

BỘ Y TẾ

BỘ Y TẾ

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: 43/2005/QĐ-BYT

Hà Nội, ngày 20 tháng 12 năm 2005

QUYẾT ĐỊNH

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./.

KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG

Trịnh Quân Huân

BỘ Y TẾ**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập - Tự do - Hạnh phúc****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 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 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 nghề sản xuất, kinh doanh.

2. Những người có bằng tốt nghiệp đại học, cao đẳng y, dược chuyên khoa Vệ sinh thực phẩm, Dịch tễ, Dinh dưỡng; bằng tốt nghiệp Đại học hoặc Cao đẳng - khoa Công nghệ thực phẩm khi trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm không cần có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Điều 5. Cập nhật các kiến thức chuyên ngành

Người đã có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, hàng năm, phải tham gia tập huấn để cập nhật các kiến thức chuyên ngành, cụ thể cho từng ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có trách nhiệm tạo điều kiện cho người trực tiếp sản xuất, kinh doanh tham gia tập huấn hàng năm; đồng thời phải có sổ theo dõi việc tập huấn nói trên. Sổ theo dõi phải có sự xác nhận của cơ quan giảng dạy.

Điều 6. Nội dung kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm bao gồm

1. Các kiến thức cơ bản là điều kiện để được cấp Giấy chứng nhận:
 - a) Các mối nguy vệ sinh an toàn thực phẩm.
 - b) Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.
 - c) Phương pháp bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm (trong sản xuất, chế biến, bảo quản, lưu trữ, vận chuyển, tiêu dùng...)
 - d) Thực hành tốt vệ sinh an toàn thực phẩm.
 - đ) Các quy định pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm.
 - e) Các kiến thức: thực hành sản xuất tốt (GMP - Good Manufacture Practice), thực hành vệ sinh tốt (GHP - Good Hygiene Practice), phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point).

2. Các kiến thức chuyên ngành, cụ thể cho từng ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Điều 7. Thời gian tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm

Thời gian tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm được quy định cụ thể tại Phụ lục I ban hành kèm theo Quy định này.

Chương III QUY ĐỊNH VỀ CƠ SỞ TẬP HUẤN VÀ TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 8. Cơ sở tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm

Các cơ sở chuyên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm có chức năng, nhiệm vụ tập huấn vệ sinh an toàn thực phẩm có thể tổ chức hoặc tham gia tập huấn và cấp Giấy chứng nhận cho người học (theo mẫu quy định tại Phụ lục II ban hành kèm theo Quy định này). Giấy chứng nhận sẽ được cấp ngay sau khi công bố kết quả thi đạt yêu cầu.

Các cơ sở chuyên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm có chức năng, nhiệm vụ tập huấn bao gồm:

1. Cục An toàn vệ sinh thực phẩm.
2. Các cơ sở chuyên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm:
 - a) Trung tâm y tế dự phòng tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương.
 - b) Các Trung tâm y tế dự phòng quận, huyện, thị xã, thành phố thuộc tỉnh.
3. Các cơ sở khi được Cục An toàn vệ sinh thực phẩm xác nhận có đủ điều kiện tham gia giảng dạy tập huấn vệ sinh an toàn thực phẩm:
 - a) Các trường đại học;
 - b) Các Viện nghiên cứu;
 - c) Các Hội và Chi hội khoa học kỹ thuật an toàn thực phẩm;
 - d) Các Trung tâm kỹ thuật vệ sinh an toàn thực phẩm.

Điều 9. Tài liệu học tập kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm

Cục An toàn vệ sinh thực phẩm có trách nhiệm xây dựng nội dung tài liệu hướng dẫn học tập kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm theo các nội dung quy định tại Điều 6 của Quy định này.

Điều 10. Thu hồi Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm

Người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm khi bị lập biên bản quá 3 lần về các hành vi vi phạm quy định vệ sinh an toàn thực phẩm sẽ bị cơ quan chức năng thu hồi Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và phải học lại để được cấp Giấy chứng nhận.

Điều 11. Kiểm tra, thanh tra

Trong quá trình kiểm tra, thanh tra các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, cơ quan kiểm tra, thanh tra phát hiện ra các hành vi vi phạm các quy định vệ sinh an toàn thực phẩm của người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm sẽ lập biên bản.

Biên bản kiểm tra, thanh tra là căn cứ để các cơ quan nhà nước có thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Điều 12. Tổ chức thực hiện

1. Cục An toàn vệ sinh thực phẩm có trách nhiệm hướng dẫn, chỉ đạo thực hiện Quy định này trong phạm vi cả nước.
2. Sở Y tế có trách nhiệm hướng dẫn, chỉ đạo thực hiện trong phạm vi tỉnh, thành phố quản lý./.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Trịnh Quân Huấn

Phụ lục I
QUY ĐỊNH NỘI DUNG VÀ THỜI GIAN HỌC TẬP KIẾN THỨC VỀ
VỆ SINH AN TOÀN 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)

Nội dung học tập kiến thức	Thời gian học tập kiến thức				
	Cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm công nghiệp	Cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm thủ công, thủ công nghiệp	Cơ sở bán thực phẩm	Cơ sở dịch vụ ăn uống	Cơ sở vận chuyển thực phẩm
I. Kiến thức cơ bản 1. Các mối nguy vệ sinh an toàn thực phẩm 2. Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm 3. Phương pháp bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm (trong sản xuất, chế biến, bảo quản, lưu trữ, tiêu dùng...) 4. Thực hành tốt vệ sinh an toàn thực phẩm 5. Các quy định pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm 6. Các kiến thức: thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (GHP), phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP).	1 giờ	30 phút	30 phút	30 phút	30 phút
	1 giờ	30 phút	30 phút	30 phút	30 phút
	2 giờ	1 giờ	30 phút	1 giờ	30 phút
	2 giờ	1 giờ	1 giờ	1 giờ	1 giờ
	2 giờ	1 giờ	30 phút	1 giờ	30 phút
	4 giờ	2 giờ	1 giờ	2 giờ	1 giờ
Tổng số giờ học/khóa tập huấn	12 giờ (2 ngày)	6 giờ (1 ngày)	4 giờ (1 ngày)	6 giờ (1 ngày)	4 giờ (1 ngày)
II. Kiến thức chuyên ngành được tập huấn, cập nhật lại 01 lần/mỗi năm	1 giờ	2 giờ	1 giờ	2 giờ	1 giờ
	09683395				

Phụ lục II
GIẤY CHỨNG NHẬN TẬP HUẤN KIẾN THỨC
VỀ VỆ SINH AN TOÀN 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)

Mặt trước:

<p>CƠ SỞ TẬP HUẤN</p> <div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 100px; margin: 10px auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"><p>Ảnh 3 x 4</p></div> <p>Số:.....</p>	<p>CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM <u>Độc lập - Tự do - Hạnh phúc</u></p> <p>GIẤY CHỨNG NHẬN TẬP HUẤN KIẾN THỨC VỀ VSATTP</p> <p>Họ và tên: Sinh ngày: Hộ khẩu thường trú: Quốc tịch:</p> <p>ĐÃ DỰ KHÓA TẬP HUẤN KIẾN THỨC VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM</p> <p>..... ngày... tháng... năm..... (ký tên, đóng dấu)</p>
---	--

10 cm



6 cm

096883395

Mặt sau:

<p><u>NHỮNG ĐIỀU CẦN CHÚ Ý</u></p> <p>1. Người có giấy chứng nhận đạt yêu cầu kiến thức, thực hành VSATTP để tham gia sản xuất, kinh doanh phục vụ trong các cơ sở dịch vụ ăn uống, nhà hàng, khách sạn, quán ăn, giải khát, bán hàng lưu động. 2. Phải nghiêm chỉnh chấp hành các quy định về vệ sinh cá nhân. 3. Không được tham gia trực tiếp vào quá trình sản xuất hay chế biến thực phẩm khi mắc các chứng, bệnh sau: lao, kiết lỵ, thương hàn, ỉa chảy, mọn nhọt, sỏi đái, sỏi phân, viêm gan siêu vi trùng, viêm mũi, viêm họng mủ, các bệnh ngoài da, các bệnh da liễu, người lành mạt vi khuẩn gây bệnh đường ruột.</p>
--



6 cm

THÔNG BÁO

Nhằm tạo điều kiện thuận lợi cho các cơ quan, đơn vị, cá nhân trong việc đặt mua Tổng mục lục Công báo năm 2005, Văn phòng Chính phủ thông báo:

1. Phát hành bộ Tổng mục lục Công báo năm 2005 gồm 2 cuốn
2. Giá bán 01 bộ Tổng mục lục Công báo năm 2005: 20.000 đồng/bộ
3. Thời hạn đặt mua: từ 10 tháng 01 đến hết ngày 30 tháng 01 năm 2006.

Các cơ quan, đơn vị, cá nhân có nhu cầu cần liên hệ đặt mua tại các cơ sở bưu điện hoặc các đại lý tham gia phát hành Công báo./.

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ

09683395

LawSoft * Tel: +84-8-3845 6684 * www.ThuVienPhapLuat.com

VĂN PHÒNG CHÍNH PHỦ XUẤT BẢN

Điện thoại: 04.8233947; 04.8231182

Fax: 08044517

Email: congbaovpcp@cpt.gov.vn

In tại Xí nghiệp Bản đồ 1 - Bộ Quốc phòng

Giá: 10.000 đồng