

Chương III Nghị định số 57/1998/NĐ-CP ngày 31/7/1998 của Chính phủ.

7. Việc giám định đá quý xuất khẩu, nhập khẩu không bắt buộc, do hai bên mua bán thỏa thuận. Khi cần thiết, các cơ quan hải quan, quản lý nhà nước về tiêu chuẩn - đo lường - chất lượng hàng hóa và các cơ quan có chức năng kiểm tra thị trường được quyền kiểm tra, giám định về chủng loại, chất lượng, khối lượng của các loại đá quý xuất khẩu, nhập khẩu theo quy định của pháp luật.

IV. XỬ LÝ VI PHẠM VÀ ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

1. Thương nhân hoạt động kinh doanh mua bán, gia công, chế tác, xuất nhập khẩu đá quý và các tổ chức được làm gia công, chế tác đá quý nếu vi phạm các quy định của Thông tư này tùy theo mức độ vi phạm bị xử phạt hành chính hoặc truy cứu trách nhiệm hình sự theo quy định của pháp luật.

2. Thông tư này có hiệu lực thi hành sau 15 ngày kể từ ngày ký, thay thế Thông tư của Bộ Thương mại số 03/TM-CSTTTN ngày 11/3/1997 hướng dẫn thực hiện quy định của Chính phủ về hoạt động mua bán, xuất nhập khẩu và gia công, chế tác đá quý.

3. Sở Thương mại tỉnh, thành phố có trách nhiệm thường xuyên kiểm tra thương nhân về các điều kiện kinh doanh mua bán, xuất nhập khẩu, gia công, chế tác đá quý trên địa bàn, xử lý kịp thời các vi phạm Thông tư này theo quy định của pháp luật./.

KT. Bộ trưởng Bộ Thương mại
Thủ trưởng

LÊ DANH VĨNH

THÔNG TƯ số 18/1999/TT-BTM ngày 19/5/1999 hướng dẫn điều kiện kinh doanh nhà hàng ăn uống, quán ăn uống bình dân.

Thi hành Nghị định số 11/1999/NĐ-CP ngày 03/3/1999 của Chính phủ về hàng hóa cấm lưu thông, dịch vụ thương mại cấm thực hiện; hàng hóa, dịch vụ thương mại hạn chế kinh doanh, kinh doanh có điều kiện; Bộ Thương mại hướng dẫn các điều kiện kinh doanh nhà hàng ăn uống, quán ăn uống bình dân như sau:

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

1. Thông tư này điều chỉnh hoạt động kinh doanh nhà hàng ăn uống và quán ăn uống bình dân.

1.1. Nhà hàng ăn uống: là những 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 nhu cầu của mọi đối tượng khách hàng.

Nhà hàng ăn uống gồm: nhà hàng chuyên doanh ăn, nhà hàng chuyên doanh uống, nhà hàng ăn uống, nhà hàng ăn uống đặc sản (sau đây gọi chung là nhà hàng ăn uống).

1.2. Quán ăn uống bình dân: là những cơ sở chế biến và bán các sản phẩm ăn uống với kỹ thuật và công nghệ đơn giản, phục vụ nhu cầu ăn uống phổ thông của khách, giá bán phù hợp với khả năng thanh toán của đại bộ phận dân cư.

Quán ăn uống bình dân gồm: cửa hàng ăn uống, quán ăn, quán giải khát... (sau đây gọi chung là quán ăn uống bình dân).

2. Thương nhân hoạt động kinh doanh nhà hàng ăn uống, quán ăn uống bình dân phải tuân thủ các điều kiện quy định tại Thông tư này.

3. Thương nhân có vốn đầu tư nước ngoài kinh doanh ăn uống phải thực hiện theo các quy định của Luật Đầu tư nước ngoài tại Việt Nam và các quy định có liên quan tại Thông tư này.

II. ĐIỀU KIỆN KINH DOANH NHÀ HÀNG ĂN UỐNG, QUÁN ĂN UỐNG BÌNH DÂN

Thương nhân kinh doanh nhà hàng ăn uống, quán ăn uống bình dân phải có đủ 4 điều kiện sau:

1. Điều kiện về chủ thể kinh doanh:

Là thương nhân, có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh trong đó có đăng ký kinh doanh ngành nghề ăn uống.

2. Điều kiện về cơ sở vật chất, kỹ thuật và trang thiết bị:

2.1. Yêu cầu về địa điểm kinh doanh:

- Có địa điểm kinh doanh cố định, được sử dụng hợp pháp.

- Địa điểm kinh doanh phải xa khu vệ sinh công cộng, bãi chứa rác thải, xa nơi sản xuất có thải ra nhiều bụi, chất độc hại có thể gây ra các bệnh truyền nhiễm ít nhất là 100 mét.

2.2. Yêu cầu tối thiểu về cơ sở vật chất và trang thiết bị:

- Nhà hàng ăn uống: thực hiện theo quy định tại phụ lục 1 kèm theo Thông tư này.

- Quán ăn uống bình dân: thực hiện theo quy định tại phụ lục 2 kèm theo Thông tư này.

3. Điều kiện về bảo vệ môi trường, phòng chống cháy nổ:

3.1. Có hệ thống cấp nước sinh hoạt và hệ thống thoát nước thải hợp vệ sinh.

3.2. Phải có thùng, sọt có nắp đậy kín để đựng rác, chất thải.

3.3. Phải có các phương tiện tối thiểu để đảm bảo an toàn về phòng cháy, chữa cháy theo quy định của cơ quan công an.

4. Điều kiện về sức khỏe:

Những người làm việc trong nhà hàng ăn uống, quán ăn uống bình dân phải có sức khỏe phù hợp với ngành nghề kinh doanh theo quy định của Bộ Y tế. Trước khi tuyển dụng phải được kiểm tra sức khỏe, sau đó cứ mỗi năm (12 tháng) khám sức khỏe và làm các xét nghiệm lại một lần để phát hiện các bệnh truyền nhiễm.

III. CÁC QUY ĐỊNH PHẢI THỰC HIỆN KHI KINH DOANH NHÀ HÀNG ĂN UỐNG, QUÁN ĂN UỐNG BÌNH DÂN

1. Thường xuyên đảm bảo thực hiện 4 điều kiện kinh doanh theo quy định của Thông tư này.

2. Đảm bảo những yêu cầu về vệ sinh trong kinh doanh ăn uống và quy định việc báo cáo điều tra ngộ độc do ăn uống tại Thông tư số 04/1998/TT-BYT ngày 23/3/1998 của Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành, cụ thể:

2.1. Yêu cầu về vệ sinh đối với cơ sở kinh doanh ăn uống (thực hiện theo phụ lục 3 kèm theo Thông tư này).

2.2. Quy định về việc báo cáo, điều tra ngộ độc do ăn uống:

- Khi phát hiện hoặc nghi ngờ có vụ ngộ độc do ăn uống (ít nhất 2 người cùng ăn bị tiêu chảy, nôn mửa, đau bụng... trong cùng một 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.

- Sản phẩm ăn uống nghi ngờ gây ngộ độc phải được giữ lại để cơ quan điều tra, kiểm nghiệm, xác định nguyên nhân.

- Cơ sở ăn uống có loại sản phẩm ăn uống gây ngộ độc sẽ phải chịu hoàn toàn trách nhiệm về hành vi sai phạm và phải trả toàn bộ mọi chi phí về khám, chữa bệnh cho bệnh nhân bị ngộ độc, cũng như chi phí cho việc điều tra tìm nguyên nhân gây ra ngộ độc.

2.3. Người phụ trách đơn vị có trách nhiệm tổ chức việc khám sức khỏe định kỳ cho nhân viên. Nếu người nào mắc một trong các bệnh truyền nhiễm theo quy định của phụ lục 4 thì tạm thời phải nghỉ việc cho tới khi điều trị khỏi bệnh hoặc chuyển sang làm việc khác.

3. Thực hiện nghiêm chỉnh các quy định có liên quan đến kinh doanh ăn uống tại Nghị định số 36/CP ngày 29/5/1995 và Nghị định số 87/CP ngày 12/12/1995 của Chính phủ.

IV. XỬ LÝ VI PHẠM VÀ TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Thương nhân kinh doanh nhà hàng ăn uống, quán ăn uống bình dân vi phạm các quy định của Thông tư này, tùy theo mức độ vi phạm sẽ bị xử lý theo Pháp lệnh Xử lý vi phạm hành chính hoặc truy cứu trách nhiệm hình sự theo quy định của pháp luật.

2. Sở Thương mại các tỉnh, thành phố có trách nhiệm:

2.1. Sắp xếp, quy hoạch mạng lưới kinh doanh ăn uống, đảm bảo văn minh thương nghiệp, vệ sinh môi trường và trật tự an toàn xã hội.

2.2. Phối hợp với Sở Y tế, Sở Khoa học, Công nghệ và Môi trường và các cơ quan liên quan để hướng dẫn, kiểm tra thương nhân các thành phần kinh tế kinh doanh ăn uống theo đúng các quy định tại Thông tư này, xử lý kịp thời các vi phạm theo quy định của pháp luật.

3. Thông tư này có hiệu lực sau 15 ngày kể từ ngày ký và thay thế các quy định về kinh doanh nhà hàng ăn uống tại Thông tư số 27-LB/TCDL-TM ngày 10/1/1996 của liên Bộ Tổng cục Du lịch - Thương mại hướng dẫn điều kiện kinh doanh cơ sở lưu trú và nhà hàng ăn uống, các quy định về kinh doanh ăn uống bình dân tại Quyết định số 747-TM/KD ngày 07/9/1995 của Bộ trưởng Bộ Thương mại ban hành kèm theo Quy chế kinh doanh ăn uống bình dân và nhà trọ./.

KT. Bộ trưởng Bộ Thương mại
Thứ trưởng

LÊ DANH VĨNH

PHỤ LỤC 1

ĐIỀU KIỆN VỀ TRANG THIẾT BỊ TRONG KINH DOANH NHÀ HÀNG ĂN UỐNG

I. Phòng ăn:

1. Yêu cầu thiết kế và trang trí:

- Phòng ăn thoáng mát đảm bảo sạch, đẹp.
- Sàn nhà lát đá hoa hoặc lát gỗ..., phải phẳng, nhẵn để lau chùi.
- Tường quét vôi hoặc phủ chất chống thấm có màu sáng dịu.

2. Trang thiết bị phục vụ:

- a) Đồ gỗ: Phải đảm bảo chắc chắn, tiện lợi.
- Bàn ăn và ghế ngồi các loại.
- Tủ đựng dụng cụ ăn uống.
- b) Đồ vải:
- Khăn trải bàn: Bằng vải sợi lanh, sợi bông... với kích thước tùy theo loại bàn để đảm bảo khi

trải các mép rủ xuống quanh bàn dài 30 cm. Nếu nhà hàng dùng loại bàn foóc - mi - ca hoặc lát đá thì có thể không cần dùng khăn trải bàn.

- Khăn ăn: Bằng vải hoặc bằng giấy ăn.

c) Dụng cụ ăn uống: Phải đảm bảo đầy đủ, đẹp và đồng bộ.

- Bát, chén, đĩa, thìa, dĩa....

- Ống đũa.

- Hộp đựng các loại gia vị.

- Hộp đựng tăm.

3. Trang thiết bị điện, cơ:

- Hệ thống ánh sáng: Phải đảm bảo đủ sáng và đều.

- Hệ thống gió: Có điều hòa hoặc quạt máy bố trí ở các vị trí thích hợp.

- Hệ thống thông tin: Nhà hàng từ 50 chỗ trở lên phải có điện thoại.

4. Nhà vệ sinh: Phải có nhà vệ sinh cho nam và nữ riêng.

5. Nhà hàng phải có bảng giá: Thực đơn ghi tên, giá của từng loại sản phẩm ăn uống bán trong ngày.

II. Khu vực chế biến:

1. Yêu cầu thiết kế:

- Bếp ăn phải được tổ chức phù hợp, đảm bảo các yêu cầu về vệ sinh.

- Có hệ thống chiếu sáng đủ để làm việc.

- Có hệ thống thông gió tự nhiên và trang bị quạt máy.

- Đảm bảo cho phòng ăn không bị ảnh hưởng của tiếng ồn, khói và mùi từ nhà bếp.

- Sàn bếp đảm bảo không bị trơn trượt, bảo đảm độ nghiêng cần thiết để thông thoát nước.

- Có hệ thống cung cấp nước đầy đủ.

2. Trang thiết bị dụng cụ:

a) Đồ gỗ:

- Bàn: Phải có ít nhất các loại bàn sau:

+ Bàn sơ chế thực phẩm,

+ Bàn tinh chế thức ăn,

+ Bàn soạn đồ ăn,

+ Bàn làm việc.

(Mặt bàn có thể lát đá hoặc bằng thép không gỉ).

- Tủ: Gồm các loại:

+ Tủ đựng các loại gia vị,

+ Tủ đựng bát, đĩa,

+ Tủ đựng tài liệu, sổ sách,

+ Tủ đựng quần áo nhân viên nấu bếp.

- Giá:

+ Giá để bát, đĩa,

+ Giá để hàng hóa trong kho.

b) Đồ vải: Gồm khăn lau các loại dụng cụ.

c) Các loại khác:

- Tủ bảo quản thực phẩm,

- Tủ bảo quản thức ăn.

PHỤ LỤC 2

ĐIỀU KIỆN VỀ TRANG THIẾT BỊ TRONG KINH DOANH TẠI QUÁN ĂN UỐNG BÌNH DÂN

I. Nơi phục vụ khách ăn:

- Phải đảm bảo sạch, thoáng.

- Sàn nhà phẳng nhẵn, dễ lau chùi.

- Phải có trang bị, dụng cụ tối thiểu sau:

- + Bàn ăn,
- + Ghế ngồi,
- + Khăn vải,
- + Bát, đĩa, thìa...,
- + Hộp đựng gia vị,
- + Hộp đựng tăm,
- + Ống đũa,
- + Lồng bàn.

II. Nơi chế biến:

- Phải đảm bảo sạch sẽ, thoáng.
- Có đèn chiếu sáng đủ để làm việc.
- Có hệ thống cung cấp nước và thoát nước.
- Phải có trang bị, dụng cụ tối thiểu sau:
 - + Bếp (than, củi, trấu, ga, điện, bếp dầu...),
 - + Nồi nấu, chảo, bàn sản...,
 - + Bát, chén, đĩa, đĩa...,
 - + Ấu (men, nhôm),
 - + Chậu rửa,
 - + Dao, thớt các loại.

bề cách mặt đất 1 mét, không bị ô nhiễm từ bên ngoài và được cọ, rửa, bảo quản sạch sẽ.

- Rác, chất thải phải đựng vào sọt, thùng có nắp đậy kín và phải đổ rác, chất thải hàng ngày.

- Cổng, rãnh khu vực nhà hàng, quán ăn phải thông thoáng, không ứ đọng.

- Phải có biện pháp chống chuột, ruồi, muỗi định kỳ.

- Nhà hàng, quán ăn uống ở gần đường có nhiều bụi phải có phương tiện chống bụi thích hợp.

2. Yêu cầu vệ sinh đối với trang bị, dụng cụ:

- Các tủ đựng thức ăn, bàn ghế, giá đựng dụng cụ, bát đĩa... phải thường xuyên lau chùi sạch sẽ.

- Nồi, xoong, dao, thớt, bát, đĩa, đũa... dùng xong phải rửa ngay.

- Có dao, thớt dùng cho thực phẩm sống và chín riêng.

- 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.

3. Yêu cầu vệ sinh đối với nhân viên phục vụ:

- Người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống phải nắm được những kiến thức về vệ sinh thực phẩm và trách nhiệm, nhiệm vụ về vị trí làm việc của mình.

- 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 lên 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 sản phẩm ăn uống đã chế biến.

PHỤ LỤC 3

YÊU CẦU VỀ VỆ SINH ĐỐI VỚI CÁC CƠ SỞ KINH DOANH ĂN UỐNG

1. Yêu cầu vệ sinh đối với địa điểm kinh doanh:

- Phòng ăn, khu vực chế biến và bảo quản thực phẩm phải được giữ vệ sinh sạch sẽ.

- Có đủ nước sạch để duy trì các sinh hoạt bình thường của nhà hàng, quán ăn, cũng như cho khách hàng rửa tay trước khi ăn. Nếu dùng nước giếng, bể chứa thì phải có nắp đậy. Miệng giếng,

- Trong khi phục vụ không được ăn hành, tỏi, uống rượu, hút thuốc lá, không khạc nhổ ra sàn nhà.

4. Yêu cầu 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.

- Nguyên liệu chế biến phải đảm bảo chất dinh dưỡng phù hợp với tiêu chuẩn quy định của từng loại. Không dùng thực phẩm ôi, thiu, ươn, thực phẩm có nguồn gốc động vật bị bệnh để chế biến ăn uống.

- Đối với các sản phẩm ăn uống đã nấu chín, các loại thực phẩm có thể ăn ngay phải được che đậy và bao gói khi đem bán cho khách hàng.

- Các loại rau tươi phải được ngâm hoặc rửa bằng nước sạch, vẩy khô trước lúc đun nấu hay đem ra phục vụ khách ăn uống./.

PHỤ LỤC 4

DANH MỤC CÁC BỆNH TRUYỀN NHIỄM

Những người bị mắc một trong các bệnh truyền nhiễm sau đây không được làm các công việc trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm và hành nghề kinh doanh ăn uống:

- Lao.
- Kiết lỵ.
- Thương hàn.
- Ía chảy, tả.
- Mụn nhọt.
- Sốt đái, sốt phân.
- Viêm gan siêu vi trùng.

- Viêm mũi, viêm họng mũi.
- Các bệnh ngoài da.
- Các bệnh da liễu.
- Những người lành mang vi khuẩn gây bệnh đường ruột.

(Trích tiêu chuẩn vệ sinh lương thực - thực phẩm Quyết định số 505/BYT-QĐ ngày 13/4/1992 của Bộ Y tế).

TỔNG CỤC BƯU ĐIỆN

THÔNG TƯ số 03/1999/TT-TCBD ngày 11/5/1999 hướng dẫn thực hiện Nghị định số 109/1997/NĐ-CP ngày 12/11/1997 của Chính phủ về bưu chính và viễn thông và Quyết định số 99/1998/QĐ-TTg ngày 26/5/1998 của Thủ tướng Chính phủ về quản lý giá và cước bưu chính, viễn thông.

Thi hành Nghị định số 109/1997/NĐ-CP của Chính phủ ngày 12/11/1997 về bưu chính và viễn thông và Quyết định số 99/1998/QĐ-TTg ngày 26/5/1998 của Thủ tướng Chính phủ về quản lý giá và cước bưu chính, viễn thông; sau khi trao đổi thống nhất với Ban Vật giá Chính phủ, Tổng cục Bưu điện hướng dẫn thực hiện như sau:

I. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Phạm vi và đối tượng điều chỉnh:

1.1.1. Thông tư này hướng dẫn việc thực hiện quản lý nhà nước về giá và cước các dịch vụ bưu