chất độc hại, khói, vùng chất thải, nơi bị đọng nước và các chất ô nhiễm khác ít nhất 50m.
2. Đường sá nội bộ trong cơ sở thực phẩm phải được xây dựng đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh, có cống, rãnh thoát nước tốt.

Điều 5. Thiết kế.

1. Khu vực sản xuất, chế biến thực phẩm phải được thiết kế theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng để tránh ô nhiễm.
2. Kho, xưởng và thiết bị của các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm phải được thiết kế nhằm hạn chế sự xâm nhập của động vật.
3. Nơi chứa đựng và bảo quản thực phẩm của các cơ sở kinh doanh, bày bán thực phẩm được thiết kế phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm và tránh sự xâm nhập của côn trùng, động vật.
4. Nhà vệ sinh không được mở cửa trực tiếp vào khu vực sản xuất, chế biến kinh doanh thực phẩm.
5. Thiết kế cửa lấy các chất thải, rác riêng biệt.

Điều 6. Cấu trúc.

1. Kho, xưởng, thiết bị được bố trí phù hợp và thuận lợi trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm để dễ áp dụng các biện pháp xử lý vệ sinh.
 - a) Trần nhà: sáng màu, không thấm nước, không rạn nứt, tránh mốc và đọng nước và các chất bẩn.
 - b) Sàn nhà: sáng màu, làm bằng các vật liệu không thấm nước, dễ rửa, không trơn, không gây độc đối với thực phẩm, dễ lau chùi, khử trùng và thoát nước tốt.
 - c) Tường và góc tường nhà: Phẳng, sáng màu, không gây độc đối với thực phẩm không thấm nước, dễ cọ rửa và khử khuẩn.
 - d) Cửa ra vào: nhẵn, không thấm nước tốt nhất là tự động mở, đóng và đóng kín. Trước cửa ra vào đối với các cơ sở sản xuất thực phẩm đóng hộp, thực phẩm chế biến bao gói sẵn phải thiết kế chỗ để nước sát trùng dùng ngâm ủng trước khi vào và ra.
 - e) Cửa sổ: có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật. Lưới phải thuận tiện cho việc làm vệ sinh thường xuyên.
2. Hệ thống thông gió:
 - a) Hệ thống thông gió thích hợp để loại hơi nước ngưng tụ, không khí nóng, khí bị ô nhiễm, mùi lạ và bụi.

b) Hướng của hệ thống thông gió phải đảm bảo không được thổi gió từ khu vực nhiễm bẩn sang khu vực sạch.

c) Có lưới bảo vệ bằng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh.

3. Dụng cụ chứa chất thải và vật phẩm không ăn được:

Dụng cụ chứa chất thải phải kín, có nắp đậy tránh sự xâm nhập của động vật và được dọn rửa thường xuyên.

4. Hệ thống chiếu sáng:

a) Cơ sở thực phẩm phải luôn được chiếu sáng đầy đủ:

- Nơi sản xuất có cường độ, ánh sáng không dưới 200 lux.

- Nơi cần kiểm tra thực phẩm phải đạt cường độ ánh sáng không dưới 540 lux.

b) Đèn trong khu vực cơ sở thực phẩm phải có hộp hoặc lưới bảo vệ và được lau chùi thường xuyên.

5. Hệ thống cống, rãnh phải kín, thoát nước tốt, dễ cải tạo, không gây ô nhiễm các vùng xung quanh.

6. Hệ thống nhà vệ sinh đầy đủ được bố trí ở các vị trí thuận tiện cho tất cả mọi người trong cơ sở thực phẩm và có đầy đủ các thiết bị đảm bảo vệ sinh.

7. Khu vực nuôi động vật (nếu có) được bố trí ở cuối hướng gió chính và cách ly riêng biệt với khu vực sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

Điều 7. Dụng cụ chứa đựng thực phẩm và phương tiện vận chuyển.

1. Các dụng cụ dùng chứa đựng và chế biến thực phẩm phải được làm từ nguyên liệu không 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.

2. Dụng cụ chứa đựng và chế biến thực phẩm phải nhẵn, không rạn nứt, dễ làm sạch và tẩy trùng bề mặt.

3. Các phương tiện vận chuyển phải phù hợp với các tính chất đặc biệt của thực phẩm, dễ dàng cọ rửa và phải được giữ gìn sạch sẽ thường xuyên để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

4. Các phương tiện vận chuyển sử dụng trong quá trình chế biến, sản xuất kinh doanh, lưu thông thực phẩm không được gây ô nhiễm, thay đổi mùi hoặc làm biến