

THÔNG TƯ

Hướng dẫn thực hiện quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm trong kinh doanh, dịch vụ và phục vụ ăn uống

Để chủ động phòng chống dịch qua đường ăn uống và ngộ độc thực phẩm, căn cứ Điều lệ vệ sinh ban hành kèm theo Nghị định của Hội đồng Bộ trưởng số 23/HĐBT ngày 24/01/1991 và Nghị định số 86/CP ngày 8/12/1995 của Chính phủ "Quy định trách nhiệm quản lý nhà nước đối với chất lượng hàng hoá", Bộ Y tế hướng dẫn thực hiện công tác quản lý nhà nước về an toàn vệ sinh thực phẩm trong lĩnh vực kinh doanh, dịch vụ và phục vụ ăn uống như sau:

I. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHẠM VI ÁP DỤNG:

Mọi cá nhân và tổ chức thuộc mọi thành phần kinh tế kinh doanh, dịch vụ và phục vụ ăn uống như: các cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thực phẩm chín, thức ăn ngay (cơ sở kinh doanh thực phẩm chín, thức ăn ngay); các nhà hàng và quán ăn (cơ sở dịch vụ ăn uống); căn-tin và bếp ăn tập thể của cơ quan, xí nghiệp, bệnh viện, trường học (cơ sở phục vụ ăn uống),... được gọi chung là cơ sở ăn uống, có trách nhiệm thực hiện đầy đủ các quy định cụ thể tại Thông tư này.

II. CÁC YÊU CẦU VỆ SINH:

1. Đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm chín, thức ăn ngay:

Không được bán thực phẩm chín, thức ăn ngay gần nơi cống rãnh lộ thiên, chỗ đổ rác, nhà vệ sinh, chỗ bùn lầy nước đọng, chỗ bán hàng tươi sống như gia cầm, tôm, cua, cá sống,...

Các loại thực phẩm chín, thức ăn ngay như: bánh mì, bánh ngọt, bánh bao, thịt, cá, ... phải có bao bì sạch sẽ (không dùng giấy sơn, vẽ, in mực, màu) để bao gói hoặc phải được để trong tủ

kính tránh ruồi, tránh bụi,...

Tất cả các loại thực phẩm chín, thức ăn ngay kể cả loại đã được bao gói đều phải được bày bán trên giá kê cao, cách mặt đất ít nhất 1 mét.

Phải có dao, thớt, dụng cụ dùng riêng cho việc thái, chặt, đựng thực phẩm chín.

Người bán hàng phải giữ vệ sinh cá nhân sạch sẽ; không mắc bệnh truyền nhiễm, bệnh ngoài da; không để khách hàng dùng tay tự chọn thức ăn, phải có dụng cụ riêng để người mua tự chọn.

2. Đối với các cơ sở dịch vụ, phục vụ ăn uống:

Yêu cầu vệ sinh đối với cơ sở:

Bếp ăn được tổ chức theo nguyên tắc một chiều: khu vực tập kết thực phẩm tươi sống, nguyên liệu - khu vực chế biến - khu vực phân phối hoặc bán thức ăn đã chế biến.

Phòng ăn, bàn ăn, bàn chế biến thực phẩm, kho chứa hoặc nơi bảo quản thực phẩm phải được giữ vệ sinh sạch sẽ.

Thùng chứa rác phải có nắp đậy, không để rác rơi vãi ra xung quanh và nước thải rò rỉ ra ngoài. Rác được chuyển đi hàng ngày, không để rác ứ đọng, phải xa nơi chế biến và phòng ăn. Có thùng chứa thức ăn thừa có nắp đậy, không đổ thức ăn thừa vương vãi ra ngoài, không để nước thức ăn rò rỉ.

Cống rãnh khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.

Có đủ nước sạch để duy trì các sinh hoạt bình thường của quán hàng, cũng như để cho khách rửa tay trước khi ăn. Nếu dùng nước giếng, bể chứa thì phải có nắp đậy, miệng giếng, bể cách mặt đất 1 mét, không bị ô nhiễm từ bên ngoài và được cọ rửa, bảo quản sạch sẽ.

Yêu cầu vệ sinh đối với dụng cụ:

Bát, đĩa, thìa, đũa... dùng cho khách ăn uống phải được rửa sạch, giữ khô.

Ống đựng đũa, thìa phải khô, thoáng, sạch, làm bằng vật liệu không thấm nước. Đũa sau khi rửa phải phơi khô mới cắm vào ống đũa.

Rổ, rá đựng thực phẩm không được để xuống đất, chỗ bẩn và ẩm ướt.

Các dụng cụ khác như dao thớt, xoong nồi,... dùng xong phải cọ rửa ngay và giữ gìn ở nơi sạch sẽ.

Có dao, thớt riêng cho thực phẩm sống và riêng cho thực phẩm chín.

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

Yêu cầu vệ sinh đối với nhân viên phục vụ:

Người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống phải được học những kiến thức về vệ sinh thực phẩm và nắm vững những trách nhiệm, nhiệm vụ về vị trí làm việc của mình; phải khám sức khoẻ trước khi hành nghề và sau đó khám lại và xét nghiệm phân ít nhất mỗi năm một lần. Những người bị bệnh ngoài da, bệnh truyền nhiễm trong danh mục quy định tại Quyết định số 505/BYT-QĐ ngày 13/4/1992 của Bộ Y tế phải tạm thời nghỉ việc, chuyển làm việc khác cho tới khi điều trị khỏi hoặc không được tiếp xúc với thức ăn chín, thức ăn ngay, bát đĩa và dụng cụ ăn trực tiếp, các loại bao bì bao gói thực phẩm.

Người phục vụ phải giữ vệ sinh cá nhân, cắt ngắn và giữ sạch móng tay.

Quần áo và tư trang của các nhân viên trong cửa hàng phải được xếp đặt gọn gàng trong tủ hoặc treo trên mắc áo, không để trong khu vực chế biến.

Sau khi đại, tiểu tiện, chế biến thực phẩm sống hay làm việc khác, phải rửa tay bằng xà phòng và nước sạch rồi mới chuyển sang chế biến, phục vụ, bán thức ăn chín.

Người bán thức chín ăn ngay phải giữ vệ sinh cá nhân sạch sẽ, không để móng tay dài, phải đội mũ, đeo khẩu trang, không để khách hàng dùng tay tự chọn thức ăn hoặc phải có dụng cụ riêng để người mua tự chọn.

Yêu cầu vệ sinh trong chế biến, bảo quản thực phẩm:

Sử dụng thực phẩm phải rõ nguồn gốc.

Nghiêm cấm sử dụng các loại phụ gia thực phẩm, phẩm màu, chất ngọt tổng hợp không nằm trong danh mục được Bộ Y tế cho phép.

Không dùng thực phẩm bị ôi thiu, ươn; thực phẩm có nguồn gốc từ động vật bị bệnh để chế biến thức ăn.

Thịt, cá phải được nấu chín.

Thức ăn đã nấu chín, bày bán phải được bảo quản để chống ruồi, bụi và các loại côn trùng gây nhiễm bẩn theo nguyên tắc: bằng tủ kính nếu để ngoài trời; bằng tủ lưới, lồng bàn nếu để trong nhà và tuyệt đối không dùng vải để che đậy, phủ trực tiếp lên thức ăn.