

Số: /2017/TT - BYT

Hà Nội, ngày tháng năm 2017

THÔNG TƯ

Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với bếp ăn, nước ăn uống và định lượng bữa ăn của thuyền viên làm việc trên tàu biển

Căn cứ Bộ luật Hàng hải Việt Nam năm 2015;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 38/2012/NĐ - CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 121/NĐ - CP ngày 24 tháng 12 năm 2014 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Công ước Lao động Hàng hải năm 2006 và chế độ lao động của thuyền viên làm việc trên tàu biển;

Căn cứ Nghị định số 63/2012/NĐ - CP ngày 27 tháng 8 năm 2012 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Xét đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm;

Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành Thông tư quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với bếp ăn, nước ăn uống và định lượng bữa ăn của thuyền viên làm việc trên tàu biển.

Chương I
QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với bếp ăn, nước ăn uống và định lượng bữa ăn của thuyền viên làm việc trên tàu biển Việt Nam.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

Thông tư này áp dụng đối với tàu biển, chủ tàu và thuyền viên làm việc trên tàu biển Việt Nam.

Điều 3. Giải thích từ ngữ

Trong Thông tư này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. *Tàu biển Việt Nam* là tàu biển mang cờ quốc tịch Việt Nam, được đăng ký trong sổ đăng ký tàu biển Quốc gia Việt Nam hoặc từ khi được cơ quan đại diện ngoại giao hoặc cơ quan lãnh sự của Việt Nam ở nước ngoài cấp giấy phép tạm thời mang cờ quốc tịch Việt Nam.

2. *Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm* là những quy chuẩn kỹ thuật và những quy định khác đối với thực phẩm, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành nhằm mục đích bảo đảm thực phẩm an toàn đối với sức khỏe, tính mạng con người.

3. *An toàn thực phẩm* là việc đảm bảo để thực phẩm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

4. *Khẩu phần ăn* là suất ăn của một người trong một ngày nhằm đáp ứng nhu cầu về năng lượng và các chất dinh dưỡng cần thiết cho cơ thể.

Chương II

QUY ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI BẾP ĂN, NƯỚC ĂN UỐNG TRÊN TÀU BIỂN

Điều 4. Yêu cầu đối với khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm

1. Khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm tươi sống tách biệt với nơi để thức ăn chín.

2. Khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm không được đọng nước, ẩm mốc và dễ lau rửa, vệ sinh.

3. Có đủ dụng cụ chia, gấp, chứa đựng bảo quản, lưu mẫu thức ăn.

4. Có thùng chứa rác thải bảo đảm kín, có nắp đậy.

5. Có đầy đủ thiết bị, dụng cụ để rửa và sơ chế thực phẩm.

6. Cửa ra vào, cửa sổ phải kín, ít thấm nước, dễ làm vệ sinh, bảo đảm tránh được côn trùng, động vật gây hại xâm nhập.

7. Được chiếu sáng đầy đủ bằng ánh sáng tự nhiên hoặc bằng đèn chiếu sáng được che chắn an toàn tránh rơi, vỡ.

8. Nhà vệ sinh không được mở cửa vào nơi sơ chế, chế biến thực phẩm.

Điều 5. Yêu cầu đối với bảo quản nguyên liệu, thực phẩm, phụ gia thực phẩm

1. Có kho, thiết bị bảo quản thực phẩm tươi sống theo yêu cầu của từng loại.

2. Kho bảo quản nguyên liệu thực phẩm phải bảo đảm thông thoáng, dễ vệ sinh và phòng chống được côn trùng, động vật gây hại xâm nhập và cư trú.

3. Các nguyên liệu, thực phẩm khô phải được để cách mặt sàn ít nhất 15 cm.

4. Nước đá dùng trong bảo quản thực phẩm phải được sản xuất từ nguồn nước tối thiểu đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT.

Điều 6. Yêu cầu đối với phòng ăn

1. Thông thoáng, đủ ánh sáng, sạch sẽ, dễ vệ sinh.

2. Có đầy đủ bàn ghế, dễ làm sạch.
3. Dụng cụ ăn uống bảo đảm sạch sẽ, thực hiện chế độ vệ sinh hàng ngày.

Điều 7: Yêu cầu đối với nguyên liệu, phụ gia thực phẩm sử dụng chế biến thực phẩm trên tàu biển:

1. Nguyên liệu thực phẩm tươi sống (rau, củ, quả, thịt, cá...) sử dụng trên tàu phải được chứng nhận bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.

2. Phụ gia thực phẩm sử dụng để chế biến thực phẩm phải có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, trong danh mục cho phép, đúng liều lượng, đúng đối tượng thực phẩm, còn hạn sử dụng và đã được công bố theo quy định.

Điều 8. Yêu cầu đối với nước sử dụng trên tàu

1. Có đủ nước để chế biến thực phẩm. Nước đá dùng liền và nước để chế biến thực phẩm phải phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước ăn uống số 01:2009/BYT.

2. Có đủ nước để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT.

3. Nước đóng chai, đóng bình phải đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định.

Điều 9. Yêu cầu đối với người chế biến thực phẩm trên tàu biển

1. Chủ tàu và người trực tiếp chế biến thực phẩm phải được xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định.

2. Chủ tàu và người trực tiếp chế biến thực phẩm phải được khám sức khoẻ và được xác nhận đủ sức khoẻ theo quy định của Bộ Y tế.

3. Người đang mắc các bệnh truyền nhiễm, bệnh nhiễm trùng đường tiêu hoá, bệnh ngoài da không được tham gia trực tiếp vào chế biến thực phẩm trên tàu biển.

4. Người trực tiếp chế biến thực phẩm phải tuân thủ các quy định thực hành vệ sinh về trang phục, cắt móng tay, không đeo đồ trang sức, không hút thuốc, khạc nhổ khi chế biến thực phẩm.

Chương III

ĐỊNH LƯỢNG BỮA ĂN CỦA THUYỀN VIÊN LÀM VIỆC TRÊN TÀU BIỂN

Điều 9. Nhu cầu năng lượng khuyến nghị đối với lao động nam là thuyền viên làm việc trên tàu

- Độ tuổi 20 -29 tuổi: 2940 Kcal/ngày.
- Độ tuổi 30 – 49 tuổi: 2680 Kcal/ngày.
- Độ tuổi 50 – 69 tuổi: 2660 Kcal/ngày.

Điều 10. Nhu cầu năng lượng khuyến nghị đối với lao động nữ là thuyền viên làm việc trên tàu

- Độ tuổi 20 -29 tuổi: 2340 Kcal/ngày.
- Độ tuổi 30 – 49 tuổi: 2300 Kcal/ngày.
- Độ tuổi 50 – 69 tuổi: 2260 Kcal/ngày.

Chương IV TRÁCH NHIỆM THỰC HIỆN

Điều 11. Trách nhiệm của chủ tàu biển, cơ quan quản lý thuyền viên

1. Tuân thủ các quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với bếp ăn, nước ăn uống và định lượng bữa ăn của thuyền viên làm việc trên tàu biển Việt Nam tại Thông tư này.
2. Trong quá trình triển khai nếu có khó khăn, vướng mắc báo cáo Bộ Giao thông vận tải.

Điều 12. Trách nhiệm của Bộ Y tế (Cục An toàn thực phẩm)

1. Phối hợp với Bộ Giao thông vận tải trong việc tổ chức triển khai Thông tư này.
2. Phối hợp với Bộ Giao thông vận tải giải quyết các khó khăn, vướng mắc trong quá trình thực hiện Thông tư này.

Điều 13. Trách nhiệm của Bộ Giao thông vận tải

1. Chỉ đạo các cơ quan chức năng của Bộ Giao thông vận tải hướng dẫn, đôn đốc và đánh giá việc thực hiện Thông tư này.
2. Tổng hợp các khó khăn, vướng mắc (nếu có) trong quá trình thực hiện Thông tư về Bộ Y tế (Cục An toàn thực phẩm) để phối hợp giải quyết.

Chương V ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 14. Hiệu lực thi hành

Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày tháng năm 2017

Điều 15. Tổ chức thực hiện

Trên cơ sở các hướng dẫn tại Thông tư này, các Bộ quản lý ngành, lĩnh vực có trách nhiệm ban hành quy định cụ thể quản lý điều kiện an toàn thực

phẩm đối với bếp ăn, nước ăn uống và định lượng bữa ăn của thuyền viên làm việc trên tàu biển Việt Nam thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Trong quá trình thực hiện, nếu có vướng mắc, cần phản ánh kịp thời về Bộ Y tế để xem xét, giải quyết./.

Nơi nhận:

- Văn phòng Chính phủ (Công báo, Vụ KGVX, Công TTĐTCTP);
- Bộ Tư pháp (Cục Kiểm tra VBQPPL);
- Bộ Công thương, Bộ Giao thông Vận Tải;
- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Công TTĐT BHYT;
- Các đơn vị trực thuộc Bộ Y tế;
- Lưu: VT, PC, ATTP.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

Trương Quốc Cường