

**THÔNG TƯ số 4/1998/TT-BYT**  
**ngày 23-3-1998 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 24-1-1991 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 hóa, 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 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:**

*a) 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 thừa rò rỉ.

- Cổng rãnh khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ú 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.

*b) 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.

*c) 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 khỏe 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, 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 ăn 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.

*d) 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.

- Thức ăn chín, nếu không được bảo quản lạnh, sau 6 giờ thì phải nấu lại trước khi đem ra phục vụ người ăn.

- Các loại rau tươi (đặc biệt với các loại có nguy cơ bị nhiễm hóa chất bảo vệ thực vật) phải được ngâm và rửa qua ít nhất ba lần nước sạch hoặc được rửa sạch dưới vòi nước chảy, được vẩy khô trước khi đun nấu hay đem ra phục vụ khách ăn sống.

### III. QUY ĐỊNH VỀ VIỆC BÁO CÁO, ĐIỀU TRA NGỘ ĐỘC THỨC ĂN

- Khi phát hiện hoặc nghi ngờ có vụ ngộ độc thức ăn (khi có ít nhất hai người cùng ăn bị tiêu chảy, nôn mửa, đau bụng,... trong cùng thời điểm), chủ cơ sở ăn uống hoặc người có trách nhiệm phải có nghĩa vụ báo cáo ngay với cơ quan y tế gần nhất; thức ăn nghi ngờ gây ngộ độc phải được giữ lại để cơ quan chuyên môn điều tra, kiểm nghiệm, xác định nguyên nhân. Cơ sở ăn uống có loại thức ăn gây ngộ độc sẽ phải chịu hoàn toàn trách nhiệm về hành vi sai phạm và phải trả toàn bộ mọi chi phí khám, chữa bệnh cho bệnh nhân bị ngộ độc, cũng như chi phí cho việc điều tra tìm nguyên nhân gây ngộ độc.

- Thân nhân người bị ngộ độc cần khai báo đầy đủ mọi thông tin liên quan cho bác sĩ biết để có phương án điều trị đúng và kịp thời.

- Các cơ sở khám, chữa bệnh của Nhà nước, tư nhân khi có bệnh nhân bị ngộ độc thức ăn phải tổ chức cấp cứu kịp thời và báo cáo ngay cho cơ quan vệ sinh phòng dịch gần nhất. Bác sĩ trực tiếp khám và cấp cứu phải báo cáo ngay với lãnh đạo cơ sở trong phiên trực của mình.

- Các cơ quan vệ sinh phòng dịch khi được báo có vụ ngộ độc phải cử người đi điều tra tìm nguyên nhân gây ngộ độc, chậm nhất trong vòng hai giờ kể từ khi nhận được thông báo, đồng thời báo cáo bằng cách nhanh nhất cho Sở Y tế biết để chỉ đạo

huy động các cơ quan phối hợp xử lý và tổng hợp thông tin.

- Mọi vụ ngộ độc thức ăn xảy ra trên địa bàn tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, Sở Y tế có trách nhiệm tổng hợp thông tin, báo cáo nhanh (nếu số người mắc cao) và báo cáo định kỳ về Vụ Y tế dự phòng để chỉ đạo và tổng hợp thông tin báo cáo Bộ trưởng.

### IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Bộ trưởng Bộ Y tế giao cho Vụ Y tế dự phòng phối hợp với Thanh tra Bộ Y tế (Thanh tra vệ sinh) để hướng dẫn, đôn đốc, kiểm tra việc triển khai thực hiện Thông tư này; ủy quyền và hướng dẫn cho các đơn vị y tế ngành trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn vệ sinh thực phẩm đối với các cơ sở ăn uống lưu động và cơ sở ăn uống chỉ phục vụ nội bộ.

2. Sở Y tế có trách nhiệm giúp Ủy ban Nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương quản lý nhà nước về an toàn vệ sinh thực phẩm trên địa bàn đối với mọi đối tượng được quy định tại Mục I của Thông tư này; cấp giấy chứng nhận cơ sở đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm cho các cơ sở đã được phân cấp theo Quyết định số 2482/BYT-QĐ ngày 18-12-1996 của Bộ trưởng Bộ Y tế; phối hợp với các đơn vị y tế ngành được ủy quyền quản lý các cơ sở ăn uống thuộc ngành đóng trên địa bàn địa phương; phối hợp với Sở Thương mại tổ chức thực hiện để từng chủ cơ sở ăn uống thực hiện đầy đủ các yêu cầu vệ sinh trước khi cấp hoặc gia hạn đăng ký kinh doanh; hướng dẫn, đôn đốc, kiểm tra việc triển khai thực hiện Thông tư này của trung tâm y tế dự phòng và chú ý phân công cho các đội vệ sinh phòng dịch quận, huyện, trạm

y tế xã, phường giám sát thường xuyên các quán ăn đóng trên địa bàn.

3. Viện Dinh dưỡng, Viện Vệ sinh y tế công cộng thành phố Hồ Chí Minh, Viện Pasteur Nha Trang, Viện Vệ sinh dịch tễ Tây Nguyên chịu trách nhiệm hướng dẫn và giúp đỡ về phương diện khoa học và kỹ thuật cho các trung tâm y tế dự phòng tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương; từng bước hỗ trợ chuyên môn cho các trung tâm y tế dự phòng thực hiện được tất cả các xét nghiệm nhanh về chỉ tiêu chỉ điểm an toàn vệ sinh thực phẩm, cần thiết cho việc kiểm tra tại chỗ hoặc trả lời nhanh các kết quả kiểm tra.

4. Trung tâm y tế dự phòng tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, các đội vệ sinh phòng dịch và trạm y tế là các đơn vị chuyên môn kỹ thuật có nhiệm vụ kiểm tra, giám sát việc thực hiện quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm của các cơ sở ăn uống, khi phát hiện hành vi vi phạm về an toàn vệ sinh thực phẩm phải lập biên bản và chuyển ngay cho thanh tra y tế hoặc chính quyền địa phương cùng cấp xử lý.

5. Y tế cơ sở thuộc ngành có trách nhiệm hướng dẫn, giám sát, đôn đốc việc thực hiện các yêu cầu vệ sinh tại cơ sở ăn uống nội bộ theo các quy định của Thông tư này.

Thông tư này có hiệu lực sau 15 ngày kể từ ngày ký. Những quy định trước đây trái với quy định tại Thông tư này đều bãi bỏ.

Trong quá trình thực hiện, có gì vướng mắc, đề nghị các địa phương, đơn vị phản ánh về Bộ Y tế (Vụ Y tế dự phòng) để nghiên cứu, giải quyết.

Bộ trưởng Bộ Y tế

GS. ĐỖ NGUYỄN PHƯƠNG

## NGÂN HÀNG NHÀ NƯỚC VIỆT NAM

### **QUYẾT ĐỊNH số 154/1998/QĐ-NHNN14 ngày 29-4-1998 về việc ban hành Quy chế đồng tài trợ của các tổ chức tín dụng.**

#### THỐNG ĐỐC NGÂN HÀNG NHÀ NƯỚC

*Căn cứ Pháp lệnh Ngân hàng nhà nước Việt Nam và Pháp lệnh Ngân hàng, hợp tác xã tín dụng và công ty tài chính công bố theo Lệnh số 37-LCT/HĐNN8 và Lệnh số 38-LCT/HĐNN8 ngày 24-5-1990 của Chủ tịch Hội đồng Nhà nước nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam;*

*Căn cứ Nghị định số 15-CP ngày 2-3-1993 của Chính phủ về nhiệm vụ, quyền hạn và trách nhiệm quản lý nhà nước của Bộ và cơ quan ngang Bộ;*

*Căn cứ vào các thể lệ tín dụng và quy định về bảo lãnh hiện hành của Thống đốc Ngân hàng nhà nước;*

*Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Tín dụng Ngân hàng nhà nước,*

#### QUYẾT ĐỊNH:

*Điều 1.- Ban hành kèm theo Quyết định này Quy chế đồng tài trợ của các tổ chức tín dụng.*

*Điều 2.- Quyết định này có hiệu lực thi hành sau 15 ngày kể từ ngày ký; mọi quy định trái với nội dung Quy chế này đều được bãi bỏ.*

*Điều 3.- Chánh Văn phòng Thống đốc, Vụ trưởng Vụ Tín dụng, thủ trưởng đơn vị thuộc Ngân hàng*