

ỦY BAN NHÂN DÂN QUẬN CẨM LỆ

ỦY BAN NHÂN DÂN
QUẬN CẨM LỆ

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

Số: 02/2008/QĐ-UBND

Cẩm Lệ, ngày 10 tháng 4 năm 2008

QUYẾT ĐỊNH

**Ban hành Quy định về vệ sinh môi trường và
vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn quận Cẩm Lệ**

ỦY BAN NHÂN DÂN QUẬN CẨM LỆ

Căn cứ Luật Tổ chức Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân ngày 26 tháng 11 năm 2003;

Căn cứ Luật Bảo vệ môi trường ngày 29 tháng 11 năm 2005;

Căn cứ Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm ngày 26 tháng 7 năm 2003;

Căn cứ Quyết định số 12/2006/QĐ-BYT ngày 09 tháng 3 năm 2006 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc quy định phân cấp nhiệm vụ quản lý và tham gia quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm trong ngành y tế;

Theo đề nghị của Trưởng phòng Y tế và Trưởng phòng Tài nguyên và Môi trường quận,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy định về vệ sinh môi trường và vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn quận Cẩm Lệ.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực thi hành sau 7 ngày, kể từ ngày ký.

Điều 3. Chánh Văn phòng Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân quận, Trưởng phòng Y tế quận, Trưởng phòng Tài nguyên và Môi trường Chủ tịch Ủy ban nhân dân các phường, Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị liên quan và các doanh nghiệp, hộ kinh doanh cá thể chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH**

Võ Văn Thương

QUY ĐỊNH

**Về vệ sinh môi trường và vệ sinh an toàn thực phẩm
trên địa bàn quận Cẩm Lệ**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 02/2008/QĐ-UBND
ngày 10 tháng 4 năm 2008 của UBND quận Cẩm Lệ)*

**Chương I
NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG**

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Vệ sinh môi trường và vệ sinh an toàn thực phẩm là công việc bắt buộc thực hiện đối với tất cả các cơ sở chế biến và bán các sản phẩm ăn uống có chất lượng cao, có cơ sở vật chất, trang thiết bị và phương thức phục vụ tốt, đáp ứng mọi nhu cầu của khách hàng (gọi chung là nhà hàng ăn uống), những cơ sở chế biến và bán các sản phẩm ăn uống với kỹ thuật, công nghệ đơn giản, phục vụ ăn uống phổ thông của khách như: cửa hàng ăn uống, quán ăn, quán giải khát ...(gọi chung là quán ăn uống bình dân).

Điều 2. Đối tượng áp dụng

Tất cả những nhà hàng ăn uống, quán ăn uống bình dân, những người tham gia vào công việc cung cấp, chế biến lương thực, thực phẩm trên địa bàn quận đều phải tuân thủ theo quy định này.

**Chương II
NHỮNG QUY ĐỊNH CỤ THỂ**

**Mục I
CÁC ĐIỀU KIỆN VỀ VỆ SINH MÔI TRƯỜNG**

Điều 3. Đối với các nhà hàng ăn uống, các quán ăn uống bình dân phải tuân thủ theo những quy định về công tác vệ sinh môi trường như sau:

1. Địa điểm kinh doanh nhà hàng, các quán ăn uống bình dân phải xa khu vệ sinh công cộng, bãi chứa rác thải, xa nơi sản xuất có nhiều bụi, chất độc hại có thể gây ra các bệnh truyền nhiễm;

2. Tất cả các nhà hàng, các quán ăn uống bình dân trên địa bàn quận đều phải trang bị các dụng cụ thu gom các loại chất thải, không phóng uế, vứt rác, chất thải, nước thải bừa bãi ra môi trường, phải ký kết hợp đồng với các đơn vị có chức năng và dịch vụ thu gom rác thải;

3. Các điểm kinh doanh nhà hàng ăn uống và các quán ăn bình dân phải đảm bảo luôn sạch sẽ, thực hiện đúng các quy định của nhà nước về kiểm dịch, vệ sinh an toàn

thực phẩm, phải có các thiết bị, tủ kính che đậy thức ăn, thiết bị chuyên dùng để bảo quản thức ăn và dụng cụ đựng rác, có dụng cụ chứa đựng chất thải kín và phải được chuyển đi trong ngày, phải dùng nước sạch để đun nấu, ngâm rửa thực phẩm và đồ dùng, dụng cụ phải sạch sẽ, thường xuyên làm vệ sinh và dùng bao gói sạch cho khách hàng...;

4. Chủ các nhà hàng, các quán ăn uống bình dân có trách nhiệm nhắc nhở khách hàng bỏ giấy, các loại chất thải khác vào dụng cụ thu gom rác được trang bị sẵn, không vứt bừa bãi trên sàn, nền nhà làm mất vệ sinh môi trường và mỹ quan đô thị.

Mục II

CÁC ĐIỀU KIỆN VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 4. Đối với các điểm kinh doanh nhà hàng, các quán ăn uống bình dân trên địa bàn quận phải thực hiện những yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm như sau:

1. Khi chế biến lương thực, thực phẩm phải đảm bảo đầy đủ nước sạch.
2. Đối với thức ăn uống chín phải có dụng cụ gấp riêng, có đồ chứa đựng và khu vực trưng bày riêng biệt không để lẫn lộn thực phẩm chín và thực phẩm sống.
3. Nơi chế biến thực phẩm phải sạch sẽ, đảm bảo vệ sinh, phải cách biệt nguồn ô nhiễm như cống rãnh, công trình vệ sinh, nơi bày bán hàng tươi sống, nơi thải chất thải.
4. Thức ăn phải được bày trên giá cao, trong tủ kính, phải được bao gói, đóng bao bì, đóng hộp hợp vệ sinh.
5. Không được cung cấp, chế biến các loại lương thực, thực phẩm không rõ nguồn gốc, không có tem kiểm dịch của cơ quan thú y, nhất là các loại thực phẩm tươi sống.
6. Không được sử dụng các loại thức ăn, uống quá hạn, hàng giả, hàng không nhãn mác, hàng kém chất lượng để chế biến thành thực phẩm ăn liền và thực phẩm đóng gói đóng hộp.
7. Không được sử dụng phụ gia, phẩm màu không được phép sử dụng cho thực phẩm.
8. Các điểm kinh doanh nhà hàng, quán ăn uống bình dân phải lập bản cam kết cơ sở đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm với các cơ quan chức năng theo quy định của pháp luật.

Điều 5. Đối với những người phục vụ, người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm trong các cơ sở phục vụ ăn uống, giải khát kể cả thực phẩm đóng gói và thực phẩm ăn ngay (gọi chung là người lao động).

1. Người phục vụ, người trực tiếp tiếp xúc trong quá trình chế biến thực phẩm phải đảm bảo sức khỏe, không mắc bệnh hoặc bị nghi ngờ mắc bệnh truyền nhiễm có thể làm mất vệ sinh, không an toàn cho thực phẩm.

2. Người lao động phải được khám sức khỏe trước khi được tuyển dụng vào làm việc tại các cơ sở chế biến thực phẩm, các cơ sở dịch vụ phục vụ ăn uống, giải khát và phải được khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

3. Người lao động phải được tập huấn kiến thức chuyên môn về chế biến thực phẩm.

4. Người lao động phải được trang bị đầy đủ các dụng cụ bảo hộ lao động cần thiết khi chế biến thực phẩm như: tạp dề, găng tay, khẩu trang, mũ chụp tóc...

5. Giữ gìn vệ sinh cá nhân và các điều kiện vệ sinh chung được quy định đối với các cơ sở chế biến thực phẩm.

6. Khi mắc các bệnh có thể gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm, người lao động phải có trách nhiệm báo cáo ngay cho người sử dụng lao động để được tạm thời nghỉ việc hoặc được điều chuyển làm việc khác không tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

Chương III

TRÁCH NHIỆM CỦA CÁC CƠ QUAN CHUYÊN MÔN

Điều 6. Phòng Y tế

1. Chủ trì phối hợp với các cơ quan liên quan xây dựng kế hoạch tuyên truyền, phổ biến các quy định của pháp luật, các kiến thức về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm, vận động các tổ chức, cá nhân và nhân dân thực hiện tốt các nội dung của quy định này.

2. Tham mưu giúp Ủy ban nhân dân (UBND) quận ban hành kế hoạch đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, xây dựng các tiêu chuẩn phù hợp về vệ sinh an toàn đối với từng loại lương thực, thực phẩm theo đúng quy định của pháp luật.

3. Ban hành các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các nhà hàng ăn uống, các quán ăn bình dân trên địa bàn quận; hướng dẫn cho các nhà hàng ăn uống, các quán ăn bình dân lập bản cam kết cơ sở đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm.

4. Chỉ đạo các Trạm Y tế phường triển khai tốt chương trình vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn.

Điều 7. Phòng Tài nguyên và Môi trường

Phối hợp với các cơ quan liên quan tổ chức tuyên truyền sâu rộng Luật Bảo vệ môi trường, các văn bản hướng dẫn thi hành Luật bảo vệ môi trường và các quy định về vệ sinh môi trường đến từng chủ kinh doanh nhà hàng ăn uống, các quán ăn bình dân trên địa bàn quận.

Điều 8. Phòng Tài chính – Kế hoạch

Khi tham mưu giúp UBND quận cấp Giấy phép kinh doanh cho hộ kinh doanh các loại hình ăn uống, giải khát thì yêu cầu các hộ, các cơ sở phải có bản cam kết đảm bảo tiêu chuẩn về vệ sinh môi trường và vệ sinh an toàn thực phẩm.

Điều 9. Phòng Văn hóa – Thông tin

Tổ chức tuyên truyền các quy định về vệ sinh môi trường và vệ sinh an toàn thực phẩm bằng nhiều hình thức trực quan như: Các băng rôn, biểu ngữ đặc biệt nhân các sự kiện về vệ sinh môi trường và vệ sinh an toàn thực phẩm.

Điều 10. Đài Truyền thanh quận

Xây dựng tài liệu, chương trình và dành thời lượng nhất định tuyên truyền, phổ biến các quy định về vệ sinh môi trường và vệ sinh an toàn thực phẩm trên sóng phát thanh; chỉ đạo các Đài Truyền thanh phường tổ chức tiếp âm các chương trình tuyên truyền về vệ sinh môi trường và vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn.

Điều 11. Ủy ban nhân dân các phường

1. Tổ chức tuyên truyền các quy định của pháp luật về vệ sinh phối hợp với các cơ quan liên quan xây dựng kế hoạch đảm bảo vệ sinh môi trường và vệ sinh an toàn vệ sinh thực phẩm.

2. Chỉ đạo Trạm Y tế phường kiểm tra, giám sát việc thực hiện các quy định về vệ sinh môi trường và vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các nhà hàng, quán ăn uống bình dân trên địa bàn; đồng thời, xử lý các hành vi vi phạm theo thẩm quyền.

Chương IV

TỔ CHỨC THỰC HIỆN

Điều 12. Tổ chức thực hiện

1. Phòng Y tế: là cơ quan thường trực chịu trách nhiệm theo dõi và đôn đốc các cơ quan liên quan triển khai thực hiện nhiệm vụ được giao và tổng hợp báo cáo kết quả triển khai thực hiện về UBND quận định kỳ hàng quý, sáu tháng và hằng năm.

Tham mưu giúp UBND quận trong công tác giám sát, kiểm tra và đề xuất các hình thức xử lý hành chính đối với các cơ sở chế biến lương thực, thực phẩm, các cơ sở dịch vụ phục vụ ăn uống có hành vi vi phạm an toàn vệ sinh thực phẩm.

2. Phòng Tài nguyên và Môi trường: lập kế hoạch và tham mưu cho UBND quận về công tác kiểm tra, đề xuất việc xử lý hành chính đối với các cơ sở có hành vi vi phạm vệ sinh môi trường.

Điều 13. Trên cơ sở chức năng và nhiệm vụ được phân công, giao phòng Y tế quận chủ trì phối hợp với phòng Tài nguyên và Môi trường quận tham mưu cho Ủy ban nhân dân quận kế hoạch triển khai thực hiện. Trong quá trình tổ chức thực hiện nếu có vướng mắc đề nghị các cơ quan liên quan báo cáo về phòng Y tế quận – cơ quan thường trực để tổng hợp báo cáo UBND quận điều chỉnh cho phù hợp./.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH**

Võ Văn Thương