

BỘ Y TẾ
Số: 928/2002/QĐ-BYT

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Hà Nội, ngày 21 tháng 3 năm 2002

QUYẾT ĐỊNH CỦA BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

*Về việc ban hành Quy định về điều kiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm
trong sản xuất, kinh doanh, sử dụng phụ gia thực phẩm*

BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ

Căn cứ Điều 7 Luật Bảo vệ sức khỏe nhân dân và Điều lệ Vệ sinh ban hành kèm theo Nghị định số 23/HĐBT ngày 24/1/1991 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 về chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và tổ chức bộ máy của Bộ Y tế, Theo đề nghị của Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm - Bộ Y tế,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy định về điều kiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, sử dụng phụ gia thực phẩm.

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

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

Điều 4. Các Chánh Văn phòng, Chánh Thanh tra, Vụ trưởng các Vụ thuộc Bộ Y tế, Cục trưởng Cục Quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, Cục trưởng Cục Quản lý dược Việt Nam, Thủ trưởng các đơn vị trực thuộc Bộ, Giám đốc Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, Thủ trưởng Y tế các ngành chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**QUY ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT,
KINH DOANH, SỬ DỤNG PHỤ GIA THỰC PHẨM**

(ban hành kèm theo Quyết định số 928/2002/QĐ-BYT ngày 21/3/2002 của Bộ Y Tế)

CHƯƠNG I

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh:

Quy định này quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, sử dụng phụ gia thực phẩm.

Điều 2. Đối tượng áp dụng:

Quy định này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân trong nước, các cơ sở có vốn đầu tư nước ngoài sản xuất, kinh doanh, sử dụng phụ gia thực phẩm.

Điều 3. Trong Quy định này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

- Phụ gia thực phẩm* là những chất không được coi là thực phẩm hoặc một thành phần của thực phẩm. Phụ gia thực phẩm có ít hoặc không có giá trị dinh dưỡng, được chủ động cho vào với mục đích đáp ứng yêu cầu về công nghệ trong sản xuất, chế biến, xử lý, bao gói, vận chuyển, bảo quản thực phẩm. Phụ gia thực phẩm không bao gồm các chất ô nhiễm hoặc các chất bổ sung vào thực phẩm với mục đích tăng thêm giá trị dinh dưỡng của thực phẩm.
- Cơ sở sản xuất phụ gia thực phẩm* là cơ sở sản xuất, pha chế, đóng gói, bảo quản phụ gia thực phẩm.
- Cơ sở kinh doanh phụ gia thực phẩm* là cơ sở buôn, bán, xuất khẩu, nhập khẩu phụ gia thực phẩm.
- Cơ sở sử dụng phụ gia thực phẩm* là cơ sở sử dụng phụ gia thực phẩm để chế biến thực phẩm.

Điều 4. Việc sản xuất, kinh doanh và sử dụng phụ gia thực phẩm trong chế biến thực phẩm phải đảm bảo các nguyên tắc sau:

- Theo danh mục quy định của Bộ Y tế.
- Đảm bảo độ tinh khiết dùng cho thực phẩm.
- Sử dụng theo liều lượng quy định.
- Có nhãn phụ gia thực phẩm theo quy định và công bố tên phụ gia được sử dụng trên nhãn thực phẩm (nếu thực phẩm có sử dụng phụ gia).

CHƯƠNG II.

ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, KINH DOANH, SỬ DỤNG PHỤ GIA THỰC PHẨM

Điều 5. Cơ sở sản xuất, kinh doanh, sử dụng phụ gia thực phẩm phải thực hiện quy định về đăng ký kinh doanh công bố tiêu chuẩn chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật; đảm bảo đúng với nội dung đã đăng ký công bố và chịu sự kiểm tra, thanh tra của cơ quan quản lý nhà nước về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

Điều 6. Điều kiện cơ sở kinh doanh, xuất nhập khẩu phụ gia thực phẩm:

- Cơ sở phải đăng ký kinh doanh, có địa chỉ rõ ràng.

2. Có biển hiệu ghi rõ tên thương mại: Cửa hàng hoặc quầy kinh doanh, xuất nhập khẩu phụ gia thực phẩm.
3. Người bán hàng phải qua khóa tập huấn kiến thức kinh doanh phụ gia thực phẩm, do cơ quan Y tế có thẩm quyền tổ chức.
4. Chỉ được phép kinh doanh, xuất nhập khẩu phụ gia thực phẩm theo danh mục cho phép của Bộ Y tế.
5. Phụ gia thực phẩm phải đảm bảo đúng chủng loại dùng cho thực phẩm, có xuất xứ, nguồn gốc rõ ràng.
6. Phụ gia thực phẩm phải có nhãn sản phẩm bằng tiếng Việt, trên nhãn có ghi hướng dẫn sử dụng và các nội dung theo quy định. Trường hợp xé lẻ, đóng gói lại, cửa hàng phải tuân thủ quy định về nhãn thực phẩm.
7. Điều kiện xuất, nhập khẩu phụ gia thực phẩm: Phải có đầy đủ chứng từ, bao gồm hóa đơn gốc mua hàng, giấy phép nhập khẩu (đối với hàng nhập), giấy phép xuất khẩu (đối với hàng xuất); phiếu tiếp nhận công bố tiêu chuẩn chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm từng loại phụ gia thực phẩm của cơ quan quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm.
8. Phụ gia thực phẩm được sắp xếp bán quầy, ô riêng biệt, không được để lẫn lộn với hàng hóa, thực phẩm khác.

Điều 7. Điều kiện đối với cơ sở sản xuất, đóng gói phụ gia thực phẩm.

1. Điều kiện cơ sở:

- a) Vệ sinh môi trường: Vị trí mặt bằng sản xuất, đóng gói phụ gia thực phẩm phải đảm bảo các điều kiện vệ sinh môi trường và phải cách biệt với nhà vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác.
- b) Thiết kế: Xưởng sản xuất, đóng gói phụ gia thực phẩm được thiết kế và tổ chức theo nguyên tắc một chiều: khu vực tập kết, bảo quản, xử lý nguyên liệu, khu vực chế biến, đóng gói, bảo quản phụ gia thực phẩm.

c) Yêu cầu đảm bảo vệ sinh:

Trần, sàn, tường bằng vật liệu không thấm nước, dễ lau chùi, cọ rửa.

Trang thiết bị, dụng cụ chứa đựng như khay, thùng chậu phải làm bằng vật liệu được phép dùng trong thực phẩm như thép Inox, nhôm, vật liệu tráng epoxy .v.v... không dùng nhựa màu, nhựa tái sinh; có dụng cụ đo lường đáp ứng tiêu chuẩn.

Thiết bị, dụng cụ phải được cọ rửa sạch sau mỗi ca sản xuất.

Chỉ dùng các chất tẩy rửa được phép sử dụng trong gia dụng và chế biến thực phẩm, không được dùng chất tẩy rửa công nghiệp.

Khu vực đóng gói, kho chứa, nơi bảo quản phụ gia thực phẩm phải được giữ vệ sinh sạch sẽ, không có côn trùng, chuột bọ tiếp xúc với phụ gia thực phẩm.