

VIỆN HÀN LÂM
KHOA HỌC XÃ HỘI VIỆT NAM
HỌC VIỆN KHOA HỌC XÃ HỘI

NGUYỄN THỊ BÍCH HẠNH

**ĐIỀU KIỆN KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG
THEO PHÁP LUẬT VIỆT NAM HIỆN NAY**

LUẬN VĂN THẠC SĨ LUẬT KINH TẾ

Hà Nội – năm 2018

LỜI CAM ĐOAN

Tôi xin cam đoan đây là công trình nghiên cứu khoa học độc lập của riêng tôi. Các số liệu sử dụng phân tích trong luận văn có nguồn gốc rõ ràng, đã công bố theo đúng quy định. Các kết quả nghiên cứu trong luận văn do tôi tự tìm hiểu, phân tích một cách trung thực, khách quan và phù hợp với thực tiễn của Việt Nam. Các kết quả này chưa từng được công bố trong bất kỳ nghiên cứu nào khác.

Người cam đoan

Nguyễn Thị Bích Hạnh

LỜI CẢM ƠN

Tôi xin chân thành bày tỏ lòng biết ơn đến Thầy TS. Bùi Ngọc Cường - người đã hết lòng giúp đỡ và tạo mọi điều kiện tốt nhất cho tôi hoàn thành luận văn này. Xin chân thành bày tỏ lòng biết ơn đến toàn thể quý thầy cô trong Khoa Luật Học viện Khoa học Xã hội đã tận tình truyền đạt những kiến thức quý báu cũng như tạo mọi điều kiện thuận lợi nhất cho tôi trong suốt quá trình học tập nghiên cứu và cho đến khi thực hiện đề tài luận văn.

Hà Nội, ngày 26 tháng 3 năm

2018

Học viên

Nguyễn Thị Bích Hạnh

MỤC LỤC

PHẦN MỞ ĐẦU	1
Chương 1. NHỮNG VẤN ĐỀ LÝ LUẬN VỀ PHÁP LUẬT ĐIỀU CHỈNH ĐIỀU KIỆN KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG	10
1.1. Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống	10
1.2. Kiểm soát an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống	21
1.3. Khái quát pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống.....	23
Chương 2. THỰC TRẠNG PHÁP LUẬT VỀ ĐIỀU KIỆN KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG.....	27
2.1. Nội dung cơ bản của pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống	27
2.2. Thực tiễn áp dụng pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống	47
Chương 3. YÊU CẦU VÀ GIẢI PHÁP HOÀN THIỆN PHÁP LUẬT VỀ ĐIỀU KIỆN KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG Ở VIỆT NAM	60
3.1. Yêu cầu hoàn thiện pháp luật.....	60
3.2. Một số giải pháp hoàn thiện pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống	68
KẾT LUẬN	83
TÀI LIỆU THAM KHẢO	87

PHẦN MỞ ĐẦU

1. Tính cấp thiết của đề tài

Những năm qua, Đảng và Chính phủ đã có những nỗ lực rất lớn trong xây dựng và thực thi cải cách nhằm cải thiện môi trường đầu tư kinh doanh, tạo thuận lợi và thúc đẩy sự phát triển kinh tế tư nhân và cộng đồng doanh nghiệp. Nỗ lực này được thể hiện bằng nhiều chính sách và hành động cụ thể. Các chính sách và hành động đều xác định và nhấn mạnh nhiệm vụ trọng tâm của cải thiện môi trường kinh doanh là bãi bỏ các rào cản, quy định điều kiện kinh doanh không cần thiết, bất hợp lý, mở rộng khả năng tham gia thị trường, thúc đẩy cạnh tranh lành mạnh, bình đẳng.

“Con số gần 7.000 giấy phép con, trong đó hơn một nửa không còn căn cứ pháp lý để tồn tại đã “tổ cáo” môi trường kinh doanh ở Việt Nam đầy rẫy “chướng ngại vật” gây khó cho doanh nghiệp”-Chủ tịch Phòng Thương mại và công nghiệp Việt Nam (VCCI) Vũ Tiến Lộc phát biểu. Các điều kiện kinh doanh được thể hiện đa dạng dưới nhiều hình thức như giấy phép, giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh, chứng chỉ hành nghề, giấy đăng ký... Phần lớn các điều kiện kinh doanh trong đó có kinh doanh dịch vụ ăn uống được quy định dưới hình thức giấy phép hoặc giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh. Đây là loại điều kiện kinh doanh dễ phát sinh tiêu cực trong quá trình xin cấp phép, cấp chứng nhận.

Vi phạm an toàn thực phẩm thời gian qua đã trở thành “quốc nạn”. Theo báo cáo số 211/BC-CP ngày 18/5/2017 về Tình hình thực thi chính sách, pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2016 của Chính phủ, với 90 triệu dân, hiện cả nước có khoảng 9,4 triệu hộ sản xuất kinh doanh thực phẩm, gần 500.000 hộ kinh doanh dịch vụ ăn uống. Vi phạm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thực phẩm diễn ra

trần lan, với con số 5 năm xử phạt gần 700 nghìn cơ sở, hộ, người kinh doanh đặt ra cho công tác quản lý an toàn thực phẩm những thách thức hết sức to lớn.[13.tr27]

Có thể thấy, dịch vụ ăn uống đang phát triển mạnh mẽ cả về số lượng các nhà hàng, khách sạn, quán ăn... Hiện nay, việc kinh doanh dịch vụ ăn uống nhỏ lẻ rất dễ dàng. Người kinh doanh có thể 1 năm bị kiểm tra một lần theo luật, có khi cả năm không bị “sờ gáy” lần nào. Các quy định về bảo đảm an toàn thực phẩm không được thực hiện, chính vì thế nên vi phạm tràn lan. Điều kiện kinh doanh trong lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ăn uống ngoài các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thì một số cơ sở, doanh nghiệp theo luật phải xin Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Việc công bố giấy phép an toàn thực phẩm hoàn toàn là thủ tục hành chính, không đánh giá được sản phẩm có an toàn cho người sử dụng hay không. Từ hình thức thông báo tiếp nhận đã bị biến thành hình thức đăng ký công bố hợp quy và hợp quy định an toàn thực phẩm. Đây thực chất là một cơ chế “xin-cho” không đóng vai trò quản lý được tình hình an toàn thực phẩm. Theo Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế), thực tế, có 98% vụ ngộ độc xảy ra từ các bếp ăn tập thể, nhà hàng, quán ăn, chỉ có khoảng 1% vụ ngộ độc từ sản phẩm bao gói sẵn nhưng dường như cơ quan quản lý đang dồn để kiểm tra 1% nguy cơ ngộ độc thực phẩm chứ không phải 98 % nguy cơ xuất hiện hằng ngày kia.

So với các nước, việc kiểm soát an toàn thực phẩm của Việt Nam được tiến hành muộn hơn. Ngày 17/6/2010, Quốc hội đã ban hành Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12. Luật này có hiệu lực thi hành từ ngày 1/7/2011. Sau gần 7 năm thực thi Luật An toàn thực phẩm, các quy định pháp luật đối với điều kiện an toàn thực phẩm có nhiều thay đổi cần được đưa ra xem xét, kiến giải. Hiện nay việc thực thi pháp luật về an toàn thực phẩm nói chung có

nhiều cải thiện nhưng vẫn còn nhiều bất cập, hạn chế, chưa đáp ứng được yêu cầu hội nhập. Cụ thể là: Hệ thống văn bản pháp luật về an toàn thực phẩm chưa đồng bộ; có sự chồng chéo trong quản lý an toàn thực phẩm giữa ba Bộ: Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn và Bộ Công thương; việc phối hợp giữa các cơ quan nhà nước trong quản lý, kiểm soát an toàn thực phẩm còn nhiều tồn tại. Mặc dù quy định nhiều giấy phép “con” để quản lý an toàn thực phẩm nhưng trên thực tế việc quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm vẫn lỏng.

Thị trường kinh doanh thúc đẩy phát triển kinh tế, xã hội, giảm thiểu rủi ro pháp luật. Tại một số địa phương, tình trạng vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm còn khá phổ biến; tình trạng sử dụng chất cấm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm vẫn diễn ra ở nhiều nơi; một lượng lớn thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ, không bảo đảm an toàn vẫn lưu thông trên thị trường; thực phẩm nhập lậu vẫn diễn ra. Chính vì vậy việc thực thi pháp luật trong lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ăn uống đã và đang gặp rất nhiều khó khăn với nhiều lý do cả khách quan và chủ quan.

Bảo đảm an toàn thực phẩm là bảo đảm sức khỏe của người dân. Mặc dù đã có nhiều giải pháp nhằm nâng cao chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm được thực thi, cũng như tạo ra hành lang pháp lý để bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng, vậy nhưng chất lượng thực phẩm vẫn đang là mối lo thường trực của toàn xã hội, đe dọa sức khỏe người dân. Thực trạng này đòi hỏi các cơ quan quản lý cần có những biện pháp mạnh mẽ và quyết liệt hơn nữa nhằm kiểm soát hiệu quả tình hình.

Một ví dụ cụ thể từ việc chủ quán cà phê Xin chào ở TP. Hồ Chí Minh bị truy tố oan cho thấy, loại trừ những yếu tố tiêu cực thì việc áp dụng pháp luật của các cơ quan chức năng đang có vấn đề như: Áp dụng pháp luật đã hết thời hiệu, áp dụng pháp luật tùy tiện, lạm quyền, lúng túng với các loại hình

giấy phép như không hiểu giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm là loại giấy gì, quy định để làm gì, dẫn đến lỗi hệ thống. Dù việc khởi tố là sai, sau đó phải đình chỉ vụ án nhưng trước khi các cơ quan cấp cao hơn vào cuộc, công an từ huyện đến thành phố của TP. Hồ Chí Minh đều “hùng hèn” khẳng định việc khởi tố là đúng.

Nhằm giảm thiểu rủi ro pháp luật, giúp các cơ quan, người áp dụng pháp luật và doanh nghiệp, chủ kinh doanh hiểu rõ các điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống, thực hiện đúng pháp luật. Nhằm chỉ ra những rào cản của điều kiện kinh doanh trong dịch vụ ăn uống để gỡ bỏ, nâng cao chất lượng kiểm soát an toàn thực phẩm, việc nghiên cứu điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống tạo một bức tranh tổng thể về điều kiện kinh doanh chung cho đến điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống; việc thực thi pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống, kiểm soát dịch vụ ăn uống, đề xuất, kiến nghị những giải pháp hoàn thiện pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống nói riêng và pháp luật về an toàn thực phẩm nói chung với mục đích hoàn thiện pháp luật, tăng cường hiệu quả việc thực thi pháp luật, có vai trò vô cùng quan trọng, mang tính cấp thiết. Từ các lý do trên, chúng tôi chọn nghiên cứu đề tài: Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống theo pháp luật Việt Nam.

2. Tình hình nghiên cứu đề tài

Cho dù điều kiện kinh doanh được coi là một trong những chủ đề cải cách pháp lý chính ở Việt Nam trong giai đoạn hiện nay nhưng trong lĩnh vực an toàn thực phẩm, có rất ít công trình khoa học nghiên cứu về vấn đề này. Còn nghiên cứu riêng về điều kiện kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống thì không có công trình khoa học nào. Năm 2003, tác giả Trương Thị Thúy Thu (Học viện Hành chính Quốc gia) đã bảo vệ thành công luận văn Thạc sĩ: Quản lý nhà nước về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm ở Việt

Nam từ góc nhìn cải cách hành chính. Luận văn đã cung cấp một số lý luận cơ bản làm cơ sở đẩy nhanh cải cách hành chính trong lĩnh vực quản lý nhà nước về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm nói riêng và góp phần vào việc tiếp tục cải cách hành chính Nhà nước Việt Nam, tiến trình đổi mới của một nhà nước pháp quyền nói chung. Đề xuất một số giải pháp cải cách hành chính đối với thể chế hành chính, tổ chức bộ máy và xây dựng đội ngũ cán bộ, công chức để nâng cao hiệu quả quản lý nhà nước đối với chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

Năm 2008, tác giả Trần Thị Ngân (Khoa Luật Đại học Quốc gia Hà Nội) đã bảo vệ thành công luận văn Thạc sĩ: Pháp luật về giấy phép và điều kiện kinh doanh trong giai đoạn gia nhập thị trường ở Việt Nam. Theo đó, luận văn đã xây dựng khái niệm về Giấy phép kinh doanh; Xác định các nguyên tắc cơ bản của pháp luật Giấy phép và điều kiện kinh doanh trong giai đoạn gia nhập thị trường; Đánh giá những tác động của Giấy phép và điều kiện kinh doanh trong quản lý vĩ mô của Nhà nước, trong việc bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng và bảo vệ quyền lợi của các doanh nghiệp xét riêng giai đoạn gia nhập thị trường, góp phần cải thiện môi trường kinh doanh từ phương diện pháp lý, từ đó góp phần nâng cao năng lực cạnh tranh của nền kinh tế nước ta trong quá trình hội nhập kinh tế quốc tế.

Năm 2012, tác giả Đặng Công Hiến (Khoa Luật Đại học Quốc gia Hà Nội) đã bảo vệ thành công luận văn Thạc sĩ: Pháp luật về kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm trong hoạt động thương mại ở Việt Nam. Với luận văn này, tác giả đã phác họa một bức tranh toàn cảnh về sự hình thành và phát triển các quy định của pháp luật về kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm trong hoạt động thương mại Việt Nam. Phân tích những hạn chế, yếu kém mà hệ thống các quy định pháp luật về kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm trong hoạt động thương mại Việt Nam. So sánh với các quy định pháp luật của một số

quốc gia trên thế giới.

3. Mục đích và nhiệm vụ nghiên cứu

3.1. Mục đích:

Mục đích của luận văn nhằm góp phần khẳng định vai trò của pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống. Đồng thời, luận văn đưa ra một số đề xuất, kiến nghị cụ thể góp phần hạn chế, xoá bỏ những rào cản tồn tại từ các quy định về Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện kinh doanh và điều kiện kinh doanh trong quá trình gia nhập thị trường, góp phần thúc đẩy sự ra đời, phát triển của doanh nghiệp và sự phát triển của kinh tế đất nước. Luận văn cũng chỉ ra những bất cập, những điểm mới của các văn bản pháp luật hiện hành hoặc mới ban hành, góp phần cho việc áp dụng pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống.

3.2. Nhiệm vụ nghiên cứu:

Luận văn giải quyết những nhiệm vụ cụ thể sau:

Nghiên cứu cơ sở pháp lý của điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống. Tìm hiểu các quy định của luật thực định về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống bao gồm Luật Doanh nghiệp 2014, Luật Đầu tư 2014, Luật An toàn thực phẩm 2010..., các văn bản dưới luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống. Tìm hiểu, đánh giá những bất cập, những cải cách về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống. Tìm hiểu thực tiễn áp dụng các quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống nhằm khẳng định những tác động tích cực và những tồn tại của pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống. Đưa ra phương hướng cho những bước cải cách tiếp theo của pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống, an toàn thực phẩm.

4. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu

4.1. Đối tượng nghiên cứu:

Đối tượng nghiên cứu của luận văn được xác định là các vấn đề lý luận

và thực tiễn về pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống ở Việt Nam.

4.2. Phạm vi nghiên cứu:

+ Về nội dung, phạm vi nghiên cứu là hệ thống các quy định pháp luật của Việt Nam về điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống và các vấn đề có liên quan cũng như quá trình thực hiện pháp luật trong hoạt động đăng ký kinh doanh. Cụ thể, luận văn nghiên cứu các vấn đề trong phạm vi sau:

Những vấn đề lý luận về pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống. Những quy định pháp luật về ngành nghề kinh doanh có điều kiện; về Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, về cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và kinh doanh thức ăn đường phố. Thực trạng áp dụng pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống. Yêu cầu và giải pháp hoàn thiện pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống ở Việt Nam.

+ Về không gian và thời gian, phạm vi nghiên cứu của luận văn là các quy định pháp luật và thực tiễn thực hiện pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh ở Việt Nam từ khi Luật An toàn thực phẩm năm 2010 có hiệu lực đến nay (tức là từ ngày 1/7/2011 đến năm 2018).

5. Phương pháp luận và phương pháp nghiên cứu

Trong quá trình thực hiện đề tài, tác giả đã sử dụng phương pháp luận duy vật biện chứng, duy vật lịch sử của chủ nghĩa Mác - Lênin, quan điểm của Đảng về cải thiện môi trường đầu tư kinh doanh, điều kiện kinh doanh. Bên cạnh đó, luận văn còn vận dụng các phương pháp nghiên cứu cụ thể phù hợp với từng nội dung nghiên cứu của đề tài như: phương pháp phân tích, tổng hợp, hệ thống liên ngành, luật học so sánh để làm sáng tỏ các vấn đề nghiên cứu trong phạm vi luận văn.

6. Ý nghĩa lý luận và thực tiễn của luận văn

Qua nghiên cứu, phân tích, luận văn đã xây dựng được khái niệm về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống, khái niệm về pháp luật kinh doanh dịch vụ ăn uống. Từ đó, xác định các nguyên tắc cơ bản của pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Đánh giá những tác động của điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống trong việc bảo vệ quyền lợi, sức khỏe người dân và bảo vệ quyền lợi của các doanh nghiệp, của những nhà quản lý an toàn thực phẩm.

Xác định điều kiện kinh doanh từ điều kiện kinh doanh chung đến điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống. Từ những quy định riêng về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống đi tới cái chung là vấn đề an toàn thực phẩm vì bản chất của điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống là bảo đảm sức khỏe người dân, bảo đảm an toàn thực phẩm nên vấn đề ở đây không chỉ dừng lại ở điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống mà là bảo đảm an toàn thực phẩm chung trong suốt quá trình kinh doanh vì thức ăn trên bàn ăn là sản phẩm cuối cùng của chuỗi quản lý từ trang trại đến bàn ăn.

Từ những bất cập trong kiểm soát điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống; bất cập trong áp dụng điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống, tác giả không chỉ nghiên cứu điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống mà mở rộng ra nghiên cứu về an toàn thực phẩm, kiểm soát an toàn thực phẩm. Ngoài ra, với tính chất là một nghiên cứu khoa học, luận văn có những đóng góp nhất định vào nỗ lực cải thiện môi trường kinh doanh từ phương diện pháp lý, từ đó góp phần nâng cao năng lực cạnh tranh của nền kinh tế nước ta trong quá trình hội nhập kinh tế quốc tế.

7. Cơ cấu của luận văn:

Ngoài phần Mở đầu, Kết luận, luận văn được chia thành 3 chương: Chương 1: Những vấn đề lý luận về pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh

doanh dịch vụ ăn uống; Chương 2: Thực trạng pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống; Chương 3: Yêu cầu và giải pháp hoàn thiện pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống ở Việt Nam

Với hạn chế về kinh nghiệm và khả năng nghiên cứu nên việc giải quyết các vấn đề nêu trên của tác giả chắc chắn không tránh khỏi thiếu sót. Tác giả kính mong nhận được sự đóng góp, giúp đỡ của các thầy cô và các bạn.

Chương 1

NHỮNG VẤN ĐỀ LÝ LUẬN VỀ PHÁP LUẬT ĐIỀU CHỈNH ĐIỀU KIỆN KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

1.1. Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

1.1.1. Khái quát về điều kiện kinh doanh

1.1.1.1. Khái niệm điều kiện kinh doanh

Giấy phép kinh doanh, ngành nghề kinh doanh có điều kiện hoặc điều kiện kinh doanh là những khái niệm được đưa ra bàn thảo sôi nổi trong suốt gần 20 năm qua. Tại “Tọa đàm trao đổi về điều kiện đầu tư, kinh doanh trong Luật Đầu tư năm 2014, Luật sửa đổi, bổ sung Điều 6 và Phụ lục 04 về danh mục ngành, nghề đầu tư kinh doanh có điều kiện của Luật Đầu tư và các Luật chuyên ngành” do Ban Quản lý Chương trình 585 phối hợp với Vụ Pháp luật dân sự - kinh tế, Bộ Tư pháp tổ chức ngày 27/9/2017, ông Phan Đức Hiếu- Phó Viện trưởng Viện Quản lý kinh tế Trung ương, Bộ Kế hoạch và Đầu tư cho rằng, bản thân khái niệm về “*điều kiện đầu tư, kinh doanh*” ở Việt Nam rất mơ hồ và phức tạp. Ngay khái niệm về “*ngành nghề kinh doanh*” và “*ngành nghề kinh doanh có điều kiện*” cũng đã có sự khác biệt về tiêu chí, cách phân loại và mục tiêu gây khó khăn cho doanh nghiệp khi hiểu và áp dụng.

Còn TS. Nguyễn Am Hiếu-Khoa Luật, Đại học Quốc gia Hà Nội cho rằng, khái niệm “*điều kiện đầu tư, kinh doanh*” là khái niệm “*bị đánh tráo*”. Bản chất của khái niệm này là Nhà nước can thiệp vào các hoạt động kinh doanh như thế nào cho hợp lý. Trong phát triển kinh tế thị trường, chúng ta cần nhận diện đúng và can thiệp một cách hợp lý đối với từng hoạt động cụ thể trên cơ sở đặc thù của từng hoạt động.

Năm 1999, Luật Doanh nghiệp đã có quy định đầu tiên nhằm xóa bỏ tư

duy “người dân được làm gì Nhà nước cho phép” bằng tư duy “người dân được làm gì mà pháp luật không cấm”. Luật Doanh nghiệp năm 1999 đã quy định danh mục loại trừ về các ngành, nghề kinh doanh. Luật căn cứ vào mức độ quyền tự do kinh doanh, phân chia ngành, nghề kinh doanh thành 3 loại: Ngành, nghề cấm kinh doanh; Ngành, nghề kinh doanh có điều kiện và ngành, nghề khác (còn lại) được gọi là “tự do” kinh doanh. Đồng thời, Luật cũng hạn chế sự tùy tiện ban hành quy định về điều kiện kinh doanh của các bộ, ngành và chính quyền địa phương các cấp. Theo Luật Doanh nghiệp 1999, chỉ có 3 cơ quan bao gồm: Quốc hội, Ủy ban thường vụ quốc hội và Chính phủ mới có thẩm quyền quy định ngành, nghề cấm kinh doanh, ngành nghề kinh doanh có điều kiện và điều kiện kinh doanh đối với ngành, nghề đó.

Hiện nay, điều kiện kinh doanh đối với những ngành nghề kinh doanh có điều kiện được quy định tại nhiều văn bản khác nhau. Trong đó, trọng tâm nhất là hai đạo luật cơ bản gồm Luật Doanh nghiệp và Luật Đầu tư. Luật Doanh nghiệp và Luật Đầu tư năm 2014 (có hiệu lực kể từ ngày 01/7/2015) sau khi được Quốc hội thông qua được đánh giá có nhiều điểm mới mang tính đột phá, đã sửa đổi, bổ sung nhiều quy định mới nhằm tháo gỡ những hạn chế, bất cập của luật cũ, tiếp tục tạo lập môi trường đầu tư, kinh doanh thuận lợi, phù hợp với thông lệ quốc tế. Điều 9 Nghị định 118/2015 hướng dẫn thi hành Luật Đầu tư quy định điều kiện đầu tư kinh doanh được áp dụng theo một hoặc một số hình thức sau đây: Giấy phép; Giấy chứng nhận đủ điều kiện; Chứng chỉ hành nghề; Chứng nhận bảo hiểm trách nhiệm nghề nghiệp; Văn bản xác nhận...

Trước khi Luật Đầu tư năm 2014 và Luật Doanh nghiệp năm 2014 ban hành, Nghị định số 59/2006/NĐ-CP ngày 12/6/2006 của Chính phủ quy định chi tiết Luật Thương mại về hàng hoá, dịch vụ cấm kinh doanh, hạn chế kinh doanh và kinh doanh có điều kiện đã chia ngành nghề kinh doanh thành ba

nhóm để thực hiện quản lý với ba danh mục là danh mục ngành nghề cấm kinh doanh, danh mục ngành nghề kinh doanh có điều kiện và danh mục ngành nghề hạn chế kinh doanh. Thực tiễn thi hành cho thấy, việc phân chia riêng biệt ngành, nghề kinh doanh có điều kiện và ngành, nghề hạn chế kinh doanh là không cần thiết, bởi cả hai nhóm ngành này đều phải đáp ứng những điều kiện kinh doanh nhất định khi thực hiện và việc hạn chế kinh doanh được tiến hành thông qua các điều kiện kinh doanh cần đáp ứng.

Để phù hợp hơn về lý luận cũng như thực tiễn, Luật Đầu tư năm 2014 chỉ quy định hai nhóm: ngành, nghề cấm đầu tư kinh doanh và ngành, nghề kinh doanh có điều kiện. Ở mức độ khái quát, có thể coi đây là điểm đổi mới đầu tiên liên quan đến quy định về ngành, nghề kinh doanh. Việc ban hành Luật Doanh nghiệp và Luật Đầu tư năm 2014 phần nào thể hiện quyết tâm mới của Quốc hội và Chính phủ trong cải thiện quy định về điều kiện kinh doanh.

Pháp luật hiện hành không quy định khái niệm về điều kiện kinh doanh mà chỉ quy định về ngành nghề kinh doanh có điều kiện. Theo Khoản 1 Điều 7 Luật Đầu tư năm 2014 thì *ngành, nghề đầu tư kinh doanh có điều kiện là ngành, nghề mà việc thực hiện hoạt động đầu tư kinh doanh trong ngành, nghề đó phải đáp ứng điều kiện vì lý do quốc phòng, an ninh quốc gia, trật tự, an toàn xã hội, đạo đức xã hội, sức khỏe của cộng đồng.*

Theo khái niệm trên, điều kiện kinh doanh là những tiêu chuẩn đòi hỏi người kinh doanh phải đáp ứng trong quá trình hoạt động với sự giám sát, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền nhằm mục tiêu đảm bảo an ninh, trật tự an toàn xã hội, sức khỏe cộng đồng... Điều kiện kinh doanh là yêu cầu mà doanh nghiệp phải đáp ứng hoặc phải thực hiện khi kinh doanh ngành, nghề cụ thể, được thể hiện bằng giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh, chứng chỉ hành nghề, chứng nhận bảo hiểm trách nhiệm

ngành nghiệp, yêu cầu về vốn pháp định hoặc yêu cầu khác. Điều kiện kinh doanh được quy định tại các luật, pháp lệnh, nghị định và điều ước quốc tế mà Việt Nam là thành viên.

Từ đó, rút ra khái niệm về điều kiện kinh doanh như sau: *Điều kiện kinh doanh là những tiêu chuẩn đòi hỏi người kinh doanh phải đáp ứng trong quá trình hoạt động với sự giám sát, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền nhằm mục tiêu đảm bảo an ninh, trật tự an toàn xã hội, sức khoẻ cộng đồng.*

1.1.1.2. Phân loại điều kiện kinh doanh

Điều kiện kinh doanh gồm hai loại:

+ Loại điều kiện kinh doanh cần được xác nhận bằng văn bản: giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh, chứng chỉ hành nghề, giấy phép kinh doanh... Văn bản xác nhận đủ điều kiện kinh doanh do cơ quan quản lý nhà nước chuyên ngành cấp như: giấy chứng nhận đủ điều kiện về an ninh trật tự do cơ quan công an cấp, chứng chỉ hành nghề kiểm toán viên do Bộ tài chính cấp..., giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm do Bộ Y tế cấp.

+ Loại điều kiện kinh doanh do doanh nghiệp tự cam kết, tự đảm bảo thực hiện các điều kiện pháp luật quy định trong quá trình hoạt động kinh doanh.

Theo thông cáo báo chí của Văn phòng Chính phủ ngày 19/8/2014: Thường trực Chính phủ họp về báo cáo rà soát ngành nghề cấm kinh doanh và kinh doanh có điều kiện, trước đây, mặc dù Nghị định số 59/2006/NĐ-CP có quy định về danh mục hàng hoá, dịch vụ kinh doanh có điều kiện nhưng bên cạnh đó, ngành nghề kinh doanh và điều kiện kinh doanh còn được quy định rải rác trong nhiều văn bản pháp luật khác nhau với 386 ngành, nghề kinh doanh có điều kiện được quy định tại 391 văn bản gồm: 56 luật, 08 pháp lệnh, 115 nghị định, 08 quyết định của Thủ tướng Chính phủ, 176 thông tư, 26

quyết định của Bộ trưởng, thủ trưởng cơ quan ngang bộ và 2 văn bản của bộ. Các điều kiện kinh doanh được thể hiện đa dạng dưới nhiều hình thức như giấy phép, giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh, chứng chỉ hành nghề, giấy đăng ký... Phần lớn các điều kiện kinh doanh được quy định dưới hình thức giấy phép hoặc giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh, bao gồm: 110 ngành nghề yêu cầu phải có giấy phép kinh doanh với 171 loại giấy phép kinh doanh; 83 ngành nghề yêu cầu phải có giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh với 62 loại giấy chứng nhận; 44 loại ngành nghề cần có chứng chỉ hành nghề với 53 loại chứng chỉ hành nghề; 11 ngành nghề yêu cầu vốn pháp định và 345 ngành nghề yêu cầu phải có chấp thuận của cơ quan nhà nước có thẩm quyền. Thực tế cho thấy đây là loại điều kiện kinh doanh dễ phát sinh tiêu cực trong quá trình xin cấp phép, cấp chứng nhận.

Sau khi bãi bỏ hàng ngàn giấy phép con, góp phần cởi trói cho doanh nghiệp và tạo môi trường kinh doanh thông thoáng cho doanh nghiệp, Danh mục ngành, nghề đầu tư kinh doanh có điều kiện được quy định trong Luật Đầu tư năm 2014 gồm 267 ngành nghề, giảm 119 ngành nghề trong tổng số 386 ngành, nghề kinh doanh có điều kiện tính đến ngày 19/8/2014.

Năm 2016 Luật Đầu tư năm 2014 sửa đổi, bổ sung đã thay thế danh mục ngành nghề kinh doanh có điều kiện tại phụ lục 4 Luật Đầu tư 2014. Theo đó, từ ngày 01/01/2017, danh mục ngành nghề kinh doanh có điều kiện chỉ còn 243 ngành nghề kinh doanh có điều kiện. Tại phiên họp Chính phủ thường kỳ tháng 7 được tổ chức vào ngày 3/8/2017, đại diện Phòng Thương mại và Công nghiệp Việt Nam báo cáo, đầu năm 2017, trong 243 ngành nghề kinh doanh có điều kiện kể trên, hiện có tổng số 5.719 điều kiện kinh doanh (thường được gọi là giấy phép con) trong số 15 ngành được thống kê. Trong đó, nhiều nhất là Bộ Công Thương có 27 ngành nghề kinh doanh có điều kiện thuộc phạm vi quản lý với 1.220 điều kiện kinh doanh, Bộ Giao thông, vận tải

có 517 điều kiện kinh doanh...

1.1.2. Ngành nghề đầu tư kinh doanh dịch vụ ăn uống

Điều 2 Luật An toàn thực phẩm 2010 chỉ phân loại dịch vụ ăn uống thành hai loại là: Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và thức ăn đường phố.

+ Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống là cơ sở chế biến thức ăn bao gồm cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín, nhà hàng ăn uống, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, căng-tin và bếp ăn tập thể.

+ Thức ăn đường phố là thực phẩm được chế biến dùng để ăn, uống ngay, trong thực tế được thực hiện thông qua hình thức bán rong, bày bán trên đường phố, nơi công cộng hoặc những nơi tương tự.

Hai loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống này được nêu cụ thể hơn tại Điều 2 Thông tư 30/2012/TT-BYT. Theo mã ngành nghề dịch vụ ăn uống được mã hóa theo hệ thống ngành nghề kinh tế Việt Nam, ngành nghề đầu tư kinh doanh dịch vụ ăn uống gồm: Nhà hàng và các dịch vụ ăn uống phục vụ lưu động; Cung cấp dịch vụ ăn uống theo hợp đồng không thường xuyên với khách hàng (phục vụ tiệc, hội họp, đám cưới...) và dịch vụ phục vụ đồ uống. Việc phân rõ ngành nghề đầu tư kinh doanh dịch vụ ăn uống như trên tạo điều kiện cho người kinh doanh nhận diện rõ loại hình kinh doanh mà mình thực hiện.

1.1.3. Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

1.1.3.1. Điều kiện kinh doanh thực phẩm

Trong số 243 ngành nghề kinh doanh có điều kiện kể trên có 3 ngành nghề liên quan đến kinh doanh thực phẩm gồm: Kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Công Thương; Kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế. Kinh doanh thực phẩm bao gồm chuỗi các hoạt động từ xuất, nhập khẩu

thực phẩm, kinh doanh, buôn bán các sản phẩm nông nghiệp, trồng trọt, chăn nuôi, kinh doanh các loại phụ gia thực phẩm, các nguyên liệu để chế biến thực phẩm, buôn bán, kinh doanh các loại hàng hóa là thực phẩm.

Kinh doanh thực phẩm là lĩnh vực bao trùm tất cả các hoạt động kinh doanh phục vụ nhu cầu ăn uống, sinh hoạt của con người. Điều kiện kinh doanh thực phẩm là điều kiện chung của nhiều loại điều kiện kinh doanh như điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống; điều kiện kinh doanh thực phẩm xuất khẩu; điều kiện kinh doanh thực phẩm nhập khẩu...

Như vậy, kinh doanh dịch vụ ăn uống là một nhóm điều kiện nằm trong điều kiện kinh doanh thực phẩm.

Kinh doanh thực phẩm hiện nay có 158 văn bản pháp luật điều chỉnh. Qua nhiều lần đơn giản hóa các thủ tục về điều kiện kinh doanh, hiện điều kiện kinh doanh thực phẩm được phân chia theo lĩnh vực quản lý của Bộ Công thương, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Y tế, quy định tại 1 luật là Luật An toàn thực phẩm năm 2010 và nhiều văn bản dưới luật khác. Hiện, trong lĩnh vực kinh doanh thực phẩm có 4 nghị định quy định về điều kiện kinh doanh đã được đơn giản hóa thủ tục hành chính, cắt giảm bớt nhiều điều kiện gồm: Nghị định số 15/2018/NĐ-CP hướng dẫn một số điều của Luật An toàn thực phẩm (Nghị định này có hiệu lực từ ngày 2/2/2018 thay thế Nghị định số 38/2012/NĐ-CP hướng dẫn một số điều của Luật An toàn thực phẩm); Nghị định số 77/2016/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực mua bán hàng hóa quốc tế, hóa chất; vật liệu nổ công nghiệp, phân bón, kinh doanh khí, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước (nghị định này sửa đổi, bổ sung nhiều nghị định); Nghị định số 66/2016/NĐ-CP của chính phủ Quy định điều kiện đầu tư kinh doanh về bảo vệ và kiểm dịch thực vật; giống cây trồng; nuôi động vật rừng thông thường; chăn nuôi; thủy sản; thực phẩm và Nghị định số

67/2016/NĐ-CP của Chính phủ Quy định về điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế.

1.1.3.2. Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

Theo Điều 2 Luật An toàn thực phẩm 2010, 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.

Cũng giống như điều kiện kinh doanh khác, loại hình kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống cũng có những điều kiện cấm kinh doanh. Theo đó, Điều 5 Luật An toàn thực phẩm năm 2010 cấm những hành vi sau:

Sử dụng nguyên liệu không thuộc loại dùng để chế biến thực phẩm. Sử dụng nguyên liệu thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc không bảo đảm an toàn để sản xuất, chế biến thực phẩm. Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, ngoài danh mục được phép sử dụng hoặc trong danh mục được phép sử dụng nhưng vượt quá giới hạn cho phép; sử dụng hóa chất không rõ nguồn gốc, hóa chất bị cấm sử dụng trong hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Sử dụng động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc chết không rõ nguyên nhân, bị tiêu hủy để sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Trong sản xuất, kinh doanh: Cấm thực phẩm vi phạm quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa; Thực phẩm không phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật tương ứng; Thực phẩm bị biến chất; Thực phẩm có chứa chất độc hại hoặc nhiễm chất độc, tác nhân gây ô nhiễm vượt quá giới hạn cho phép; Thực phẩm có bao gói, đồ chứa đựng không bảo đảm an toàn hoặc bị vỡ, rách, biến dạng trong quá trình vận chuyển gây ô nhiễm thực phẩm; Thịt hoặc sản phẩm được chế biến từ thịt chưa qua kiểm tra thú y hoặc đã qua kiểm tra nhưng

không đạt yêu cầu; Thực phẩm không được phép sản xuất, kinh doanh để phòng, chống dịch bệnh; Thực phẩm chưa được đăng ký bản công bố hợp quy tại cơ quan nhà nước có thẩm quyền trong trường hợp thực phẩm đó thuộc diện phải được đăng ký bản công bố hợp quy; Thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc quá thời hạn sử dụng.

Cấm sử dụng phương tiện gây ô nhiễm thực phẩm, phương tiện đã vận chuyển chất độc hại chưa được tẩy rửa sạch để vận chuyển nguyên liệu thực phẩm, thực phẩm. Cung cấp sai hoặc giả mạo kết quả kiểm nghiệm thực phẩm. Che dấu, làm sai lệch, xóa bỏ hiện trường, bằng chứng về sự cố an toàn thực phẩm hoặc các hành vi cố ý khác cản trở việc phát hiện, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.

Cấm người mắc bệnh truyền nhiễm tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại cơ sở không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật. Quảng cáo thực phẩm sai sự thật, gây nhầm lẫn đối với người tiêu dùng. Đăng tải, công bố thông tin sai lệch về an toàn thực phẩm gây bức xúc cho xã hội hoặc thiệt hại cho sản xuất, kinh doanh. Sử dụng trái phép lòng đường, vỉa hè, hành lang, sân chung, lối đi chung, diện tích phụ chung để chế biến, sản xuất, kinh doanh thức ăn đường phố.

Trong mục Phân loại điều kiện kinh doanh, chúng tôi đã phân loại điều kiện kinh doanh gồm hai loại. Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống cũng nằm trong điều kiện kinh doanh chung với hai loại điều kiện gồm:

+ Loại điều kiện kinh doanh cần được xác nhận bằng văn bản. Cụ thể ở đây là Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

+ Loại điều kiện kinh doanh do doanh nghiệp tự cam kết, tự đảm bảo thực hiện các điều kiện pháp luật quy định trong quá trình hoạt động kinh doanh.

Trong thực tiễn thực hiện thì điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống được chia nhỏ như sau:

Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, Luật An toàn thực phẩm năm 2010 và Nghị định số 15/2018/NĐ-CP của Chính phủ hướng dẫn một số điều của Luật An toàn thực phẩm có hiệu lực từ ngày 2/2/2018 chia làm 2 loại là cơ sở kinh doanh phải có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và cơ sở không cần phải có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Theo đó, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm khi hoạt động, trừ các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không có địa điểm cố định; Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ; Nhà hàng trong khách sạn; Bếp ăn tập thể không có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm; Kinh doanh thức ăn đường phố; Cơ sở đã được cấp một trong các Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm.

Kinh doanh thức ăn đường phố không cần Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Theo Thông tư số 30/2012/TT-BYT của Bộ Y tế, những cửa hàng kinh doanh dịch vụ ăn uống không thuộc diện phải có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm chỉ cần cam kết đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Thông tư. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm ở đây là điều kiện, rào cản ngay từ ban đầu khi doanh nghiệp lựa chọn loại hình kinh doanh. Nghị định số 15/2018/NĐ-CP thay thế Nghị định số 38/2012/NĐ-CP hướng dẫn một số điều của Luật An toàn thực phẩm nhưng các điều kiện kinh doanh trong nghị định mới vẫn giữ nguyên như nghị định cũ.

Loại cơ sở không cần Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và kinh doanh thức ăn đường phố vẫn phải đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm được quy định tại Luật An toàn thực phẩm năm 2010, Nghị định 15/2018/NĐ-CP và Thông tư 30/2012/TT-BYT của Bộ Y tế quy định về điều

kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố. Các điều kiện này rất nhiều và được quy định rất chi tiết trong các văn bản pháp luật vừa nêu. Đó là loại điều kiện kinh doanh do doanh nghiệp tự cam kết, tự đảm bảo thực hiện các điều kiện pháp luật quy định trong quá trình hoạt động kinh doanh.

Việt Nam có hơn 90 triệu dân với gần 500.000 cơ sở kinh doanh thực phẩm. Trong đó, lực lượng kinh doanh dịch vụ ăn uống rất hùng hậu, chiếm hơn một nửa và ngày càng phát triển trong thời đại công nghiệp khi người dân ít có điều kiện, thời gian nấu nướng các bữa ăn hàng ngày. Theo tính toán thì mỗi ngày có hàng chục triệu lượt người trở thành “thượng khách” của dịch vụ kinh doanh dịch vụ ăn uống, từ ăn sáng, ăn trưa, ăn tối, giải khát... Chiếu theo các quy định về điều kiện kinh doanh, số lượng cơ sở phải có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm chỉ chiếm số lượng ít trong số cơ sở, hộ, người kinh doanh trong toàn quốc. Tuy nhiên, trong lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ăn uống, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm không phải là điều kiện kinh doanh duy nhất, mà còn nhiều điều kiện kinh doanh. Thực chất ở đây, doanh nghiệp, cơ sở, hộ gia đình, cá nhân khi kinh doanh dịch vụ ăn uống phải bảo đảm an toàn thực phẩm. Nói tóm lại, điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống chính là điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm.

Trong câu chuyện quản lý thực phẩm từ trang trại đến bàn ăn thì kinh doanh dịch vụ ăn uống là phân khúc cuối cùng: bàn ăn. Muốn có những bữa ăn đảm bảo an toàn thực phẩm thì thực phẩm phải an toàn ngay từ trang trại, tức là từ con lợn, con gà, con cá, mớ rau đã phải sạch. Không thể có một món ăn an toàn khi thực phẩm để chế biến nó không an toàn. Do đó, phải kiểm soát an toàn thực phẩm theo chuỗi sản phẩm và nhóm ngành nghề, thông suốt từ khâu trồng trọt, chăn nuôi, chế biến, lưu thông, kinh doanh.

Từ khái niệm về điều kiện kinh doanh và những khái quát kể trên, có thể định nghĩa điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống như sau: *Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống là những tiêu chuẩn đòi hỏi người kinh doanh dịch vụ ăn uống phải đáp ứng trong quá trình hoạt động với sự giám sát, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền nhằm mục tiêu bảo đảm an toàn thực phẩm và sức khỏe cộng đồng.*

1.2. Kiểm soát an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống

1.2.1. Phân cấp quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm

Theo khái niệm về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống thì điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống là những tiêu chuẩn đòi hỏi người kinh doanh dịch vụ ăn uống phải đáp ứng trong quá trình hoạt động với sự giám sát, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền nhằm mục tiêu bảo đảm an toàn thực phẩm và sức khỏe cộng đồng.

Như vậy, sự giám sát, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền đối với các cơ sở, hộ gia đình, người kinh doanh dịch vụ ăn uống là một thành tố bắt buộc trong điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống nhằm bảo đảm an toàn thực phẩm và sức khỏe cộng đồng. Hiện nay, Việt Nam đang quản lý thực phẩm theo Luật An toàn thực phẩm năm 2010. Điều 61 Luật An toàn thực phẩm năm 2010 quy định trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm như sau: Chính phủ thống nhất quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm. Bộ Y tế chịu trách nhiệm trước Chính phủ thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm. Các bộ, cơ quan ngang bộ trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình có trách nhiệm phối hợp với Bộ Y tế thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm. Ủy ban nhân dân các cấp thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong phạm vi địa phương.

Một chính sách quan trọng của Luật An toàn thực phẩm năm 2010 là việc phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm được xác

định theo hướng quản lý theo nhóm sản phẩm thay vì quản lý theo phân khúc sản xuất, kinh doanh thực phẩm với hi vọng khắc phục sự chồng chéo trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của các bộ, ngành đồng thời xác định rõ hơn trách nhiệm mỗi Bộ, ngành trong lĩnh vực quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm. Nếu như Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2003 quy định có tới 8 bộ tham gia quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm thì theo Luật An toàn thực phẩm chỉ còn 3 bộ quản lý là Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ Công Thương.

Theo quy định tại các Điều 62, 63, 64 Luật An toàn thực phẩm 2010, trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm của các bộ cụ thể như sau:

+ Bộ Y tế: Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, thực phẩm chức năng và các thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ; Quản lý an toàn thực phẩm đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

+ Bộ Nông Nghiệp và Phát triển nông thôn: Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, thu gom, giết mổ, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với ngũ cốc, thịt và các sản phẩm từ thịt; thủy sản và sản phẩm thủy sản; rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả; trứng và các sản phẩm từ trứng; sữa tươi nguyên liệu, mật ong và các sản phẩm từ mật ong, thực phẩm biến đổi gen, muối và các nông sản thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ; Quản lý an toàn thực phẩm đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

+ Bộ Công Thương: Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với các loại rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến bột và tinh bột và các thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ; Quản lý an toàn thực phẩm đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

1.3. Khái quát pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

1.3.1. Khái niệm, đặc điểm của pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

1.3.1.1. Khái niệm pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

Theo giáo trình Nhà nước và Pháp luật của Khoa Luật Đại học Quốc gia Hà Nội, pháp luật là hệ thống các quy tắc xử sự có tính chất bắt buộc chung do nhà nước đặt ra hoặc thừa nhận, thể hiện ý chí nhà nước của giai cấp thống trị trên cơ sở ghi nhận các nhu cầu lợi ích của toàn xã hội, được đảm bảo thực hiện bằng nhà nước nhằm điều chỉnh cách quan hệ xã hội với mục đích trật tự và ổn định xã hội vì sự phát triển bền vững của xã hội.

Từ khái niệm trên, có thể định nghĩa về pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống như sau: *Pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống là tổng hợp các quy phạm do nhà nước ban hành nhằm điều chỉnh các quan hệ xã hội phát sinh trong quá trình nhà nước quản lý hoạt động an toàn thực phẩm về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống.*

Tìm hiểu đặc điểm của pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống có ý nghĩa quan trọng trong việc hoàn thiện pháp luật về an toàn thực phẩm nói chung và điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống nói riêng. Có thể thấy pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống có các đặc điểm sau:

Thứ nhất, pháp luật về điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống được quy định trong nhiều văn bản luật như Luật An toàn thực phẩm năm 2010, Bộ luật Hình sự 2015, Luật Thanh tra, Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP hướng dẫn một số điều của Luật an toàn thực phẩm, Thông tư 30/2012/TT-BYT quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố, Nghị định số 178/2013/NĐ-CP của Chính phủ ngày 14/11/2013 quy định xử phạt vi phạm hành chính về An toàn thực phẩm...

Thứ hai, pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống là hệ thống pháp luật mới. So với các hệ thống pháp luật khác như pháp luật hình sự, pháp luật dân sự, pháp luật hôn nhân và gia đình... thì hệ thống pháp luật về điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống ra đời muộn hơn.

Thứ ba, pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống có đối tượng điều chỉnh hẹp, bao gồm các quy phạm pháp luật điều chỉnh các quan hệ xã hội phát sinh trong quá trình nhà nước quản lý hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống, là một bộ phận của hệ thống pháp luật an toàn thực phẩm quốc gia.

Pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống đã thể chế hóa đường lối chính sách của Đảng và nhà nước về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống, bảo vệ sức khỏe nhân dân.

1.3.1.2. Các tiêu chí đánh giá sự hoàn thiện của pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

Trước thực trạng nêu trên của hệ thống pháp luật, để có chất lượng, đòi hỏi các văn bản pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống phải được ban hành đúng thẩm quyền, đúng trình tự, thủ tục luật định, có tên gọi phù hợp với nội dung thể hiện, có hình thức rõ ràng, có nội dung được kết cấu chặt chẽ, lôgic, các thuật ngữ pháp lý được sử dụng chính xác, một nghĩa,

lời văn trong sáng, ngắn gọn, dễ hiểu, phù hợp với khả năng nhận thức của quảng đại quần chúng nhân dân.

Chất lượng của pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống là một trong những cơ sở để bảo đảm cho việc thực hiện và áp dụng pháp luật đạt được kết quả cao trong thực tiễn, đồng thời cho phép dự báo được khả năng hiện thực hoá các quy định pháp luật trong đời sống xã hội. Nếu chất lượng của pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống thấp, tính khả thi kém thì việc thực hiện chúng sẽ gặp rất nhiều khó khăn, thậm chí có những quy định pháp luật nhiều khi không thể thực hiện được trên thực tế.

Để đánh giá chất lượng của pháp luật về điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống Việt Nam, xác định mức độ hoàn thiện của nó cần phải dựa vào những tiêu chí được xác định về mặt lý thuyết, từ đó liên hệ với điều kiện và hoàn cảnh thực tế trong mỗi giai đoạn cụ thể, xem xét một cách khách quan và rút ra những kết luận, làm sáng rõ những ưu điểm và nhược điểm của hệ thống pháp luật.

Có nhiều tiêu chí để xác định chất lượng của pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống Việt Nam trong đó có các tiêu chí cơ bản là: Tính toàn diện, tính đồng bộ, thống nhất, tính phù hợp, ngôn ngữ, kỹ thuật xây dựng pháp luật và tính khả thi của hệ thống pháp luật.

Trong đó, pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống toàn diện và đồng bộ thể hiện ở cấu trúc hình thức. Với tư cách là một bộ phận của hệ thống pháp luật, pháp luật về điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống phải có khả năng đáp ứng được đầy đủ nhu cầu điều chỉnh pháp luật trên các lĩnh vực quan trọng của đời sống xã hội, các quy định pháp luật phải có khả năng bao quát toàn bộ đời sống xã hội, để các quan hệ xã hội quan trọng có tính điển hình, phổ biến cần có sự điều chỉnh của pháp luật thì

đều có pháp luật điều chỉnh.

Về kết cấu, mỗi quy phạm pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống phải có cấu trúc lôgic, chặt chẽ; mỗi chế định pháp luật có đầy đủ các quy phạm pháp luật cần thiết.

KẾT LUẬN CHƯƠNG 1

Trong Chương 1, tác giả đã đi từ khái niệm chung về điều kiện kinh doanh đến xác định khái niệm điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống như sau: *Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống là những tiêu chuẩn đòi hỏi người kinh doanh dịch vụ ăn uống phải đáp ứng trong quá trình hoạt động với sự giám sát, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền nhằm mục tiêu bảo đảm an toàn thực phẩm và sức khỏe cộng đồng.* kiểm soát an toàn thực phẩm. Từ đó, có thể định nghĩa về pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống: *Pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống là tổng hợp các quy phạm do nhà nước ban hành nhằm điều chỉnh các quan hệ xã hội phát sinh trong quá trình nhà nước quản lý hoạt động an toàn thực phẩm về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống.*

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. Căn cứ vào các quy định của pháp luật và những phân tích kể trên có thể thấy việc kiểm soát an toàn thực phẩm hiện nay có nhiều bất cập, chông chéo. Việc áp dụng pháp luật cho thấy do sự khác biệt về tiêu chí, cách phân loại và mục tiêu gây khó khăn cho doanh nghiệp, người áp dụng pháp luật khi hiểu và áp dụng.

Chương 2

THỰC TRẠNG PHÁP LUẬT VỀ ĐIỀU KIỆN KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

2.1. Nội dung cơ bản của pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

2.1.1. Quy định về các điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

2.1.1.1. Quy định về các điều kiện kinh doanh của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

+ Điều kiện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

Người dân muốn kinh doanh dịch vụ ăn uống có thể lựa chọn 2 hình thức kinh doanh gồm: hộ cá thể hoặc đăng ký thành lập doanh nghiệp. Đối với hộ cá thể, có thể đăng ký kinh doanh tại UBND quận/huyện. Khi hộ kinh doanh có sử dụng từ 10 lao động trở lên phải đăng ký thành lập doanh nghiệp theo quy định tại Nghị định 78/2015/NĐ-CP của Chính phủ về đăng ký doanh nghiệp. Sau khi có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, doanh nghiệp phải tiến hành thủ tục xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Điều 34 Luật An toàn vệ sinh thực phẩm năm 2010.

Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm là một trong những yếu tố bắt buộc khi cá nhân, tổ chức tiến hành sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được cấp cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh đáp ứng đủ các điều kiện: Có đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm phù hợp với từng loại hình sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định tại Chương IV của Luật An toàn thực phẩm năm 2010. Có đăng ký ngành, nghề kinh doanh thực phẩm trong Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.

Để được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, ngoài các yêu cầu về cơ sở vật chất, trang thiết bị, điều kiện vệ sinh trong quá trình sản xuất; phải thêm điều kiện về con người, tức là doanh nghiệp phải cung cấp Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống và kết quả khám sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Theo Điều 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm 2010, các cơ sở sau đây không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm: Sản xuất, kinh doanh thực phẩm không có địa điểm cố định; Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ; Nhà hàng trong khách sạn; Bếp ăn tập thể không có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm; Kinh doanh thức ăn đường phố.

+ Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ

Chương IV Luật An toàn thực phẩm năm 2010 quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Chương này gồm 5 Mục. Điều 22 Luật An toàn thực phẩm năm 2010 quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ như sau: Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ phải tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm sau đây: Có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm; Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm; Có trang thiết bị phù hợp để sản xuất, kinh doanh thực phẩm không gây độc hại, gây ô nhiễm cho thực phẩm; Sử dụng nguyên liệu, hóa chất, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm; Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm; Thu gom, xử lý

chất thải theo đúng quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường; Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn gốc thực phẩm.

Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ trưởng Bộ Công thương ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định cụ thể về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương (sau đây gọi chung là Ủy ban nhân dân cấp tỉnh) ban hành quy chuẩn kỹ thuật địa phương, quy định cụ thể điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ đối với thực phẩm đặc thù trên địa bàn tỉnh.

+ Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống:

Điều 28 Mục 4 quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống gồm: Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến. Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh. Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh. Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng. Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại. Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ. Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm.

+ Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến và bảo quản thực phẩm

Đối với cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống, Điều 29 và Điều 30 quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến,

kinh doanh dịch vụ ăn uống và quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến và bảo quản thực phẩm gồm: Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín. Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh. Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô. Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn. Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh. Thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.

+ Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến suất ăn sẵn; căng tin kinh doanh ăn uống, bếp ăn tập thể, bếp ăn, nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng, nhà hàng ăn uống; cửa hàng ăn uống; cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín.

Ngày 5/12/2012, Bộ Y tế ban hành Thông tư 30/2012/TT-BYT quy định chi tiết về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố. Trong đó, Chương 2 quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Ngoài các điều kiện chung thì các cơ sở phải đảm bảo các yêu cầu sau: Nước dùng để nấu nướng thức ăn phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 01:2009/BYT; nước sử dụng để sơ chế nguyên liệu thực phẩm, vệ sinh dụng cụ, cho khách hàng rửa tay phải có đủ số lượng và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 02:2009/BYT và phải được định kỳ kiểm nghiệm ít nhất 1 lần/năm theo quy định; nước đá để pha chế đồ uống phải được sản xuất từ nguồn nước phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia

(QCVN) số 01:2009/BYT.

Số lượng suất ăn của cơ sở chế biến suất ăn sẵn trong thực tế phải phù hợp với công năng thiết kế dây chuyền chế biến suất ăn sẵn của cơ sở. Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thực phẩm bao gói sẵn phải có hợp đồng về nguồn cung cấp theo quy định và còn hạn sử dụng; phụ gia thực phẩm trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng do Bộ Y tế ban hành.

Có đầy đủ sổ sách ghi chép việc thực hiện chế độ kiểm thực 3 bước theo hướng dẫn của Bộ Y tế; có đủ dụng cụ lưu mẫu thức ăn, tủ bảo quản mẫu thức ăn lưu và bảo đảm chế độ lưu mẫu thực phẩm tại cơ sở ít nhất là 24 giờ kể từ khi suất ăn sẵn được chế biến xong. Bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay:

- Thiết bị chứa đựng suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng và phù hợp với kích thước thực phẩm được vận chuyển;

- Thiết bị vận chuyển chuyên dụng, dụng cụ, bao bì chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay phải được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm và dễ làm sạch; phải bảo đảm vệ sinh sạch sẽ trước, trong và sau khi vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay;

- Đủ thiết bị kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo yêu cầu kỹ thuật để bảo quản đối với suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay trong suốt quá trình vận chuyển;

- Phải có nội quy quy định về chế độ bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay; duy trì và kiểm soát chế độ bảo quản theo yêu cầu trong suốt quá trình vận chuyển;

- Trang thiết bị, dụng cụ vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay không được chứa cùng với hàng hoá độc hại hoặc gây nhiễm chéo ảnh hưởng

đến chất lượng, an toàn thực phẩm.

- Thời gian bảo quản, vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay từ khi chế biến xong đến khi ăn không quá 4 giờ (nếu thực phẩm không thể bảo quản nóng, lạnh hay đông lạnh); thời gian từ khi vận chuyển suất ăn sẵn đến khi ăn trong trường hợp không có trang thiết bị bảo quản chuyên dụng (ủ nóng, tủ đông lạnh) không quá 2 giờ. Nếu quá thời gian trên phải có biện pháp gia nhiệt, thanh trùng bảo đảm an toàn thực phẩm trước khi sử dụng để ăn uống.

- Thiết kế có khu sơ chế nguyên liệu thực phẩm, khu chế biến nấu nướng, khu bảo quản thức ăn; khu ăn uống; kho nguyên liệu thực phẩm, kho lưu trữ bảo quản thực phẩm bao gói sẵn riêng biệt; khu vực rửa tay và nhà vệ sinh cách biệt. Đối với bếp ăn tập thể sử dụng dịch vụ cung cấp suất ăn sẵn chuyển đến phải bố trí khu vực riêng và phù hợp với số lượng suất ăn phục vụ để bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Nơi chế biến thức ăn phải được thiết kế theo nguyên tắc một chiều; có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến; có đủ dụng cụ chia, gắp, chứa đựng thức ăn, dụng cụ ăn uống bảo đảm sạch sẽ, thực hiện chế độ vệ sinh hàng ngày; trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn; có đủ trang thiết bị phòng chống ruồi, dán, côn trùng và động vật gây bệnh.

- Khu vực ăn uống phải thoáng mát, có đủ bàn ghế và thường xuyên phải bảo đảm sạch sẽ; có đủ trang thiết bị phòng chống ruồi, dán, côn trùng và động vật gây bệnh; phải có bồn rửa tay, số lượng ít nhất phải có 01 (một) bồn rửa tay cho 50 người ăn; phải có nhà vệ sinh, số lượng ít nhất phải có 01 (một) nhà vệ sinh cho 25 người ăn.

- Khu trung bày, bảo quản thức ăn ngay, thực phẩm chín phải bảo đảm vệ sinh; thức ăn ngay, thực phẩm chín phải bày trên bàn hoặc giá cao cách

mặt đất ít nhất 60cm; có đủ trang bị và các vật dụng khác để phòng, chống bụi bẩn, ruồi, dán và côn trùng gây bệnh; có đủ dụng cụ bảo đảm vệ sinh để kẹp, gấp, xúc thức ăn.

- Có đủ dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải và bảo đảm phải kín, có nắp đậy; chất thải, rác thải phải được thu dọn, xử lý hàng ngày theo quy định; nước thải được thu gom trong hệ thống kín, bảo đảm không gây ô nhiễm môi trường.

- Cơ sở được thiết kế có nơi chế biến thức ăn, nơi bày bán hàng, nơi rửa tay cho khách hàng; nơi chế biến thức ăn, đồ uống; nơi ăn uống sạch sẽ, cách biệt nguồn ô nhiễm; khu vực trưng bày thức ăn phải cách biệt giữa thực phẩm sống và thức ăn chín.

- Có đủ dụng cụ chế biến, chia, chứa đựng thức ăn và dụng cụ ăn uống bảo đảm vệ sinh; trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn; vật liệu, bao gói thức ăn phải bảo đảm an toàn thực phẩm.

- Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thực phẩm bao gói sẵn phải có hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; phụ gia thực phẩm trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng do Bộ Y tế ban hành.

Đối với chủ cơ sở, người trực tiếp kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín phải đảm bảo sức khỏe.

2.1.1.2. Quy định về các điều kiện kinh doanh thức ăn đường phố

+ Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi bày bán thức ăn đường phố

Điều 31 Luật An toàn thực phẩm 2010 quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi bày bán thức ăn đường phố như sau: Phải cách biệt nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm. Phải được bày bán trên bàn, giá, kệ, phương tiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, mỹ quan đường phố.

Điều 32 quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm và người kinh doanh thức ăn đường phố bao gồm: Nguyên liệu để chế biến thức ăn đường phố phải bảo đảm an toàn thực phẩm, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng. Dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm phải bảo đảm an toàn vệ sinh. Bao gói và các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không được gây ô nhiễm và thôi nhiễm vào thực phẩm. Có dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại. Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh. người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành.

Trách nhiệm quản lý kinh doanh thức ăn đường phố được quy định tại Điều 33 Luật An toàn thực phẩm 2010. Theo đó, Bộ trưởng Bộ Y tế quy định cụ thể điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố. Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm quản lý hoạt động kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn.

+ Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với kinh doanh thức ăn đường phố

Chương 3 Thông tư 30/2012/TT-BYT quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với kinh doanh thức ăn đường phố. Điều 7 của Thông tư quy định về địa điểm, trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh thức ăn đường phố như sau:

- Bố trí kinh doanh ở khu vực công cộng (bến xe, bến tàu, nhà ga, khu du lịch, khu lễ hội, khu triển lãm), hè đường phố; nơi bày bán thực phẩm cách biệt các nguồn ô nhiễm; bảo đảm sạch sẽ, không làm ô nhiễm môi trường xung quanh.

- Trường hợp kinh doanh trên các phương tiện để bán rong phải thiết kế khoang chứa đựng, bảo quản thức ăn ngay, đồ uống bảo đảm vệ sinh, phải

chống được bụi bẩn, mưa, nắng, ruồi nhặng và côn trùng gây hại.

- Nước để chế biến đơn giản đối với thức ăn ngay, pha chế đồ uống phải đủ số lượng và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 01:2009/BYT; nước để sơ chế nguyên liệu, vệ sinh dụng cụ, rửa tay phải đủ và phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 02:2009/BYT; có đủ nước đá để pha chế đồ uống được sản xuất từ nguồn nước phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) số 01:2009/BYT.

- Có đủ trang thiết bị, dụng cụ để chế biến, bảo quản, bày bán riêng biệt thực phẩm sống và thức ăn ngay; có đủ dụng cụ ăn uống, bao gói chứa đựng thức ăn bảo đảm vệ sinh; có đủ trang bị che đậy, bảo quản thức ăn trong quá trình vận chuyển, kinh doanh và bảo đảm luôn sạch sẽ; bàn ghế, giá tủ để bày bán thức ăn, đồ uống phải cách mặt đất ít nhất 60 cm.

- Thức ăn ngay, đồ uống phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh và phải chống được bụi bẩn, mưa, nắng, ruồi nhặng và côn trùng xâm nhập. Người bán hàng phải mang trang phục sạch sẽ và gọn gàng; khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn, đồ uống ăn ngay phải dùng găng tay sử dụng 1 lần. Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, thực phẩm bao gói, chế biến sẵn bảo đảm có hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.

- Trang bị đầy đủ, sử dụng thường xuyên thùng rác có nắp, túi đựng để thu gom, chứa đựng rác thải và phải chuyên đến địa điểm thu gom rác thải công cộng trong ngày; nước thải phải được thu gom và bảo đảm không gây ô nhiễm môi trường nơi kinh doanh.

+ Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với người kinh doanh thức ăn đường phố

Theo Điều 8 Thông tư 30/2012/TT-BYT, người kinh doanh thức ăn đường phố phải tập huấn và được cấp Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an

toàn thực phẩm theo quy định. Người kinh doanh thức ăn đường phố phải được khám sức khỏe và cấp Giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe theo quy định. Việc khám sức khỏe và cấp Giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe do các cơ quan y tế từ cấp quận, huyện và tương đương trở lên thực hiện.

Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia kinh doanh thức ăn đường phố.

2.1.1.3. Một số hạn chế của quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

Thời gian qua, các quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh chung, đặc biệt là điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống bên cạnh những chuyển biến tích cực, hiện nay vẫn còn có những hạn chế, tồn tại cơ bản sau:

+ Nhiều ngành nghề đầu tư kinh doanh có điều kiện, các điều kiện đầu tư kinh doanh không đáp ứng tiêu chí về sự cần thiết phải quy định thành ngành nghề đầu tư kinh doanh có điều kiện.

+ Điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ăn uống được quy định chung chung, không rõ ràng, không cụ thể. Có rất nhiều các điều kiện kinh doanh được quy định bằng các cụm từ rất thiếu rõ ràng, không cụ thể như: “rõ ràng”, “phù hợp”, “sạch sẽ”, “thoáng mát”, “thuận tiện”... Những điều kiện kinh doanh kém rõ ràng này sẽ trao sự tùy tiện cho cơ quan nhà nước trong việc giải thích và áp dụng; Theo đó, đầy doanh nghiệp, người kinh doanh vào sự rủi ro cao trong việc tuân thủ quy định về điều kiện kinh doanh.

+ Điều kiện đầu tư kinh doanh được quy định không hợp lý, đã tạo ra rủi ro, rào cản và làm gia tăng chi phí cho hoạt động sản xuất kinh doanh. Điều kiện kinh doanh được thể hiện dưới hình thức Giấy phép, trong kinh doanh dịch vụ ăn uống là Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực

phẩm nhưng các giấy chứng nhận này chỉ có thời hạn ngắn. Luật An toàn thực phẩm 2010 quy định doanh nghiệp phải xin phép lại sau khi hết hạn. Nếu không sẽ bị xử phạt hoặc tạm dừng hoạt động. Quy định này tạo ra một rủi ro lớn cho doanh nghiệp và tạo ra tâm lý không dám đầu tư lớn và dài hạn. Doanh nghiệp có thể phải tạm dừng hoạt động kinh doanh đang bình thường do phải chờ cấp giấy phép mới. Trong trường hợp này, doanh nghiệp bị thiệt hại vật chất không đáng có, do phải thực hiện một yêu cầu không hợp lý của quy định về điều kiện kinh doanh.

Mặt khác, doanh nghiệp dù đã có đăng ký kinh doanh nhưng nếu thuộc diện phải có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thì sau khi đã chuẩn bị và đáp ứng đủ các điều kiện đầu tư kinh doanh vẫn phải thực hiện một thủ tục hành chính để xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho đủ điều kiện kinh doanh, để được bắt đầu tiến hành kinh doanh. Yêu cầu sẽ làm gia tăng chi phí cho doanh nghiệp do thực hiện thêm một thủ tục hành chính.

2.1.1.4. Những bất cập trong phân cấp quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm

Luật An toàn thực phẩm năm 2010 với việc giao cho 03 Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Y Tế và Công Thương đã hình thành hệ thống tổ chức quản lý an toàn thực phẩm từ trung ương tới tỉnh, huyện và xã/phường/thị trấn. Hệ thống tổ chức quản lý an toàn thực phẩm này giúp cho việc thực thi quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm theo chuỗi, và giúp kiểm soát an toàn thực phẩm tại nơi phát sinh ra mối nguy hại.

Việc quy định phân công quản lý nhà nước giao cho 03 Bộ (Y tế, Nông nghiệp và phát triển nông thôn, Công thương) được hướng dẫn cụ thể trong Thông tư số 13/2014/TTLT/BYT-BNN-BCT. Thông tư này quy định nguyên tắc quan trọng trong việc phân công quản lý, đó là một sản phẩm, một cơ sở

sản xuất, kinh doanh chỉ chịu sự quản lý của một cơ quan quản lý Nhà nước.

Thực tế hiện nay, công tác bảo đảm an toàn thực phẩm ở nước ta còn nhiều khó khăn, thách thức. Tình trạng ngộ độc thực phẩm có xu hướng tăng và ảnh hưởng không nhỏ tới sức khỏe cộng đồng. Sản xuất, kinh doanh thực phẩm ở nước ta cơ bản vẫn là nhỏ lẻ, quy mô hộ gia đình nên việc kiểm soát an toàn vệ sinh rất khó khăn. Mặc dù Việt Nam đã có những tiến bộ rõ rệt trong bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm trong thời gian qua song công tác quản lý an toàn thực phẩm còn nhiều yếu kém, bất cập, hạn chế về nguồn lực và đầu tư kinh phí và chưa đáp ứng được yêu cầu của thực tiễn.

Quy định trong Luật An toàn thực phẩm về truy xuất nguồn gốc thực phẩm, quy định về điều kiện sản xuất kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ chưa bảo đảm tính khả thi, quy định về kiểm tra thực phẩm nhập khẩu đối với tất cả lô hàng nhập khẩu chưa phù hợp với thực tế.

Do sự chồng chéo trong sự quản lý giữa 3 Bộ nên Nghị định 15/2018/NĐ-CP thay thế Nghị định 38/2012/NĐ-CP hướng dẫn Luật An toàn thực phẩm đã bỏ Chương 2 phân công địa hạt quản lý của 3 bộ tại Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT nhưng việc quản lý an toàn thực phẩm vẫn không tránh được tình trạng có những trường hợp vi phạm không có bộ nào quản lý.

Sự chồng chéo giữa các cơ quan quản lý an toàn thực phẩm đang là một thực tế tồn tại từ lâu nhưng việc giải quyết vẫn chưa dứt điểm, đã gây không ít khó khăn cho doanh nghiệp.

2.1.2. Quy định về thủ tục kinh doanh dịch vụ ăn uống có điều kiện

+ Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm quy định tại Điều 36 Luật An toàn thực phẩm 2010 và Điều 1 Thông tư số

47/2014/TT-BYT hướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống gồm có: Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh; Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền; Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp; Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định của Bộ trưởng Bộ quản lý ngành.

Theo đó, Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có đăng ký ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống (bản sao có xác nhận của cơ sở). Bản mô tả về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm, bao gồm: Bản vẽ sơ đồ mặt bằng của cơ sở; Sơ đồ quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển, bày bán thức ăn, đồ uống; Bản kê về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ của cơ sở. Danh sách kết quả khám sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống. Danh sách kết quả cấy phân tìm vi khuẩn tả, lỵ trực khuẩn và thương hàn của người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống đối với những vùng có dịch bệnh tiêu chảy đang lưu hành theo công bố của Bộ Y tế.

+ Trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

Trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được quy định như sau: Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm nộp hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ quan nhà nước có thẩm quyền theo quy định. Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ trưởng Bộ Công

thương quy định cụ thể thẩm quyền cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Trong thời hạn 15 ngày, kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ, cơ quan nhà nước có thẩm quyền kiểm tra thực tế điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm; nếu đủ điều kiện thì phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; trường hợp từ chối thì phải trả lời bằng văn bản và nêu rõ lý do.

+ Thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm: Thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm Thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm Thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm Thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm Thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Điều 5 Thông tư số 47/2014/TT-BYT như sau:

- Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương chịu trách nhiệm cấp Giấy chứng nhận cho các cơ sở sau đây:

Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống do Bộ Kế hoạch Đầu tư và Sở Kế hoạch Đầu tư tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;

Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống do Ủy ban nhân dân (hoặc cơ quan có thẩm quyền) quận, huyện, thị xã và thành phố thuộc tỉnh cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có quy mô kinh doanh từ 200 suất ăn/lần phục vụ trở lên.

- Ủy ban nhân dân (hoặc cơ quan có thẩm quyền) quận, huyện, thị xã và thành phố trực thuộc tỉnh chịu trách nhiệm cấp Giấy chứng nhận cho cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống do Ủy ban nhân dân (hoặc cơ quan có thẩm quyền) quận, huyện, thị xã và thành phố thuộc tỉnh cấp Giấy chứng nhận đăng

ký kinh doanh có quy mô kinh doanh dưới 200 suất ăn/lần phục vụ.

Thời hạn giải quyết 15 ngày, kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ, cơ quan nhà nước có thẩm quyền kiểm tra thực tế điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm; nếu đủ điều kiện thì phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; trường hợp từ chối thì phải trả lời bằng văn bản và nêu rõ lý do. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có hiệu lực trong thời gian 03 năm.

+ Thời hạn hiệu lực của Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Thời hạn hiệu lực của Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được quy định tại Điều 37 Luật An toàn thực phẩm năm 2010. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có hiệu lực trong thời gian 03 năm. Trước 06 tháng tính đến ngày Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hết hạn, tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải nộp hồ sơ xin cấp lại Giấy chứng nhận trong trường hợp tiếp tục sản xuất, kinh doanh. Hồ sơ, trình tự, thủ tục cấp lại được thực hiện theo quy định như xin cấp mới.

2.1.3. Quy định về xử lý vi phạm pháp luật trong lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ăn uống

2.1.3.1. Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

Các vi phạm trong hoạt động kinh doanh ăn uống và chế tài hành chính được quy định tại Nghị định 178/2013/NĐ-CP của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm. Cụ thể các nhóm vi phạm là: Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình cửa hàng ăn uống; Vi phạm quy định về giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Trong từng nhóm

có rất nhiều hành vi, tùy theo hành vi, tính chất, mức độ sẽ có mức xử phạt và biện pháp khắc phục hậu quả tương ứng.

Đối với những cơ sở sản xuất, kinh doanh không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định thì sẽ bị xử lý theo quy định tại Điều 6, Luật An toàn thực phẩm 2010, cụ thể như sau:

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm thì tùy theo tính chất, mức độ vi phạm mà bị xử lý vi phạm hành chính hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự, nếu gây thiệt hại thì phải bồi thường và khắc phục hậu quả theo quy định của pháp luật.

Mức phạt tiền đối với vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm mà chưa đến mức xử lý hình sự thì được thực hiện theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính; trường hợp áp dụng mức phạt cao nhất theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính mà vẫn còn thấp hơn 07 lần giá trị thực phẩm vi phạm thì mức phạt được áp dụng không quá 07 lần giá trị thực phẩm vi phạm; tiền thu được do vi phạm mà có bị tịch thu theo quy định của pháp luật.

Như vậy, tùy theo từng hành vi và mức độ vi phạm của các cơ sở sản xuất không đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm mà hình thức xử phạt, mức phạt, các biện pháp khắc phục hậu quả được áp dụng khác nhau. Đối với mỗi hành vi vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm, cá nhân, tổ chức vi phạm phải chịu một trong các hình thức xử phạt chính là cảnh cáo hoặc phạt tiền.

Tùy theo tính chất, mức độ vi phạm, cá nhân, tổ chức có hành vi vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm còn có thể bị áp dụng một hoặc nhiều hình thức xử phạt bổ sung sau đây: Tước quyền sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có thời hạn, tước quyền sử dụng Giấy Tiếp nhận bản công bố hợp quy có thời hạn, tước quyền sử dụng Giấy Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm có thời hạn, tước quyền sử dụng

Giấy Xác nhận nội dung quảng cáo hoặc đình chỉ hoạt động có thời hạn; Tịch thu tang vật vi phạm hành chính, phương tiện được sử dụng để vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

Ngoài hình thức xử phạt chính, xử phạt bổ sung, cá nhân, tổ chức vi phạm hành chính còn có thể bị áp dụng một hoặc nhiều biện pháp khắc phục hậu quả quy định tại các điểm d, đ, e, g và h Khoản 1 Điều 28 của Luật Xử lý vi phạm hành chính và các biện pháp khắc phục hậu quả sau đây: Buộc thực hiện kiểm tra vệ sinh thú y đối với sản phẩm động vật trên cạn chưa qua kiểm tra vệ sinh thú y trước khi sản xuất, chế biến thực phẩm; Buộc chuyển đổi mục đích sử dụng hàng hóa vi phạm; Buộc hủy bỏ kết quả kiểm nghiệm được thực hiện từ mẫu thực phẩm bị đánh tráo hoặc giả mạo hoặc phiếu kết quả kiểm nghiệm được cấp sai quy định; Buộc chịu mọi chi phí cho việc xử lý ngộ độc thực phẩm, khám, điều trị người bị ngộ độc thực phẩm trong trường hợp xảy ra ngộ độc thực phẩm. Nghị định này quy định về mức phạt tiền, thẩm quyền xử phạt đối với cá nhân, tổ chức, theo đó, mức phạt tiền tối đa đối với mỗi hành vi vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm là 100.000.000 đồng đối với cá nhân và 200.000.000 đồng đối với tổ chức

2.1.3.2. Quy định xử phạt vi phạm khi không có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Điều 23 Nghị định 187/2013/NĐ-CP quy định xử lý vi phạm về giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Theo đó, sử dụng Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã hết thời hạn dưới 30 ngày sẽ bị phạt cảnh cáo. Nghị định quy định về các mức xử phạt nếu Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hết hạn từ 1-3 tháng, quá 3 tháng, mức tiền xử phạt đối với thẩm quyền xử phạt đối với cơ sở kinh doanh cấp xã, cấp huyện, cấp tỉnh quản lý. Theo đó mức xử phạt thấp nhất là 500 nghìn đồng, mức xử phạt cao nhất là 15 triệu đồng. Phạt tiền từ 15.000.000

đồng đến 20.000.000 đồng đối với hành vi giả mạo, sửa chữa Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Hình thức xử phạt bổ sung gồm tịch thu các loại giấy tờ giả, giấy tờ bị tẩy xóa, sửa chữa.

Biện pháp khắc phục hậu quả: Buộc đăng ký kiểm tra để cấp lại giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và buộc đăng ký kiểm tra để cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

2.1.3.3. Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố

Việc đảm bảo an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố được quy định cụ thể tại Luật An toàn thực phẩm 2010, nếu vi phạm sẽ bị xử phạt theo Điều 22 Nghị định 178/2013/NĐ-CP. Các mức phạt như sau:

+ Cảnh cáo hoặc phạt tiền từ 300.000 đồng đến 500.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

Bày bán thức ăn không có bàn, giá, kệ, phương tiện bảo đảm an toàn thực phẩm; Không có dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, ngăn côn trùng và động vật gây hại; Sử dụng nơi bày bán không cách biệt với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm; Không có thiết bị bảo quản thực phẩm theo quy định; Sử dụng dụng cụ ăn uống, chế biến, chứa đựng, bảo quản thực phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm; Dùng tay tiếp xúc trực tiếp với thức ăn.

+ Phạt tiền từ 500.000 đồng đến 1.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

Sử dụng nước không đạt quy chuẩn kỹ thuật để chế biến, kinh doanh thực phẩm; Sử dụng nguyên liệu để chế biến thức ăn không có nguồn gốc, xuất xứ; hết hạn sử dụng, không bảo đảm an toàn; Sử dụng phụ gia thực phẩm không có nguồn gốc, xuất xứ; hết hạn sử dụng, không có trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng theo quy định, không bảo đảm an toàn; Sử dụng bao gói chứa đựng thức ăn không bảo đảm an toàn thực phẩm; Kinh

doanh thức ăn không bảo đảm an toàn.

+ Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 2.000.000 đồng đối với hành vi kinh doanh thức ăn đường phố không bảo đảm an toàn thực phẩm dẫn đến ngộ độc thực phẩm.

Biện pháp khắc phục hậu quả gồm buộc tiêu hủy nguyên liệu thực phẩm không có nguồn gốc, xuất xứ; hết hạn sử dụng, hỏng, ôi, thiu, thối; phụ gia thực phẩm; thực phẩm hỏng, ôi, thiu, thối;

Buộc chịu mọi chi phí cho việc xử lý ngộ độc thực phẩm, khám, điều trị người bị ngộ độc thực phẩm khi để xảy ra ngộ độc thực phẩm.

2.1.3.4. Quy định xử lý vi phạm pháp luật hình sự về an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống

Kết quả kiểm tra, thanh tra, xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm cho thấy, tình hình vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm ở nước ta trong thời gian qua là rất đáng báo động, tuy nhiên, việc xử lý hành chính còn ít và nhẹ; việc xử lý hình sự hầu như không được thực hiện. Một trong những nguyên nhân dẫn đến thực trạng trên đó là do hạn chế, bất cập của quy định về tội vi phạm các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm tại Điều 244 của Bộ luật Hình sự năm 1999.

Điều 244-Tội vi phạm quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm quy định như sau: Người nào chế biến, cung cấp hoặc bán thực phẩm mà biết rõ là thực phẩm không bảo đảm tiêu chuẩn vệ sinh an toàn gây thiệt hại cho tính mạng hoặc gây thiệt hại nghiêm trọng cho sức khỏe của người tiêu dùng, thì bị phạt tù từ một năm đến năm năm. Phạm tội gây hậu quả rất nghiêm trọng thì bị phạt tù từ ba năm đến mười năm. Phạm tội gây hậu quả đặc biệt nghiêm trọng thì bị phạt tù từ bảy năm đến mười lăm năm

Người phạm tội còn có thể bị phạt tiền từ năm triệu đồng đến năm mươi triệu đồng, cấm đảm nhiệm chức vụ, cấm hành nghề hoặc làm công việc

nhất định từ một năm đến năm năm.

Tội vi phạm quy định về an toàn thực phẩm được sửa đổi tại Bộ luật Hình sự năm 2015 sửa đổi, bổ sung năm 2017. Theo đó, Điều 317 Bộ luật Hình sự năm 2015 sửa đổi, bổ sung năm 2017 đã tội phạm hóa 5 nhóm hành vi phạm tội mới về an toàn thực phẩm như:

- Sử dụng chất, hóa chất, kháng sinh, thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật, phụ gia thực phẩm hoặc chất hỗ trợ chế biến thực phẩm mà biết rõ là cấm sử dụng hoặc ngoài danh mục được phép sử dụng trong sản xuất thực phẩm;

- Sử dụng động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc động vật bị tiêu hủy để chế biến thực phẩm hoặc cung cấp, bán thực phẩm chế biến từ động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc động vật bị tiêu hủy;

- Sử dụng chất, hóa chất, kháng sinh, thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm mà biết rõ là chưa được phép sử dụng hoặc chưa được phép lưu hành tại Việt Nam trong sản xuất thực phẩm;

- Nhập khẩu, cung cấp hoặc bán thực phẩm mà biết rõ là có sử dụng chất, hóa chất, phụ gia thực phẩm hoặc chất hỗ trợ chế biến thực phẩm cấm sử dụng hoặc ngoài danh mục được phép sử dụng;

- Nhập khẩu, cung cấp hoặc bán thực phẩm mà biết rõ là có sử dụng chất, hóa chất, phụ gia thực phẩm hoặc chất hỗ trợ chế biến thực phẩm chưa được phép lưu hành, chưa được phép sử dụng tại Việt Nam.

Điều 317 Bộ luật Hình sự năm 2015 đã cụ thể các quy định mang tính định tính, chung chung, không rõ ràng trong Bộ luật Hình sự năm 1999. Điều 317 Bộ luật Hình sự năm 2015 sửa đổi, bổ sung năm 2017 đã quy định rõ 4 dấu hiệu định tội tương ứng với 4 trường hợp bị coi là tội phạm.

2.2. Thực tiễn áp dụng pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

2.2.1. Tình hình xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trong toàn quốc

2.2.1.1. Xử lý pháp luật hành chính trong lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ăn uống

Theo Báo cáo số 211/BC-CP ngày 18/5/2017 của Chính phủ về tình hình thực thi chính sách, pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2016 thì các cơ quan có thẩm quyền đã tiến hành kiểm tra tại 3.350.035 cơ sở, phát hiện 678.755 cơ sở vi phạm, chiếm 20,3%.

Trong số 678.755 cơ sở vi phạm, mới chỉ có 136.545 cơ sở bị xử lý, chiếm 20,1%, trong đó phạt tiền 55.714 cơ sở với số tiền 133.905.925.136 đồng. Việc áp dụng các chế tài xử phạt đã được đẩy mạnh qua các năm, cụ thể: Tỷ lệ cơ sở bị phạt tiền (trước đây chỉ là cảnh cáo) tăng từ 30,0% năm 2011 lên 67,1% trong năm 2016; số tiền phạt trung bình 1 cơ sở tăng từ 1,35 triệu (năm 2011) lên 3,73 triệu (năm 2016).

Kết quả khảo sát liên tục từ năm 2011 đến 2016 của Bộ Y tế cho thấy, toàn quốc đã ghi nhận hơn 1.000 vụ ngộ độc thực phẩm với hơn 30 nghìn người mắc, trong đó có 164 người chết. Tính trung bình có gần 170 vụ với hơn 5 nghìn người mắc và gần 30 người chết do ngộ độc thực phẩm mỗi năm. Báo cáo của Bộ Y tế cũng ghi nhận nguy cơ ngộ độc thực phẩm ở các khu công nghiệp, các bếp ăn tập thể vẫn còn rất cao.[13, tr.25]

Còn theo báo cáo của Bộ Công thương, toàn quốc hiện có 8.660 chợ, 967 siêu thị và trung tâm thương mại, trong đó có hơn 60% siêu thị có kinh doanh thực phẩm. Hầu hết các chợ kinh doanh thực phẩm không có trang thiết bị kiểm nghiệm nên chưa kiểm soát được nguồn hàng từ nơi sản xuất, đặc biệt đối với các mặt hàng thực phẩm tươi sống; không đáp ứng điều kiện

bảo đảm an toàn thực phẩm về hạ tầng.

Năm 2017, theo báo cáo của Thường trực Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương về vệ sinh an toàn thực phẩm, cả nước đã thành lập 22.441 đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành, tiến hành kiểm tra tại 625.060 cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phát hiện 123.914 cơ sở vi phạm, chiếm 19,8%; Xử lý hành chính 35.759 cơ sở với số tiền trên 61 tỷ đồng. Số vụ ngộ độc thực phẩm trong năm 2017 giảm nhưng số trường hợp tử vong lại tăng gấp đôi. Năm 2017, cả nước ghi nhận 139 vụ ngộ độc thực phẩm với 3.869 người mắc giảm 27 vụ và 438 người mắc so với năm 2016. Số người tử vong do ngộ độc thực phẩm là 24 người, tăng 12 người so với năm 2016, trong đó có 11 người ngộ độc methanol trong rượu, 10 người do độc tố tự nhiên (cá nóc, cóc...), 3 trường hợp chưa xác định nguyên nhân. [13. tr.28]

2.2.1.2. Xử lý vi phạm pháp luật hình sự trong lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ăn uống

Những năm qua, tình hình vi phạm và tội phạm về an toàn thực phẩm nhìn chung vẫn diễn biến hết sức phức tạp với những phương thức, thủ đoạn tinh vi, xảo quyệt. Số lượng tội phạm luôn có xu hướng gia tăng, nghiêm trọng hơn cả về quy mô và tính chất. Điều này đã làm cho Bộ luật Hình sự 1999 hiện hành trở nên bất cập không đáp ứng được yêu cầu của thực tiễn. Theo Điều 244 Bộ luật Hình sự năm 1999 được sửa đổi bổ sung năm 2009, mức án phạt cao nhất 15 năm tù nhưng khó khăn trong thực hiện bởi cơ quan điều tra thường gặp khó trong định lượng tình tiết gây thiệt hại nghiêm trọng, gây hậu quả đặc biệt nghiêm trọng, cũng như nguyên nhân dẫn đến hậu quả có phải do thức ăn, đồ uống gây ngộ độc hay không.

Theo Báo cáo số 211/BC-CP ngày 18/5/2017, thống kê của Công an các đơn vị, địa phương trong thời gian từ 2011-2016, cơ quan điều tra các cấp trong Công an nhân dân chỉ khởi tố 01 vụ, 03 bị can về tội danh “vi phạm các

quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm” theo Điều 244 Bộ luật Hình sự năm 1999 được sửa đổi, bổ sung năm 2009. Cụ thể là, cơ quan Cảnh sát điều tra Công an tỉnh Quảng Ninh đã khởi tố vụ án Nguyễn Duy Vương-Giám đốc Công ty cổ phần xuất nhập khẩu 29 Hà Nội cùng 02 nhân viên là Trần Xuân Mạnh và Đặng Văn Cảnh có hành vi vi phạm quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất rượu gây ngộ độc làm chết 04 người tại Quảng Ninh.[13, tr.30]

Ngoài ra, cơ quan Cảnh sát điều tra các cấp trong Công an nhân dân đã khởi tố, điều tra, đề nghị truy tố 90 vụ, 148 bị can có hành vi phạm tội liên quan đến an toàn thực phẩm, cụ thể: 74 vụ, 117 bị can về Tội sản xuất, buôn bán hàng giả (Điều 156 Bộ luật Hình sự năm 1999); Tội sản xuất buôn bán hàng giả là lương thực, thực phẩm, thuốc phòng bệnh, chữa bệnh (Điều 157 Bộ luật Hình sự năm 1999); 9 vụ, 12 bị can về tội buôn lậu hàng hóa là thực phẩm (Điều 153 Bộ luật Hình sự năm 1999); 7 vụ, 19 bị can về tội vận chuyển trái phép hàng hóa là thực phẩm qua biên giới (Điều 154 Bộ luật Hình sự năm 1999). [13, tr.31]

Có một vụ bị khởi tố, truy tố về Tội kinh doanh trái phép theo Điều 159 Bộ luật Hình sự 1999 sửa đổi, bổ sung năm 2009 nhưng sau đó phải đình chỉ do oan sai.

Bộ luật Hình sự năm 2015 đã bỏ tội Kinh doanh trái phép theo Điều 159 Bộ luật Hình sự 1999 sửa đổi, bổ sung năm 2009 bởi quy định này còn tồn tại sẽ tạo ra môi trường đầu tư kinh doanh méo mó, không đúng với bản chất pháp luật là người dân được tự do kinh doanh những gì mà pháp luật không cấm và đi ngược lại với định hướng phát triển hướng đến nền kinh tế thị trường của nước ta. Mặt khác, công tác điều tra, xử lý hình sự đối với các hành vi vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm thời gian qua hiệu quả chưa cao do khó khăn trong việc áp dụng các quy định của pháp luật hình sự.

2.2.2. Thực tế áp dụng pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống từ vụ truy tố chủ quán cà phê Xin chào

2.2.2.1. Nội dung vụ việc

Ông Nguyễn Văn Tấn (cư ngụ quận Bình Tân) thuê mặt bằng tại địa chỉ C12/26 khu phố 3, thị trấn Tân Túc, huyện Bình Chánh, TP. Hồ Chí Minh để mở quán cà phê, ăn sáng, cơm trưa văn phòng Xin chào. Ngày 8/8/2015, ông Tấn khai trương cửa tiệm. Sau 5 ngày khai trương, vào ngày 13/8/2015, hai chiến sĩ Công an huyện Bình Chánh đã đến kiểm tra hành chính, lập biên bản vi phạm “kinh doanh không có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh”. Ngay hôm sau, ông Tấn lên UBND huyện Bình Chánh đăng ký chứng nhận đăng ký kinh doanh hộ kinh doanh cá thể. 5 ngày sau, ông được UBND huyện cấp Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh số 41T8021904 ngày 19/8/2015 do ông Nguyễn Văn Tấn làm đại diện. Quán này có địa chỉ tại C12/26 Khu phố 3, thị trấn Tân Túc. Ông Tấn ký hợp đồng thuê đất với bà Nguyễn Kim Vân. Trong giấy đăng ký kinh doanh do UBND huyện Bình Chánh cấp cho hộ kinh doanh của anh Tấn ngày 19/8/2015 có ghi ngành nghề: bán ăn uống, cà phê, nước giải khát (không kinh doanh rượu; chỉ hoạt động kinh doanh sau khi được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao)...

Với hành vi kinh doanh không phép theo biên bản kiểm tra ngày 13/8/2015 trước đó, ông Tấn bị Đại tá Nguyễn Văn Quý-Trưởng Công an huyện Bình Chánh ra quyết định xử phạt 17 triệu đồng. Trong khi, Nghị định 185/2013/NĐ-CP chỉ quy định mức phạt là 7,5 triệu đồng đối với hành vi không đăng ký kinh doanh. Mặc dù biên bản kiểm tra chỉ ghi lỗi “không đăng ký kinh doanh” nhưng Trưởng Công an huyện Bình Chánh đã tự phạt thêm 4 hành vi nữa (theo Nghị định 178/2013/NĐ/CP) gồm: “Vi phạm quy định về tiêu chuẩn sức khỏe trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực

phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm”; Việc sử dụng khu vực chế biến, bảo quản không đảm bảo vệ sinh là “Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc loại hình cửa hàng ăn uống, cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín”; Không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm; Không lưu trữ đầy đủ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu về quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Ngày 4/9/2015, ông Tấn nộp hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Tuy nhiên hồ sơ này chưa đủ thủ tục về diện tích, khoảng cách khu vực chế biến thực phẩm, quy trình chế biến một chiều (đầu vào, đầu ra đi theo một chiều). Hồ sơ được tiếp nhận theo cơ chế một cửa một dấu, văn phòng tiếp nhận chuyển phòng Y tế nhưng Phòng y tế không đồng ý cấp Giấy Chứng nhận do không đủ điều kiện.

Sau đó, ông Tấn đã ngừng kinh doanh để tiến hành các thủ tục theo yêu cầu. Trong lúc chưa nộp tiền phạt, ngày 10/9/2015, hai cán bộ Công an huyện Bình Chánh tiếp tục đến kiểm tra, ông Tấn không còn kinh doanh không phép nữa thì công an kiểm tra về vệ sinh an toàn thực phẩm. Biên bản lần này ghi ông Tấn vi phạm hành chính về hành vi “sử dụng khu vực chế biến có côn trùng độc hại” và “sử dụng nước không đạt quy chuẩn kỹ thuật để chế biến thực phẩm” theo Nghị định 178/2013/NĐ-CP, dù quán của ông Tấn đã ngưng bán đồ ăn, chỉ bán đồ uống. Theo kết luận điều tra của vụ án, ngày 10/9/2015, phòng Tài nguyên và Môi trường huyện Bình Chánh đã lấy mẫu nước ở quán ông Tấn. Ngày 21/9/2015 có kết quả, Phòng mời ông Tấn lên lập biên bản vi phạm về việc mẫu nước không đảm bảo tiêu chuẩn nhưng trong thời gian đó hồ sơ đã chuyển xử lý hình sự, một hành vi đã bị xử lý 2 lần.

Tiếp sau đó, ngày 25/9/2015, ông Tấn bị công an quận tổng đạt quyết định khởi tố bị can về Tội Kinh doanh trái phép theo Điều 159 Bộ luật Hình

sự 1999 sửa đổi, bổ sung năm 2009. Căn cứ luật, Công an huyện Bình Chánh đã dùng 2 biên bản kiểm tra vi phạm hành chính kẻ trên làm căn cứ cấu thành tội phạm vì cho rằng ông Tấn đã “tái phạm” kinh doanh trái phép.

Ngày 22/2/2016, Công an huyện Bình Chánh lại gửi công văn đề nghị UBND huyện thu hồi giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh đã cấp cho ông Tấn. UBND huyện đã gửi công văn trả lời là không có cơ sở thu hồi. Ông Tấn cho rằng: “Phải chăng do cửa tiệm tôi đối diện công an quận nên phạm tội... cạnh tranh với căng tin của họ!”.

Ngày 11/3/2016, Viện KSND huyện Bình Chánh đã ban hành cáo trạng truy tố ông Nguyễn Văn Tấn về Tội kinh doanh trái phép.

Ngày 18-19/4, báo chí vào cuộc, đưa tin và ghi nhận ý kiến của các luật sư về các vấn đề pháp lý liên quan đến vụ việc.

Ngày 20/4, Bí thư Thành ủy TP. Hồ Chí Minh Đinh La Thăng chỉ đạo Giám đốc công an TP. Hồ Chí Minh, Viện trưởng Viện KSND TP. Hồ Chí Minh khẩn trương làm rõ vụ chủ quán cà phê Xin chào bị khởi tố vì chậm đăng ký kinh doanh.

Sáng 21/4, Công an TP. Hồ Chí Minh tổ chức họp báo thông tin chính thức về vụ việc. Thiếu tướng Phan Anh Minh-Phó giám đốc Công an TP. Hồ Chí Minh, người chủ trì buổi họp báo khẳng định việc Công an huyện Bình Chánh truy tố ông Nguyễn Văn Tấn, chủ quán cà phê Xin chào là có cơ sở, có căn cứ. Tuy nhiên, lãnh đạo Công an TP. Hồ Chí Minh cũng thừa nhận trong vụ việc “nhỏ như cái móng tay” này có phần hơi nóng vội, máy móc trong xử lý nhưng đến nay chưa có căn cứ về sự làm quyền, không có sự cạnh tranh kinh doanh giữa quán ông Tấn với căng tin của Công an huyện Bình Chánh.

Cũng trong sáng 21/4, Thủ tướng Nguyễn Xuân Phúc đã chỉ đạo Chủ tịch UBND TP. Hồ Chí Minh yêu cầu cơ quan chức năng dừng ngay việc khởi tố vụ án hình sự chủ quán Xin chào do chậm đăng ký kinh doanh; làm rõ

trách nhiệm liên quan. Thủ tướng cũng yêu cầu làm rõ trách nhiệm, đồng thời tiến hành kiểm điểm cá nhân, tập thể cơ quan chức năng trong vụ khởi tố vụ án hình sự quán phở. Nếu sai phạm lớn có thể tiến hành tạm đình chỉ công tác cán bộ.

Trưa cùng ngày, trả lời báo chí, lãnh đạo TAND huyện Bình Chánh cho biết tòa sẽ trả hồ sơ vụ án ông Nguyễn Văn Tấn - chủ quán cà phê Xin Chào, bị truy tố về tội kinh doanh trái phép cho Viện KSND huyện Bình Chánh để yêu cầu điều tra bổ sung.

Chiều 22/4, Công an, Viện KSND, TAND TP. Hồ Chí Minh... họp liên ngành xem xét việc đình chỉ vụ án, đình chỉ bị can đối với ông Nguyễn Văn Tấn-chủ quán cà phê đối diện trụ sở Công an huyện Bình Chánh-bị truy tố về tội Kinh doanh trái phép. Tại cuộc họp, Viện KSND TP. Hồ Chí Minh đã thống nhất quan điểm đình chỉ khởi tố vụ án kinh doanh trái phép ở quán cà phê Xin chào và đình chỉ khởi tố bị can đối với ông Nguyễn Văn Tấn chủ quán Xin chào.

Nội dung quyết định đình chỉ vụ án, đình chỉ bị can xác định: Ngành nghề kinh doanh của ông Tấn đăng ký, pháp luật quy định không cần có giấy phép riêng theo Điều 159 Bộ luật hình sự và không bắt buộc phải có giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm. Việc Công an huyện Bình Chánh hai lần kiểm tra đều xác định ông Nguyễn Văn Tấn vi phạm kinh doanh chưa có giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm và kinh doanh không có giấy phép riêng để khởi tố ông Tấn về Tội kinh doanh trái phép là không có căn cứ.

Với những lý do này, Viện trưởng Viện KSND huyện Bình Chánh đã ra quyết định đình chỉ vụ án, đình chỉ bị can đối với ông Nguyễn Văn Tấn theo quy định tại Khoản 2 Điều 107, Khoản 1 Điều 169 Bộ luật tố tụng hình sự, phục hồi các quyền, lợi ích hợp pháp cho ông Nguyễn Văn Tấn; đồng thời

đình chỉ mọi hoạt động tố tụng trong vụ án này. Vụ việc kết thúc trước khi TAND huyện Bình Chánh đưa vụ án ra xét xử dự kiến vào ngày 28/4/2016.

Chiều 23/4, Viện KSND TP. Hồ Chí Minh đã ra quyết định tạm đình chỉ công tác đối với ông Lê Thanh Tòng - Phó Viện trưởng Viện KSND quận 6, nguyên Phó Viện trưởng Viện KSND huyện Bình Chánh, người trực tiếp ký cáo trạng truy tố chủ quán cà phê Xin chào Nguyễn Văn Tấn. Đồng thời, cũng tạm đình chỉ công tác ông Hồ Văn Sơn - kiểm sát viên Viện KSND huyện Bình Chánh để tiến hành kiểm điểm làm rõ trách nhiệm và xử lý theo quy định.

2.2.2.2. Những vấn đề pháp lý về điều kiện kinh doanh trong vụ án

Thực tế khi nghiên cứu các bút lục của hồ sơ vụ án, Công an huyện Bình Chánh khi lập biên bản kiểm tra lần 1 chỉ ghi hành vi vi phạm là “không đăng ký kinh doanh”. Biên bản lần 2 xác định 2 lỗi mới là “sử dụng khu vực chế biến có côn trùng độc hại” và “sử dụng nước không đạt quy chuẩn kỹ thuật để chế biến thực phẩm” nên không thể xác định đây là trường hợp đã bị xử phạt còn tái phạm.

Khi tiến hành lập biên bản vi phạm hành chính, người có thẩm quyền phải có trách nhiệm đảm bảo đúng nội dung, căn cứ lập ra biên bản bởi biên bản vi phạm hành chính là căn cứ quan trọng trong việc ra Quyết định Xử phạt vi phạm hành chính. Biên bản số 04 lập ngày 17/8/2015 được lập tại trụ sở Công an huyện, lại ghi nhận hành vi vi phạm không bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm tại quán Xin chào thì khó chứng minh được việc vi phạm.

Người lập ra biên bản vi phạm hành chính ngày 17/8/2015 là ông Nguyễn Hoàng Tuấn và ông Nguyễn Trí Tiến. Trong khi đó, ông Tuấn là người không tham gia vào sự việc ngày 13/8/2015 tại quán Xin chào. Điều 58 Luật Xử lý Vi phạm hành chính năm 2012 quy định: khi phát hiện vi phạm hành chính thuộc lĩnh vực quản lý của mình, người có thẩm quyền đang thi

hành công vụ phải kịp thời lập biên bản. Ông Tuấn không tham gia kiểm tra ngày 13/8/2015 nên không đảm bảo tính hợp pháp, khách quan của biên bản vi phạm hành chính.

Trong lần kiểm tra đầu tiên, biên bản ghi lập lúc 9 giờ và kết thúc lúc 9 giờ 15 phút cùng ngày, thế nhưng đến 10 giờ một người tên là Nguyễn Thị Sơn Trang mới đến ký vào mục “Người chứng kiến hoặc đại diện chính quyền”. Và hôm sau, khi công an quận trao photocopy biên bản vi phạm cho anh Tấn thấy có thêm chữ ký của anh Hoàng Sơn (cảnh sát khu vực). Cả hai biên bản kiểm tra được lập ghi rõ thành phần kiểm tra là 2 cán bộ công an huyện, thế nhưng, trong kết luận điều tra lại ghi “Đội Cảnh sát điều tra tội phạm phối hợp Phòng Y tế, Công an Thị trấn Tân Túc kiểm tra”.

Qua vụ án trên cho thấy, cách hiểu và áp dụng pháp luật của lực lượng công an TP. Hồ Chí Minh từ huyện lên thành phố đều sai. Thể hiện sự lạm quyền của Công an huyện Bình Chánh vì không có bất cứ văn bản pháp luật nào cho phép công an có thẩm quyền kiểm tra an toàn thực phẩm và xử phạt hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm nhưng Công an huyện Bình Chánh lạm quyền, tùy tiện kiểm tra, xử phạt, đẩy người dân vào vòng lao lý.

Theo quy định tại Quyết định số 11/2006/QĐ-BYT ngày 09 tháng 3 năm 2006 của Bộ Y tế về việc ban hành “Quy chế cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao”, thì ngành nghề đăng ký kinh doanh Bán ăn uống, cà phê, nước giải khát của hộ kinh doanh Nguyễn Văn Tấn thuộc đối tượng áp dụng cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao. Tuy nhiên, Quyết định số 11/2006/QĐ-BYT ngày 09 tháng 3 năm 2006 của Bộ Y tế đã hết hiệu lực. Do đó, UBND huyện Bình Chánh thừa nhận việc ghi chú “Chỉ hoạt động kinh doanh sau khi được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực

phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao” trên Giấy chứng nhận đăng ký Hộ Kinh doanh Nguyễn Văn Tấn là chưa chính xác.

Đến nay, Quyết định số 11/2006 đã được thay thế bằng Thông tư số 26/2016/TT-BYT ngày 30/1/2016 quy định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế.

Ngoài ra, điểm b, Khoản 1 Điều 12 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm năm 2010 thì hoạt động kinh doanh ăn sáng, cơm trưa văn phòng của ông Nguyễn Văn Tấn chỉ là kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ, không cần phải có “giấy phép con” là Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm nên việc khởi tố và truy tố của Công an, Viện KSND huyện Bình Chánh là không có căn cứ pháp luật.

Hành vi vi phạm của ông Tấn không được xem là tái phạm. Bởi lần một, ông Tấn vi phạm về hành vi kinh doanh không có giấy phép kinh doanh. Lần hai, ông Tấn vi phạm về hành vi “sử dụng khu vực chế biến có côn trùng độc hại” và “sử dụng nước không đạt quy chuẩn kỹ thuật để chế biến thực phẩm”. Như vậy, rõ ràng đây không phải là “tái phạm” theo đúng tinh thần của luật pháp.

Theo Khoản 5, Điều 2 Luật xử lý vi phạm hành chính năm 2012 thì tái phạm là việc cá nhân, tổ chức đã bị xử lý vi phạm hành chính nhưng chưa hết thời hạn được coi là chưa bị xử lý vi phạm hành chính, kể từ ngày chấp hành xong quyết định xử phạt, quyết định áp dụng biện pháp xử lý hành chính hoặc kể từ ngày hết thời hiệu thi hành quyết định này mà lại thực hiện hành vi vi

phạm hành chính đã bị xử lý”.

Vụ truy tố quán cà phê Xin chào là một vụ việc rất nhỏ, lỗi chủ yếu là sự chậm trễ về thủ tục, nhưng cách xử lý của Công an huyện Bình Chánh đã tạo hình ảnh không tốt, làm ảnh hưởng đến môi trường kinh doanh của thành phố. Vụ việc đã cất lên một hồi chuông cảnh báo về quyền tự do kinh doanh của người dân được khẳng định trong Hiến pháp năm 2013.

Về mặt lý luận, Điều 159 Bộ luật Hình sự năm 1999 được thiết kế dưới dạng quy định viện dẫn. Đặc điểm của loại quy phạm viện dẫn này là:

Muốn xác định nội hàm của nó phải dẫn chiếu đến các văn bản pháp luật khác. Ví dụ, muốn xác định thế nào là vi phạm quy định về điều khiển phương tiện giao thông đường bộ ở Điều 202 Bộ luật Hình sự 1999 thì phải dựa vào các vi phạm được quy định trong Luật Giao thông đường bộ.

Mặc dù quy định trong Bộ luật hình sự không thay đổi nhưng các văn bản pháp luật viện dẫn có thể có thay đổi, từ đó dẫn đến hành vi bị coi là tội phạm có thể thay đổi (mở rộng hoặc thu hẹp hành vi bị coi là tội phạm). Do tội kinh doanh trái phép được thiết kế dưới dạng quy định viện dẫn nên muốn xác định thế nào là kinh doanh trái phép thì phải dựa vào (dẫn chiếu đến) các quy định về pháp luật kinh doanh hiện hành.

Tại thời điểm xảy ra vụ án, hoạt động kinh doanh thế nào là trái phép phải dựa trên Luật Đầu tư năm 2014 (có hiệu lực từ 1/7/2015) và các văn bản hướng dẫn thi hành. Điều đó có nghĩa là kể từ ngày 1/7/2015 tất cả quy định xác định hành vi nào là kinh doanh trái phép bắt buộc phải dựa vào các quy định của Luật Đầu tư năm 2014 và các văn bản hướng dẫn thi hành.

Vấn đề đặt ra là hành vi vi phạm kinh doanh không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có coi là kinh doanh không có giấy phép riêng trong trường hợp pháp luật quy định phải có giấy phép theo Điều 159 Bộ luật Hình sự 1999 hay không? Thiếu tướng Phan Anh Minh-Phó

Giám đốc Công an TP. Hồ Chí Minh khi trả lời chất vấn của báo chí sáng 21/4 /2016 lúng túng khi giải thích về giấy phép, giấy chứng nhận: "... Về câu chữ, thuật ngữ giấy phép và Giấy chứng nhận cho cơ sở kinh doanh đang còn lẫn lộn. Tôi ví dụ trong lĩnh vực kinh doanh xăng dầu buộc phải có Giấy đủ điều kiện phòng cháy chữa cháy và đây được xem là một loại giấy phép".

Điều 9 Nghị định 118/2015/NĐ-CP hướng dẫn thi hành Luật Đầu tư quy định điều kiện đầu tư kinh doanh được áp dụng theo một hoặc một số hình thức sau đây: Giấy phép; Giấy chứng nhận đủ điều kiện; Chứng chỉ hành nghề; Chứng nhận bảo hiểm trách nhiệm nghề nghiệp; Văn bản xác nhận...Nhu vậy, giấy phép, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm chỉ là một trong các điều kiện kinh doanh theo Luật Đầu tư chứ không được đồng nhất giấy phép với Giấy chứng nhận đủ điều kiện... Giấy chứng nhận về an toàn vệ sinh thực phẩm không phải là giấy phép kinh doanh, do đó, rất khó có thể buộc tội kinh doanh trái phép.

Thời gian qua, nhiều vụ mua bán thực phẩm bẩn, sử dụng hóa chất độc hại, cung cấp bữa ăn trưa ôi thiu cho hàng trăm công nhân: không ai bị khởi tố. Hàng ngàn hàng quán chiếm lề và lòng đường trái phép nhiều năm liền, nhận nhip, âm ỉ, sát trụ sở chính quyền, đồn công an: không ai bị khởi tố. Người dân cả nước có thể liệt kê một danh sách rất dài những vụ phạm pháp nhãn tiền, gây thiệt hại không nhỏ cho dân, cho xã hội, cho Nhà nước, nhưng không ai bị khởi tố, dù có đơn tố cáo. Câu chuyện truy tố chủ quán cà phê Xin chào là một nghịch lý.

Kinh doanh là việc thực hiện liên tục một, một số hoặc tất cả các công đoạn của quá trình đầu tư, từ sản xuất đến tiêu thụ sản phẩm hoặc cung ứng dịch vụ trên thị trường nhằm mục đích sinh lợi. Bảo đảm quyền tự do kinh doanh của các cá nhân nói riêng và doanh nghiệp nói chung là yếu tố rất quan trọng đối với một nền kinh tế phát triển. Các nhà đầu tư luôn mong muốn

quyền tự do kinh doanh được bảo đảm về mặt pháp lý để họ có thể mở rộng sản xuất, đầu tư lâu dài cho hoạt động kinh doanh, tránh tình trạng “trên trời dưới đất”.

KẾT LUẬN CHƯƠNG 2

Pháp luật về an toàn thực phẩm đã quy định rất rõ về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống. Theo đó, Giấy chứng nhận cơ sở điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống chỉ là điều kiện ban đầu để doanh nghiệp, cơ sở được phép tham gia vào thị trường dịch vụ ăn uống. Các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm mới là điều kiện mà doanh nghiệp, cơ sở, hộ, người kinh doanh phải thực hiện trong suốt quá trình kinh doanh.

Thực tế áp dụng pháp luật cho thấy hiện nay người thực thi pháp luật, các cơ quan công quyền còn hiểu chưa đúng các nội dung pháp luật quy định, do điều khoản luật quy định khó hiểu, còn là việc thực thi không đúng do không nắm được quy định của Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật. Hiện nay, trong cả nước diễn ra một nghịch lý, vi phạm trong lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ăn uống diễn ra tràn lan nhưng không bị xử lý hình sự, xử phạt hành chính mức xử phạt thấp, không đủ sức răn đe. Từ vụ án truy tố chủ quán cà phê Xin chào về thiếu điều kiện kinh doanh cho thấy, việc áp dụng các văn bản luật về an toàn thực phẩm để xử lý hình sự không dễ dàng. Có lẽ vì vậy nên các cơ quan công an đã ngại khi xử lý hình sự loại vi phạm này.

Chương 3

YÊU CẦU VÀ GIẢI PHÁP HOÀN THIỆN PHÁP LUẬT VỀ ĐIỀU KIỆN KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG Ở VIỆT NAM

3.1. Yêu cầu hoàn thiện pháp luật

Như đã nói ở các chương trước, thực phẩm trên bàn ăn là sản phẩm cuối cùng của thực phẩm. Do đó, muốn hoàn thiện pháp luật điều chỉnh điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống trước hết phải hoàn thiện pháp luật chung về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm từ khâu nuôi trồng, nhập khẩu thực phẩm, chế biến, từ người sử dụng đến người bán. Thực tế hiện nay có nhiều bất cập về mọi vấn đề từ nhà quản lý, người kinh doanh, người dân, các tiêu chuẩn kỹ thuật... đặt ra các yêu cầu hoàn thiện pháp luật như:

Hiện nay, các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm ở nước ta chủ yếu là nhỏ lẻ, sản xuất theo mùa vụ. Cả nước có gần 10 triệu hộ nông dân trồng rau, nuôi gà, thả cá, trồng lúa để sử dụng và bán ra thị trường; gần 500 nghìn cơ sở chế biến thực phẩm thì có tới 85% là quy mô vừa và nhỏ theo hộ gia đình, sản xuất theo mùa vụ nên việc đầu tư trang thiết bị, nhà xưởng còn hạn chế.

Nhiều tập quán sử dụng thực phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm vẫn còn tồn tại (như ăn tiết canh, gỏi cá...). Những hành vi này không thể dùng biện pháp hành chính mà cần có thời gian để vận động, tuyên truyền thay đổi thói quen. Mức sống của một bộ phận người dân còn thấp, nhất là ở vùng nông thôn và vùng sâu, vùng xa, do vậy họ chấp nhận sử dụng thực phẩm trôi nổi, giá rẻ mặc dù biết nguy cơ ngộ độc thực phẩm có thể xảy ra. Tình trạng ô nhiễm môi trường, biến đổi khí hậu ngày càng nghiêm trọng, ngoài tác động trực tiếp đến thực phẩm còn là nguyên nhân dẫn đến phát sinh dịch bệnh, bên cạnh đó còn là nguyên nhân dẫn đến lạm dụng thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất...

Tình hình sử dụng chất cấm, lạm dụng hóa chất, kháng sinh, thuốc thú y, chất cải tạo xử lý môi trường, chất bảo quản, nhuộm màu trong sơ chế, chế biến, sau thu hoạch nông sản, việc sử dụng phụ gia thực phẩm trong chế biến thực phẩm ngày càng phức tạp.

Điều kiện vệ sinh tại các cơ sở chế biến thực phẩm nhất là cơ sở nhỏ lẻ, sản xuất theo mùa vụ, sản xuất thực phẩm truyền thống không bảo đảm. Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong các khâu sản xuất ban đầu như trông trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản đến khâu bảo quản, sơ chế, giết mổ chưa đáp ứng qui định vệ sinh an toàn thực phẩm, còn nhiều cơ sở xếp loại C chậm chuyển biến, khắc phục. Việc kiểm soát đến từng hộ gia đình, cơ sở nhỏ lẻ là hầu như không khả thi, trong khi các nước đều áp dụng mô hình tập trung dễ kiểm soát.

Tình hình buôn lậu thực phẩm qua biên giới với sự chỉ đạo quyết liệt của Thủ tướng Chính phủ, bước đầu đã có hiệu quả nhưng còn diễn biến phức tạp. Các phòng kiểm nghiệm chưa phát triển phương pháp theo kịp nhu cầu kiểm nghiệm phát sinh.

Rau, quả, thịt, thủy sản là thực phẩm tươi sống nên phần lớn chưa có nhãn, mác, dấu hiệu nhận diện và thông tin về nguồn gốc xuất xứ, do vậy khi phát hiện mẫu vi phạm đã gặp rất nhiều khó khăn trong truy xuất, xác định nguyên nhân và xử lý vi phạm. Đây cũng là bất cập khiến người tiêu dùng chưa thể nhận biết được đâu là sản phẩm an toàn, sản phẩm có nguồn gốc xuất xứ từ nơi đã được chứng nhận đủ điều kiện; Tình hình ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm ở các khu công nghiệp, các bếp ăn tập thể mặc dù đã được kiểm soát nhưng nguy cơ vẫn còn rất cao.

Việc thực thi pháp luật ở nhiều địa phương còn hình thức, dàn trải, chưa đạt yêu cầu, chưa công khai và xử lý nghiêm các vụ việc vi phạm cũng như chưa tạo được động lực khuyến khích các cơ sở sản xuất, kinh doanh

thực phẩm an toàn. Lực lượng cán bộ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm còn thiếu về số lượng và hạn chế về chuyên môn, đặc biệt các cán bộ tuyến cơ sở không có chuyên môn sâu về an toàn thực phẩm dẫn đến việc hiểu và áp dụng văn bản không đúng.

Công tác phối hợp giữa các cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, nhất là tuyến cơ sở còn hạn chế dẫn đến trong nhiều vụ việc các cơ quan xử lý khác nhau và không có sự phối hợp trao đổi thông tin ảnh hưởng đến doanh nghiệp...

Việc xử lý dứt điểm một số tồn tại như: chất cấm trong chăn nuôi, tồn dư thuốc bảo vệ thực vật, hóa chất kháng sinh trong rau, quả, chè, thịt, thủy sản còn chậm, chưa đáp ứng yêu cầu của nhân dân.

Ở nhiều địa phương mặc dù tổ chức thanh tra, kiểm tra nhiều nhưng tỷ lệ xử lý thấp, kỷ cương, kỷ luật không nghiêm, vẫn còn có tình trạng đùn đẩy trách nhiệm giữa các ngành có liên quan. Cấp trung ương chỉ đạo giải pháp nhưng địa phương không có nguồn lực tương thích để thực hiện có hiệu quả, đồng bộ các giải pháp này.

Các quy định về quản lý chất lượng sản phẩm, hàng hóa và an toàn thực phẩm hiện nay rất chồng chéo, thường đi vào tiêu tiết, dẫn đến “quản” nhiều nhưng hiệu quả thực tế không cao.

Bên cạnh đó, ở nhiều địa phương mặc dù tổ chức thanh, kiểm tra nhiều nhưng tỷ lệ xử lý thấp, kỷ luật không nghiêm, vẫn còn có sự đùn đẩy trách nhiệm giữa các ngành có liên quan. Cấp Bộ chỉ đạo giải pháp, nhưng địa phương không có nguồn lực tương thích để thực hiện có hiệu quả, đồng bộ các giải pháp. Việc thực thi pháp luật ở nhiều địa phương còn hình thức, chưa công khai và xử lý nghiêm các vụ việc vi phạm, cũng như chưa tạo được động lực khuyến khích các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn.

Công tác vận động, tuyên truyền, giáo dục về an toàn thực phẩm chưa

thường xuyên, kết quả còn hạn chế; còn tình trạng nội dung thông tin không chính xác hoặc chưa được kiểm chứng, thiếu căn cứ khoa học, gây ảnh hưởng đến sản xuất, kinh doanh và niềm tin của nhân dân đối với công tác quản lý an toàn thực phẩm.

Trái ngược với thực tế một mặt hàng phải chịu nhiều cơ quan nhà nước cùng quản lý lại có thực tế có mặt hàng chưa được cơ quan quản lý nhà nước nào phụ trách. Không ít ý kiến của các nhà quản lý trao đổi tại các cuộc tọa đàm trong khuôn khổ các đợt điều tra khảo sát cho rằng “càng nhiều bộ, nhiều ngành quản lý an toàn thực phẩm thì càng rối rắm”.

Một bất cập nữa trong việc phân công quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, đó là đang có nhiều đầu mối chịu trách nhiệm (Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có 04 đơn vị đầu mối, Bộ Y tế có 01 đơn vị đầu mối và Bộ Công thương có 02 đơn vị đầu mối, trong số này có rất nhiều cơ quan có hệ thống ngành dọc đến cấp xã, phường, biên chế rất công kênh, thêm vào đó là các cơ quan Thanh tra của các Bộ này). Tuy nhiên, mỗi khi có sự cố liên quan đến an toàn thực phẩm xảy ra thì không cơ quan quản lý nhà nước nào chịu trách nhiệm (hành chính và vật chất).

Tiến độ ban hành văn bản hướng dẫn thi hành thường chậm, văn bản chỉ đạo nhiều, chồng chéo đã phát sinh một số khó khăn, bất cập cần sự phối hợp hợp lý giữa các ngành, các cấp, các cơ quan quản lý trong quá trình thanh tra, kiểm tra tại cơ sở cũng như trách nhiệm của mỗi cơ quan khi phát hiện ra sai phạm trong an toàn thực phẩm.

Công tác quản lý an toàn thực phẩm ở Việt Nam chậm hơn so với các nước trên thế giới và trong khu vực (Nhật Bản có quy định về an toàn thực phẩm từ năm 1947, trong khi Việt Nam mới bắt đầu từ năm 2010). Bên cạnh đó, Chương trình mục tiêu quốc gia về an toàn thực phẩm được triển khai khoảng 10 năm, một thời gian quá ngắn để giải quyết vấn đề quá lớn đó là vấn

đề an toàn thực phẩm.

Việc áp dụng pháp luật gặp khó khăn. Luật An toàn thực phẩm ra đời từ năm 2010 nhưng đến năm 2012 mới ban hành Nghị định hướng dẫn. Nhiều nghị định khác ra đời nhiều năm sau đó. Các tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật còn thiếu nhiều. Đặc biệt là đối với những thực phẩm truyền thống (như các loại mắm, nem chua, tương...) một số lạc hậu. Trong số hàng chục ngàn loại thực phẩm lưu thông trên thị trường hiện nay, mới có 406 tiêu chuẩn Việt Nam liên quan đến an toàn thực phẩm. Có những năm cơ quan chức năng không ban hành được một tiêu chuẩn nào. Thiếu một hệ thống tiêu chuẩn đồng bộ, việc xây dựng tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với từng sản phẩm cụ thể là không khả thi dẫn đến việc các cơ quan và doanh nghiệp đổ lỗi do không có tiêu chuẩn Việt Nam, quy chuẩn Việt Nam.

Mặc dù đã được Chính phủ quan tâm nhưng đầu tư kinh phí cho công tác quản lý an toàn thực phẩm ở nước ta còn rất thấp, so với các nước trong khu vực, ví dụ: trong giai đoạn 2001-2005, Thái Lan đầu tư kinh phí cho công tác quản lý an toàn thực phẩm bình quân đầu người là 1 USD/người/năm thì Việt Nam là 780 đồng/người/năm, chỉ bằng 1/25 của Thái Lan); trong giai đoạn 2011- 2015, Bắc Kinh chi cho công tác quản lý an toàn thực phẩm bình quân đầu người là 5 USD/người/năm (11.000 đồng) thì Việt Nam chỉ đạt khoảng 2.800 đồng/người/năm).[13, tr.36]

Theo báo cáo số 211/BC-CP ngày 18/5/2017 của Chính phủ, mặc dù đã được Chính phủ quan tâm nhưng đầu tư kinh phí cho công tác quản lý an toàn thực phẩm ở nước ta còn rất thấp, so với các nước trong khu vực, ví dụ: trong giai đoạn 2001-2005, Thái Lan đầu tư kinh phí cho công tác quản lý an toàn thực phẩm bình quân đầu người là 1 USD/người/năm thì Việt Nam là 780 đồng/người/năm, chỉ bằng 1/25 của Thái Lan); trong giai đoạn 2011- 2015, Bắc Kinh chi cho công tác quản lý an toàn thực phẩm bình quân đầu người là

5 USD/người/năm (11.000 đồng) thì Việt Nam chỉ đạt khoảng 2.800 đồng/người/năm).

Lực lượng cán bộ quản lý, thanh tra an toàn thực phẩm còn thiếu về số lượng so với các nước trong khu vực như: Bắc Kinh có trên 5.000 thanh tra viên an toàn thực phẩm; Nhật Bản có trên 12.000 thanh tra viên an toàn thực phẩm, trong khi đó ở Việt Nam có khoảng trên 1.000 người được giao nhiệm vụ thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm, nhưng đồng thời vẫn phải thực hiện các nhiệm vụ chuyên môn khác.

Tổ chức bộ máy cơ quan quản lý chuyên ngành chưa hoàn thiện. Lực lượng cán bộ quản lý, cán bộ thanh tra chuyên ngành mỏng lại phân tán, việc xử lý vi phạm chưa kiên quyết. Tính thống nhất, đồng bộ trong quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm còn chưa cao.

Cho đến thời điểm này chưa có văn bản chính thức về tăng cường lực lượng thanh tra chuyên ngành ở tuyến quận, huyện, phường, xã và cũng chưa có hướng dẫn cụ thể về cán bộ thường trực về an toàn thực phẩm tại tuyến phường, xã. Nên lực lượng thực thi bản khoản về thẩm quyền xử phạt và tổ chức của loại hình thanh tra này. Trả lời của Thanh tra Chính phủ cho tới nay vẫn chưa ngã ngũ được vấn đề thẩm quyền. Ban Quản lý an toàn thực phẩm các tỉnh chưa được công nhận như một thanh tra nhà nước của các sở, ngành tương đương. Trong khi theo quy chế, Ban là một cơ quan tương đương với sở và trực thuộc ủy ban nhân dân thành phố. Do đó, vấn đề thanh tra, kiểm tra về xử phạt và lên kế hoạch rất khó. Khi ký tất cả các quyết định xử phạt, Trưởng phòng Thanh tra không có thẩm quyền như Chánh thanh tra, vì vậy gây ra một số khó khăn khi ra quyết định xử phạt.

Nhận thức của một số cấp ủy, chính quyền, cán bộ, lãnh đạo quản lý về vai trò của an toàn thực phẩm chưa đầy đủ; lực lượng thực thi các nhiệm vụ quản lý nhà nước còn yếu kém; nhận thức, ý thức trách nhiệm của người sản

xuất, kinh doanh, người tiêu dùng về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm còn hạn chế.

Tình trạng doanh nghiệp vi phạm các quy định của Luật An toàn thực phẩm có chiều hướng gia tăng cả về số lượng và tính chất, mức độ vi phạm. Quan ngại hơn cả là chính tình trạng này là điều kiện, cơ hội cho các cá nhân, doanh nghiệp tổ chức lợi dụng vi phạm pháp luật, gây thiệt hại đến lợi ích của các cá nhân, tổ chức và toàn thể xã hội và làm đau đầu các cơ quan quản lý nhà nước.

Mặc dù quy định nhiều giấy phép “con” để quản lý an toàn thực phẩm nhưng trên thực tế việc quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm “vẫn lỏng”. Dù pháp luật an toàn thực phẩm quy định rất chi tiết các điều kiện an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và kinh doanh thức ăn đường phố nhưng trên thực tế thì hầu hết người kinh doanh hay chủ cơ sở kinh doanh không tuân thủ các quy định trên. Vi phạm về bảo đảm an toàn thực phẩm xảy ra tràn lan. Do háms lợi, nhiều cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đã nhập về những nguyên liệu thực phẩm đã ôi thiu, hôi thối rồi dùng hóa chất xử lý, tẩy trắng rồi đem về sử dụng hoặc do háms rẻ đã nhập các nguyên liệu kém chất lượng từ các nhà cung cấp không đảm bảo. Kết quả nhiều vụ ngộ độc thực phẩm đã xảy ra. Lực lượng thanh, kiểm tra chủ yếu kiểm tra, kiểm soát về thủ tục hành chính như kiểm tra Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm mà không kiểm tra sản phẩm là thức ăn. Nếu có kiểm tra thì cũng không thể thăm định được vì hệ thống máy móc giám định ít, nhân lực ít.

Theo quy định về phân cấp, phân công quản lý, những sản phẩm thực phẩm hay cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phân công quản lý của ngành nào thì ngành đó cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; và cơ quan cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện sẽ tiến hành kiểm tra hậu

kiểm, sau khi cấp giấy chứng nhận đối với cơ sở đã được cấp giấy. Tại Điều 12 Thông tư số 19 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về kiểm tra sau công bố, cơ quan tiếp nhận đăng ký và Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm nơi có cơ sở sản xuất, kinh doanh đóng trên địa bàn có thẩm quyền tổ chức kiểm tra việc thực hiện pháp luật về an toàn thực phẩm, chế độ kiểm nghiệm định kỳ đối với sản phẩm đã công bố. Với nội dung quy định như trên sẽ dẫn đến việc trùng lặp, chồng chéo trong công tác kiểm tra hậu kiểm giữa ngành Y tế với các cơ quan chuyên ngành như ngành Công Thương hoặc ngành Nông nghiệp.

Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật về quản lý chất lượng an toàn thực phẩm nhiều, nhưng chưa có văn bản có hiệu lực pháp lý cao, điều chỉnh toàn diện các vấn đề về quản lý đồng thời phải áp dụng nhiều văn bản quy phạm pháp luật có liên quan khác nhau trong khi đây là một lĩnh vực quản lý khó khăn. Chế tài xử phạt còn nhiều bất cập, chưa cụ thể, chưa đồng bộ, còn xảy ra sự chồng chéo, mâu thuẫn, hoặc bỏ sót một số lĩnh vực và chưa có tính răn đe cao, gây khó khăn cho việc áp dụng. Các tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật phục vụ quản lý còn thiếu và chưa cập nhật. Việc chuyển đổi và ban hành các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia còn chậm.

Từ các vấn đề vừa nêu, đặt ra yêu cầu hoàn thiện pháp luật về an toàn thực phẩm trong đó có các điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống. Vấn đề an toàn thực phẩm đã đến mức báo động. Do đó việc đưa ra chế tài xử phạt đủ sức răn đe trong lĩnh vực này là hết sức cần thiết và cấp bách, cần sự vào cuộc của các bộ, ngành và toàn thể xã hội. Đồng thời, phải nâng cao hiệu lực quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm, tháo gỡ những khó khăn, vướng mắc trong thực tiễn khi áp dụng quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm tại các địa phương.

3.2. Một số giải pháp hoàn thiện pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

3.2.1. Đơn giản hóa các điều kiện kinh doanh

Nhìn lại lộ trình 20 năm qua, thực hiện Luật Doanh nghiệp 1999, giai đoạn từ năm 2000 đến 2003, Chính phủ đã tích cực rà soát, đánh giá các giấy phép kinh doanh và quyết định bãi bỏ gần 160 giấy phép kinh doanh các loại không còn cần thiết, không hợp lý. Cải cách này đã tác động tích cực trong thúc đẩy hoạt động kinh doanh và phát triển cộng đồng doanh nghiệp.

Việc rà soát, cắt giảm các điều kiện về đầu tư, kinh doanh của các cơ quan trong thời gian qua đảm bảo đúng yêu cầu Hiến pháp năm 2013 của Việt Nam là “mọi người có quyền tự do kinh doanh những ngành nghề mà pháp luật không cấm”. Như vậy, điều kiện kinh doanh được quy định nhằm đảm bảo cân bằng lợi ích kinh doanh của doanh nghiệp và lợi ích của toàn xã hội. Việc cải cách quy định về ngành nghề kinh doanh có điều kiện và điều kiện kinh doanh là nhiệm vụ quan trọng hiện nay nhằm cải thiện môi trường đầu tư kinh doanh, không tạo ra các rào cản, cơ chế xin-cho bóp chẹt doanh nghiệp. Các chính sách mới của Đảng và Nhà nước ban hành hiện nay đều thể hiện rõ quan điểm là yêu cầu các bộ, ngành, cơ quan ngang bộ, cơ quan thuộc Chính phủ, UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và các cơ quan liên quan rà soát, đánh giá, đề xuất bãi bỏ ít nhất từ 1/3 đến 1/2 số điều kiện kinh doanh hiện hành trong lĩnh vực quản lý và thủ tục hành chính, đang là lực cản vô hình, gây khó khăn cho hoạt động sản xuất kinh doanh.

Khoản 3 Điều 7 Luật Đầu tư năm 2014 quy định: Điều kiện đầu tư kinh doanh đối với ngành, nghề quy định tại khoản 2 Điều này được quy định tại các luật, pháp lệnh, nghị định và điều ước quốc tế mà Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam là thành viên. Bộ, cơ quan ngang bộ, Hội đồng nhân dân, Ủy ban nhân dân các cấp, cơ quan, tổ chức, cá nhân khác không được ban hành

quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh.

Quy định này đã hoàn toàn ngăn chặn việc các Bộ, cơ quan ngang bộ, Hội đồng nhân dân, Ủy ban nhân dân các cấp, cơ quan, tổ chức, cá nhân khác ban hành quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh một cách tùy tiện và chồng chéo. Chỉ có Quốc hội, Ủy ban Thường vụ Quốc hội, Chính phủ mới có thẩm quyền ban hành các văn bản quy định về vấn đề này hoặc các nội dung trong điều ước quốc tế mà Việt Nam là thành viên. Hiện Chính phủ đang xây dựng dự thảo văn bản quy định việc kiểm soát các điều kiện đầu tư, kinh doanh nhằm tạo khung pháp lý thống nhất trong cả nước về điều kiện kinh doanh đối với những ngành, nghề kinh doanh có điều kiện.

Ngày 20/9/2017, Bộ trưởng Bộ Công thương Trần Tuấn Anh đã ký ban hành Quyết định số 3610a/QĐ-BCT ban hành phương án cắt giảm, đơn giản hóa điều kiện đầu tư, kinh doanh thuộc lĩnh vực quản lý nhà nước của Bộ Công Thương giai đoạn 2017-2018. Theo đó, Bộ Công Thương đã cắt giảm đến 675 điều kiện đầu tư, kinh doanh của 27 nhóm ngành hàng. Con số này chiếm tới 55,5% tổng các điều kiện đầu tư kinh doanh mà Bộ Công Thương quản lý. Sau khi cắt giảm, tổng số điều kiện còn lại thuộc ngành công thương chỉ còn 541. Trước đó, tháng 10/2016, Bộ Công Thương cũng tiến hành một đợt cắt giảm các thủ tục hành chính theo Quyết định số 4846, bãi bỏ 15 thủ tục hành chính, đơn giản hóa 108 thủ tục hành chính trong tổng số 443 thủ tục (tương đương 27,8%).

Về điều kiện kinh doanh trong lĩnh vực an toàn thực phẩm, Bộ Công Thương có lộ trình cắt giảm 2 bước, bước 1 cắt giảm 215 điều kiện, bước 2 cắt giảm 331 điều kiện.

Tại Hội nghị Chính phủ với các địa phương diễn ra ngày 1/1/2018, kế hoạch của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cho thấy, trong tổng số 345 điều kiện kinh doanh thuộc lĩnh vực quản lý của Bộ, Bộ này dự kiến đề

xuất bãi bỏ, sửa đổi 118 điều kiện (gồm bãi bỏ 65 và sửa đổi 53 điều kiện), chiếm 34,2%. Tuy vậy, cho đến nay, những điều kiện kinh doanh Bộ đề xuất sửa đổi chưa có phương án sửa đổi cụ thể.

Nghị quyết về đẩy mạnh việc thực hiện chính sách pháp luật về an toàn thực phẩm giai đoạn 2016-2020 của Quốc hội đặt mục tiêu đến hết năm 2020 cơ bản hoàn thành các quy chuẩn kỹ thuật chính về an toàn thực phẩm cho các nhóm đối tượng và phù hợp với chuẩn mực quốc tế. Đến hết năm 2018, kiện toàn cơ bản xong bộ máy quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm các cấp theo hướng tập trung đầu mối, rõ trách nhiệm, tăng cường hiệu lực, hiệu quả. Nghị quyết cũng đặt ra nhiệm vụ đẩy mạnh quản lý an toàn thực phẩm sang kiểm soát theo quá trình sản xuất, dựa trên phân tích nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm; tăng cường hoạt động truy xuất nguồn gốc thực phẩm...Tuy nhiên, hiện nay sự thay đổi chưa được như kỳ vọng.

Theo báo cáo tại Hội nghị Chính phủ với các địa phương diễn ra ngày 1/1/2018, việc cắt giảm thủ tục hành chính, điều kiện kinh doanh của các bộ, ngành còn tiến hành chậm chạp. Nhiều bộ, ngành vẫn còn thờ ơ với việc cắt giảm điều kiện kinh doanh. Tính từ ngày 01/7/2015 (ngày Luật Đầu tư có hiệu lực) đến nay, Bộ Tư pháp đã phát hiện và kiến nghị xử lý 31 văn bản có quy định không phù hợp về điều kiện đầu tư kinh doanh, riêng năm 2017 phát hiện, kiến nghị xử lý 6 văn bản. Đến nay các bộ, ngành, địa phương đã xử lý 26/31 văn bản; còn 5 văn bản chưa được xử lý. Tuy nhiên theo thông tin nhận được đến ngày 22/12/2017, mới chỉ có 5 Bộ rà soát và đưa ra phương án cắt giảm, sửa đổi. Hiện dự thảo Nghị định sửa đổi để cắt giảm các điều kiện đã trình Chính phủ.

Thực tế cho thấy, hiện nay, không ít ngành, nghề thuộc danh mục ngành, nghề đầu tư kinh doanh có điều kiện chưa thật sự đáp ứng tiêu chí quy định tại Luật Đầu tư 2014 về sự cần thiết phải quy định là ngành, nghề đầu tư

kinh doanh có điều kiện. Một số điều kiện đầu tư kinh doanh đặt ra yêu cầu quá mức cần thiết để phục vụ yêu cầu quản lý nhà nước, tạo ra rào cản gia nhập thị trường, hạn chế cạnh tranh. Nhiều điều kiện đầu tư kinh doanh được quy định chung chung, không rõ ràng, thiếu cụ thể, khó xác định, như: “phải phù hợp”, “phải đủ”, “phải sạch sẽ”, “phải thoáng mát”, “phải thuận tiện”, “phải có đạo đức tốt”, “phải có đủ sức khỏe”, “phải có trình độ”...

Một số điều kiện đầu tư kinh doanh áp đặt phương thức kinh doanh cứng nhắc, can thiệp quá sâu vào quyền tự chủ tổ chức sản xuất kinh doanh của doanh nghiệp, gây tác động bất lợi đến doanh nghiệp nhỏ và vừa, như bắt buộc phải thành lập một loại hình doanh nghiệp cụ thể; yêu cầu kinh doanh theo một phương thức nhất định; phải phù hợp với quy hoạch ngành, sản phẩm; phải có mặt bằng, quy mô, công suất sản xuất, kinh doanh tối thiểu hoặc phải sử dụng một loại công nghệ nhất định...Do đó, các điều kiện kinh doanh cần phải tiếp tục cắt giảm.

Tới đây, khi các Bộ, ngành tiếp tục việc rà soát và đơn giản hóa quy định về điều kiện kinh doanh, trong đó có 3 Bộ Y tế, Công Thương và Nông nghiệp và Phát triển nông thôn với việc đơn giản hóa điều kiện kinh doanh đối với loại hình dịch vụ ăn uống, phải xem xét các tiêu chí sau:

+ Chỉ đặt ra điều kiện kinh doanh đối với hoạt động kinh doanh có nguy cơ cao gây mất an toàn quốc phòng, an ninh quốc gia, trật tự, an toàn xã hội, đạo đức xã hội, sức khỏe của cộng đồng (đây là điều kiện cần).

+ Điều kiện kinh doanh là phương thức duy nhất và tốt nhất để giải quyết nguy cơ gây mất an toàn quốc phòng, an ninh quốc gia, trật tự, an toàn xã hội, đạo đức xã hội, sức khỏe của cộng đồng (đây là điều kiện đủ).

Phân tích những tác động tiêu cực của điều kiện kinh doanh đến hoạt động của doanh nghiệp, trên cơ sở đó, chỉ ra những tiêu chí, cách thức để các bên có liên quan tiến hành tập hợp, rà soát, phân tích và bãi bỏ điều kiện kinh

doanh không cần thiết, bất hợp lý.

Trong khuôn khổ của luận văn, chúng tôi không thể liệt kê hết các điều kiện kinh doanh của 3 Bộ quản lý lĩnh vực kinh doanh thực phẩm và an toàn thực phẩm. Từ các bất cập kể trên, đề nghị 3 Bộ Y tế, Công Thương, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cắt giảm các ngành, nghề đầu tư kinh doanh có điều kiện chưa thật sự đáp ứng tiêu chí quy định tại Luật Đầu tư 2014. Những điều kiện đầu tư kinh doanh được quy định chung chung, không rõ ràng, thiếu cụ thể, khó xác định, như: “phải phù hợp”, “phải đủ”, “phải sạch sẽ”, “phải thoáng mát”, “phải thuận tiện”, “phải có đạo đức tốt”, “phải có đủ sức khỏe”, “phải có trình độ”... cũng phải cắt bỏ. Tránh tình trạng buông lỏng quản lý thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống, đề nghị các cơ quan chức năng không chỉ kiểm soát doanh nghiệp, người kinh doanh có đủ điều kiện kinh doanh hay không mà kiểm tra kỹ chất lượng thực phẩm, truy suất nguồn gốc các loại thực phẩm được nhập vào hàng ngày của doanh nghiệp và người kinh doanh.

3.2.2. Hoàn thiện các định chế, thiết chế thực thi pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống có điều kiện

Việc quản lý an toàn thực phẩm hiện tại được tiếp cận theo hướng sử dụng luật và các văn bản luật hỗ trợ, dẫn tới quá nhiều văn bản ra đời, chồng chéo trách nhiệm của các cơ quan trong nhiều ban, ngành. Thông thường vấn đề xảy ra rồi mới tìm giải pháp và phương pháp quản lý. Xu hướng tiên tiến trên thế giới tiếp cận trên góc độ là thực hiện đánh giá, phân tích, quản lý các nguy cơ trong chuỗi an toàn thực phẩm. Cách tiếp cận này giúp nhìn nhận rõ hơn việc quản lý an toàn thực phẩm theo hướng toàn diện, xây dựng được năng lực và cải thiện được sự phối hợp giữa các bên và nhà sản xuất chế biến đến nhà quản lý nhằm tăng cường hiệu quả đề phòng vấn đề vi phạm an toàn thực phẩm.

Trong giai đoạn vừa qua đã có 158 văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm được ban hành nhưng các văn bản này thiếu tính ổn định dẫn đến khó triển khai thực hiện, có sự đan xen chồng chéo và thiếu cơ chế phối hợp cũng như không phân định rõ ngành nào chịu trách nhiệm quản lý chính. Các bất cập này còn khiến các doanh nghiệp sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm gặp khó khăn khi lần lượt chịu sự thanh tra, kiểm tra của nhiều cơ quan đơn vị. Vì vậy, Quốc hội, Chính phủ, các bộ, ngành cần rà soát hệ thống pháp luật về an toàn thực phẩm để điều chỉnh hoàn thiện hành lang pháp lý thống nhất và đồng bộ hơn.

Trên cơ sở chính sách, pháp luật đã ban hành, cần xem xét lại phương thức tổ chức, quản lý về mặt nhà nước theo nguyên tắc một cơ sở sản xuất, kinh doanh chỉ chịu sự quản lý của một cơ quan nhà nước, khắc phục chồng chéo trong quản lý an toàn thực phẩm. Trái lại, thực tế có những mặt hàng chưa được cơ quan nào phụ trách, tạo ra “lỗ hổng” trong việc quản lý. Do đó, cần sửa đổi hoàn thiện hệ thống pháp luật an toàn thực phẩm theo hướng đơn giản hóa, tránh tình trạng quá nhiều luật sẽ trở nên rối. Luật thì nhiều nhưng hiệu luật lại ít, nội dung chồng chéo, mâu thuẫn, gây khó khăn cho cả chủ thể quản lý và đối tượng quản lý.

Luật An toàn thực phẩm năm 2010 chia việc quản lý an toàn thực phẩm theo chiều dọc, tức là ai đã chịu trách nhiệm phải từ đầu đến cuối nhưng việc phân chia này lại theo nhóm ngành hàng. Trên thực tế, việc quản lý của mỗi ngành vẫn thực sự chỉ là lát cắt ngang, giới hạn cho nhóm sản phẩm mình đã được phân công, do đó có nhiều khoảng trống. Đây chính là vấn đề phải giải quyết về mặt chính sách. An toàn thực phẩm liên quan mật thiết đến rất nhiều chính sách khác. Nếu Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có được chiến lược đúng đắn cho nền sản xuất nông nghiệp, Bộ Công Thương kiểm soát tốt được việc kinh doanh hóa chất thì an toàn thực phẩm sẽ được cải thiện nhiều

và cải thiện từ gốc.

Các cấp cần thành lập một lực lượng quản lý chuyên ngành an toàn thực phẩm đủ quyền lực để giải quyết đến mức cao nhất những vi phạm về an toàn thực phẩm; Nâng cao chế tài xử phạt với những người, những cơ sở vi phạm an toàn thực phẩm cố ý, tái phạm, kết hợp tịch thu tài sản, phương tiện vi phạm; Hoàn thiện hệ thống văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm để Luật An toàn thực phẩm thực sự đi vào cuộc sống của người dân;

Có một thực tế đáng buồn là tình trạng vi phạm các quy định của pháp luật trong lĩnh vực kinh doanh thuốc bảo vệ thực vật tuy đã hạn chế song vẫn còn xảy ra ở một số địa phương, nhiều cơ sở không có chứng chỉ hành nghề buôn bán thuốc bảo vệ thực vật, buôn bán thuốc ngoài danh mục được phép sử dụng ở Việt Nam, gia công, sang chai, đóng gói thuốc bảo vệ thực vật không đạt tiêu chuẩn chất lượng.

Một số tổ chức, cá nhân buôn bán, chăn nuôi, vận chuyển gia súc, gia cầm vì lợi nhuận đã bỏ qua các yêu cầu trong công tác kiểm dịch động vật, kiểm soát giết mổ, kiểm tra vệ sinh thú y và vệ sinh an toàn thực phẩm. Đội ngũ cán bộ làm công tác vệ sinh an toàn thực phẩm ở các tuyến còn thiếu, yếu. Hoạt động của Ban chỉ đạo về an toàn thực phẩm ở một số địa phương còn hình thức, hiệu quả chưa cao. Công tác quản lý theo chuỗi cung cấp thực phẩm “Từ trang trại đến bàn ăn” chưa hiệu quả; việc quy hoạch vùng sản xuất thực phẩm an toàn chưa gắn với thị trường tiêu thụ cũng như chưa gắn với xây dựng thương hiệu, thực phẩm an toàn giá thành còn cao, chưa tạo được niềm tin cho người tiêu dùng.

Ngoài ra, số lượng cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại các địa phương rất nhiều, lại biến động, có khi mang tính thời vụ, nhiều cơ sở nhỏ lẻ manh mún, nhiều chợ cóc, chợ tạm, cơ sở giết mổ nhỏ lẻ, nhiều thực phẩm không bảo đảm an toàn từ tỉnh khác và nước ngoài cũng chuyển về, tạo ra

nhieu khó khăn cho công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm. Áp lực của việc nâng cao năng suất vật nuôi, cây trồng làm tăng việc sử dụng hóa chất trong quá trình sản xuất thực phẩm cũng là nguyên nhân lớn gây mất vệ sinh an toàn thực phẩm.

Việc kiểm soát, ngăn chặn các sản phẩm không rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn thực phẩm tuy có chuyển biến nhưng chưa chặt chẽ, kết quả chưa cao. Tình trạng ngộ độc thực phẩm vẫn còn tiềm ẩn, diễn biến phức tạp, là mối đe dọa rất lớn đối với sức khỏe cộng đồng, gây bức xúc trong nhân dân. Nhiều cơ sở sản xuất, kinh doanh chạy theo lợi nhuận, không tính đến quyền lợi của người tiêu dùng. Trên thị trường lưu thông phân phối ở toàn quốc hiện nay vẫn còn những sản phẩm chưa đúng quy chế về bao gói, nhãn mác. Một số mặt hàng bánh kẹo, rau củ quả, rượu nhập ngoại chưa dán đầy đủ nhãn phụ hướng dẫn người tiêu dùng khi mua hàng, đặc biệt là các loại rượu, gia vị dùng trong thực phẩm vẫn tồn tại các sản phẩm thực phẩm có phẩm màu công nghiệp, hóa chất cấm sử dụng, sản phẩm không nguồn gốc. Hoạt động giết mổ gia súc, gia cầm nhỏ lẻ còn tồn tại trong dân gây ra bức xúc và không bảo đảm vệ sinh môi trường, vệ sinh an toàn thực phẩm.

Để tình trạng vi phạm an toàn thực phẩm không còn là “quốc nạn”, theo quan điểm của nhiều chuyên gia, thì một trong những giải pháp quan trọng là phải sửa đổi, bổ sung một số luật liên quan đến an toàn thực phẩm. Cần thiết phải có những quy định về xử lý hình sự đối với các vi phạm nghiêm trọng đã bị xử lý nhiều lần vẫn tái phạm, quy trách nhiệm đối với người có trách nhiệm khi thấy vi phạm mà không xử lý. Trong tổ chức thực hiện phải làm rõ trách nhiệm của người đứng đầu chính quyền các cấp, cơ quan chức năng, cơ quan quản lý nhà nước có liên quan đến an toàn thực phẩm. Bên cạnh đó, cần phải tiếp tục tổ chức lại mối liên kết từ sản xuất đến tiêu dùng. Các thành phố lớn, các địa phương trọng điểm đã đến lúc cần có

ban chỉ đạo về an toàn thực phẩm để phối hợp tốt hơn, nâng cao trách nhiệm và tổ chức quản lý an toàn thực phẩm, khắc phục các yếu kém hiện nay.

Tuyên cơ sở, xã, phường chính là đầu mối có ý nghĩa quan trọng trong hoạt động kiểm soát chất lượng vệ sinh thực phẩm, vì vậy, cần chú trọng tăng cường năng lực và trách nhiệm quản lý của chính quyền, bên cạnh việc củng cố, kiện toàn các cơ quan kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm. Đẩy nhanh tiến độ thực hiện kết nối một cửa quốc gia đối với kiểm tra thực phẩm nhập khẩu. Áp dụng phương pháp quản lý rủi ro, công nhận thừa nhận lẫn nhau với các cơ quan nước ngoài để giảm thiểu việc kiểm tra tại cửa khẩu.

Chính phủ đang tạo nhiều cơ chế, chính sách nhằm khuyến khích doanh nghiệp đầu tư vào nông nghiệp, phát triển sản xuất theo hướng sản xuất quy mô lớn, công nghệ cao là cơ hội tốt để thay đổi mô hình sản xuất của nền nông nghiệp, góp phần bảo đảm an toàn thực phẩm gắn với thị trường tiêu thụ trong nước cũng như xuất khẩu phù hợp với đặc thù của địa phương. Cùng đó, nên tiến hành mở rộng rà soát hệ thống chính sách để tạo cơ chế khuyến khích, thu hút đầu tư cho lĩnh vực nông nghiệp. Đó sẽ là giải pháp lâu dài, căn bản bên cạnh việc tăng cường các giải pháp quản lý phần ngọn của chất lượng thực phẩm, bảo vệ sức khỏe cộng đồng.

3.2.3. Triển khai các nhóm giải pháp và nâng cao kiểm soát điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

Để các dịch vụ ăn uống bảo đảm an toàn thực phẩm, vị trí, dụng cụ hợp vệ sinh, trước hết phải đảm bảo an toàn từ nguồn thực phẩm, tức là từ con gà, quả trứng, cân thịt, mớ rau đến món ăn. Việc toàn xã hội quan tâm đến an toàn thực phẩm vừa là cơ hội, vừa là thách thức với cơ quan quản lý, do đó để tăng cường công tác đảm bảo an toàn thực phẩm, trong thời gian tới, cần triển khai đồng bộ ba nhóm giải pháp gồm: Nhóm giải pháp về thể chế, chính sách. Nhóm giải pháp về tổ chức thực hiện và Nhóm giải pháp về nguồn lực.

Ngày 21/6/2017, Quốc hội đã biểu quyết thông qua Nghị quyết về đẩy mạnh việc thực hiện chính sách, pháp luật về an toàn thực phẩm giai đoạn 2016-2020, đề ra 8 biện pháp xử lý cấp bách.

Theo đó, để khắc phục những tồn tại, yếu kém, đẩy mạnh thực hiện chính sách pháp luật về an toàn thực phẩm, trong giai đoạn 2016 - 2020, Nghị quyết giao Chính phủ khẩn trương rà soát hệ thống văn bản quy phạm pháp luật liên quan đến an toàn thực phẩm để sớm trình Quốc hội sửa đổi, bổ sung các luật có liên quan theo hướng quy định rõ các điều cấm và tăng chế tài xử lý... 8 biện pháp xử lý cấp bách gồm:

Thứ nhất, khẩn trương rà soát hệ thống văn bản quy phạm pháp luật liên quan đến an toàn thực phẩm để sớm trình Quốc hội sửa đổi, bổ sung các luật có liên quan theo hướng quy định rõ các điều cấm và tăng chế tài xử lý; khắc phục tình trạng chồng chéo, không rõ trách nhiệm trong phân công quản lý an toàn thực phẩm; tăng cường hiệu lực, hiệu quả thực thi pháp luật. Đến hết năm 2020 cơ bản hoàn thành các quy chuẩn kỹ thuật chính về an toàn thực phẩm cho các nhóm đối tượng và phù hợp với chuẩn mực quốc tế.

Thứ hai, đến hết năm 2018, kiện toàn cơ bản xong bộ máy quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm các cấp theo hướng tập trung đầu mối, rõ trách nhiệm, tăng cường hiệu lực, hiệu quả. Ở cấp xã, phân công cán bộ theo dõi an toàn thực phẩm. Tăng cường năng lực, điều kiện làm việc cho đội ngũ cán bộ quản lý an toàn thực phẩm ở các cấp.

Thứ ba, phấn đấu giảm mạnh số vụ ngộ độc thực phẩm nhiều người, giảm tỷ lệ mẫu thực phẩm kiểm tra không đảm bảo an toàn, tăng tỷ lệ cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản được kiểm tra đạt yêu cầu về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm so với giai đoạn trước.

Thứ tư, hoàn thiện chính sách về đầu tư hạ tầng kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm đồng bộ với quy hoạch vùng, cơ sở sản xuất an toàn;

Thứ năm, đẩy mạnh quản lý an toàn thực phẩm sang kiểm soát theo quá trình sản xuất, dựa trên phân tích nguy cơ gây ô nhiễm thực phẩm; tăng cường hoạt động truy xuất nguồn gốc thực phẩm; chỉ đạo các địa phương phát triển, nhân rộng chuỗi cung ứng nông sản thực phẩm an toàn và kiểm soát chặt chẽ an toàn thực phẩm đối với các sản phẩm nông, lâm, thủy sản trước khi đưa ra thị trường tiêu thụ; tăng cường năng lực hoạt động của hệ thống giám sát, phòng ngừa ngộ độc thực phẩm;

Thứ sáu, bố trí đủ ngân sách cho công tác quản lý an toàn thực phẩm theo dự toán. Cho phép sử dụng kinh phí xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm để phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, trong đó được trích một tỷ lệ hợp lý khen thưởng cho tổ chức, cá nhân có thành tích trong quản lý, tham gia bảo đảm an toàn thực phẩm. Tăng cường xã hội hóa, đa dạng các nguồn lực tài chính và một số khâu dịch vụ kỹ thuật phục vụ công tác quản lý an toàn thực phẩm.

Thứ bảy, tăng cường công tác giáo dục truyền thông, thông tin chính xác, kịp thời, toàn diện, có trách nhiệm, trung thực các vấn đề liên quan đến an toàn thực phẩm;

Thứ tám, chú trọng công tác đào tạo, tăng cường tập huấn chuyên môn nghiệp vụ; tổ chức đào tạo lại cán bộ quản lý, thanh tra, kiểm nghiệm tại các tuyến; từng bước tăng tỷ lệ cán bộ có trình độ chuyên môn nghiệp vụ cao về an toàn thực phẩm; đẩy mạnh hợp tác quốc tế, tích cực vận động sự hỗ trợ của các nước, các tổ chức quốc tế cho công tác an toàn thực phẩm.

Bên cạnh đó, trong thời gian tới, Chính phủ cần kiện toàn cơ bản xong bộ máy quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm các cấp theo hướng tập trung đầu mối, rõ trách nhiệm, tăng cường hiệu lực, hiệu quả; Phấn đấu giảm mạnh số vụ ngộ độc thực phẩm nhiều người, giảm tỷ lệ mẫu thực phẩm kiểm tra không đảm bảo an toàn, tăng tỷ lệ cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm

nông, lâm, thủy sản được kiểm tra đạt yêu cầu về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm so với giai đoạn trước.

Qua đó, để triển khai có hiệu quả Nghị quyết, cần rà soát, đề xuất các cơ chế, chính sách nhằm khuyến khích doanh nghiệp đầu tư vào nông nghiệp, nông thôn, phát triển sản xuất theo hướng sản xuất quy mô lớn, đảm bảo an toàn thực phẩm gắn với thị trường tiêu thụ trong nước cũng như xuất khẩu phù hợp với đặc thù của địa phương. Bên cạnh đó, tăng cường quản lý an toàn thực phẩm của chính quyền, đặc biệt tuyến cơ sở, xã phường.

Hiện nay, do không có chế tài xử lý đối với việc địa phương để xảy ra sai phạm trong lĩnh vực an toàn thực phẩm, do đó, cần kiện toàn Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Chi cục quản lý chất lượng Nông, Lâm sản và Thủy sản tại các tỉnh/thành phố trực thuộc trung ương về nhân lực, trang thiết bị, cơ sở vật chất đủ khả năng đảm nhận quản lý an toàn thực phẩm tại các địa phương; triển khai đồng bộ thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm tại xã, phường. Bộ Công Thương cần thành lập bộ máy của ngành công thương chuyên trách về an toàn thực phẩm tại các tuyến. Bên cạnh đó, củng cố, kiện toàn các cơ quan kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm.

Tăng cường phối hợp liên ngành trong thanh tra, kiểm tra, kiểm soát chất lượng an toàn thực phẩm đối với từng công đoạn của chuỗi cung cấp thực phẩm; đẩy mạnh thanh tra chuyên ngành, chú trọng xây dựng quy chế phối hợp, phân định rõ trách nhiệm của các ngành, các đơn vị liên quan trong thực hiện nhiệm vụ. Kịp thời phát hiện và xử lý nghiêm minh các trường hợp vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm. Quản lý chặt chẽ an toàn thực phẩm các cơ sở chế biến, kinh doanh thực phẩm và dịch vụ ăn uống, bếp ăn tập thể, thức ăn đường phố. Phối hợp chặt chẽ với các tỉnh, thành phố trong quản lý kinh doanh vận chuyển gia súc, gia cầm và sản phẩm không rõ nguồn gốc từ tỉnh khác.

Tăng cường công tác thanh tra, kiểm tra, đặc biệt tăng cường xử phạt vi phạm ở tuyến cơ sở, công khai tên, địa chỉ, sản phẩm, cơ sở vi phạm để tăng tính răn đe. Tăng cường trách nhiệm của UBND các cấp theo quy định của Luật An toàn thực phẩm, Chỉ thị số 13/CT-TTg trong việc đảm bảo an toàn thực phẩm, đặc biệt là việc kiểm soát an toàn thực phẩm thức ăn đường phố, bếp ăn tập thể. Giám sát chặt chẽ việc kinh doanh và sử dụng thuốc bảo vệ thực vật, chất kích thích tăng trưởng. Tăng cường kiểm soát thực phẩm nhập lậu, đặc biệt là các tỉnh có biên giới. Hỗ trợ về kỹ thuật, kinh phí cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm áp dụng các mô hình quản lý an toàn thực phẩm tiên tiến như: GMP, HACCP...

Nhà nước cần tiếp tục đầu tư về hạ tầng, trang thiết bị cho các Labo của trung ương đủ năng lực đóng vai trò là labo kiểm chứng về an toàn thực phẩm. Đầu tư kinh phí nâng cấp một số phòng thí nghiệm để đạt tiêu chuẩn khu vực và quốc tế, nâng cao năng lực các phòng thí nghiệm phân tích hiện có. Nâng cao tỷ lệ số phòng kiểm nghiệm đạt chuẩn ISO 17025 và GLP. Tăng khả năng kiểm nghiệm các chỉ tiêu.

Bên cạnh đó, các cơ quan chức năng cần tăng cường biên chế cho đội ngũ chuyên trách an toàn thực phẩm của các tuyến, đủ khả năng quản lý và điều hành các hoạt động đảm bảo an toàn thực phẩm trên phạm vi toàn quốc. Đẩy mạnh xã hội hóa hoạt động kiểm nghiệm, tư vấn, chứng nhận về an toàn thực phẩm. Đảm bảo cấp đủ ngân sách nhà nước cho hoạt động quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, chú trọng đầu tư cho công tác kiểm tra, thanh tra và xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm, trang thiết bị kiểm nghiệm, xây dựng tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật về an toàn thực phẩm, tuyên truyền phổ biến kiến thức và pháp luật về an toàn thực phẩm...

Tăng cường hợp tác quốc tế, tích cực vận động sự hỗ trợ của các nước, các tổ chức Liên Hợp quốc và các tổ chức quốc tế hỗ trợ cho công tác đảm

bảo an toàn thực phẩm.

3.2.4. Tăng chế tài xử phạt về vi phạm an toàn thực phẩm

Nghị định 178/2013/NĐ-CP quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm có hiệu lực từ ngày 31/12/2013. Trong thời gian qua, việc triển khai thi hành Nghị định 178/2013/NĐ-CP đã đáp ứng được yêu cầu thực tế của công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, tạo cơ sở pháp lý cần thiết cho việc đấu tranh, phòng chống các hành vi vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm, góp phần đưa Luật An toàn thực phẩm năm 2010 và các văn bản hướng dẫn thi hành Luật An toàn thực phẩm vào cuộc sống. Các hành vi vi phạm hành chính quy định tại Nghị định 178/2013/NĐ-CP tương đối đầy đủ; chế tài xử phạt rõ ràng, minh bạch, góp phần quan trọng giúp các cơ quan quản lý nhà nước từ trung ương đến địa phương duy trì và bảo đảm trật tự, kỷ cương trong hoạt động quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

Tuy nhiên, sau hơn 3 năm thực hiện, bên cạnh những kết quả đạt được, Nghị định 178/2013/NĐ-CP đã bộc lộ một số vướng mắc, bất cập, không đáp ứng yêu cầu của thực tiễn như: Quốc hội thông qua Bộ Luật hình sự số 100/2015/QH13 ngày 27/11/2015 và Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Bộ Luật hình sự 2015 trong đó có nhiều nội dung mới, tác động trực tiếp tới hoạt động xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

Ngày 19/6/2015, Quốc hội thông qua Luật Tổ chức Chính phủ số 76/2015/QH13 trong đó đã khẳng định nguyên tắc và quy định nội dung về phân cấp, phân quyền hợp lý giữa Chính phủ với chính quyền địa phương (Khoản 4 Điều 5, Điều 25), do vậy cần một Nghị định mới phân định rõ ràng, chi tiết thẩm quyền xử phạt của Bộ, ngành trong dự thảo Nghị định theo chỉ đạo của Chính phủ.

Mức xử phạt của Nghị định 178/2013/NĐ-CP còn thấp, một số quy định chưa đủ sức răn đe, do vậy, cần tăng nặng mức phạt chính và bổ sung

các hình thức xử phạt bổ sung (tước quyền sử dụng giấy, đình chỉ hoạt động có thời hạn), biện pháp khắc phục hậu quả (buộc tiêu hủy hàng hóa gây hại cho sức khỏe con người). Các hình thức xử phạt, các biện pháp khắc phục hậu quả quy định một cách nghiêm minh, chặt chẽ với mức xử phạt cao nhất mà pháp luật cho phép. Đồng thời, hạn chế quy định hình thức xử phạt cảnh cáo, trường hợp có quy định hình thức xử phạt cảnh cáo cần quy định rõ cho từng hành vi cụ thể, tách riêng ra khỏi hình thức phạt tiền.

Nếu áp dụng theo Nghị định 178/2013/NĐ-CP quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm, cơ chế hậu kiểm chưa xử lý vi phạm được. Cần sửa đổi nghị định này theo hướng sản phẩm đã công bố mà làm không đúng sẽ bị xử lý, sản phẩm đã kiểm nghiệm các chỉ tiêu an toàn mà không đạt được theo chỉ tiêu đó sẽ xử rất nặng và rút ngay giấy phép.

KẾT LUẬN CHƯƠNG 3

Hiện nay, hệ thống văn bản quy phạm pháp luật đã đầy đủ để quản lý an toàn thực phẩm, tuy nhiên, số lượng văn bản còn quá nhiều do 3 ngành: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công Thương cùng ban hành văn bản quản lý đối với các sản phẩm thuộc lĩnh vực quản lý gây khó khăn cho địa phương trong triển khai thực hiện. Một số chính sách hỗ trợ phát triển sản xuất, đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm chưa thực sự hiệu quả do thủ tục để được hưởng chính sách hỗ trợ còn khó khăn, phức tạp. Các điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống còn nhiều, do đó cần phải tiếp tục đơn giản hóa thủ tục, cắt giảm bớt các điều kiện kinh doanh. Chế tài xử phạt vi phạm trong lĩnh vực an toàn thực phẩm còn nhẹ nên cần phải tăng mức tiền phạt nhằm đủ sức răn đe.

KẾT LUẬN

Giấy phép kinh doanh, ngành nghề kinh doanh có điều kiện hoặc điều kiện kinh doanh là những khái niệm được đưa ra bàn thảo sôi nổi trong suốt gần 20 năm qua. Có thời điểm, cả nước có tới 7.000 điều kiện kinh doanh do các bộ, ngành quy định, trở thành rào cản cho doanh nghiệp khởi nghiệp tham gia đầu tư kinh doanh. Dù có tới 7.000 điều kiện kinh doanh nhưng cho đến hiện nay chưa hề có một khái niệm, định nghĩa về điều kiện kinh doanh trong bất cứ một văn bản pháp luật nào. Và thực tế thì ai muốn hiểu thế nào về điều kiện kinh doanh thì hiểu. Luật Đầu tư năm 2014 chỉ định nghĩa về ngành nghề đầu tư kinh doanh có điều kiện. Theo đó, ngành, nghề đầu tư kinh doanh có điều kiện là ngành, nghề mà việc thực hiện hoạt động đầu tư kinh doanh trong ngành, nghề đó phải đáp ứng điều kiện vì lý do quốc phòng, an ninh quốc gia, trật tự, an toàn xã hội, đạo đức xã hội, sức khỏe của cộng đồng.

Từ khái niệm này, chúng tôi đã phải nghiên cứu các văn bản luật, các quy định về ngành nghề kinh doanh, các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, Giấy chứng nhận cơ sở có đủ điều kiện an toàn thực phẩm để đưa ra khái niệm về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống và pháp luật về đăng ký kinh doanh dịch vụ ăn uống. Đó là điểm mới của luận văn về lý luận.

Về thực tiễn, khi nghiên cứu về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống, phạm vi tưởng rất hẹp trong câu chuyện giữa các cơ sở, hộ kinh doanh, nhà hàng chuyên bán đồ ăn có đồ uống và nhà hàng chỉ bán đồ uống riêng và khách hàng. Và điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống chỉ đơn giản là Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm nhưng thực tế không hề đơn giản như vậy vì dịch vụ ăn uống chia làm 2 loại: Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống và kinh doanh thức ăn đường phố. Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống lại chia làm hai loại: loại phải có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm mới được phép kinh doanh và loại không cần giấy chứng nhận. Để xin Giấy chứng nhận cơ sở có đủ điều kiện an toàn thực phẩm, doanh nghiệp phải gắn kèm theo đó nhiều điều kiện kinh doanh khác về cơ sở

dịch vụ, về con người. Bao trùm lên tất cả các loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống này là một rừng các điều kiện kinh doanh mang tên gọi bảo đảm an toàn thực phẩm. Như vậy, với mục tiêu là bảo vệ sức khỏe con người, tất cả các điều kiện kinh doanh đặt ra đều gắn với mục tiêu an toàn thực phẩm. Cũng giống như các lĩnh vực kinh doanh khác, nhiều điều kiện kinh doanh hiện nay trong lĩnh vực an toàn thực phẩm được quy định chung chung, khó thực hiện hoặc không cần thiết ban hành. Nhưng đến nay, mới chỉ có Bộ Công Thương cắt giảm gần 600 điều kiện kinh doanh đầu tư. Phần lớn các điều kiện kinh doanh trong đó có kinh doanh dịch vụ ăn uống là loại điều kiện kinh doanh dễ phát sinh tiêu cực trong quá trình xin cấp phép, cấp chứng nhận.

Bản chất của điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống chính là bảo đảm an toàn thực phẩm. Khi đặt ra các điều kiện kinh doanh thì phải có kiểm soát. Khâu kiểm soát này được tiến hành từ A đến Z, tức là trong lĩnh vực kinh doanh thực phẩm sẽ được tiến hành từ trang trại đến bàn ăn. Nên nghiên cứu về điều kiện kinh doanh cũng phải nghiên cứu về việc kiểm soát an toàn thực phẩm.

Vi phạm an toàn thực phẩm thời gian qua đã trở thành “quốc nạn”. Với 90 triệu dân, hiện cả nước có khoảng 9,4 triệu hộ sản xuất kinh doanh thực phẩm, gần 1 triệu hộ kinh doanh dịch vụ ăn uống. Vi phạm an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thực phẩm diễn ra tràn lan, với con số 5 năm xử phạt hơn 3 triệu hộ kinh doanh. Điều này đặt ra cho công tác quản lý an toàn thực phẩm những thách thức hết sức to lớn. Thế nhưng hiện nay, việc kiểm soát đang có sự chông chéo, khó thực hiện. Dù Nghị định 15/2018/NĐ-CP mới ban hành được cho là đã có sự phân công, phân cấp cụ thể giữa 3 Bộ nhưng thực tế vẫn chưa giải quyết được vấn đề tồn tại bao lâu nay. Có những lĩnh vực an toàn thực phẩm vẫn không có Bộ nào kiểm soát.

Vấn đề kiểm soát điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống dẫn tới câu chuyện áp dụng pháp luật khi thực thi luật. Trong đề tài này, chúng tôi đã đưa ra những ví dụ cụ thể về tình trạng vi phạm an toàn thực phẩm diễn ra tràn lan

nhưng việc quản lý rất lỏng lẻo. Mức xử phạt hành chính thấp, không đủ sức răn đe. Về hình sự, dù nhiều vụ việc nghiêm trọng đã xảy ra nhưng trong 5 năm liền mới chỉ xử lý hình sự được 1 vụ. Bộ luật Hình sự 2015 sửa đổi, bổ sung năm 2017 hiện quy định 5 tội danh liên quan đến an toàn thực phẩm. Phải qua quá trình thực thi mới thẩm định được luật có đi vào đời sống hay không.

Việc rà soát, cắt giảm các điều kiện về đầu tư, kinh doanh của các cơ quan trong thời gian qua đảm bảo đúng yêu cầu Hiến pháp năm 2013 của Việt Nam là “mọi người có quyền tự do kinh doanh những ngành nghề mà pháp luật không cấm”. Như vậy, điều kiện kinh doanh được quy định nhằm đảm bảo cân bằng lợi ích kinh doanh của doanh nghiệp và lợi ích của toàn xã hội. Việc cải cách quy định về ngành nghề kinh doanh có điều kiện và điều kiện kinh doanh là nhiệm vụ quan trọng hiện nay nhằm cải thiện môi trường đầu tư kinh doanh, không tạo ra các rào cản, cơ chế xin-cho bóp chẹt doanh nghiệp.

Một thực tế trong thời gian qua, điều kiện kinh doanh trong lĩnh vực ăn uống và Giấy chứng nhận cơ sở có đủ điều kiện an toàn thực phẩm được cho là rườm rà, không cụ thể nên dẫn đến sự tranh cãi giấy chứng nhận an toàn thực phẩm có phải giấy phép hay không và giấy phép theo Điều 159 là giấy phép nào, không có giấy phép nào mới đủ căn cứ để khởi tố về Tội kinh doanh không phép nên năm 2016 đã xảy ra một vụ án vô tiền khoáng hậu. Đó là vụ khởi tố ông chủ quán cà phê Xin chào. Cả Viện KSND cấp quận, cơ quan điều tra cấp quận của huyện Bình Chánh và ngay cả Công an TP. Hồ Chí Minh cũng không hiểu thấu đáo những quy định của luật và căn cứ khởi tố theo quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm.

Từ các vấn đề đó, trong luận văn, chúng tôi đã đưa ra những yêu cầu về việc sửa đổi, bổ sung Luật An toàn thực phẩm và các văn bản hướng dẫn. Theo đó, cần phải rà soát và đơn giản hóa các điều kiện kinh doanh, tiếp tục cắt giảm các điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống không phù hợp. Đưa ra các nhóm giải pháp và nâng cao kiểm soát điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn

uống. Các hướng sửa đổi, hoàn thiện các định chế, thiết chế thực thi pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống có điều kiện.

Do dung lượng của luận văn và vì điều kiện kinh doanh thực phẩm chính là bảo đảm an toàn thực phẩm nên những vấn đề trên chúng tôi chỉ nêu một cách tổng quát, mở rộng định hướng sửa đổi, hoàn thiện pháp luật thay vì chỉ ra những bất cập, điều kiện kinh doanh cần sửa đổi, cụ thể.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Ban Bí thư Trung ương Đảng (2011), *Chỉ thị số 08-CT/TW ngày 21/10/2011 của Ban Bí thư Trung ương Đảng về tăng cường sự lãnh đạo của Đảng đối với vấn đề an toàn thực phẩm trong tình hình mới*
2. Bộ Công Thương (2017), *Báo cáo của Bộ Công Thương về việc thực hiện chính sách, pháp luật về an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2016*
3. Bộ Công Thương (2012), *Thông tư số 29/2012/TT-BCT quy định cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương*
4. Bộ Công Thương (2012), *Thông tư số 39/2012/TT-BCT quy định chi tiết một số điều của Nghị định số 94/2012/NĐ-CP*
5. Bộ Công Thương (2014), *Thông tư số 60/2014/TT-BCT thay thế Thông tư số 39/2012/TT-BCT*
6. Bộ Công Thương (2012), *Thông tư 40/2012/TT-BCT quy định cấp Giấy xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương*
7. Bộ Công Thương (2012), *Thông tư số 45/2012/TT-BCT quy định về hoạt động kiểm tra chất lượng, an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý Nhà nước của Bộ Công Thương*
8. Bộ Tài chính (2013), *Thông tư số 149/2013/TT-BTC quy định về mức thu, nộp, quản lý và sử dụng phí, lệ phí, quản lý an toàn thực phẩm*
9. Bộ Công Thương (2015), *Thông tư số 57/2015/TT-BCT quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất thực phẩm nhỏ lẻ thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước của Bộ Công Thương*
10. Bộ Y tế (2012), *Thông tư 30/2012/TT-BYT quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố*
11. Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công

Thương (2014), *Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm*

12. Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương (2013), *Thông tư liên tịch số 20/2013/BYT-BNNPTNT-BCT ngày 01/8/2013 quy định điều kiện, trình tự thủ tục chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước.*

13. Bộ Y tế (2015), *Thông tư số 48/2015/TT-BYT quy định hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế*

10. Bộ Y tế (2012), *Thông tư số 15/2012/TT-BYT Quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm*

11. Bộ Y tế (2014), *Thông tư số 47/2014/TT-BYT hướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống*

12. Chính phủ (2000), *Nghị định 30/2000/NĐ-CP bãi bỏ một số giấy phép và chuyển một số giấy phép thành điều kiện kinh doanh*

13. Chính phủ (2002), *Nghị định 59/2002/NĐ-CP về việc bãi bỏ một số giấy phép và thay thế một số giấy phép bằng phương thức quản lý khác*

14. Chính phủ (2015), *Nghị định 118/2015/NĐ-CP quy định về đề xuất sửa đổi, bổ sung ngành, nghề đầu tư kinh doanh có điều kiện hoặc điều kiện đầu tư kinh doanh*

15. Chính phủ (2012), *Nghị định số 38/2012/NĐ-CP hướng dẫn một số điều của Luật An toàn thực phẩm*

16. Chính phủ (2000), *Nghị định 30/2000/NĐ-CP bãi bỏ một số giấy phép và chuyển một số giấy phép thành điều kiện kinh doanh.*

17. Chính phủ (2018), *Nghị định số 15/2018/NĐ-CP hướng dẫn một số điều của Luật An toàn thực phẩm*

18. Chính phủ (2013), *Nghị định số 178/2013/NĐ-CP quy định xử phạt vi phạm hành chính về An toàn thực phẩm*

19. Chính phủ (2017), *Báo cáo số 211/BC-CP ngày 18/5/2017 của Chính phủ về tình hình thực thi chính sách, pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2016 gửi các vị Đại biểu Quốc hội.*

20. Chính phủ (2002), *Nghị định 59/2002/NĐ-CP về việc bãi bỏ một số giấy phép và thay thế một số giấy phép bằng phương thức quản lý khác.*

21. Chính phủ (2015). *Nghị định 118/2015/NĐ-CP quy định về đề xuất sửa đổi, bổ sung ngành, nghề đầu tư kinh doanh có điều kiện hoặc điều kiện đầu tư kinh doanh.*

22. Chính phủ (2012), *Nghị định số 94/2012/NĐ-CP về sản xuất, kinh doanh rượu*

23. Chính phủ (2016), *Nghị định số 77/2016/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực mua bán hàng hóa quốc tế, hóa chất; vật liệu nổ công nghiệp, phân bón, kinh doanh khí, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương*

40. Chính phủ (2016), *Thông cáo báo chí: Thường trực Chính phủ họp về báo cáo rà soát ngành nghề cấm kinh doanh và kinh doanh có điều kiện.*

Nguồn: <http://vpcp.chinhphu.vn>, truy cập ngày 20/1/2016

25. Đoàn giám sát Quốc hội (2017), *Các kiến nghị của Đoàn giám sát Quốc hội về việc thực hiện chính sách, pháp luật về an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2016*

26. Nguyễn Thị Hồi (2009), *Áp dụng pháp luật ở Việt Nam hiện nay- Một số vấn đề lý luận và thực tiễn*, Nxb. Tư pháp, Hà Nội.

27. Đặng Công Hiến (2012), *Pháp luật về kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm trong hoạt động thương mại ở Việt Nam*, Khoa Luật Đại học Quốc gia Hà Nội

28. Khoa Luật, Đại học Quốc gia Hà Nội (2005), *Giáo trình Lý luận chung về Nhà nước và pháp luật*, Nxb. Đại học Quốc gia Hà Nội
29. Trần Thị Ngân (2008), *Pháp luật về giấy phép và điều kiện kinh doanh trong giai đoạn gia nhập thị trường ở Việt Nam*, Khoa Luật Đại học Quốc gia Hà Nội.
30. Quốc hội (2009), *Bộ luật Hình sự 1999 sửa đổi, bổ sung năm 2009*
31. Quốc hội (2015), *Bộ luật Hình sự năm 2015*
32. Quốc hội (2017), *Bộ luật Hình sự năm 2015 sửa đổi, bổ sung năm 2017*
33. Quốc hội (2010), *Luật An toàn thực phẩm 2010*
34. Quốc hội (2006), *Luật Tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật 2006*
35. Quốc hội (1999), *Luật Doanh nghiệp năm 1999*
36. Quốc hội (2014), *Luật Doanh nghiệp năm 2014*
37. Quốc hội (2010), *Luật Thanh tra năm 2010*
38. Quốc hội (2015), *Luật Bảo vệ và Kiểm dịch thực vật năm 2015*
39. Quốc hội (2013), *Hiến pháp năm 2013*
40. Quốc hội (2012), *Luật Xử lý Vi phạm hành chính 2012*
41. Quốc hội (2015), *Luật Ban hành văn bản quy phạm pháp luật 2015*
42. Quốc hội (2014), *Luật Đầu tư 2014*
43. Trương Thị Thúy Thu (2003), *Quản lý nhà nước về chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm ở Việt Nam từ góc nhìn cải cách hành chính*, Học viện Hành chính Quốc gia, Hà Nội
44. Thủ tướng Chính phủ (2000), *Quyết định 19/2000/QĐ-TTg ngày 3/2/2000 về bãi bỏ các loại giấy phép trái với quy định của Luật Doanh nghiệp*
45. Thủ tướng Chính phủ (2014), *Chỉ thị số 34/CT-TTg ngày 11/12/2014 về việc tiếp tục đẩy mạnh công tác bảo đảm an toàn thực phẩm và phòng chống ngộ độc thực phẩm trong tình hình mới.*

46. Thủ tướng Chính phủ (2016), *Chỉ thị số 13/CT-TTg ngày 09/5/2016 về việc tăng cường trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.*

47. Trường Đại học Luật Hà Nội (2003), *Giáo trình Lý luận nhà nước và pháp luật*, Nxb. Công an nhân dân, Hà Nội

48. Ủy ban Thường vụ Quốc hội (2017), *Tài liệu của Ủy ban Thường vụ Quốc hội khóa XIV về tình hình thực thi chính sách, pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2016.*

