

BỘ Y TẾ

Số: 43/2005/QĐ-BYT

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Hà Nội, ngày 20 tháng 12 năm 2005

QUYẾT ĐỊNH CỦA BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

Về việc ban hành "Quy định yêu cầu kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm"

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 yêu cầu kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm".

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực thi hành 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, 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./.

QUY ĐỊNH

Yêu cầu kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 43/2005/QĐ-BYT
ngày 20 tháng 12 năm 2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế)*

Chương I

NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Quy định này quy định yêu cầu kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phù hợp với từng ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên lãnh thổ Việt Nam.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

Người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên lãnh thổ Việt Nam trong các cơ sở sau:

1. Cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm: là các cơ sở tạo ra các sản phẩm thực phẩm, bao gồm:

a) Cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm công nghiệp: là các cơ sở có dây chuyền sản xuất, chế biến phần lớn là máy móc để sản xuất, chế biến nguyên liệu thực phẩm thành sản phẩm thực phẩm.

b) Cơ sở sản xuất, chế biến thủ công và thủ công nghiệp: là cơ sở có dây chuyền sản xuất, chế biến phần lớn là làm bằng tay hoặc công cụ giản đơn để sản xuất, chế biến nguyên liệu thực phẩm thành sản phẩm thực phẩm.

2. Cơ sở kinh doanh thực phẩm: là các cơ sở tổ chức buôn bán thực phẩm để thu lời lãi, bao gồm:

a) Cơ sở bán thực phẩm là các cơ sở trưng bày thực phẩm để bán cho khách hàng.

b) Cơ sở dịch vụ ăn uống là các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

c) Cơ sở vận chuyển thực phẩm là các cơ sở vận chuyển thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm từ nơi này đến nơi khác.

Chương II

QUY ĐỊNH YÊU CẦU KIẾN THỨC VỀ

VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 4. Yêu cầu về kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm khi hành nghề

1. Cá nhân trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm phù hợp với từng ngành