

MỘT SỐ QUY ĐỊNH PHÁP LUẬT LIÊN QUAN ĐẾN CƠ SỞ SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

B à i 5

YÊU CẦU CỦA BÀI:

Sau khi kết thúc khóa tập huấn, học viên nắm được một số quy định pháp luật cơ bản liên quan đến cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm.

Thời gian: 60 phút.

I. Luật an toàn thực phẩm:

Luật An toàn thực phẩm đã được Quốc hội nước Cộng hoà xã hội chủ nghĩa Việt Nam Khoá XII thông qua tại kỳ họp thứ 7 ngày 17 tháng 6 năm 2010.

Luật An toàn thực phẩm có hiệu lực thi hành từ ngày 01 tháng 7 năm 2011 và thay thế Pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm.

Luật An toàn thực phẩm ra đời đã kịp thời khắc phục những hạn chế của Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm như: nâng cao hiệu lực pháp lý của văn bản pháp luật về an toàn thực phẩm, phân công trách nhiệm rõ ràng hơn giữa các cơ quan, bộ ngành quản lý an toàn thực phẩm, nâng cao chế tài xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm, đáp ứng kịp thời với phương thức quản lý về an toàn thực phẩm trong tình hình mới, hội nhập và tăng cường hơn nữa vai trò trách nhiệm của doanh nghiệp, cộng đồng trong bảo đảm an toàn thực phẩm.

Dưới đây là tóm tắt một số nội dung cơ bản của Luật An toàn thực phẩm, những nội dung này sẽ giúp cho các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm nắm được và tổ chức thực hiện nghiêm túc các quy định của pháp luật.

1. Mục đích của Luật An toàn thực phẩm:

- Luật này quy định về quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân trong bảo đảm an toàn thực phẩm;
- Quy định về điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, sản xuất, kinh doanh thực phẩm và nhập khẩu, xuất khẩu thực phẩm; quảng cáo, ghi nhãn thực phẩm;
- Quy định về kiểm nghiệm thực phẩm; phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm; phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm; thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm;
- Quy định về trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

2. Nội dung chính của Luật:

Luật An toàn thực phẩm gồm: 11 chương, 72 Điều.



Chương I: Những quy định chung:

Gồm 6 Điều (từ Điều 1 đến Điều 8)

Điều 1: Phạm vi điều chỉnh

Điều 2: Giải thích từ ngữ. Tại Điều này, Luật giải thích cụ thể 28 khái niệm. trong đó Luật giải thích khái niệm cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống như sau: “Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống là cơ sở chế biến thức ăn bao gồm cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín, nhà hàng ăn uống, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, căng-tin và bếp ăn tập thể”.

Điều 3: Nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm. Trong đó Luật quy định 6 nguyên tắc trong quản lý về an toàn thực phẩm. Cụ thể như sau:

- 1) Bảo đảm an toàn thực phẩm là trách nhiệm của mọi tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
- 2) Sản xuất, kinh doanh thực phẩm là hoạt động có điều kiện; tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải chịu trách nhiệm về an toàn đối với thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh.
- 3) Quản lý an toàn thực phẩm phải trên cơ sở quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, quy định do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành và tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng.
- 4) Quản lý an toàn thực phẩm phải được thực hiện trong suốt quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên cơ sở phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm.
- 5) Quản lý an toàn thực phẩm phải bảo đảm phân công, phân cấp rõ ràng và phối hợp liên ngành.
- 6) Quản lý an toàn thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội.

Điều 4: Chính sách của Nhà nước về an toàn thực phẩm.

Điều 5: Những hành vi bị cấm. Luật quy định 13 nhóm hành vi bị cấm. Cụ thể gồm các hành vi cấm như sau:

- 1) Sử dụng nguyên liệu không thuộc loại dùng cho thực phẩm để chế biến thực phẩm.

2) Sử dụng nguyên liệu thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc không bảo đảm an toàn để sản xuất, chế biến thực phẩm.

3) Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, ngoài danh mục được phép sử dụng hoặc trong danh mục được phép sử dụng nhưng vượt quá giới hạn cho phép; sử dụng hóa chất không rõ nguồn gốc, hóa chất bị cấm sử dụng trong hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

4) Sử dụng động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc chết không rõ nguyên nhân, bị tiêu hủy để sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

5) Sản xuất, kinh doanh:

- Thực phẩm vi phạm quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa;
- Thực phẩm không phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật tương ứng;
- Thực phẩm bị biến chất;
- Thực phẩm có chứa chất độc hại hoặc nhiễm chất độc, tác nhân gây ô nhiễm vượt quá giới hạn cho phép;
- Thực phẩm có bao gói, đồ chứa đựng không bảo đảm an toàn hoặc bị vỡ, rách, biến dạng trong quá trình vận chuyển gây ô nhiễm thực phẩm;
- Thịt hoặc sản phẩm được chế biến từ thịt chưa qua kiểm tra thú y hoặc đã qua kiểm tra nhưng không đạt yêu cầu;
- Thực phẩm không được phép sản xuất, kinh doanh để phòng, chống dịch bệnh;
- Thực phẩm chưa được đăng ký bản công bố hợp quy tại cơ quan nhà nước có thẩm quyền trong trường hợp thực phẩm đó thuộc diện phải được đăng ký bản công bố hợp quy;
- Thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc quá thời hạn sử dụng.

6) Sử dụng phương tiện gây ô nhiễm thực phẩm, phương tiện đã vận chuyển chất độc hại chưa được tẩy rửa sạch để vận chuyển nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm.

7) Cung cấp sai hoặc giả mạo kết quả kiểm nghiệm thực phẩm.

8) Che dấu, làm sai lệch, xóa bỏ hiện trường, bằng chứng về sự cố an toàn thực phẩm hoặc các hành vi cố ý khác cản trở việc phát hiện, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.

9) Người mắc bệnh truyền nhiễm tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

10) Sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại cơ sở không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.

11) Quảng cáo thực phẩm sai sự thật, gây nhầm lẫn đối với người tiêu dùng.

12) Đăng tải, công bố thông tin sai lệch về an toàn thực phẩm gây bức xúc cho xã hội hoặc thiệt hại cho sản xuất, kinh doanh.

13) Sử dụng trái phép lòng đường, vỉa hè, hành lang, sân chung, lối đi chung, diện tích phụ chung để chế biến, sản xuất, kinh doanh thức ăn đường phố.

Điều 6: Xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm. Trong đó Luật quy định mức phạt tiền đối với hành vi vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm vừa theo hành vi, vừa theo giá trị hàng hóa thực phẩm vi phạm. Cụ thể: “Mức phạt tiền đối với vi phạm hành chính được thực hiện theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính; trường hợp áp dụng mức phạt cao nhất theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính mà vẫn còn thấp hơn 07 lần giá trị thực phẩm vi phạm thì mức phạt được áp dụng không quá 07 lần giá trị thực phẩm vi phạm”.

Chương II: Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân trong bảo đảm an toàn thực phẩm.

Gồm 3 Điều (từ Điều 7 đến Điều 9).

Điều 7. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm:

Điều 8. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm. Trong đó Luật có quy định tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm có trách nhiệm:

- Tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm trong quá trình kinh doanh và chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm do mình kinh doanh
- Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm, nhãn thực phẩm và các tài liệu liên

quan đến an toàn thực phẩm; lưu giữ hồ sơ về thực phẩm; thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định tại Điều 54 của Luật này;

- Thông tin trung thực về an toàn thực phẩm; thông báo cho người tiêu dùng điều kiện bảo đảm an toàn khi vận chuyển, lưu giữ, bảo quản và sử dụng thực phẩm;

- Kịp thời cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm và cách phòng ngừa cho người tiêu dùng khi nhận được thông tin cảnh báo của tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu;

- Kịp thời ngừng kinh doanh, thông tin cho tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu và người tiêu dùng khi phát hiện thực phẩm không bảo đảm an toàn;

- Báo cáo ngay với cơ quan có thẩm quyền và khắc phục ngay hậu quả khi phát hiện ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh truyền qua thực phẩm do mình kinh doanh gây ra;

- Hợp tác với tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu, cơ quan nhà nước có thẩm quyền trong việc điều tra ngộ độc thực phẩm để khắc phục hậu quả, thu hồi hoặc xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn;

- Tuân thủ quy định của pháp luật, quyết định về thanh tra, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền;

- Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi thực phẩm mất an toàn do mình kinh doanh gây ra.

Điều 9. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng thực phẩm

Chương III: Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

Gồm 19 Điều (Từ Điều 10 đến Điều 18).

Điều 10. Điều kiện chung về bảo đảm an toàn đối với thực phẩm

Điều 11. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm tươi sống

Điều 12. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm đã qua chế biến

Điều 13. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng

Điều 14. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm chức năng

Điều 15. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm biến đổi gen

Điều 16. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm đã qua chiếu xạ

Điều 17. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm

Điều 18. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm

Chương IV: Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Bao gồm 5 Mục, 15 Điều (từ Điều 19 đến Điều 33)

Mục 1: Điều kiện chung về bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Điều 19. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Trong đó có quy định cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải bảo đảm các điều kiện sau:

- Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;
- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Có đủ trang thiết bị phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại;
- Có hệ thống xử lý chất thải và được vận hành thường xuyên theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường;
- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Điều 20. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm.

Điều 21. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm.

Điều 22. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ.

Mục 2: Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống.

Điều 23. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm tươi sống.

Mục 3: Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sơ chế, chế biến thực phẩm, kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến.

Điều 25. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sơ chế, chế biến thực phẩm.

Điều 26. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, vi chất dinh dưỡng dùng để chế biến thực phẩm.

Chương V: Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Gồm 4 Điều (từ Điều 34 đến Điều 37).

Điều 34. Đối tượng, điều kiện cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Điều 35. Thẩm quyền cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Điều 36. Hồ sơ, trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Điều 37. Thời hạn hiệu lực của Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Chương VI: Nhập khẩu và xuất khẩu thực phẩm.

Gồm 2 Mục, 5 Điều (từ Điều 38 đến Điều 42).

Mục 1: Điều kiện bảo đảm đối với thực phẩm nhập khẩu

Điều 38. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm nhập khẩu

Điều 39. Kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu

Điều 40. Trình tự, thủ tục và phương thức kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu.

Mục 2: Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm xuất khẩu

Điều 41. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm xuất khẩu

Điều 42. Chứng nhận đối với thực phẩm xuất khẩu

Chương VII: Quảng cáo, ghi nhãn thực phẩm.

Gồm 2 Điều (từ Điều 43 đến Điều 44).

Điều 43. Quảng cáo thực phẩm

Điều 44. Ghi nhãn thực phẩm

Chương VIII: Kiểm nghiệm thực phẩm, phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm, phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.

Gồm 4 Mục, 11 Điều (từ Điều 45 đến Điều 55).

Mục 1: Kiểm nghiệm thực phẩm

Điều 45. Yêu cầu đối với việc kiểm nghiệm thực phẩm

Điều 46. Cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm

Điều 47. Kiểm nghiệm phục vụ giải quyết tranh chấp về an toàn thực phẩm

Điều 48. Chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm thực phẩm

Mục 2: Phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm

Điều 49. Đối tượng phải được phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm

Điều 50. Hoạt động phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm

Điều 51. Trách nhiệm thực hiện phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm

Mục 3: Phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm

Điều 52. Phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm

Điều 53. Khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm

Mục 4: Truy xuất nguồn gốc thực phẩm, thu hồi và xử lý đối với thực

phẩm không bảo đảm an toàn.

Điều 54. Truy xuất nguồn gốc thực phẩm đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn

Điều 55. Thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn

Chương IX: Thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm.

Gồm 5 Điều (từ Điều 56 đến Điều 60)

Điều 56. Mục đích, yêu cầu của thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

Điều 57. Nội dung thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

Điều 58. Đối tượng tiếp cận thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

Điều 59. Hình thức thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

Điều 60. Trách nhiệm trong thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

Chương X: Quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

Gồm 3 Mục, 10 Điều (từ Điều 61 đến Điều 70)

Mục 1: Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

Điều 61. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm

Điều 62. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Y tế. Trong đó quy định Bộ Y tế có trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với:

- Phụ gia thực phẩm
- Chất hỗ trợ chế biến
- Nước uống đóng chai
- Nước khoáng thiên nhiên
- Thực phẩm chức năng
- Các thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ.

- Quản lý an toàn thực phẩm đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý. Bộ Y tế có quyền thanh tra, kiểm tra đột xuất đối với toàn bộ quá trình sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của các Bộ khác khi cần thiết.

Điều 63. Trách nhiệm của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. Trong đó quy định Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn có trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất thu gom, giết mổ, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với các sản phẩm ngoài thịt và các sản phẩm từ thịt còn chịu trách nhiệm quản lý các sản phẩm sau:

- Ngũ cốc
- Thủy sản và sản phẩm thủy sản
- Rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả
- Trứng và các sản phẩm từ trứng
- Sữa tươi nguyên liệu
- Mật ong và các sản phẩm từ mật ong
- Thực phẩm biến đổi gen
- Muối
- Các nông sản thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ.

Điều 64. Trách nhiệm của Bộ Công thương. Trong đó quy định Bộ Công thương có trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với các sản phẩm sau:

- Các loại rượu, bia.
- Nước giải khát.

- Sữa chế biến.
- Dầu thực vật.
- Sản phẩm chế biến từ bột và tinh bột.
- Các thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ.

Điều 65. Trách nhiệm quản lý nhà nước của Ủy ban nhân dân các cấp. Trong đó Luật quy định Ủy ban nhân dân các cấp chịu trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn; quản lý điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ, thức ăn đường phố, cơ sở kinh doanh, dịch vụ ăn uống, an toàn thực phẩm tại các chợ trên địa bàn và các đối tượng theo phân cấp quản lý; Thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trên địa bàn quản lý

Mục 2: Thanh tra an toàn thực phẩm.

Điều 66. Thanh tra về an toàn thực phẩm.

Điều 67. Nội dung thanh tra về an toàn thực phẩm.

Mục 3: Kiểm tra an toàn thực phẩm.

Điều 68. Trách nhiệm kiểm tra an toàn thực phẩm.

Điều 69. Quyền hạn và nhiệm vụ của cơ quan quản lý an toàn thực phẩm trong kiểm tra an toàn thực phẩm

Điều 70. Đoàn kiểm tra

Chương XI: Điều khoản thi hành.

Gồm 2 Điều 71 và Điều 72, quy định Hiệu lực thi hành và Quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành.

II. Một số văn bản hướng dẫn luật an toàn thực phẩm liên quan đến cơ sở kinh doanh thực phẩm:

1. Nghị định 38/2012/NĐ-CP:

Điều 12: Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

Việc cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được thực hiện đối với từng cơ sở sản xuất, kinh doanh, từng nhà máy sản xuất độc lập

tại một địa điểm, trừ các trường hợp sau:

- Sản xuất ban đầu nhỏ lẻ.
- Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ.
- Bán hàng rong.
- Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn không yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt.

Điều 13: Thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

2. Thông tư 15/2012/TT-BYT:

Thông tư quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

3. Thông tư 16/2012/TT-BYT:

Thông tư quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế.

4. Thông tư 26/2012/TT-BYT:

Thông tư quy định về cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm điều kiện an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế.

Trong đó, Thông tư có quy định một số cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế thuộc đối tượng không phải thực hiện thủ tục cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm và chế độ kiểm tra đối với các cơ sở này. Cụ thể:

a) Các cơ sở thuộc đối tượng không phải cấp Giấy chứng nhận (Điều 9):

- Cơ sở sản xuất thực phẩm chức năng ban đầu nhỏ lẻ.
 - Cơ sở kinh doanh nhỏ lẻ không có yêu cầu bảo quản sản phẩm đặc biệt.
 - Cơ sở bán hàng rong.
 - Cơ sở kinh doanh bao gói sẵn không yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt.
 - Cơ sở kinh doanh bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.
 - Nhà thuốc đã được cấp Giấy chứng nhận đạt GPP có kinh doanh thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng.
- b) Kiểm tra đối với cơ sở thuộc diện không phải cấp Giấy chứng nhận (Điều 10):
- Cơ sở thuộc diện không phải cấp Giấy chứng nhận phải tự xây dựng kế hoạch kiểm tra, giám sát nội bộ về điều kiện an toàn thực phẩm của cơ sở ít nhất 1 lần/năm.
 - Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm của tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và cơ quan có thẩm quyền thực hiện việc kiểm tra các cơ sở thuộc diện không phải cấp Giấy chứng nhận trên địa bàn.
 - Tần suất kiểm tra không quá bốn lần/năm đối với các cơ sở không thuộc diện phải cấp Giấy chứng nhận



KHÁI QUÁT VỀ HỆ THỐNG PHÂN TÍCH CÁC MỐI NGUY VÀ KIỂM SOÁT ĐIỂM TRỌNG YẾU (HACCP)

B à i 6

YÊU CẦU CỦA BÀI:

Sau khi kết thúc khóa học, học viên phải nắm được:

- Các khái niệm về GMP, GHP, HACCP.
- Các nội dung cơ bản của GMP, GHP, và 7 nguyên tắc của HACCP.

Thời gian: 2 giờ.

Đặt vấn đề:

- Hệ thống phân tích các mối nguy và kiểm soát điểm trọng yếu (gọi tắt là HACCP) là tên tắt của cụm từ tiếng Anh: Hazard Analysis and Critical Control Points, đã được khởi xướng và áp dụng từ những năm 1960, nhằm cung cấp 100% thực phẩm an toàn cho chương trình vũ trụ NASA (cơ quan quản

lý quốc gia về hàng không và vũ trụ của Mỹ). Đến ngày nay, HACCP đã phát triển thành một hệ thống quản lý an toàn thực phẩm rất có hiệu quả, một công cụ hữu hiệu, tạo khả năng cho các nhà sản xuất kiểm soát độ an toàn thực phẩm, phòng tránh ô nhiễm thực phẩm và nguy hại cho sức khỏe con người. Hệ thống HACCP hiệu quả, đạt được độ an toàn đến mức, các cơ sở bán lẻ, người tiêu dùng đã yêu cầu các nhà sản xuất cung cấp thực phẩm phải tuân theo hệ thống HACCP trong quá trình sản xuất chế biến thực phẩm, và kể cả trong buôn bán thực phẩm quốc tế.

- Để có thể áp dụng được hệ thống HACCP, cần thực hiện được hai điều kiện bắt buộc (còn gọi là điều kiện tiên quyết), đó là phải thực hiện được chương trình thực hành sản xuất tốt (GMP là tên tắt của cụm từ tiếng Anh: Good Manufacturing Practices) và thực hành vệ sinh tốt (GHP là tên tắt của cụm từ tiếng Anh: Good Hygiene Practices). Có thể nói một cách đơn giản HACCP = GMP + GHP.

I. Chương trình thực hành sản xuất tốt (GMP):

1. Thực hành sản xuất tốt là gì ?

- Điều kiện thực hành sản xuất tốt là các biện pháp, thao tác thực hành cần tuân thủ để đảm bảo sản xuất ra những sản phẩm đạt yêu cầu chất lượng, vệ sinh an toàn,

- Thực hành sản xuất tốt là một quy phạm sản xuất và được áp dụng cho các cơ sở sản xuất thực phẩm. Dựa vào quy phạm này, các cơ sở sản xuất thực phẩm xây dựng các quy phạm cụ thể tùy theo điều kiện quy mô, trình độ công nghệ của từng cơ sở.

2. Nội dung cơ bản của điều kiện thực hành sản xuất tốt:

- Nội dung cơ bản của điều kiện thực hành sản xuất tốt bao gồm kiểm soát tốt tất cả các yếu tố liên quan đến chất lượng VSATTP của sản phẩm từ thiết kế, xây lắp nhà xưởng, lắp đặt thiết bị, dụng cụ chế biến, yêu cầu về thiết kế,