TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Vi phạm an toàn vệ sinh thực phẩm khi kinh doanh thực phẩm trong khu lễ hội, xử lý như thế nào?

06:58 09/02/2025

Dịch vụ ăn uống trong mùa lễ hội mang tính chất thời vụ nên không được đầu tư đầy đủ, thường thiếu chuyên nghiệp, và xuất hiện nhiều hộ kinh doanh cá thể, thiếu các yêu cầu cần thiết để đảm bảo an toàn thực phẩm.

Theo quy định của Luật an toàn thực phẩm và các nghị định hướng dẫn Luật, Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống phải tuân thủ các quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, cụ thể:

Về cơ sở vật chất: 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;

Về 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, không gây ô nhiễm cho thực phẩm; 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;

Về người tham gia trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm: Phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang kinh doanh thực phẩm.

Nguyên liệu chế biến thực phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế.



Ảnh minh họa (nguồn: Internet)

Như vậy, khi các cơ sở hoặc cá nhân kinh doanh dịch vụ ăn uống vi phạm quy định an toàn thực phẩm sẽ bị mức phạt như thế nào?

Khoản 1 Điều 4. Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 4 tháng 9 năm 2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm đã quy định: Phạt tiền từ 1 lần đến 2 lần giá trị sản phẩm vi phạm đối với một trong các hành vi sau đây:

a) Sử dụng nguyên liệu đã quá thời hạn sử dụng hoặc không có thời hạn sử dụng đối với nguyên liệu thuộc diện bắt buộc phải ghi thời hạn sử dụng;

b) Sử dụng nguyên liệu không rõ nguồn gốc, xuất xứ;

c) Sử dụng sản phẩm từ động vật, thực vật để sản xuất, chế biến thực phẩm mà không được kiểm tra vệ sinh thú y, kiểm dịch thực vật theo quy định của pháp luật.

Khoản 1 Điều 15 Nghị định số 115/2018/NĐ-CP, khi vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống, cụ thể ở các hành vi:

a) Bày bán, chứa đựng thực phẩm trên thiết bị, dụng cụ, vật liệu không bảo đảm vệ sinh;

b) Không có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã qua chế biến;
c) Nơi chế biến, kinh doanh, bảo quản có côn trùng, động vật gây hại xâm nhập;

d) Sử dụng người trực tiếp chế biến thức ăn mà không đội mũ, đeo khẩu trang; không cắt ngắn móng tay; không sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín, thức ăn ngay.

Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 3.000.000 đồng/ 1 hành vi nêu trên. Mức phạt này quy định cho cá nhân, đối với tổ chức, mức phạt tiền tăng gấp hai lần.

Đối với các hành vi sau đây sẽ bị áp mức phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng/ 1 hành vi:

- Không thực hiện hoặc thực hiện không đúng quy định của pháp luật về chế độ kiểm thực 3 bước;

- Không thực hiện hoặc thực hiện không đúng quy định của pháp luật về lưu mẫu thức ăn;

- Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản suất ăn sẵn, thực phẩm dùng ngay không bảo đảm vệ sinh; gây ô nhiễm đối với thực phẩm;

- [17] Cống rãnh thoát nước thải khu vực cửa hàng, nhà bếp bị ứ đọng; không được che kín;

- Không có nhà vệ sinh, nơi rửa tay;

- [18] Không có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.

Mức phạt quy định tại khoản 2 Điều 15 Nghị định số 115/2018/NĐ-CP, được sửa đổi, bổ sung bởi điểm b,c khoản 6 Điều 1 Nghị định số 124/2021/NĐ-CP. Mức phạt này quy định cho cá nhân, đối với tổ chức, mức phạt tiền tăng gấp hai lần.

Minh Anh *(t/h)*