

## QUYỀN HẠN VÀ TRÁCH NHIỆM

# CỦA NGƯỜI CHẾ BIẾN, KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ TRONG PHÒNG NGỪA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM VÀ CÁC BỆNH TRUYỀN QUA THỰC PHẨM



# **CHỦ BIÊN**

**TS. Nguyễn Thanh Phong**

# **THAM GIA BIÊN SOẠN**

**GS. TS. Phan Thị Kim**

**TS. Trần Thị Thu Liễu**

**TS. Lâm Quốc Hùng**

**Ths. Nguyễn Thị Yến**

**Ths. Lê Văn Toán**

**CN. Hoàng Thị Thanh Nhàn**

**CN. Nguyễn Thị Hải Hà**

**CN. Phùng Thị Thúy Hà**

**CN. Trần Thị Lựu**

# **QUYỀN HẠN VÀ TRÁCH NHIỆM**

**CỦA NGƯỜI CHẾ BIẾN, KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ TRONG  
PHÒNG NGỪA NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM VÀ CÁC BỆNH TRUYỀN QUA THỰC PHẨM**

**Hà Nội -2016**

# NỘI DUNG

	Trang
CHỮ VIẾT TẮT	5
LỜI GIỚI THIỆU	6
1. KHÁI NIỆM THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ	8
2. NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM	9
3. NGUYÊN NHÂN GÂY NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM, BỆNH TRUYỀN QUA THỰC PHẨM	11
4. QUYỀN HẠN VÀ TRÁCH NHIỆM CỦA NGƯỜI KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ	18
4.1. QUYỀN HẠN CỦA NGƯỜI KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ	19
4.2. TRÁCH NHIỆM CỦA NGƯỜI KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ	20
4.3. CÁC BIỆN PHÁP VỀ AN TOÀN THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ	35
4.4. HÀNH VI CẤM ĐỐI VỚI KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ	37
5. XỬ PHẠT VI PHẠM HÀNH CHÍNH VỀ AN TOÀN THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ	39
TÀI LIỆU THAM KHẢO	41

## CHỮ VIẾT TẮT

ATTP	: AN TOÀN THỰC PHẨM
ATVSTP	: AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM
BYT	: BỘ Y TẾ
TĂĐP	: THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ
NĐTP	: NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM
TTGDTT	: THÔNG TIN, GIÁO DỤC, TRUYỀN THÔNG
VK	: VI KHUẨN
VSV	: VI SINH VẬT
FAO	: FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (TỔ CHỨC LƯƠNG THỰC VÀ NÔNG NGHIỆP LIÊN HỢP QUỐC)
WHO	: WORLD HEALTH ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (TỔ CHỨC Y TẾ THẾ GIỚI)

## LỜI GIỚI THIỆU

Cùng với tiến trình đô thị hoá, công nghiệp hoá ở Việt Nam, dịch vụ thức ăn đường phố (TẮDP) phát triển nhanh chóng. Với chủng loại thức ăn phong phú, đa dạng, từ bún phở đến cơm, cháo, nước giải khát, bánh kẹo, hoa quả..., người tiêu dùng có thể lựa chọn nhanh chóng đồ ăn, thức uống phù hợp cho riêng mình với giá cả phù hợp và tiết kiệm thời gian. Tuy nhiên, sử dụng TẮDP không an toàn có thể dẫn đến ngộ độc thực phẩm (NĐTP) và các bệnh truyền qua thực phẩm, ảnh hưởng trực tiếp sức khỏe người tiêu dùng. Do đó, việc bảo đảm an toàn TẮDP cũng như gắn quyền hạn và trách nhiệm của người kinh doanh TẮDP để chế biến và cung cấp cho người tiêu dùng những TẮDP ngon miệng, hấp dẫn và an toàn, nhằm ngăn ngừa NĐTP và các bệnh truyền qua thực phẩm là hết sức quan trọng.

Nhằm tăng cường công tác tuyên truyền giáo dục nâng cao nhận thức về quyền hạn, trách nhiệm và ý thức chấp hành các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP nói chung và TẮDP nói riêng, với sự hỗ trợ của Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp Liên hợp quốc (FAO) tại Việt Nam và tư vấn kỹ thuật của bà Shashi Sareen, chuyên gia cao cấp về ATTP và dinh dưỡng của tổ chức FAO khu vực Châu Á Thái Bình Dương, cùng với sự góp ý nhiệt tình của các chuyên gia về ATTP của Việt Nam và các Chi cục an toàn vệ sinh thực phẩm (ATVSTP) các tỉnh, thành phố, Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế xây dựng cuốn tài liệu “Quyền hạn và Trách nhiệm của người chế biến, kinh doanh thức ăn đường phố trong phòng ngừa ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm”.

Cuốn tài liệu được biên soạn dựa trên các quy định của Luật an toàn thực phẩm, các văn bản quy phạm pháp luật về ATTP liên quan, đồng thời có tham khảo một số tài liệu của các tổ chức quốc tế FAO, WHO... Cuốn sách này rất hữu ích cho cộng đồng, đặc biệt những người chế biến, kinh doanh TĂĐP, giúp tìm hiểu các kiến thức và quy định pháp luật về đảm bảo an toàn TĂĐP.

Trong quá trình biên soạn, chắc chắn cuốn tài liệu khó tránh khỏi còn thiếu sót và hạn chế. Rất mong nhận được ý kiến đóng góp của độc giả gần xa để cuốn tài liệu ngày càng hoàn thiện.

Xin trân trọng giới thiệu cùng bạn đọc!

**TS. Nguyễn Thanh Phong**

# 1. KHÁI NIỆM THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ

Thức ăn đường phố (TĂĐP) 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 cộng cộng hoặc những nơi tương tự” (*Điều 2 khoản 26 Luật An toàn thực phẩm*).

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 tàu, nhà ga, khu du lịch, khu lễ hội) hoặc ở những nơi tương tự (*Điều 2 khoản 2 Thông tư 30/2012/TT-BYT*).





## 2. NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM

Ngộ độc thực phẩm (NĐTP) là tình trạng bệnh lý do hấp thụ thực phẩm bị ô nhiễm hoặc có chứa chất độc (*Điều 2 Khoản 10 Luật ATTP*).

Có 02 dạng NĐTP: ngộ độc cấp tính và ngộ độc mãn tính

- NĐTP cấp tính là một hội chứng cấp tính, xảy ra đột ngột, do ăn phải thức ăn bị ô nhiễm hoặc chứa chất độc, có các biểu hiện: đi ngoài phân lỏng nhiều lần trong ngày, đau bụng, buồn nôn hoặc nôn mửa liên tục, mệt mỏi, khó chịu, đau đầu, hoa mắt, chóng mặt và những triệu chứng khác tùy theo đặc điểm của từng loại ngộ độc (tê liệt thần kinh, co giật, rối loạn hô hấp, tuần hoàn, vận động...). Ngộ độc cấp tính thường do ăn phải các thức ăn có nhiễm VSV (vi khuẩn, virút...) hay các hoá chất gây độc hại với lượng lớn.

- NĐTP mạn tính thường không có các dấu hiệu rõ ràng sau khi ăn phải các thức ăn bị ô nhiễm hoặc chứa chất độc.



Nhưng chất độc có trong thức ăn này sẽ tích lũy ở những bộ phận trong cơ thể, gây ảnh hưởng đến quá trình chuyển hoá các chất, rối loạn hấp thụ gây nên suy nhược, mệt mỏi kéo dài hay các bệnh mãn tính khác, cũng có khi các chất độc gây biến đổi các tế bào và gây ung thư. Ngộ độc mãn tính thường do ăn phải các thức ăn ô nhiễm các chất hoá học gây độc hại liên tục trong thời gian dài.

Bệnh truyền qua thực phẩm là bệnh do ăn, uống thực phẩm bị nhiễm tác nhân gây bệnh (*Điều 2 Khoản 2 Luật an toàn thực phẩm*).



### 3. NGUYÊN NHÂN GÂY NGỘ ĐỘC THỰC PHẨM, BỆNH TRUYỀN QUA THỰC PHẨM

Nguyên nhân gây NĐTP rất đa dạng và biểu hiện cũng rất phức tạp. Tuy nhiên các nhà khoa học phân chia NĐTP ra 4 nhóm nguyên nhân chính sau:

#### 3.1. Vi sinh vật (VSV) gây ngộ độc

a. Vi khuẩn: có rất nhiều loại vi khuẩn phát triển trong thực phẩm. Một số loại có khả năng sinh ra các chất độc hại cho sức khỏe người tiêu dùng, làm biến đổi màu sắc hoặc làm cho thực phẩm có mùi khó chịu. Một số loại vi khuẩn phải tăng sinh với số lượng lớn mới gây NĐTP, nhưng ngược lại một số loại vi khuẩn chỉ cần một lượng nhỏ vi khuẩn đã có thể gây NĐTP.



Các yếu tố ảnh hưởng đến sự phát triển của vi khuẩn trong thực phẩm:

Vi khuẩn phát triển nhanh ở khoảng nhiệt độ: 5<sup>0</sup>C đến 60<sup>0</sup>C; vi khuẩn phát triển chậm trong thực phẩm đã được bảo quản lạnh dưới 5<sup>0</sup>C hoặc trên 60<sup>0</sup>C.

Vi khuẩn cần thời gian trên 4 giờ để phát triển đến mức nguy hiểm.

**Độ ẩm:** Vi khuẩn cũng cần một lượng nước để phát triển. Thực phẩm bảo quản trong điều kiện khô, ngâm giấm, xông khói, ướp muối không đủ lượng nước để vi khuẩn phát triển.

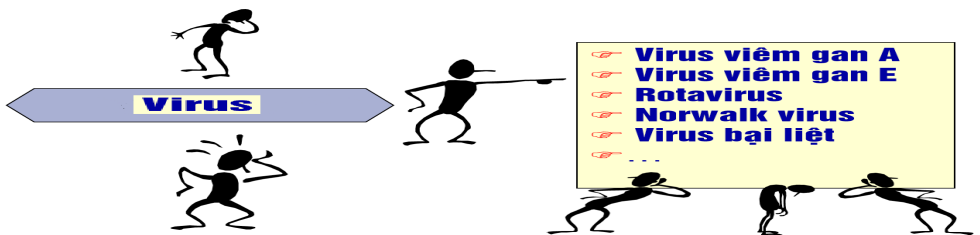
Các loại vi khuẩn không thể phát triển được trong thực phẩm có độ a xít cao, môi trường quá mặn hoặc ngọt. Ví dụ như thực phẩm lên men, ngâm giấm: sữa chua, xúc xích, phomat, các rau củ quả ngâm dấm...

Các loại thực phẩm đóng hộp, đóng chai không chứa oxy thì vi khuẩn ưa khí không phát triển được. Tuy nhiên, một số loại vi khuẩn kỵ khí phát triển được (Ví dụ: *Clostridium*).

### b. Vi rút

Một số vi rút có thể gây bệnh truyền qua thực phẩm là: Viêm gan A, E, vi rút Norwalk, vi rút Rota, vi rút Parvo...

Thực phẩm có thể bị nhiễm các loại vi rút nêu trên nếu người chế biến thực phẩm bị nhiễm các vi rút này. Họ bị tiêu chảy nhưng vẫn chế biến thực phẩm, thức ăn ăn ngay thì sẽ lây bệnh cho người ăn. Các loại hải sản được nuôi ở các vùng nước bị ô nhiễm, nước thải không qua xử lý thì cũng bị nhiễm mầm bệnh và làm ô nhiễm cho nguyên liệu thực phẩm.



### c. Ký sinh trùng:

Có nhiều loại ký sinh trùng tồn tại và phát triển, có khả năng gây bệnh qua thực phẩm.

Thịt lợn dễ bị mắc bệnh giun xoắn, sán gạo. Thịt bò dễ mắc bệnh sán dây. Cá dễ mắc bệnh sán lá gan nhỏ. Rau trồng dưới nước dễ nhiễm ký sinh trùng.

Kén, ły amip trong môi trường (đất, nước) có thể làm ô nhiễm rau, thực phẩm.



#### d. Nấm mốc

Khi sử dụng lạc (đậu phộng), ngô (bắp), các loại ngũ cốc khác bị mốc dễ bị nhiễm độc tố vi nấm Aflatoxin. Nếu ăn phải thực phẩm bị nhiễm Aflatoxin thì sẽ bị tổn thương gan và có nguy cơ phát triển thành ung thư gan.



AN TOÀN



KHÔNG AN TOÀN





### 3.2. Hóa chất gây độc hại

Thực phẩm ô nhiễm hóa chất thường do các nguyên nhân sau:

Ô nhiễm các kim loại nặng: thường gặp do ăn các thức ăn đóng hộp hay ăn thực phẩm được nuôi trồng từ những vùng đất nước ô nhiễm kim loại nặng. Các kim loại thường gây ô nhiễm như: Chì, Đồng, Asen, Thủy ngân, Cadimi, formalin, hàn the, ure...

Hóa chất bảo vệ thực vật: thường là các loại thuốc diệt côn trùng, thuốc trừ động vật ăn hại, thuốc diệt mối, mọt. Nguyên nhân thường do ăn rau xanh, hoa quả...có lượng tồn dư thuốc bảo vệ thực vật quá cao, do người sản xuất thu hoạch trước thời hạn quy định cho mỗi lần sử dụng hóa chất bảo vệ thực vật.



Các loại thuốc thú y: thường gặp là các loại thuốc kích thích tăng trưởng, tăng trọng, các loại kháng sinh.

Các loại phụ gia thực phẩm (phẩm màu, chất tạo ngọt, chất bảo quản.... ) không có nguồn gốc rõ ràng, độ tinh khiết không bảo đảm, sử dụng ngoài danh mục cho phép, sử dụng quá hàm lượng quy định...

Các chất phóng xạ: thực phẩm bị ô nhiễm phóng xạ (nuôi trồng ở vùng xảy ra nhiễm xạ), thực phẩm bị chiếu xạ quá liều.

### 3.3. Thực phẩm có chứa các chất độc tự nhiên

Bản thân chất độc có thể có sẵn trong một số thực vật, động vật. Khi chúng ta sử dụng làm nguyên liệu chế biến thành thực phẩm thì có thể gây ngộ độc cho người ăn.

Động vật độc: thường do ăn phải các loại nhuyễn thể, cá nóc độc, ăn cóc, mật cá trắm, sò biển, ốc lạ, mực ma...

Thực vật độc: nấm độc, khoai tây mọc mầm, sắn, một số loại đậu quả...





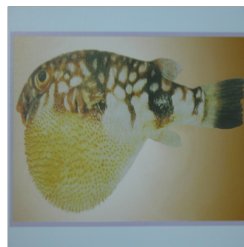
### 3.4. Ngộ độc do ăn thức ăn bị biến chất, ôi thiu

Một số loại thực phẩm khi để lâu hoặc bị ôi thiu thường sinh ra các chất gây độc cho cơ thể như: các chất Amoniac, hợp chất amin sinh ra trong thức ăn nhiều đạm (thịt, cá, trứng... ) hay các Peroxit sinh ra trong dầu mỡ để lâu hoặc rán đi rán lại nhiều lần... Các chất độc này thường không bị phá huỷ hay giảm khả năng gây độc khi được đun sôi.



#### ❖ ĐỘNG VẬT CÓ CHẤT ĐỘC:

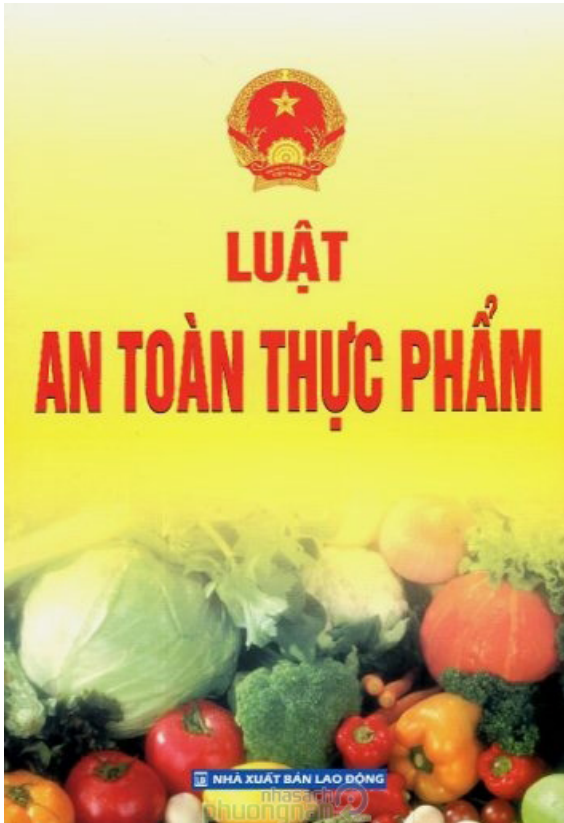
- ❖ Cóc
- ❖ Cá nóc (tetrodotoxin).
- ❖ Các loài cá độc khác.
- ❖ Độc tố trong nhuyễn thể:



- DSP (Diarrhetic Shellfish Poisoning): Gây tiêu chảy
- NSP: Gây liệt thần kinh
- ASP (Amnesic Shellfish Poisoning): Gây đãng trí
- PSP (Paralytic Shellfish Poisoning): Gây liệt cơ.

## 4. QUYỀN HẠN VÀ TRÁCH NHIỆM CỦA NGƯỜI KINH DOANH THỰC ẮN ĐƯỜNG PHỐ

Kinh doanh TẮĐP là loại hình kinh doanh thực phẩm có điều kiện và là đối tượng chính cần được quản lý nhằm bảo đảm ATTP, phòng ngừa NĐTP và các bệnh truyền qua thực phẩm cho người tiêu dùng và cả cộng đồng. Để người tiêu dùng luôn đặt niềm tin tưởng vào người kinh doanh TẮĐP sẽ cung cấp cho họ những thức ăn ngon miệng, hấp dẫn và an toàn, quyền hạn và trách nhiệm người chế biến kinh doanh TẮĐP được quy định cụ thể tại các văn bản pháp luật hiện hành, cụ thể:



## **4.1. QUYỀN HẠN CỦA NGƯỜI KINH DOANH TẮĐP**

Người kinh doanh TẮĐP có các quyền hạn chính như sau:

1. Quyết định các biện pháp kiểm soát nội bộ để duy trì chất lượng vệ sinh an toàn TẮĐP.

2. Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm có liên quan hợp tác trong việc thu hồi và xử lý TẮĐP không bảo đảm an toàn.

3. Lựa chọn cơ sở kiểm nghiệm để kiểm tra an toàn TẮĐP.

4. Khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật.

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

## 4.2. TRÁCH NHIỆM VÀ NGHĨA VỤ CỦA NGƯỜI KINH DOANH TẮĐP NHƯ SAU:

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

1. Có trách nhiệm bảo đảm an toàn TẮĐP.
2. Chịu trách nhiệm về an toàn TẮĐP do mình chế biến, kinh doanh.
3. Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thực phẩm bao gói, chế biến sẵn.
4. Thực hiện truy xuất nguồn gốc TẮĐP không bảo đảm an toàn theo quy định.
5. 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.
6. 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.
7. Kịp thời ngừng kinh doanh, thông tin cho người tiêu dùng khi phát hiện TẮĐP không bảo đảm an toàn.
8. 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.
9. Hợp tác với các cơ quan tổ chức liên quan và cơ

quan nhà nước có thẩm quyền trong việc điều tra NDTP để khắc phục hậu quả, thu hồi hoặc xử lý TĂĐP không bảo đảm an toàn.

10. Tuân thủ quy định của pháp luật, quyết định về thanh tra, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền.

11. Chi trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm theo quy định.

12. Phải chịu toàn bộ chi phí điều trị cho người bị ngộ độc thực phẩm do ăn TĂĐP mà mình chế biến, kinh doanh và bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật về dân sự.

13. Phải thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về đảm bảo ATTP nói chung và TĂĐP nói riêng.

14. Phải tuân thủ các điều kiện bảo đảm đối với TĂĐP trong quá trình chế biến, kinh doanh TĂĐP.





## THÔNG TƯ SỐ 30/2012/TT-BYT

Nhằm làm rõ hơn nghĩa vụ và trách nhiệm phải tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn đối với TĂĐP của người chế biến, kinh doanh TĂĐP, Thông tư số 30/2012/TT-BYT ngày 5/12/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định chi tiết cụ thể hơn điều kiện ATTP đối với địa điểm, môi trường, trang thiết bị dụng cụ, nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm, nguồn nước chế biến, kiến thức an toàn thực phẩm, sức khỏe của người kinh doanh TĂĐP, cụ thể như sau:



**Tại Điều 7, quy định Địa điểm, trang thiết bị, dụng cụ, nguyên liệu đối với kinh doanh TẮDP:**

(1) Trường hợp kinh doanh ở địa điểm cố định tại khu vực công cộng (bến xe, bến tàu, nhà ga, khu du lịch, khu lễ hội, khu triển lãm), hè đường phố thì nơi bày bán phải cách biệt các nguồn ô nhiễm; phải bảo đảm sạch sẽ, không ảnh hưởng đến mỹ quan đô thị và 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 dùng để chế biến đơn giản đối với thức ăn ngay, đồ uống, nước để sơ chế, vệ sinh dụng cụ, rửa tay, nước đá để pha chế đồ uống phải đảm bảo an toàn theo các quy định hiện hành.



(4) Có đủ trang 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 chứng từ chứng minh nguồn gốc, bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.



(8) Trang bị đầy đủ, thường xuyên sử dụng giỏ rác có nắp, túi đựng để thu gom, chứa đựng rác thải đơn giản và phải được 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.





## Tại Điều 8, quy định đối với người kinh doanh TẮĐP:

(a) Người kinh doanh TẮĐP được cấp Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định.

(b) Người kinh doanh TẮĐP 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.

(c) 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.

### 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, LỖ, 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.

# 12 BIỆN PHÁP VỀ AN TOÀN THỰC ĂN ĐƯỜNG PHỐ

## BIỆN PHÁP 1

NƠI KINH DOANH PHẢI SẠCH, CÁCH BIỆT NGUỒN Ô NHIỄM (CÔNG RÀNH, RÁC THẢI, CÔNG TRÌNH VỆ SINH, NƠI BAY BÁN GIA SÚC, GIA CẦM...);



## BIỆN PHÁP 2

BAY BÁN THỰC ĂN TRÊN BÀN/GIA CAO CÁCH MẶT ĐẤT ÍT NHẤT 60 CM;



## BIỆN PHÁP 3

THỰC ĂN ĐƯỢC CHE Đậy, BẢO QUẢN HỢP VỆ SINH, CHỐNG ĐƯỢC RƯỢI, BỤI BÀN, MƯA, NẮNG VÀ CÁC LOẠI CÔN TRÙNG, ĐỘNG VẬT KHÁC



## BIỆN PHÁP 12

CÓ ĐỒ DỤNG CỤ, TỤI ĐỰNG CHẤT THẢI, RÁC THẢI KÍN VÀ HỘP VỆ SINH



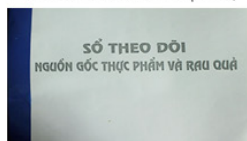
## BIỆN PHÁP 4

KHÔNG ĐÉ LẤN GIỮA THỰC PHẨM SỐNG VÀ THỰC ĂN CHÍN ĐỂ TRÁNH Ô NHIỄM chéo



## BIỆN PHÁP 11

CÓ SỔ SÁCH GHI CHÉP NGUỒN GỐC THỰC PHẨM;



## BIỆN PHÁP 5

CÓ DỤNG CỤ XÚC, GẤP THỰC PHẨM SẠCH SE/ GANG TAY SỬ DỤNG 1 LẦN KHI TIẾP XÚC TRỰC TIẾP VỚI THỰC ĂN CHÍN



## BIỆN PHÁP 10

NGƯỜI KINH DOANH TẬP PHẢI ĐƯỢC XÁC NHẬN KIẾN THỨC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM



## BIỆN PHÁP 6

BẢO ĐẢM CÓ ĐỦ NƯỚC VÀ NƯỚC ĐÀ SẠCH PHÙ HỢP VỚI QUY ĐỊNH



## BIỆN PHÁP 9

NGƯỜI KINH DOANH THỰC ĂN ĐƯỜNG PHỐ PHẢI ĐƯỢC KHÁM SỨC KHỎE; NGƯỜI KINH DOANH TẬP NHIỆM BỆNH THÌ PHẢI ĐÓNG LAM VIỆC VÀ KHÔNG ĐƯỢC TIẾP XÚC THỰC PHẨM



## BIỆN PHÁP 8

BẢO QUẢN THỰC ĂN ĐƯỜNG PHỐ Ở NHIỆT ĐỘ THÍCH HỢP SAU KHI ĐƯỢC CHẾ BIẾN



## BIỆN PHÁP 7

ĐUN KÝ THỰC ĂN Ở NHIỆT ĐỘ THÍCH HỢP





### 4.3. CÁC BIỆN PHÁP VỀ AN TOÀN TẮĐP

Nói chung, để bảo đảm ATTP trong kinh doanh TẮĐP, các cơ sở kinh doanh TẮĐP 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, gắp 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 TẮĐP ở nhiệt độ thích hợp sau khi được chế biến.

(9) Người kinh doanh TẮĐP phải được khám sức khỏe; Người kinh doanh TẮĐP nhiễm bệnh thì phải dừng làm việc và không được tiếp xúc thực phẩm.

(10) Người kinh doanh TĂĐP 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 hộp vệ sinh.

## 4.4. HÀNH VI CẤM ĐỐI VỚI NGƯỜI KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ

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

1. Sử dụng nguyên liệu không thuộc loại dùng cho thực phẩm để chế biến TĂĐP.

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 chế biến TĂĐP.

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.

4. Sử dụng động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc chết không rõ nguyên nhân, bị tiêu hủy để chế biến, kinh doanh TĂĐP.

5. Chế biến, kinh doanh:

a) TĂĐP bị biến chất.

b) TĂĐP có chứa chất độc hại hoặc nhiễm chất độc, tác nhân gây ô nhiễm vượt quá giới hạn cho phép;

6. Sử dụng trang thiết bị, dụng cụ, đồ chứa đựng, phương tiện gây ô nhiễm thực phẩm.

7. 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 TĂĐP.

## **5. XỬ PHẠT VI PHẠM HÀNH CHÍNH VỀ AN TOÀN THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ**

Trong trường hợp, người chế biến, kinh doanh TẮĐP chưa thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về đảm bảo ATTP nói chung và TẮĐP nói riêng, người kinh doanh TẮĐP phải chịu những hình thức xử phạt quy định tại Điều 22 của Nghị định 178/2013/NĐ-CP ngày 14/11/2013 của Chính phủ quy định rõ hình thức xử phạt đối với những hành vi vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm ATTP trong kinh doanh TẮĐP, cụ thể:

1. Cảnh cáo hoặc phạt tiền từ 300.000 đồng đến 500.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

a) Bày bán thức ăn không có bàn, giá, kệ, phương tiện bảo đảm an toàn thực phẩm;

b) Không có dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, ngăn côn trùng và động vật gây hại;

c) Sử dụng nơi bày bán không cách biệt với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm;

d) Không có thiết bị bảo quản thực phẩm theo quy định;

đ) Sử dụng dụng cụ ăn uống, chế biến, chứa đựng, bảo quản thực phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm;

e) Dùng tay tiếp xúc trực tiếp với thức ăn.

2. Phạt tiền từ 500.000 đồng đến 1.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

a) Sử dụng nước không đạt quy chuẩn kỹ thuật để chế biến, kinh doanh thực phẩm;

b) Sử dụng nguyên liệu để chế biến thức ăn không có nguồn gốc, xuất xứ; hết hạn sử dụng, không bảo đảm an toàn;

c) Sử dụng phụ gia thực phẩm không có nguồn gốc, xuất xứ; hết hạn sử dụng, không có trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng theo quy định, không bảo đảm an toàn;

d) Sử dụng bao gói chứa đựng thức ăn không bảo đảm an toàn thực phẩm;

đ) Kinh doanh thức ăn không bảo đảm an toàn.

3. Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 2.000.000 đồng đối với hành vi kinh doanh thức ăn đường phố không bảo đảm an toàn thực phẩm dẫn đến ngộ độc thực phẩm.

4. Biện pháp khắc phục hậu quả:

a) Buộc tiêu hủy nguyên liệu thực phẩm không có nguồn gốc, xuất xứ; hết hạn sử dụng, hỏng, ôi, thiu, thối quy định tại Điểm b Khoản 2 Điều này; phụ gia thực phẩm quy định tại Điểm c Khoản 2 Điều này; thực phẩm hỏng, ôi, thiu, thối quy định tại Điểm đ Khoản 2 Điều này;

b) Buộc chịu mọi chi phí cho việc xử lý ngộ độc thực phẩm, khám, điều trị người bị ngộ độc thực phẩm đối với hành vi quy định tại Khoản 3 Điều này.

# TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Luật an toàn thực phẩm

2. Nghị định 178/2013/NĐ-CP ngày 14/11/2013 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

3. Thông tư 30/2012/TT-BYT ngày 05/12/2012 của Bộ Y tế 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.

4. Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12/9/2012 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.

5. Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06/5/2013 của Bộ Y tế hướng dẫn khám sức khỏe.

6. Thông tư số 47/2014/TT-BYT ngày 11/12/2014 của Bộ Y tế về hướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

7. Quyết định số 21/2007/QĐ-BYT ngày 12/3/2007 của Bộ Y tế “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”.

8. Thức ăn đường phố và đời sống văn hóa sức khỏe, NXB Hà Nội, 2006.

9. Thức ăn đường phố: Ý nghĩa kinh tế - xã hội và sức khỏe người tiêu dùng, Nhà xuất bản Y học, 2014.

10. Năm chìa khóa vàng đảm bảo thức ăn đường phố an toàn.

11. Mươi nguyên tắc vàng chế biến thực phẩm.

12. Cuốn sách đào tạo cho người kinh doanh thức ăn đường phố về thực hành vệ sinh tốt, đảm bảo an toàn thực phẩm tại Bangladesh.

13. Báo cáo tại Hội thảo Khu vực cho các quốc gia Châu Á về An toàn vệ sinh thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh nhỏ lẻ do FAO tổ chức tại Singapore, ngày 12-14/9/2013.









**NGHỊ ĐỊNH 178/2013/NĐ-CP NGÀY 14/11/2013 CỦA CHÍNH PHỦ QUY ĐỊNH RÕ HÌNH THỨC XỬ PHẠT ĐỐI VỚI NHỮNG HÀNH VI VI PHẠM QUY ĐỊNH VỀ ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM ATTP TRONG KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ, CỤ THỂ:**

**Cảnh cáo hoặc phạt tiền từ 300.000 đồng đến 500.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:**

- a) Bày bán thức ăn không có bàn, giá, kệ, phương tiện bảo đảm an toàn thực phẩm;
- b) Không có dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, ngăn côn trùng và động vật gây hại;
- c) Sử dụng nơi bày bán không cách biệt với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm;
- d) Không có thiết bị bảo quản thực phẩm theo quy định;
- đ) Sử dụng dụng cụ ăn uống, chế biến, chứa đựng, bảo quản thực phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm;
- e) Dùng tay tiếp xúc trực tiếp với thức ăn.

**Phạt tiền từ 500.000 đồng đến 1.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:**

- a) Sử dụng nước không đạt quy chuẩn kỹ thuật để chế biến, kinh doanh thực phẩm;
- b) Sử dụng nguyên liệu để chế biến thức ăn không có nguồn gốc, xuất xứ; hết hạn sử dụng, không bảo đảm an toàn;
- c) Sử dụng phụ gia thực phẩm không có nguồn gốc, xuất xứ; hết hạn sử dụng, không có trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng theo quy định, không bảo đảm an toàn;
- d) Sử dụng bao gói chứa đựng thức ăn không bảo đảm an toàn thực phẩm;
- đ) Kinh doanh thức ăn không bảo đảm an toàn.

**Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 2.000.000 đồng đối với hành vi:**

Kinh doanh thức ăn đường phố không bảo đảm an toàn thực phẩm dẫn đến ngộ độc thực phẩm.

**Biện pháp khắc phục hậu quả:**

- a) Buộc tiêu hủy nguyên liệu thực phẩm không có nguồn gốc, xuất xứ; hết hạn sử dụng, hỏng, ôi, thiu, thối quy định tại Điểm b Khoản 2 Điều này; phụ gia thực phẩm quy định tại Điểm c Khoản 2 Điều này; thực phẩm hỏng, ôi, thiu, thối quy định tại Điểm đ Khoản 2 Điều này;
- b) Buộc chịu mọi chi phí cho việc xử lý ngộ độc thực phẩm, khám, điều trị người bị ngộ độc thực phẩm đối với hành vi quy định tại Khoản 3 Điều này.

# NHỮNG THÓI QUEN KHÔNG ĐẢM BẢO ATTP

