

BỘ Y TẾ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 39/2005/QĐ-BYT

Hà Nội, ngày 28 tháng 11 năm 2005

QUYẾT ĐỊNH**về việc ban hành “Quy định về các điều kiện vệ sinh chung đối với cơ sở sản xuất 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,

sinh chung đối với cơ sở sản xuất thực phẩm”.

Điều 2. Quyết định có hiệu lực sau 15 ngày, kể từ ngày đăng Công báo. Các quy định trước đây trái với các quy định tại Quyết định này đều bãi bỏ.

Điều 3. Các Ông (Bà): Chánh Văn phòng, Chánh Thanh tra, Vụ trưởng Vụ pháp chế - Bộ Y tế, Cục trưởng Cục An toàn Vệ sinh thực phẩm, Thủ trưởng các đơn vị có liên quan trực thuộc Bộ Y tế, Giám đốc Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

QUYẾT ĐỊNH:**KT. BỘ TRƯỞNG****THỨ TRƯỞNG**

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này “Quy định về các điều kiện vệ

Trịnh Quân Huân

QUY ĐỊNH**về các điều kiện vệ sinh chung đối với cơ sở sản xuất thực phẩm**

(ban hành kèm theo Quyết định số 39/2005/QĐ-BYT
ngày 28 tháng 11 năm 2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

Chương I**ĐIỀU KIỆN ĐỐI VỚI CƠ SỞ****Điều 1. Địa điểm, môi trường**

1. Chọn vị trí xây dựng cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm cần xem xét các nguồn ô nhiễm tiềm ẩn ảnh hưởng tới sản phẩm thực phẩm. Không đặt cơ sở tại nơi mà sau khi xem xét các biện pháp bảo vệ vẫn thấy còn mối đe dọa đối với vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Cơ sở sản xuất thực phẩm phải bố trí cách xa:

a) Khu vực có môi trường ô nhiễm và các hoạt động công nghiệp, sinh hoạt có nhiều khả năng gây ô nhiễm thực phẩm;

b) Khu vực dễ bị ú nước, ngập lụt, trừ khi có biện pháp bảo vệ, phòng ngừa một cách hữu hiệu;

c) Khu vực dễ bị sinh vật gây hại phá hoại; khu vực có các chất thải rắn hay lỏng mà không thể loại bỏ chúng một cách có hiệu quả.

3. Đường nội bộ trong cơ sở thực phẩm phải được xây dựng bảo đảm tiêu chuẩn vệ sinh, có cống rãnh thoát nước

tốt, khép kín, không gây ô nhiễm, bảo đảm vệ sinh.

4. Vị trí cơ sở cần bảo đảm có đủ nguồn nước sạch, thuận tiện về giao thông.

Điều 2. Yêu cầu thiết kế, bố trí nhà xưởng

1. Khu vực sản xuất, chế biến thực phẩm phải được thiết kế theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng để tránh ô nhiễm.

2. Có sự cách biệt giữa khu sản xuất và không sản xuất, giữa các khu tiếp nhận nguyên liệu, sơ chế, chế biến, bao gói, kho hàng, khu vệ sinh, khu thay trang phục, khu nhà ăn để tránh ô nhiễm chéo.

3. Kho chứa đựng và bảo quản thực phẩm của cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải được thiết kế phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm và tránh sự xâm nhập của côn trùng, động vật gây hại.

4. Thiết kế, bố trí nhà xưởng phải phù hợp với công nghệ và chủng loại sản phẩm, phòng ngừa được sự ô nhiễm chéo thực phẩm giữa các công đoạn sản xuất

cũng như khi thao tác, chế biến và xử lý thực phẩm.

Điều 3. Kết cấu nhà xưởng

1. Kho, xưởng, thiết bị cần bố trí phù hợp và thuận lợi cho quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm để áp dụng các biện pháp xử lý vệ sinh.

2. Trần nhà: sáng màu, làm bằng các vật liệu không thấm nước, không rạn nứt, tránh mốc, đọng nước và các chất bẩn.

3. Sàn nhà: sáng màu, làm bằng các vật liệu không thấm nước, dễ cọ rửa, không trơn, không gây độc đối với thực phẩm, dễ lau chùi, khử trùng và thoát nước tốt.

4. Tường và góc tường nhà: tường phải phẳng, các góc nhà phải làm tròn, sáng màu, không gây ô nhiễm đối với thực phẩm, không thấm nước, dễ cọ rửa và khử trùng.

5. Cửa ra vào: nhãn, không thấm nước, tốt nhất là tự động đóng, mở và đóng kín. Đối với các cơ sở sản xuất thực phẩm bao gói sẵn, thực phẩm đóng hộp phải thiết kế chỗ để nước sát trùng dùng ngâm ủng trước khi vào và ra.

6. Cửa sổ: phải dễ lau chùi, được thiết kế sao cho hạn chế bám bụi tới mức thấp nhất. Ở những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật; lưới phải thuận tiện cho việc làm vệ sinh thường xuyên.

7. Các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: phải bền vững, dễ lau chùi, dễ duy tu, bảo dưỡng và tẩy trùng. Phải được làm bằng các vật liệu nhẵn, không thấm nước, không thôi nhiễm ra thực phẩm, không bị bào mòn bởi các chất tẩy rửa, tẩy trùng trong những điều kiện bình thường.

8. Hệ thống thông gió:

a) Hệ thống thông gió phù hợp với đặc thù sản xuất, kinh doanh của cơ sở, để phòng ngừa, hạn chế đến mức tối thiểu nguy cơ ô nhiễm thực phẩm do không khí hay nước ngưng tụ;

b) Hướng của hệ thống thông gió phải bảo đảm gió không được thổi từ khu vực nhiễm bẩn sang khu vực sạch;

c) Hệ thống thông gió phải được thiết kế an toàn, dễ bảo dưỡng và kiểm tra, có lưới bảo vệ bằng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh.

9. Hệ thống chiếu sáng:

a) Cần cung cấp đủ ánh sáng (không dưới 200 lux) tự nhiên hay nhân tạo để có thể tiến hành thao tác được dễ dàng. Cường độ ánh sáng phải phù hợp với tính chất thao tác;

b) Nguồn sáng cần được che chắn an toàn để tránh bị vỡ và bảo đảm trong trường hợp vỡ, các mảnh vỡ không rơi vào thực phẩm.

10. Dụng cụ chứa chất thải và vật phẩm không ăn được:

a) Phải được làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy, tránh sự xâm nhập của động vật và được dọn rửa thường xuyên;

b) Đồ chứa các chất nguy hiểm phải được thiết kế đặc biệt, dễ phân biệt để tránh nhầm lẫn khi dùng, khi cần có thể khóa để tránh sự nhiễm bẩn thực phẩm do cố ý hay vô ý.

Điều 4. Hệ thống cung cấp nước

1. Hệ thống cung cấp nước phải đầy đủ và có các phương tiện để lưu trữ, phân phối nước, kiểm soát nhiệt độ để bảo đảm tính an toàn và phù hợp trong sản xuất, chế biến thực phẩm.

2. Nước sử dụng cho chế biến thực phẩm phải sạch và không chứa các chất ô nhiễm khác, bảo đảm tiêu chuẩn vệ sinh an toàn nước để uống và sinh hoạt theo quy định của Bộ Y tế.

3. Cơ sở sản xuất phải có đầy đủ nước sạch, đủ áp lực cung cấp cho quá trình làm sạch, chế biến thực phẩm. Thiết bị chứa nước phải được thiết kế phù hợp cho việc dự trữ và sử dụng hợp vệ sinh.

4. Nếu sử dụng nước hồi lưu, phải xử lý và duy trì sao cho bảo đảm an toàn, không gây ô nhiễm thực phẩm. Quá trình

xử lý phải được kiểm soát bằng các biện pháp hữu hiệu.

Điều 5. Hệ thống cung cấp nước đá

Nước đá dùng cho ăn uống và bảo quản thực phẩm phải được sản xuất từ nguồn nước sạch và phải được bảo quản, vận chuyển hợp vệ sinh theo quy định của Bộ Y tế.

Điều 6. Hệ thống cung cấp hơi nước

1. Phải bảo đảm sạch, an toàn, không gây ô nhiễm cho thực phẩm.

2. Hơi nước sử dụng trực tiếp để sản xuất thực phẩm hay tiếp xúc với thực phẩm phải hợp vệ sinh, phù hợp với mục đích sử dụng và không nguy hại đến sức khỏe con người.

3. Nước dùng để sản xuất hơi nước, làm lạnh, phòng cháy chữa cháy hay sử dụng với mục đích khác phải có đường ống riêng, sơn màu riêng để dễ phân biệt và không được nối với hệ thống nước sử dụng cho sản xuất và chế biến thực phẩm.

Điều 7. Khí nén

Trong trường hợp sử dụng khí nén, khí nén phải bảo đảm sạch, an toàn, không gây ô nhiễm cho thực phẩm.

Điều 8. Hệ thống xử lý chất thải

1. Hệ thống thoát nước và phương tiện đổ chất thải phải được thiết kế và

bố trí hợp lý để tránh được mối nguy gây nhiễm bẩn cho thực phẩm hay làm ô nhiễm nguồn cung cấp nước sạch dùng để chế biến thực phẩm.

2. Thiết kế cửa riêng biệt để lấy các chất thải, rác.

Điều 9. Phòng thay bảo hộ lao động

Có phòng riêng biệt, thiết kế hợp lý để nhân viên thay trang phục bảo hộ lao động trước khi vào làm việc.

Điều 10. Nhà vệ sinh

1. Hệ thống nhà vệ sinh phải đầy đủ, được bố trí ở các vị trí thuận tiện cho tất cả mọi người trong cơ sở và có đầy đủ thiết bị bảo đảm vệ sinh. Trung bình tối thiểu 25 người phải có 01 nhà vệ sinh.

2. Khu vực vệ sinh phải có hệ thống chiếu sáng và hệ thống thông gió, hệ thống thoát nước dễ dàng loại bỏ chất thải và bảo đảm vệ sinh. Nhà vệ sinh phải được xây dựng sao cho hướng gió chính không thổi từ khu vực nhà vệ sinh sang khu vực chế biến, bảo quản và bày bán thực phẩm.

3. Khu vực vệ sinh phải cách ly hoàn toàn và mở cửa không được hướng vào khu vực chế biến, bảo quản thực phẩm và phải có bồn rửa tay; có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi ra khỏi nhà vệ sinh” đặt ở vị trí dễ nhìn ngay sau khi mở cửa ra khỏi chỗ vệ sinh.

Chương II

ĐIỀU KIỆN ĐỐI VỚI TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ

Điều 11. Yêu cầu chung

1. Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm phải được thiết kế và chế tạo an toàn, phù hợp với yêu cầu của sản phẩm, dễ làm sạch, tẩy trùng và bảo dưỡng.

2. Phải được làm bằng vật liệu không gây độc hay gây ô nhiễm sản phẩm. Trong trường hợp cần thiết phải bền, dễ di chuyển, tháo lắp để bảo dưỡng, làm sạch, tẩy trùng, giám sát các mối nguy về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Điều 12. Phương tiện rửa và khử trùng tay

1. Có đầy đủ các thiết bị rửa tay và khử trùng tay ở các vị trí thuận tiện trong khu vực chế biến thực phẩm.

2. Nơi rửa tay phải cung cấp đầy đủ nước sạch, xà phòng, khăn lau tay sử dụng một lần hay máy sấy khô tay.

3. Trung bình tối thiểu 50 công nhân phải có một bồn rửa tay và ít nhất 1 phân xưởng phải có một bồn rửa tay.

Điều 13. Nước sát trùng

1. Các chất dùng để tẩy rửa và sát trùng dụng cụ chứa đựng thực phẩm phải

được đựng trong bao bì dễ nhận biết và có hướng dẫn sử dụng phù hợp với đặc điểm kỹ thuật.

2. Các chất tẩy rửa phải để cách biệt với nơi chế biến, bảo quản thực phẩm.

3. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa dụng cụ chứa đựng thực phẩm và chất tẩy trùng được Bộ Y tế cho phép.

Điều 14. Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại

Phải sử dụng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp bảo đảm phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại.

Điều 15. Thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng

1. Ngoài những yêu cầu chung, thiết bị dùng để đun, xử lý nhiệt, làm nguội, lưu giữ hay làm đông lạnh thực phẩm phải được thiết kế để làm sao nhanh chóng đạt được nhiệt độ theo yêu cầu của thực phẩm nhằm bảo đảm tính an toàn và phù hợp của thực phẩm và để duy trì nhiệt độ đó.

2. Thiết bị phải được thiết kế để có thể giám sát, kiểm soát được nhiệt độ. Ở những nơi cần thiết, phải có phương tiện để kiểm soát, giám sát độ ẩm không khí, dòng khí và bất kỳ thông số nào khác ảnh hưởng tới tính an toàn, phù hợp của thực phẩm.

Điều 16. Thiết bị, dụng cụ chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển

1. Phải được làm từ nguyên liệu không độc, không gây mùi vị lạ so với mùi vị của thực phẩm ban đầu, không hấp thụ, không thôi nhiễm vào thực phẩm, không bị ăn mòn, tránh bụi, côn trùng và các nguồn ô nhiễm khác.

2. Việc sử dụng các vật liệu bao gói mới đều phải được Bộ Y tế thẩm định và cho phép.

3. Nghiêm cấm việc đóng gói thực phẩm bằng các bao gói có nguy cơ gây ngộ độc, gây hại, không bảo đảm chất lượng và an toàn thực phẩm.

4. Bảo quản và vận chuyển thực phẩm phải bảo đảm an toàn, phù hợp với đặc điểm của từng loại thực phẩm.

Chương III

ĐIỀU KIỆN ĐỐI VỚI CON NGƯỜI

Điều 17. Kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm

Người tham gia trực tiếp vào sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm phải học tập kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định và có Giấy chứng nhận đã tham dự tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm do cơ quan có

thâm quyền cấp, hàng năm phải học tập bổ sung và cập nhật kiến thức.

Điều 18. Sức khỏe của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm

1. Người tham gia trực tiếp vào sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải có Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.

2. Khám sức khỏe và cấy phân tìm người lành mang trùng trước khi tuyển dụng và định kỳ ít nhất 1 năm/lần.

3. Những người đang bị mắc các bệnh nhiễm trùng thuộc danh mục đã được Bộ Y tế quy định không được tham gia trực tiếp vào quá trình sản xuất hay chế biến thực phẩm (Lao, Kiết lỵ, Thương hàn, Ỉa chảy, Tả, Mụn nhọt, Són đái, Són phân, Viêm gan siêu vi trùng, Viêm mũi, Viêm họng mũi, các bệnh ngoài da, các bệnh da liễu, những người lành mang vi khuẩn gây bệnh đường ruột).

4. Việc khám sức khỏe phải được thực hiện ở các cơ quan y tế từ cấp quận, huyện trở lên.

Điều 19. Thực hành vệ sinh của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm

1. Những người tham gia trực tiếp vào sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm phải thực hiện các yêu cầu sau:

a) Mặc trang phục riêng khi chế biến hoặc bán thực phẩm. Ngoài ra, những

trường hợp cần thiết phải đội mũ và đi găng tay hay đeo khẩu trang sạch;

b) Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo đồ trang sức khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm ăn ngay;

c) Không ăn uống trong khu vực sản xuất thực phẩm;

d) Không hút thuốc, khạc nhổ, hắt hơi hay ho, nhai kẹo, cười nói to, đeo đồ trang sức, đồng hồ hay các vật khác khi tiếp xúc với thực phẩm chưa được bảo vệ an toàn.

2. Người trực tiếp sản xuất thực phẩm đều phải chấp hành “thực hành vệ sinh bàn tay tốt”:

a) Rửa tay sau khi: Đi vệ sinh, tiếp xúc với thực phẩm sống, xì mũi, đụng tay vào rác, gãi ngứa, ngoáy tai, ngoáy mũi hoặc đụng tay vào các bộ phận của cơ thể, quần áo, hút thuốc, đụng tay vào súc vật sau mỗi lần nghỉ;

b) Rửa tay trước khi chế biến, tiếp xúc với thực phẩm;

c) Lau khô tay sau khi rửa bằng khăn giấy dùng một lần, khăn bông sạch hoặc máy thổi khô, không chùi vào quần áo, váy, tạp dề;

d) Rửa tay kỹ bằng xà phòng và nước sạch (cả gan bàn tay, mu tay, cổ tay, các khe ngón tay và các nếp móng tay);

đ) Không để móng tay dài, nếu có vết xước ở bàn tay và ngón tay thì cần được băng bó bằng gạc không thấm nước và đi găng tay khi tiếp xúc với thực phẩm.

3. Các cơ sở sản xuất thực phẩm thực hiện đủ các điều kiện nêu tại quy định này trong hai năm liên tục trở lên có thể đề nghị cơ quan y tế có thẩm quyền chứng nhận “Thực hành vệ sinh tốt”. Giấy chứng nhận thực hành vệ sinh tốt có giá trị hai năm kể từ ngày ký.

Điều 20. Đối với khách thăm quan

a) Không mắc các bệnh đường hô hấp cấp tính;

b) Phải mặc quần áo bảo vệ và thực hiện đầy đủ các quy định về vệ sinh cá nhân./.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Trịnh Quân Huân