

BỘ THƯƠNG MẠI
Số: 16/1999/TT-BTM

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Hà Nội, ngày 15 tháng 6 năm 1999

THÔNG TƯ

Hướng dẫn điều kiện mua bán, vận chuyển thực phẩm tươi sống và chế biến

Thi hành Nghị định 11/1999/ NĐ-CP ngày 03- 3- 1999 của Chính phủ về hàng hoá cấm lưu thông, dịch vụ thương mại cấm thực hiện; hàng hoá, dịch vụ thương mại hạn chế kinh doanh, kinh doanh có điều kiện, sau khi trao đổi thống nhất với Bộ Nông nghiệp - Phát triển nông thôn và các Bộ có liên quan, Bộ Thương mại hướng dẫn điều kiện mua bán, vận chuyển thực phẩm tươi sống và chế biến như sau:

I. PHẠM VI ÁP DỤNG :

- Thực phẩm tươi sống và chế biến áp dụng trong Thông tư này là các loại thực phẩm dùng cho người ăn có nguồn gốc từ gia súc, gia cầm, thủy hải sản tươi sống dưới dạng nguyên con hoặc sơ chế (đã pha lọc, làm sẵn...) và chế biến ở dạng bán thành phẩm hoặc thành phẩm.
- Thương nhân mua bán, vận chuyển thực phẩm tươi sống hoặc chế biến phải có đủ các điều kiện và phải tuân thủ các qui định trong Thông tư này.
- Các điều kiện kinh doanh dịch vụ giết mổ gia súc và cơ chế quản lý dịch vụ này thực hiện theo qui định tại Thông tư Liên Bộ số 05/LB-TT ngày 24/5/1997 của Bộ Thương mại - Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

II. ĐIỀU KIỆN MUA BÁN, VẬN CHUYỂN THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG VÀ CHẾ BIẾN

Thương nhân mua bán, vận chuyển thực phẩm tươi sống và chế biến phải có đủ 4 điều kiện sau:

- Điều kiện về chủ thể kinh doanh :

Là thương nhân có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, trong đó có đăng ký kinh doanh mua bán hoặc dịch vụ vận chuyển thực phẩm tươi sống và chế biến.

2. Điều kiện về cơ sở vật chất, kỹ thuật và trang thiết bị :

2.1- Yêu cầu về địa điểm kinh doanh :

- Có địa điểm kinh doanh ổn định, phù hợp với sự sắp xếp mạng lưới kinh doanh chung của địa phương.
- Điểm mua bán phải xa khu vệ sinh công cộng, bãi chứa rác thải, nơi sản xuất có nhiều bụi và bệnh viện ít nhất 50 mét.

2.2- Yêu cầu tối thiểu về cơ sở vật chất và trang thiết bị :

- Thương nhân kinh doanh mua bán thực phẩm phải có đủ các dụng cụ cần thiết như : cân đã qua kiểm định; thùng, khay chứa đựng; bàn (quầy, sạp); dao, thớt... Đối với nơi chế biến và kinh doanh thực phẩm chế biến phải có các phương tiện cần thiết để chế biến, bảo quản, dụng cụ che đậy bảo đảm vệ sinh, chất lượng thực phẩm sau khi chế biến.
- Thương nhân làm dịch vụ vận chuyển phải có những phương tiện vận chuyển thích hợp, bảo đảm an toàn và chất lượng sản phẩm khi vận chuyển.

3. Điều kiện về môi trường:

3.1- Phải có hệ thống thoát nước thải hợp vệ sinh.

3.2- Phải có thùng, sọt có nắp đậy kín để đựng rác, chất thải.

4. Điều kiện về sức khỏe:

Người chế biến và bán hàng phải có sức khỏe phù hợp với ngành nghề kinh doanh theo quy định của Bộ Y tế, không được mắc các bệnh truyền nhiễm và phải định kỳ khám sức khỏe 12 tháng 1 lần.

III. CÁC QUI ĐỊNH PHẢI THỰC HIỆN KHI MUA BÁN, VẬN CHUYỂN HÀNG THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG VÀ CHẾ BIẾN

1. Thịt gia súc tươi sống và chế biến được mua bán, vận chuyển trên thị trường phải có nguồn gốc từ các cơ sở giết mổ đã đăng ký kinh doanh và bảo đảm đủ điều kiện kinh doanh được các cơ quan thú y kiểm tra, đóng dấu kiểm soát giết mổ hoặc cấp giấy chứng nhận vệ sinh thú y.