

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

ĐẶNG THỊ NHẬT MINH

**ĐIỀU KIỆN KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG
THEO PHÁP LUẬT VIỆT NAM
TỪ THỰC TIỄN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**

LUẬN VĂN THẠC SĨ LUẬT KINH TẾ

HÀ NỘI, năm 2018

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

ĐẶNG THỊ NHẬT MINH

**ĐIỀU KIỆN KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG
THEO PHÁP LUẬT VIỆT NAM
TỪ THỰC TIỄN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH**

Ngành: Luật Kinh tế

Mã số: 8380107

NGƯỜI HƯỚNG DẪN KHOA HỌC
TS. PHẠM KIM ANH

HÀ NỘI, năm 2018

MỤC LỤC

MỞ ĐẦU	01
Chương 1: MỘT SỐ VẤN ĐỀ LÝ LUẬN VÀ QUY ĐỊNH PHÁP LUẬT CỦA VIỆT NAM VỀ ĐIỀU KIỆN KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG	10
1.1. Một số vấn đề lý luận về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống.....	10
1.2. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống	18
1.3. Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống đối với doanh nghiệp có đăng ký kinh doanh.....	24
1.4. Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống đối với cơ sở không đăng ký kinh doanh	31
Tiểu kết chương.....	32
Chương 2: THỰC TRẠNG ÁP DỤNG PHÁP LUẬT VỀ ĐIỀU KIỆN KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG QUA THỰC TIỄN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH	35
2.1. Thực trạng pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống.....	35
2.2. Thực hiện pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống từ thực tiễn Thành phố Hồ Chí Minh	36
2.3. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống và tình hình kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm tại Thành phố Hồ Chí Minh.....	49
2.4. Quản lý an toàn thực phẩm	57
2.5. Kiến nghị một số giải pháp hoàn thiện pháp luật.....	61
Tiểu kết chương.....	65
KẾT LUẬN	68
TÀI LIỆU THAM KHẢO	

DANH MỤC CHỮ VIẾT TẮT

AT:	An toàn
AU:	Ăn uống
CS:	Cơ sở
DN:	Doanh nghiệp
DV:	Dịch vụ
ĐK:	Điều kiện
KD:	Kinh doanh
NC:	Nghiên cứu
PL:	Pháp luật
QL:	Quản lý
SX:	Sản xuất
TP:	Thực phẩm
Tp.HCM:	Thành phố Hồ Chí Minh
VN:	Việt Nam
VS:	Vệ sinh

MỞ ĐẦU

1. Tính cấp thiết của đề tài

Nghị quyết số 08-NQ/TU của Thành ủy Thành phố Hồ Chí Minh ngày 6/12/2017 về lãnh đạo, chỉ đạo triển khai Nghị quyết 54 ngày 24 tháng 11 năm 2017 của Quốc hội thí điểm cơ chế, chính sách đặc thù phát triển Thành phố Hồ Chí Minh. Một trong những nhiệm vụ mà Nghị quyết đề ra là trên tinh thần khẩn trương, thiết thực động viên tinh thần cách mạng tiên công, tinh thần chủ động sáng tạo, phát huy tối đa mọi nguồn lực của từng ngành, từng đơn vị, địa phương, toàn hệ thống chính trị và toàn xã hội tích cực tham gia xây dựng, bảo vệ và phát triển thành phố một cách bền vững... [32]

Mục tiêu của Thành phố phải đạt 500.000 doanh nghiệp đến năm 2020, theo thống kê tại Tp.HCM có khoảng 16.000.000 hộ kinh doanh cá thể có doanh số và quy mô lớn hơn doanh nghiệp rất nhiều, nhưng họ lại ngại phát triển lên thành doanh nghiệp là vì ngại các thủ tục phải khai thuế, riêng đối với các ngành nghề kinh doanh có điều kiện khi chuyển thành doanh nghiệp phải chuyển đổi giấy phép kinh doanh có điều kiện đi kèm như: Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm, giấy chứng nhận đạt tiêu chuẩn xếp hàng sao như khách sạn... thủ tục xin cấp giấy chứng nhận rất nhiều khâu.

Khi bàn về điều kiện kinh doanh, Viện nghiên cứu Quản lý kinh tế Trung ương CIEM cho biết tổng số các điều kiện đầu tư kinh doanh tương ứng với 243 ngành nghề vào khoảng 4.284 điều kiện. Trong 15 bộ quản lý về điều kiện kinh doanh, thì Bộ Công thương có điều kiện kinh doanh nhiều nhất lên đến 1.150 quy định... Theo báo cáo của Viện Nghiên cứu Quản lý kinh tế Trung ương CIEM những hạn chế của điều kiện kinh doanh đang tác động tiêu cực đến hoạt động sản xuất kinh doanh như hạn chế cạnh tranh, tăng chi phí sản xuất, kiềm hãm sự sáng tạo [23],... Những vấn đề này đang

từng ngày, từng giờ tác động đến sự phát triển kinh tế của thành phố, đang cản trở quyết tâm của Thành phố Hồ Chí Minh đạt 500.000 doanh nghiệp đến năm 2020.

Xã hội ngày một phát triển, mức độ công nghiệp hóa hiện đại hóa ngày càng gia tăng, cuộc sống của mọi người gần như là khá bận rộn với nhiều lo toan cho công việc, cơ hội thăng tiến trong nghề nghiệp... nên hầu hết chuyện nấu ăn cho bản thân và gia đình gần như là không quan tâm nhiều, mà thay vào đó là sử dụng các loại hình dịch vụ ăn uống bởi vì sự tiện lợi của nó... Bên cạnh đó, điều kiện kinh tế ngày càng phát triển, nên không ít người thích khám phá, thích có những trải nghiệm mới... nên họ thường tìm đến các loại hình dịch vụ ăn uống, nhằm thỏa mãn một nhu cầu nhất định của bản thân, có thể là dịch vụ ăn uống bình dân cũng có thể là dịch vụ ăn uống cao cấp...

Tổng Thư ký Hội Ẩm thực Escoffier Pháp là ông Paul Le, có nhiều năm sinh sống và làm việc tại Thành phố Hồ Chí Minh, ông đã chia sẻ: “Ở Thành phố Hồ Chí Minh, tôi có thể lựa chọn nhiều hình thức thưởng thức ẩm thực ở đường phố lẫn trong nhà hàng sang trọng với đa dạng phong cách ẩm thực, do chính các đầu bếp truyền thống hoặc đầu bếp được quốc tế chứng nhận thực hiện”; Kênh truyền hình cáp tại Mỹ, CNN chuyên mục du lịch đã tôn vinh Thành phố Hồ Chí Minh là “kinh đô của ẩm thực Việt Nam”, đồng thời là thành phố trong top 23 các thành phố có thức ăn đường phố hấp dẫn nhất thế giới... Như vậy, ẩm thực của Thành phố Hồ Chí Minh (Tp.HCM) không chỉ để giải quyết chuyện no chuyện đói mà còn là một trong những điểm thu hút khách du lịch trong và ngoài nước... theo sự đánh giá của các chuyên gia, đây cũng được xem là một lợi thế về kinh tế của Tp.HCM.

Chính vì vậy, kinh doanh dịch vụ ăn uống là một trong những ngành kinh doanh phát triển rất nhanh và mạnh, thu hút rất nhiều sự đầu tư của các

chủ thể kinh doanh trong và ngoài nước như nhà hàng sang trọng đến quán ăn bình dân, bếp ăn tập thể, căng tin... Nhưng đây là một ngành nghề liên quan đến sức khỏe cộng đồng, an toàn tính mạng của người dân... Do đó, công tác đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm là vô cùng quan trọng, bởi vì không chỉ bảo vệ sức khỏe tính mạng của con người, nâng cao chất lượng cuộc sống, đảm bảo chất lượng giống nòi mà nó còn là mục tiêu phát triển kinh tế thành phố một cách bền vững lâu dài....

Để quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm tốt hơn, pháp luật của nước ta đã đề ra những điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống được quy định tại Luật An toàn thực phẩm năm 2010; Luật Đầu tư năm 2014; Luật Doanh nghiệp 2014... Bên cạnh đó còn có nghị định, thông tư... như Thông tư số 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; 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; Nghị định 67/2016/NĐ-CP Quy định về điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế, và gần đây nhất chính phủ đã ban hành nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 Qui định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm. Nghị định này có hiệu lực thi hành từ ngày 02 tháng 02 năm 2018, thay thế Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm; bãi bỏ Chương II Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09 tháng 4 năm 2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm. Ngoài ra Ban chỉ đạo liên ngành TW vệ sinh an toàn thực phẩm cũng ban hành công văn số:

858/BCĐTU\VSATTP ngày 07 tháng 02 năm 2018 “V/v hướng dẫn thực hiện Nghị định số 15/2018/NĐ-CP”.

Nhưng thực tế, vấn đề quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm vẫn còn gặp rất nhiều khó khăn. Do đó, trong phạm vi đề tài, tác giả sẽ tìm hiểu xem những quy phạm pháp luật nào là cần thiết phải bổ sung vào điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống, và những quy định nào chưa phù hợp cần phải điều chỉnh, hoặc loại bỏ đi...nhằm hoàn thiện pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống, nâng cao hiệu quả quản lý hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống của Thành phố Hồ Chí Minh nói riêng và của cả nước nói chung.

Chính vì ý nghĩa lý luận và thực tiễn đã nêu trên, tác giả lựa chọn đề tài “Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống theo pháp luật Việt nam từ thực tiễn Thành phố Hồ Chí Minh” làm luận văn thạc sĩ luật học.

2. Tình hình nghiên cứu liên quan đến đề tài

Mặc dù thực hiện chủ trương của Thủ tướng Chính phủ là cắt bỏ những điều kiện kinh doanh không hợp lý nhằm cởi trói cho doanh nghiệp, câu chuyện về điều kiện kinh doanh đang là chủ đề nóng của các Bộ, ngành về việc cải cách môi trường đầu tư kinh doanh...Nhưng theo tìm hiểu của cá nhân tác giả thì hiện nay, liên quan đến đề tài: “*Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống theo pháp luật Việt nam từ thực tiễn Thành phố Hồ Chí Minh*”. trong phạm vi cả nước có một số công trình nghiên cứu sau đây đã được công bố:

1. Luận văn Thạc sĩ Luật học của tác giả Trần Thị Ngân, năm 2008, Đại học Quốc gia Hà Nội về: “*Pháp luật về giấy phép và điều kiện kinh doanh trong giai đoạn gia nhập thị trường ở Việt Nam- Những vấn đề lý luận và thực tiễn*”, luận văn nghiên cứu đến điều kiện kinh doanh của các ngành

ngành kinh doanh có điều kiện khác nhau, không đi sâu vào lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ăn uống.

2. Luận văn Thạc sĩ Luật học của tác giả Nguyễn Ngân Giang, năm 2012, Học viện Khoa học Xã hội với đề tài: *“Trách nhiệm pháp lý đối với hành vi vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm”*, luận văn chủ yếu rà soát các hành vi vi phạm về điều kiện an toàn thực phẩm, đề xuất một số giải pháp để nâng cao hiệu quả trong công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm và hoàn thiện hệ thống văn bản quy phạm pháp luật liên quan đến an toàn thực phẩm.

3. Luận văn Thạc sĩ Luật học của Lê Thị Linh, năm 2016, Khoa Luật trường Đại học Quốc gia Hà Nội với đề tài: *“Thực hiện pháp luật trong lĩnh vực an toàn vệ sinh thực phẩm trên địa bàn Hà Nội”*, luận văn chủ yếu đề cập đến lý luận về thực hiện pháp luật trong lĩnh vực an toàn vệ sinh thực phẩm, thực trạng và giải pháp thực hiện pháp luật trong lĩnh vực an toàn vệ sinh thực phẩm, không nghiên cứu vấn đề về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống.

4. Luận văn Thạc sĩ Luật học của Nguyễn Thị Bích Hạnh, năm 2018, Học viện Khoa học Xã hội với đề tài nghiên cứu là: *“Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống theo pháp luật Việt Nam hiện nay”*, luận văn phân tích quy định của luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống, thực tiễn áp dụng pháp luật, khẳng định những tác động tích cực và những tồn tại của pháp luật. Từ đó đưa ra phương hướng hoàn thiện pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Nhìn chung các công trình nghiên cứu nêu trên được tiếp cận, nghiên cứu dưới nhiều khía cạnh khác nhau và về nội dung có liên quan trực tiếp hoặc gián tiếp đến điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống theo pháp luật Việt Nam. Kế thừa những thành quả khoa học của các công trình nghiên cứu đã

công bố, Luận văn này sẽ nghiên cứu vấn đề điều kiện kinh doanh cụ thể cho ngành kinh doanh dịch vụ ăn uống từ thực tiễn trên Thành phố Hồ Chí Minh. Từ cơ sở đó, luận văn đưa ra định hướng và giải pháp hoàn thiện pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống.

3. Mục đích và nhiệm vụ nghiên cứu

3.1. Mục đích nghiên cứu

Làm sáng tỏ những vấn đề lý luận và thực tiễn về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống trên cơ sở nghiên cứu, phân tích, đánh giá các quy định của pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống từ thực tiễn áp dụng tại Thành phố Hồ Chí Minh. Từ đó, đánh giá được thực trạng áp dụng pháp luật từ góc nhìn ở một địa phương cụ thể là Thành phố Hồ Chí Minh, luận văn cho thấy được những đóng góp to lớn của pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống vào sự phát triển kinh tế của nước nhà, cũng như những vướng mắc, hạn chế của pháp luật, trên cơ sở đó luận văn đưa ra một số giải pháp, kiến nghị có tính cung cấp thông tin, luận cứ khoa học phục vụ các hoạt động nghiên cứu khoa học, hoạch định và hoàn thiện chính sách pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống phù hợp với thực tiễn, phù hợp với xu thế hội nhập kinh tế quốc tế..., Ngoài ra, luận văn có thể làm tài liệu tham khảo trong đào tạo pháp luật chuyên ngành luật kinh tế.

3.2. Nhiệm vụ nghiên cứu

Để thực hiện mục đích trên, luận văn tập trung giải quyết những nhiệm vụ sau đây:

- Về mặt lý luận: luận văn tổng hợp, hệ thống hóa và phân tích làm sâu sắc thêm nhận thức, lý luận về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống và pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống với những nhân tố cấu thành của các phạm trù này như: khái niệm, đặc điểm điều kiện kinh doanh; khái

niệm điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống; khái niệm, đặc điểm của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; phân loại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Sau khi tổng quan về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống qua thực tiễn tại Thành phố Hồ Chí Minh, luận văn phân tích đánh giá và khẳng định những tác động tích cực cũng như chỉ ra những hạn chế, thiếu sót của pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống. Nhiệm vụ chính của luận văn là đánh giá các chế định của pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống qua thực tiễn tại Tp.HCM trên các phương diện như: mức độ tương thích, phù hợp giữa pháp luật với thực tiễn; về sự phân biệt đối xử giữa các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống... Từ đó, nhận diện những vướng mắc, khó khăn trong công tác thi hành, thực hiện pháp luật, cũng như những tác động chưa tích cực của pháp luật với nền kinh tế và rút ra một số kinh nghiệm về thực hiện pháp luật điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống qua thực tiễn của địa phương...

- Sau khi nhận diện những vướng mắc, khó khăn trong công tác thi hành, thực hiện pháp luật,... Từ đó, đề xuất các giải pháp phát huy những ưu điểm, khắc phục những khuyết điểm để đưa pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống theo pháp luật Việt Nam đi vào cuộc sống, nhằm nâng cao chất lượng sống, chất lượng giống nòi, giảm thiểu những bệnh do thực phẩm không an toàn gây ra; thúc đẩy nền kinh tế Việt Nam phát triển, nâng cao vị thế cạnh tranh du lịch ẩm thực của Việt Nam với các nước...

4. Phương pháp luận và phương pháp nghiên cứu

4.1. Phương pháp luận

Việc nghiên cứu, biên soạn luận văn được thực hiện trên nền tảng tư tưởng, thế giới quan, nhân sinh quan duy vật biện chứng và duy vật lịch sử của chủ nghĩa Mác – Lênin, tư tưởng Hồ Chí Minh, cũng như quan điểm

đường lối của Đảng Cộng sản Việt Nam về đổi mới và chính sách pháp luật của Nhà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam.

4.2 Phương pháp nghiên cứu

Việc nghiên cứu, luận văn sử dụng các phương pháp nghiên cứu như: phương pháp phân tích; phương pháp hệ thống hóa và tổng hợp; phương pháp so sánh; phương pháp lịch sử; phương pháp thống kê...

- Phương pháp phân tích, so sánh, đối chiếu được sử dụng để làm rõ những vấn đề lý luận của pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống, như phân tích khái niệm về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống, phân tích khái niệm cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống,...

- Phương pháp tổng hợp, thống kê, đánh giá để làm sáng tỏ những ưu điểm, hạn chế và rút ra một số kinh nghiệm thực tiễn trong quá trình thực hiện pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống tại Tp.HCM. Từ những hạn chế của các quy định pháp luật, luận văn kiến nghị những giải pháp hoàn thiện pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống cụ thể.

5. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu

5.1. Đối tượng nghiên cứu

Luận văn nghiên cứu những vấn đề lý luận, các văn bản quy phạm pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống theo pháp luật Việt Nam; và thực tế áp dụng các văn bản quy phạm pháp luật qua thực tiễn tại Tp.HCM để từ đó soi rọi trở lại pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống để hoàn thiện nó.

5.2. Phạm vi nghiên cứu

Luận văn nghiên cứu những vấn đề sau:

- Một số vấn đề lý luận về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống.
- Quy định của pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Thực trạng áp dụng pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống từ thực tiễn Thành phố Hồ Chí Minh.

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

Luận văn hệ thống lại những điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống và làm rõ những điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống theo pháp luật Việt Nam. Đồng thời, luận văn cũng đưa ra bức tranh tổng thể về việc thực hiện điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống theo pháp luật Việt Nam từ thực tiễn Thành phố Hồ Chí Minh, một thành phố rất phát triển về các loại dịch vụ ăn uống, từ đó rút ra được những kinh nghiệm quản lý và hoàn thiện việc thực hiện pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống tại Việt Nam.

Ngoài ra, luận văn phân biệt được điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống với điều kiện quản lý kinh doanh dịch vụ ăn uống, làm rõ và phân biệt được hai loại điều kiện này để đưa ra những kiến nghị hoàn thiện pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Luận văn có thể làm tài liệu tham khảo cho các hoạt động nghiên cứu đề hoạch định và hoàn thiện chính sách pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống tại Việt Nam; xây dựng cơ chế thực hiện pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống tại Việt Nam ngày càng hoàn thiện;

7. Bố cục của luận văn

Ngoài phần mở đầu, kết luận, và danh mục tài liệu tham khảo, luận văn gồm có 2 chương:

Chương 1: Một số vấn đề lý luận và quy định pháp luật Việt Nam về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

Chương 2: Thực trạng áp dụng pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống qua thực tiễn Thành phố Hồ Chí Minh

Chương 1
MỘT SỐ VẤN ĐỀ LÝ LUẬN
VÀ QUY ĐỊNH CỦA PHÁP LUẬT VIỆT NAM
VỀ ĐIỀU KIỆN KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

1.1. Một số vấn đề lý luận về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

1.1.1. Khái niệm và phân loại về điều kiện kinh doanh

Khái niệm về điều kiện kinh doanh

Điều kiện kinh doanh được xem như là một công cụ quản lý kinh tế, xã hội của nhà nước bởi vì trong thể chế kinh tế thị trường, lợi nhuận là cái đích cuối cùng mà các doanh nghiệp mong muốn đạt được. Để thu được nhiều lợi nhuận, hoạt động kinh doanh của doanh nghiệp thường hướng tới việc thỏa mãn mọi nhu cầu của khách hàng mà bất chấp những thủ đoạn tác động không tốt đối với xã hội và đôi khi tác động tiêu cực đến lợi ích của chính quốc gia mình... Vì vậy mà hoạt động của doanh nghiệp luôn cần có sự kiểm tra giám sát của nhà nước để vừa đảm bảo sản xuất ra sản phẩm một cách hiệu quả, vừa giảm bớt những rủi ro cho cộng đồng và nhà nước. Nhà nước sử dụng điều kiện kinh doanh như một công cụ để kiểm soát các hoạt động của doanh nghiệp nhằm để dung hòa lợi ích quốc gia và lợi ích của các doanh nghiệp.

Điều kiện, có rất nhiều khái niệm khác nhau như điều kiện là cái cần phải có để cho một cái khác có thể có hoặc có thể xảy ra; điều kiện được nêu ra như một đòi hỏi trước khi thực hiện một việc nào đó, đặt điều kiện, ra điều kiện; điều kiện những gì có thể tác động đến tính chất, sự tồn tại hoặc sự xảy ra của một cái gì đó, hoàn cảnh... [39]; có khái niệm cho rằng điều kiện là cái cần phải có, cái nêu ra như một đòi hỏi; điều kiện là hoàn cảnh, tình hình; điều kiện là sự đặt định về việc có sự cam kết giữa hai người...[40];

Khái niệm về kinh doanh, có khái niệm cho rằng kinh doanh là gầy dựng, mở mang thêm, tổ chức việc sản xuất mua bán sao cho sinh lợi... [39]; và cũng có khái niệm cho rằng kinh doanh là trù tính kế hoạch mua bán mở mang sự nghiệp; trù hoạch để làm việc, cuộc kinh doanh, nhà kinh doanh; kinh doanh là sắp đặt, bày kế hoạch, tổ chức việc buôn bán để thu lời lãi...[40];

Theo pháp luật, 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 ... [30];

Như vậy, điều kiện kinh doanh là những yêu cầu, đòi hỏi được đặt ra mà doanh nghiệp phải đáp ứng trước khi thực hiện việc buôn bán để thu lời lãi...

Pháp luật có quy định cụ thể về điều kiện kinh doanh tại Luật Doanh nghiệp 2014 và Nghị định 96/2015/NĐ-CP ngày 19/10/2015. Hoạt động kinh doanh cần phải tuân thủ các điều kiện như doanh nghiệp thuộc mọi thành phần kinh tế có quyền kinh doanh các ngành, nghề mà pháp luật không cấm; cấm hoạt động kinh doanh gây phương hại đến an ninh quốc phòng, trật tự, an toàn xã hội, truyền thống lịch sử, văn hóa, sức khỏe của nhân dân, làm hủy hoại tài nguyên, phá hủy môi trường...; đối với ngành, nghề mà pháp luật quy định phải có điều kiện thì doanh nghiệp chỉ được kinh doanh ngành, nghề đó khi có đủ điều kiện theo quy định.

Điều kiện kinh doanh là yêu cầu mà doanh nghiệp phải có 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 nghề nghiệp, yêu cầu về vốn pháp định hoặc yêu cầu khác.

Điều kiện kinh doanh là những cái cần phải có trước, những đòi hỏi trước khi thực hiện một việc nào đó nhằm đáp ứng những yêu cầu của nhà nước trước khi thực hiện việc tổ chức buôn bán hoặc cung ứng dịch vụ trên thị trường để thu lời lãi... Như vậy, những cái cần phải có trước khi kinh doanh là những yêu cầu do nhà nước đưa ra vì lý do quốc phòng, an ninh quốc gia, trật tự, an toàn xã hội, đạo đức xã hội, sức khỏe cộng đồng và các chủ thể tham gia kinh doanh phải đảm bảo trước khi thực hiện hoạt động kinh doanh thu lợi nhuận. Việc nhà nước kiểm soát các doanh nghiệp bằng cách buộc doanh nghiệp phải đáp ứng những điều kiện kinh doanh cần thiết thông qua quá trình xin cấp một số giấy tờ ngoài giấy phép kinh doanh như giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh, giấy chứng nhận đủ điều kiện về an ninh trật tự, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm... nhằm mục đích quản lý nhà nước được chặt chẽ hơn đối với một số ngành nghề nhất định để đảm bảo an toàn cho xã hội trong quá trình hoạt động của doanh nghiệp...

Tất cả các nước trên thế giới, đều có những quy định về điều kiện kinh doanh cho các ngành nghề khác nhau, tùy thuộc vào hoàn cảnh điều kiện kinh tế, trình độ quản lý cũng như hoàn cảnh xã hội của từng nước mà các nhà quản lý sẽ đưa ra những điều kiện kinh doanh phù hợp với từng ngành nghề cụ thể, nhằm mục đích quản lý nền kinh tế sao cho thật hiệu quả và an toàn.

Như vậy, trong nền kinh tế thị trường của Việt Nam hiện nay, các tổ chức cá nhân muốn hoạt động kinh doanh các ngành nghề thông thường thì phải tiến hành các thủ tục thành lập doanh nghiệp theo đúng quy định của pháp luật, nghĩa là khi thành lập doanh nghiệp phải thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật các thủ tục bắt buộc về đăng ký kinh doanh tại các cơ quan có thẩm quyền, thì doanh nghiệp bắt đầu hoạt động kinh doanh hợp

pháp kể từ thời điểm được cấp giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh. “Doanh nghiệp thuộc mọi thành phần kinh tế có quyền kinh doanh các ngành, nghề mà pháp luật không cấm”. Như vậy, quyền tự do kinh doanh được ghi nhận trong các văn bản pháp luật cho phép doanh nghiệp được quyền lựa chọn ngành nghề để kinh doanh, trừ một số ngành nghề ảnh hưởng không tốt đến an ninh quốc phòng, trật tự an toàn xã hội,...là những ngành nghề cấm kinh doanh.

Nhưng những doanh nghiệp muốn kinh doanh trong các ngành nghề Nhà nước cần hạn chế hoặc đặc biệt hạn chế kinh doanh như ngành nghề có liên quan đến môi trường, trật tự an toàn xã hội, an toàn sức khỏe... pháp luật không cấm kinh doanh nhưng kiểm tra giám sát hoạt động kinh doanh bằng việc phải đáp ứng các điều kiện kinh doanh cần thiết là phải xin “giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh” hoặc “cam kết thực hiện đủ các điều kiện kinh doanh” trước khi hoạt động kinh doanh diễn ra trên thực tế, có như vậy mới phù hợp với quy định của pháp luật. Điều kiện kinh doanh được thể hiện dưới dạng như giấy phép kinh doanh, giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh; chứng chỉ hành nghề; chứng nhận bảo hiểm trách nhiệm nghề nghiệp; xác nhận vốn pháp định; chấp thuận khác của cơ quan nhà nước có thẩm quyền; các yêu cầu khác [29].

Phân loại điều kiện kinh doanh

Điều kiện kinh doanh được phân ra làm hai loại: loại điều kiện kinh doanh cần xác nhận bằng văn bản và loại điều kiện kinh doanh không cần xác nhận bằng văn bản. Loại điều kiện kinh doanh cần xác nhận bằng văn bản là loại điều kiện được xác nhận bằng giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh, hoặc chứng chỉ hành nghề, hoặc giấy phép kinh doanh... Những giấy chứng nhận đủ điều kiện sẽ do cơ quan quản lý chuyên ngành cấp sau khi kiểm tra cơ sở kinh doanh đáp ứng các yêu cầu do pháp luật đặt ra, cụ thể

như giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm sẽ do Bộ Y tế cấp, hoặc Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm cấp cho cơ sở...; loại điều kiện kinh doanh không cần xác nhận bằng văn bản nghĩa là không cần xin phép nhà nước, doanh nghiệp chỉ cần làm một bản cam kết là sẽ đảm bảo thực hiện đầy đủ các điều kiện theo quy định của pháp luật trong suốt quá trình hoạt động sản xuất kinh doanh của mình...[9], cụ thể như Thông tư 47/2014/TT-BYT ngày 11 tháng 12 năm 2014 có quy định rằng trước khi tổ chức hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống của doanh nghiệp không có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, và định kỳ 3 năm, chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống phải cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ quan quản lý tương ứng.

1.1.2. Khái niệm, đặc điểm và phân loại về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

Khái niệm về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

Dịch vụ ăn uống là gì? một số quan niệm trước đây cho rằng dịch vụ là phục vụ những nhu cầu mà tự bản thân họ không tự phục vụ cho mình được ví dụ như dịch vụ mát sa, dịch vụ cắt tóc,...nhưng ngày nay với sự phát triển xã hội, thì dịch vụ là phục vụ những yêu cầu sinh hoạt của con người. Có từ điển định nghĩa dịch vụ là công việc phục vụ trực tiếp cho những nhu cầu nhất định của số đông có tổ chức và được trả công...[39]; bên cạnh đó cũng có khái niệm cho rằng dịch vụ là công tác phục vụ trực tiếp sinh hoạt thường ngày cho đông đảo quần chúng, có tổ chức và được trả công...[40].

Kinh doanh dịch vụ ăn uống là công việc phục vụ cho việc ăn uống thường ngày cho đông đảo quần chúng, có tổ chức và được trả công...[39]; như vậy việc kinh doanh dịch vụ ăn uống trong trường hợp này thường do các cơ sở tổ chức phục vụ việc ăn uống kiểm lời.

Điều kiện kinh doanh là những yêu cầu của nhà nước đưa ra và doanh nghiệp phải có hoặc phải thực hiện trước 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 nghề nghiệp, yêu cầu về vốn pháp định hoặc yêu cầu khác...[29]

Như vậy, điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống là những yêu cầu của nhà nước đưa ra và buộc doanh nghiệp phải thực hiện đầy đủ trước khi thực hiện việc kinh doanh dịch vụ ăn uống. Bởi vì đây là những ngành nghề kinh doanh liên quan sức khỏe an toàn tính mạng của người dân, là vấn đề nhạy cảm của xã hội, nếu quy định không chặt chẽ thì nguy cơ ngộ độc có thể xảy ra bất kỳ lúc, do đó điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống là những quy định của nhà nước về những vấn đề về vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo sức khỏe cộng đồng, và an toàn tính mạng của người dân khi sử dụng các loại hình dịch vụ ăn uống do doanh nghiệp cung cấp.

Mục đích của quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống là quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo an toàn sức khỏe, tính mạng của người dân, và bên cạnh đó pháp luật cũng tạo ra môi trường cạnh tranh lành mạnh, tăng tính năng động sáng tạo của các cơ sở kinh doanh, và phát triển kinh tế một cách bền vững...

Đặc điểm về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

Đặc điểm về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống là những vấn đề đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo sức khỏe cộng đồng, và an toàn tính mạng của người dân khi sử dụng các loại hình dịch vụ ăn uống do doanh nghiệp cung cấp. Do đó, những yêu cầu của nhà nước đưa ra và buộc doanh nghiệp phải thực hiện đầy đủ trước khi thực hiện việc kinh doanh dịch vụ ăn uống nhằm mục đích đảm bảo an toàn tính mạng, sức khỏe và duy trì nề nếp giống...

Phân loại về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

Việc phân loại điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống dựa vào cơ sở có đăng ký kinh doanh hay không mà phân loại điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống thành hai loại giống như phân loại điều kiện kinh doanh tác giả đã nêu ở trên.

1.1.3. Khái niệm cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống là những 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...[28]. Như vậy, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống là những cơ sở kinh doanh có địa điểm kinh doanh cố định, bày bán thức ăn đã chế biến, thức ăn chín, thức ăn để dùng ngay (ăn ngay), và không phải là những quầy hàng lưu động như xe đẩy, gánh hàng rong...

Phân loại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, theo quy định của pháp luật cũng có hai loại đó là:

- Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh);
- Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.

Từ những cơ sở lý luận trên, có thể hiểu cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống là những cơ sở tổ chức chế biến, bày bán thức ăn đã chế biến, cung cấp thức ăn, đồ uống để ăn ngay, thực phẩm chín,... có địa điểm cố định và có đăng ký kinh doanh hoặc không đăng ký kinh doanh.

1.1.4. Đặc điểm của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống bao gồm: cơ sở chế biến suất ăn sẵn; căng tin kinh doanh ăn uống; bếp ăn tập thể; 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... [8].

Như vậy, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có những đặc điểm sau: một là, nơi tổ chức chế biến thức ăn đồ uống để dùng ngay, thực phẩm chín; hai là, cung cấp thức ăn, đồ uống để ăn ngay; ba là, có địa điểm cung cấp dịch vụ cố định; bốn là, có đăng ký hoặc không đăng ký kinh doanh.

1.1.5. Phân nhóm cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

Từ những phân tích trên, và dựa quy định của pháp luật về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đã phân cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống ra thành 4 nhóm [8]:

- Nhóm cơ sở chế biến suất ăn sẵn.
- Nhóm căng tin kinh doanh dịch vụ ăn uống; bếp ăn tập thể; bếp ăn, nhà hàng ăn uống của khách sạn, khu nghỉ dưỡng; nhà hàng ăn uống.
- Nhóm cửa hàng ăn uống.
- Nhóm cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín.

1.1.6. Vị trí vai trò của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đối với Tp.HCM

Thành phố Hồ Chí Minh là một thành phố có tốc độ phát triển rất nhanh rất mạnh, trong bối cảnh công nghiệp hóa hiện đại hóa đất nước hiện nay với nhịp sống hối hả, mọi việc đều phải chuyên môn hóa cao để tăng năng suất lao động. Do đó việc chuẩn bị bữa ăn cho bản thân và gia đình không còn là việc thường xuyên hàng ngày của các cá nhân, mà việc chuẩn bị bữa ăn cho cá nhân và gia đình trở thành việc của toàn xã hội (hầu hết các cá nhân chuẩn bị bữa ăn cho gia đình mình thường vào các ngày nghỉ, các dịp cuối tuần...), thay vào đó là sử dụng các loại hình dịch vụ ăn uống nhằm đáp ứng nhu cầu năng lượng hàng ngày của từng cá nhân đó là các bếp ăn tập thể, căng tin, quán ăn, nhà hàng, những quầy thức ăn đường phố...

Theo thông cáo báo chí tình hình kinh tế - xã hội năm 2017 của tổng cục thống kê là: “dịch vụ lưu trú và ăn uống có mức tăng trưởng khá cao 8,98% so với mức tăng 6,70% của năm 2016, đóng góp 0,33 điểm phần trăm”; thông cáo báo chí tình hình kinh tế - xã hội quý I năm 2018: “dịch vụ lưu trú và ăn uống có mức tăng trưởng khá cao 7,60% so với mức tăng 6,03% của quý I/2017, đóng góp 0,32 điểm phần trăm” [36].

Do đó các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đóng vai trò rất quan trọng đối với xã hội, bên cạnh việc đáp ứng nhu cầu ăn uống hàng ngày của người dân, các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống còn góp phần vào việc phát triển nền kinh tế nước nhà như thu hút lực lượng lao động tham gia vào hoạt động sản xuất kinh doanh dịch vụ ăn uống; thu hút các doanh nghiệp đầu tư vào lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ăn uống; và đóng góp cho ngân sách nhà nước rất lớn. Nhưng để bảo vệ sức khỏe cộng đồng, duy trì nòi giống và tạo môi trường kinh doanh, cạnh tranh lành mạnh thì cần phải kiểm soát các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thật tốt...

1.2. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

Luật Đầu tư 2014 đã đưa ra danh mục ngành, nghề đầu tư kinh doanh có điều kiện gồm 267 ngành, nghề, nhưng Quốc hội khóa 14 đã thông qua Luật sửa đổi, bổ sung Điều 6 và phụ lục 4 về danh mục ngành, nghề đầu tư kinh doanh có điều kiện của Luật Đầu tư 2014 có hiệu lực ngày 01/01/2017 thì danh mục ngành, nghề đầu tư kinh doanh có điều kiện còn lại là 243 ngành, nghề, trong danh mục là những ngành, nghề, khi thực hiện hoạt động kinh doanh sẽ tác động đến lợi ích cộng đồng, lợi ích đất nước cho nên Nhà nước phải can thiệp vào bằng điều kiện kinh doanh. Trong số 243 ngành nghề kinh doanh có điều kiện thì có 3 ngành nghề kinh doanh thực phẩm thuộc quyền quản lý của các bộ ngành khác nhau như: 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 là bao gồm các hoạt động kinh doanh phục vụ nhu cầu ăn uống của con người. Vậy điều kiện kinh doanh thực phẩm là điều kiện chung như: điều kiện kinh doanh thực phẩm nhập khẩu, điều kiện kinh doanh thực phẩm xuất khẩu, điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống...

Như vậy, điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống là một trong những điều kiện kinh doanh thực phẩm. Những quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống nhằm mục đích kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm và hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống. Đây chính là cơ sở pháp lý để các cơ quan nhà nước quản lý hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống nhằm đảm bảo an toàn sức khỏe tính mạng của con người, duy trì phát triển nền giống... bên cạnh đó pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống cũng tạo ra hành lang pháp lý để các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống cạnh tranh một cách công bằng, lành mạnh và góp phần phát triển kinh tế đất nước một cách bền vững.

Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống của Việt Nam ngày càng hoàn thiện như: ban đầu là pháp lệnh, chỉ thị, thông tư ví dụ như Pháp lệnh số 12 về vệ sinh an toàn thực phẩm năm 2003 của Ủy Ban thường vụ Quốc hội, tiếp sau này là Luật An toàn thực phẩm năm 2010, đã được thông qua tại kỳ họp thứ 7, Quốc hội khoá XII, ngày 17 tháng 6 năm 2010 và có hiệu lực từ ngày 01 tháng 7 năm 2011. Luật An toàn thực phẩm đã phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đó là Chính phủ; Bộ Y tế chịu trách nhiệm trước Chính phủ thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm [28]; quản lý nhà nước về an

toàn thực phẩm trong phạm vi địa phương thuộc về Ủy ban Nhân dân các cấp. Luật An toàn thực phẩm cũng quy định trách nhiệm của từng bộ trong việc quản lý an toàn thực phẩm như sau:

- Bộ Y tế có trách nhiệm quản lý chung về an toàn thực phẩm như: chủ trì xây dựng, trình cơ quan nhà nước có thẩm quyền ban hành và tổ chức thực hiện chiến lược quốc gia, quy hoạch tổng thể về an toàn thực phẩm; ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chỉ tiêu và mức giới hạn an toàn đối với sản phẩm thực phẩm; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm; yêu cầu các bộ, ngành, Ủy ban Nhân dân cấp tỉnh báo cáo định kỳ, đột xuất về công tác quản lý an toàn thực phẩm; quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm; bên cạnh đó Bộ Y tế có trách nhiệm trong quản lý ngành như: chủ trì tổ chức thực hiện công tác tuyên truyền, giáo dục pháp luật về an toàn thực phẩm; cảnh báo sự cố ngộ độc thực phẩm; thanh tra, kiểm tra đột xuất đối với toàn bộ quá trình sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của các bộ khác khi cần thiết. trong suốt quá trình sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, kinh doanh thực phẩm; quản lý an toàn thực phẩm đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sơ chế, chế biến, kinh doanh thực phẩm; thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

- Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn có trách nhiệm quản lý 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 ATTP 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 có trách nhiệm quản lý 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.

Như vậy, Luật An toàn thực phẩm năm 2010 đã phân công, phân cấp rõ ràng, trách nhiệm cũng như nhiệm vụ của từng bộ một cách cụ thể, các bộ hoạt động một cách độc lập nhưng cũng có lúc phải phối hợp với nhau để thực hiện nhiệm vụ chung [28].

Trong phạm vi lĩnh vực được phân công, với tinh thần trách nhiệm của mình, Bộ Y tế đã tham mưu cho Chính phủ ban hành hai nghị định đó là: Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm, và Nghị định số 178/2013/NĐ-CP ngày 14/11/2013 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm. Và ngày 02/02/2018 chính phủ đã ban hành nghị định số 15/2018/NĐ-CP qui định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm. Nghị định này có hiệu lực thi hành từ ngày 02 tháng 02 năm 2018, thay thế Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm; bãi bỏ Chương II Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09 tháng 4 năm 2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương hướng dẫn việc phân công,

phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm. Ngoài ra Ban chỉ đạo liên ngành TW vệ sinh an toàn thực phẩm cũng ban hành công văn số: 858/BCĐTU`VSATTP ngày 07 tháng 02 năm 2018 “*V/v hướng dẫn thực hiện Nghị định số 15/2018/NĐ-CP*”.

Bộ Y tế cũng đã nghiên cứu và ban hành hơn 15 thông tư để hướng dẫn thi hành Luật An toàn thực phẩm, trong đó có khoảng hơn 10 thông tư liên quan đến điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống như:

- Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 1/3/2012 ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.

- Thông tư số 15/TT-BYT ngày 12/9/2012 quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Thông tư số 16/TT-BYT ngày 22/10/2012 quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế.

- Thông tư 19/TT-BYT ngày 9/11/2012 hướng dẫn việc công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

- Thông tư số 26/TT-BYT ngày 30/11/2012 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.

- Thông tư 27/TT-BYT ngày 30/11/2012 hướng dẫn quản lý phụ gia thực phẩm.

- Thông tư số 30/TT-BYT ngày 5/12/2012 quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.

- Thông tư số 08/2013/TT-BYT ngày 13 tháng 3 năm 2013 hướng dẫn quảng cáo thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế.

- Thông tư số 24/TT-BYT ngày 14/8/2013 quy định mức giới hạn tối đa dư lượng thuốc thú y trong thực phẩm.

- Thông tư số 47/TT-BYT ngày 11/12/2014 quy định hướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Bên cạnh đó, Bộ Y tế cùng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và cùng với Bộ Công thương đã phối hợp với nhau để ban hành Thông tư liên tịch số 20/2013/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 1/8/2013 quy định điều kiện, trình tự, thủ tục chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước.

Ngoài những văn bản nêu trên, những cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống còn chịu sự điều chỉnh của Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa, Luật Tiêu chuẩn và Quy chuẩn kỹ thuật, Luật Thủy sản, Luật Thương mại, Luật Cạnh tranh...

Như vậy, hệ thống văn bản quy phạm pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống nhằm kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm trong hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống tại Việt Nam đã được hoàn thiện dần dần ngày càng tiến bộ và chi tiết hơn, từ việc quy định an toàn sức khỏe cho cộng đồng đến quy định về kiểm dịch động, thực vật... đã đáp ứng kịp thời trong tình hình mới. Từ đó, tạo ra được hành lang pháp lý, tạo điều kiện cho các cơ quan quản lý nhà nước thực hiện hoạt động thanh tra kiểm tra của mình nhằm mục đích kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất

kinh doanh thực phẩm của các doanh nghiệp, đáp ứng yêu cầu hội nhập quốc tế... Không chỉ có văn bản quy phạm pháp luật ngày càng hoàn thiện, mà việc quản lý về vệ sinh an toàn thực phẩm trong lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ăn uống cũng có những bước tiến mới trong việc phân công trách nhiệm cụ thể cho từng bộ phận trách nhiệm từng lĩnh vực nhất định nhằm tránh sự đùn đẩy trách nhiệm cho nhau giữa các bộ các ngành các cơ quan chuyên môn với nhau... Hoạt động thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm cũng được quy định một cách rõ ràng, cụ thể hơn, đã góp phần nâng cao chất lượng quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm trong lĩnh vực hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống vào thời gian gần đây...

Những văn bản nêu trên đã thể hiện sự quyết tâm của Nhà nước cũng như sự quyết tâm của Chính phủ, của các bộ, các cơ quan ngang bộ cũng như của các cấp chính quyền địa phương trong việc quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm với một mục đích đó là mang bữa ăn an toàn đến với mọi người, góp phần tạo dựng hành lang pháp lý ổn định, an toàn, rõ ràng, minh bạch để các doanh nghiệp yên tâm đầu tư kinh doanh dịch vụ ăn uống, thúc đẩy nền kinh tế phát triển một cách bền vững trong tiến trình hội nhập kinh tế quốc tế... Những cơ quan gánh vác trọng trách nặng nề này bao gồm Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công thương, và Ủy ban Nhân dân các cấp. Chính phủ đã giao cơ quan chịu trách nhiệm chính về an toàn thực phẩm cho bữa ăn của mọi người đó chính là Bộ Y tế: “Bộ Y tế chịu trách nhiệm trước Chính phủ thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm” [28].

1.3. Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống đối với doanh nghiệp có đăng ký kinh doanh

Điều kiện kinh doanh...nghĩa là trước khi kinh doanh thì phải thỏa mãn các điều kiện mà pháp luật quy định, đối với ngành nghề dịch vụ ăn

uống thì điều kiện kinh doanh là những điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn sức khỏe, tính mạng và duy trì nòi giống [31]... Tổ chức cá nhân khi tham gia kinh doanh phải chịu trách nhiệm về an toàn đối với thực phẩm do mình sản xuất ra [28].

Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống sẽ khác những ngành nghề kinh doanh có điều kiện khác như kinh doanh taxi, hay kinh doanh chợ bởi vì nó liên quan đến tính mạng, sức khỏe con người và duy trì nòi giống của cả một dân tộc, một đất nước...Cụ thể là:

- Ngành nghề đầu tư kinh doanh có điều kiện là các điều kiện doanh nghiệp phải đáp ứng trước khi *tiến hành đầu tư kinh doanh* theo quy định của pháp luật, nói chính xác là điều kiện để hoạt động, nếu không có những điều kiện này thì doanh nghiệp không thể hoạt động và Nhà nước cũng sẽ không cấp giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, nghĩa là những điều kiện này có trước khi đăng ký kinh doanh. Khoản 1, Điều 7 Luật Đầu tư 2014 qui định: “*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.*”

Điều kiện kinh doanh đối với doanh nghiệp có đăng ký kinh doanh dịch vụ ăn uống thì chia làm 2 trường hợp:

- Đối với nhà đầu tư nước ngoài nếu muốn đầu tư kinh doanh dịch vụ ăn uống theo hình thức thành lập doanh nghiệp 100% vốn đầu tư của nhà đầu tư nước ngoài tại Việt Nam, trước khi thành lập doanh nghiệp, nhà đầu tư nước ngoài phải có dự án đầu tư, thực hiện thủ tục cấp giấy chứng nhận đầu tư theo quy định [31]. Như vậy bước 1 là, nhà đầu tư là phải làm dự án đầu tư và thực hiện thủ tục cấp giấy chứng nhận đầu tư theo quy định của pháp luật; bước 2 là, đăng ký kinh doanh dịch vụ ăn uống theo quy định của pháp

luật [29]; bước 3 là, xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật [28] với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Đối với các doanh nghiệp trong nước nếu muốn kinh doanh dịch vụ ăn uống thì: bước một là, đăng ký kinh doanh dịch vụ ăn uống theo hình thức, mô hình kinh doanh phù hợp với cơ sở, phù hợp với quy định của pháp luật [30]; bước hai là, xin cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định pháp luật đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có đăng ký kinh doanh [28].

Như vậy, nhà đầu tư nước ngoài sẽ khác doanh nghiệp trong nước là làm thêm một bước là phải làm dự án đầu tư và thực hiện thủ tục cấp giấy chứng nhận đầu tư, và hai bước sau thì giống như doanh nghiệp trong nước.

1.3.1. 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 bao gồm có 5 loại giấy tờ sau đây:

- Một là, đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm;

- Hai là, bản sao 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);

- Ba là, 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 (Bộ Y tế), 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 [9];

- Bốn là, giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh dịch vụ ăn uống do Sở Y tế cấp huyện trở lên cấp (danh sách kết

quả khám sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống [9], 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 [9];

- Năm là, giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ sở hữu và người trực tiếp kinh doanh dịch vụ ăn uống theo quy định của Bộ trưởng Bộ Y tế.

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm do cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp, cho phép doanh nghiệp tiến hành những hoạt động kinh doanh của mình. Giấy này được gọi là giấy phép kinh doanh, là công cụ quản lý nhà nước thông qua cơ chế xin phép - cho phép, để nhà nước quản lý đối với một số ngành nghề mà việc kinh doanh đòi hỏi những điều kiện nhất định như đảm bảo an toàn cho xã hội và nhà nước... Ở Việt Nam, giấy này có với nhiều tên gọi khác nhau như: giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh, giấy phép hoạt động, giấy phép kinh doanh, giấy xác nhận,... Nhưng thực chất, các giấy tờ trên đều được coi là giấy phép kinh doanh vì ngoài thủ tục đăng ký kinh doanh, doanh nghiệp sẽ không tiến hành hoạt động kinh doanh nếu không có giấy phép này. Pháp luật hiện hành quy định: doanh nghiệp bắt đầu hoạt động kinh doanh kể từ ngày được cấp giấy chứng nhận kinh doanh đối với những ngành nghề thông thường, nhưng đối với những ngành nghề kinh doanh có điều kiện thì doanh nghiệp được kinh doanh ngành, nghề đó từ khi được cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp giấy phép kinh doanh hoặc giấy có đầy đủ điều kiện kinh doanh theo quy định.

Giấy phép kinh doanh thường được cấp sau giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh và không phải là loại giấy phép có trong tất cả các trường hợp kinh doanh. Bởi vì, giấy phép kinh doanh (hay còn gọi là giấy chứng nhận đủ

điều kiện kinh doanh...) là văn bản cho phép của cơ quan chuyên môn nhà nước có thẩm quyền cấp cho các chủ thể đăng ký kinh doanh những ngành nghề kinh doanh có điều kiện, và cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp cho những cơ sở kinh doanh khi họ đáp ứng đủ các điều kiện kinh doanh.

Như vậy, để xin cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, doanh nghiệp phải chuẩn bị ít nhất 5 loại giấy kể trên, đây là giai đoạn phức tạp nhất, và khó khăn nhất bởi vì tốn rất nhiều thời gian, công sức, và chi phí mặc dù pháp luật quy định khoảng 15 ngày, nhưng thực chất là bao nhiêu ngày thì khó mà đoán trước vì còn phụ thuộc vào hồ sơ do doanh nghiệp nộp đã đáp ứng yêu cầu chưa, nếu chưa thì lại phải làm lại đúng và đủ theo luật định....

1.3.2. Hồ sơ đề nghị cấp Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm

Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm được cấp cho hai đối tượng khác nhau đó là tổ chức và cá nhân.

- Đối với tổ chức: đơn đề nghị và bản danh sách các đối tượng đề nghị xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm theo mẫu số 06 ban hành kèm theo Thông tư 47 năm 2014 của Bộ Y tế; giấy tờ chứng minh đã nộp phí theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí.

- Đối với cá nhân: đơn đề nghị xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm theo mẫu số 07 ban hành kèm theo Thông tư 47 năm 2014 của Bộ Y tế; giấy tờ chứng minh đã nộp phí theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí.

- Kiểm tra kiến thức về an toàn thực phẩm bằng bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định pháp luật [9].

- Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm được cấp cho những người trả lời đúng 80% số câu hỏi trở lên ở mỗi phần câu hỏi kiến thức chung và câu hỏi kiến thức chuyên ngành [9].

- Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm có hiệu lực 03 năm, kể từ ngày cấp; cá nhân đã được cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm sẽ được thừa nhận khi làm việc tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống [9].

Những cá nhân tham gia trong lĩnh vực dịch vụ ăn uống thì bắt buộc phải có giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, sau 3 năm sẽ phải làm lại giấy này, trình tự thủ tục làm lại giống như làm lần đầu.

1.3.3. 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:

- Một là, tổ chức cá nhân kinh doanh dịch vụ ăn uống nộp đơn xin cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ quan nhà nước có thẩm quyền quy định (Bộ trưởng Bộ Y tế);

- Hai là, 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 đảm bảo an toàn thực phẩm tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;

- Ba là, nếu đủ điều kiện thì phải cấp chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; trường hợp từ chối phải trả lời bằng văn bản và nêu rõ lý do.

Để hoàn tất thủ tục này thì doanh nghiệp mất khoản 15 ngày nếu đã chuẩn bị đầy đủ cơ sở vật chất và phù hợp với những quy định của pháp luật, nếu không chuẩn bị cơ sở vật chất phù hợp với quy định pháp luật thì thời

gian này sẽ kéo dài ra [28], nghĩa là cơ sở sẽ không được tiến hành các hoạt động kinh doanh...

1.3.4. Phân cấp cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Phân cấp cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định pháp luật 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 [9]; 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 [9].

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 [9].

Nhưng văn bản có quy định thêm là căn cứ vào tình hình thực tế và năng lực quản lý tại địa phương, Sở Y tế các tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương có thể điều chỉnh việc phân cấp cấp giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống cho phù hợp. Sở Y tế các tỉnh, thành phố chủ động trong công tác phân cấp cấp giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc thẩm quyền chuyên môn của mình [9].

1.3.5. 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 như sau: giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có hiệu lực trong thời gian 3 năm; trước 6 tháng tính đến ngày giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hết hạn, tổ chức cá nhân kinh doanh dịch vụ ăn uống phải nộp hồ sơ xin cấp lại giấy chứng nhận trong trường hợp tiếp tục kinh doanh dịch vụ ăn uống, hồ sơ trình tự, thủ tục cấp lại được thực hiện giống như xin cấp lần đầu. Khi hết thời hạn 3 năm kể từ ngày cấp phải thực hiện việc cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm với cơ quan có thẩm quyền theo [9]..

Như vậy, giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm chỉ có giá trị trong ba năm, nếu sau đó tiếp tục kinh doanh dịch vụ ăn uống thì phải xin cấp mới, trình tự thủ tục xin cấp phép như lần đầu, nếu cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thì sẽ bị xử phạt theo quy định của pháp luật [14].

1.4. Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống đối với cơ sở không đăng ký kinh doanh

Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống đối với cơ sở không đăng ký kinh doanh được quy định như sau:

- Cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ phải tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tương ứng theo quy định tại các Điều 1, 2, 3, 4 Thông tư số 15/TT-BYT ngày 12/9/2012 quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, và các Khoản 1, 2, 3, 4, 6 và 8 Điều 6 Thông tư số 30/2012/TT-BYT (khoản 1 Điều 7 Thông tư số 47/2014/TT-BYT).

- Chủ cơ sở và người trực tiếp cung cấp dịch vụ ăn uống phải thực hiện theo quy định tại Khoản 1 Điều 3, Khoản 1 Điều 4, Khoản 1 Điều 5, Khoản

7 Điều 6 Thông tư số 30/2012/TT-BYT; có Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định pháp luật [9].

- Trước khi tổ chức hoạt động và định kỳ 3 năm, chủ cơ sở dịch vụ ăn uống phải cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm với cơ quan quản lý tương ứng quy định tại Điều 8 theo mẫu số 05 ban hành kèm theo Thông tư số 47/2014/TT-BYT [9].

Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không đăng ký kinh doanh thì không cần xin tiấ chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, nghĩa là không cần chuẩn bị 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 (Bộ Y tế), 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 [9]. Như vậy, đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không đăng ký kinh doanh thì thủ tục đơn giản hơn, nhẹ nhàng hơn, tiết kiệm được nhiều chi phí hơn, doanh nghiệp sẽ chủ động trong công việc kinh doanh của mình, không phải lo lắng về chi phí đầu tư cơ sở vật chất ban đầu...

Tiểu kết chương

1. Điều kiện kinh doanh là những yêu cầu do nhà nước đưa ra vì lý do quốc phòng, an ninh quốc gia, trật tự, an toàn xã hội, đạo đức xã hội, sức khỏe cộng đồng và các chủ thể tham gia kinh doanh phải đảm bảo trước khi thực hiện hoạt động kinh doanh thu lợi nhuận.

2. Các nước trên thế giới, đều có những quy định về điều kiện kinh doanh cho các ngành nghề cụ thể nhằm mục đích đảm bảo quốc phòng, an ninh quốc gia, trật tự, an toàn xã hội, đạo đức xã hội, sức khỏe cộng đồng và quản lý nền kinh tế sao cho thật hiệu quả nhất.

3. Theo pháp luật Việt Nam, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống là những cơ sở tổ chức chế biến, cung cấp thức ăn, đồ uống để ăn ngay, thực phẩm chín, có địa điểm cố định và có đăng ký kinh doanh hoặc không đăng ký kinh doanh.

4. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật về kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm trong hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống tại Việt Nam đã được hoàn thiện dần dần ngày càng tiến bộ và chi tiết hơn, từ việc quy định an toàn sức khỏe cho cộng đồng đến việc phân công trách nhiệm cụ thể cho từng bộ ngành, từng cơ quan cụ thể...

5. Pháp luật điều chỉnh về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống bao gồm Luật Doanh nghiệp 2014, Luật Đầu tư 2014 được xem là luật chung, Luật An toàn thực phẩm, thông tư của Bộ Y tế,... được xem là luật chuyên ngành điều chỉnh về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống.

6. Pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống nhằm mục đích quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo an toàn sức khỏe, tính mạng của người dân, và bên cạnh đó pháp luật cũng tạo ra môi trường cạnh tranh lành mạnh, tăng tính năng động sáng tạo của các cơ sở kinh doanh, và phát triển kinh tế một cách bền vững. Nhưng hiện tại những cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không đăng ký kinh doanh thì không phải tiến hành những thủ tục đăng ký kinh doanh và xin cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của Luật An toàn thực phẩm năm 2010, chỉ cần làm cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm với cơ quan quản lý tương ứng [9], như vậy những cơ sở này tiết kiệm được rất nhiều chi phí, thời gian và công sức cho khâu xin cấp giấy phép...và doanh nghiệp tốn nhiều nhất về chi phí, thời gian và công sức cho khâu xin giấy phép đó là những nhà đầu tư nước ngoài, những nhà đầu tư trong nước những doanh nghiệp có đăng ký kinh doanh thì

chi phí ban đầu cho việc tiếp cận thị trường thì nhiều hơn những cơ sở không
đăng ký kinh doanh nhưng vẫn ít hơn những nhà đầu tư ngoài nước...

Chương 2

THỰC TRẠNG ÁP DỤNG PHÁP LUẬT VỀ ĐIỀU KIỆN KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG THEO PHÁP LUẬT VIỆT NAM QUA THỰC TIỄN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

2.1. Thực trạng pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống

Quốc hội khóa 14 đã thông qua Luật sửa đổi, bổ sung Điều 6 và phụ lục 4 về danh mục ngành, nghề đầu tư kinh doanh có điều kiện của Luật Đầu tư 2014 có hiệu lực ngày 01/01/2017 thì danh mục ngành, nghề đầu tư kinh doanh có điều kiện là 243 ngành, nghề trong số những ngành, nghề đầu tư kinh doanh có điều kiện thì có 3 ngành, nghề kinh doanh thực phẩm thuộc ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống, đã từng bước đáp ứng kịp thời trong tình hình mới, tạo hành lang pháp lý cho các cơ quan quản lý nhà nước thực hiện hoạt động thanh tra, kiểm tra các doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống, đồng thời tạo môi trường cạnh tranh công bằng thu hút sự đầu tư của các nhà đầu tư trong và ngoài nước... Với sự cố gắng đó đã đem lại kết quả khá là khả quan như từng bước kiểm soát được soát vệ sinh an toàn thực phẩm trong lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ăn uống: tại Thành phố Hồ Chí Minh đã không xảy ra bất kỳ trường bị ngộ độc thực phẩm trong 6 tháng đầu năm 2018 [37], việc kiểm soát về vệ sinh an toàn thực phẩm từng bước đạt được những kết quả nhất định. Nhưng các điều kiện kinh doanh đó lại được quy định rải rác trong rất nhiều các văn bản khác nhau làm cho các chủ thể muốn kinh doanh hoặc kinh doanh loại hình này khó có thể tra cứu tìm hiểu xem mình phải đáp ứng những gì gây mất rất nhiều thời gian, và cũng gây không ít khó khăn cho các cơ quan quản lý. Có khoảng 158 văn bản điều chỉnh kinh doanh dịch vụ ăn uống. Qua nhiều lần đơn giản hóa, điều kiện kinh doanh kinh doanh thực phẩm được phân chia theo lĩnh vực quản lý của

từng bộ như: lĩnh vực quản lý thuộc Bộ Công thương; lĩnh vực quản lý thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; lĩnh vực quản lý thuộc Bộ Y tế [28]. Trong lĩnh vực thực phẩm đã có 4 nghị định quy định về điều kiện kinh doanh đã được đơn giản hóa như: Nghị định số 66/2016/NĐ-CP quy định điều kiện đầu tư kinh doanh về bảo vệ và kiểm dịch thực phẩm; giống cây trồng; nuôi động vật rừng thông thường; chăn nuôi; thủy sản; thực phẩm; Nghị định số 67/2016/NĐ-CP quy định về điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế; 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 số 15/2018/NĐ-CP ngày 2/2/2018 thay thế Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm; bãi bỏ chương II Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09 tháng 4 năm 2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công thương hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

2.2. Thực hiện pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống từ thực tiễn TP.Hồ Chí Minh

Pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống vẫn còn nhiều điều cần phải xem xét và có hướng điều chỉnh cho phù hợp như đối với nhà đầu tư nước ngoài muốn đăng ký kinh doanh dịch vụ ăn uống thì tốn nhiều chi phí, thời gian và công sức hơn những nhà đầu tư trong nước như trước khi đi vào sản xuất kinh doanh, vì trước khi thành lập doanh nghiệp, nhà đầu tư nước ngoài phải có dự án đầu tư, thực hiện thủ tục xin cấp giấy chứng nhận đầu tư theo quy định. Tiếp sau đó là tiến hành đăng ký kinh doanh dịch vụ ăn

uống; và xin cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật[28], như vậy đối với nhà đầu tư nước ngoài thủ tục rườm rà hơn khó khăn hơn, chính vì vậy mà đôi khi nhà đầu tư nước ngoài nhờ người đứng tên hộ để đơn giản hóa thủ tục và hưởng những chế độ ưu đãi hơn, nhưng đôi khi nhà đầu tư nước ngoài ngại đầu tư vào lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ăn uống vì sợ gặp rủi ro (nhờ người đứng tên hộ). Đây cũng là một trong những yếu tố gây cản trở cho việc thu hút những nhà đầu tư nước ngoài đầu tư vào lĩnh vực này.

Ngoài ra, việc xin cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được xem như là xin cấp giấy phép con, bởi vì để có thể cấp được giấy phép này thì các cơ sở phải đáp ứng những yêu cầu theo quy định của pháp luật như:

- Thủ tục xin cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có phân: 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 [9]. Đây chỉ là quy định về quản lý cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong quá trình hoạt động sản xuất, chứ không nên xem đây là điều kiện ban đầu trước khi sản xuất kinh doanh. Ví dụ “bản vẽ sơ đồ mặt bằng của cơ sở; sơ đồ quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển” các cơ quan cấp Giấy chứng nhận ban đầu có đi kiểm tra chỉ mang tính hình thức chứ không mang ý nghĩa thực tiễn là đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, tại vì tất cả chỉ nằm trên giấy chưa có hoạt động sản xuất thì làm sao biết được cơ sở đó thực hiện đúng quy trình chế biến, có đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm hay không...và bản thân chủ doanh nghiệp cũng không thể tự vẽ bản vẽ, phải thuê dịch vụ vẽ cho phù hợp với quy định của pháp luật, đây là phần gây mất thời gian và chi phí cho

doanh nghiệp...về phần “bản kê về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ của cơ sở”, chưa sản xuất thực tế thì dụng cụ có thể vay mượn của cơ sở khác đáp ứng đúng yêu cầu của pháp luật, nếu dụng cụ đó là của cơ sở thật thì chưa sử dụng thì chưa thể biết được dụng cụ có đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm về chất liệu cũng như công dụng thực tế chứa đựng nguyên liệu sống, thực phẩm chính, để chứa thực phẩm khô hay ướt, thời gian chứa đựng nhanh hay lâu... thì mới có thể phán xét có đảm bảo an toàn thực phẩm hay không, đây là những quy định chưa phù hợp không đáp ứng yêu cầu thực tế. Nếu pháp luật không yêu cầu vấn đề này vào việc xin cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, khi những cơ sở kinh doanh đi vào sản xuất các cơ quan quản lý có quyền thanh tra kiểm tra nếu vi phạm quy định về an toàn thực phẩm sẽ bị xử phạt, có khi bị đình chỉ và thậm chí còn bị xử lý hình sự...do đó không cần phải đưa vấn đề này vào điều kiện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trước khi kinh doanh. Như vậy, việc thẩm định cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm nếu dựa vào phần “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” để đánh giá cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm là chưa phù hợp mà phải đưa vào việc quản lý an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất kinh doanh.

Ngoài ra, đối với một số cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thì 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 có khi rất đơn giản đôi khi không có những yêu cầu nêu trên, ví dụ như trong trường những cơ sở kinh doanh bán pizza hiện nay hầu hết là nhập nguyên bánh chưa nướng (bán thành phẩm) về bảo quản trong tủ đông lạnh,

khi nào thực khách yêu cầu phục vụ thì mang bánh ra nướng và phục vụ; Dụng cụ để phục vụ ăn uống hầu hết là dụng cụ dùng 1 lần; nhân viên hầu hết là nhân viên mùa vụ, không có kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm và đôi khi không có giấy khám sức khỏe,...nhưng trên thực tế tất cả những cơ sở này đều có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống...vấn đề đặt ra là chắc chắn những cơ sở này chỉ có tủ đông và bếp nướng, không có máy quậy bột, không có máy cán bột, không có bếp ủ bột...và cũng không có nhân viên sản xuất bánh...vậy thì làm sao họ quy trình sản xuất, dụng cụ cũng đơn giản và rất ít (thường dùng dụng cụ dùng một lần), diện tích mặt bằng không rộng nhưng vẫn có thể phục vụ một lượng khách rất lớn...Nếu so sánh với một quán ăn, thực hiện các món ăn từ từ khâu nhập nguyên liệu đến khâu sơ chế, rồi chế biến thành phẩm thì cơ sở vật chất rất khác, sơ đồ quy trình chế biến cũng khác, lượng nhân viên cũng khác...Như vậy, người làm công tác quản lý dựa vào đâu để đánh giá hai cơ sở đó đủ điều kiện an toàn thực phẩm...nhưng trên thực tế thì cả hai cơ sở này vẫn được cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống như nhau, có nghĩa là những cơ sở kinh doanh bánh pizza vẫn phải đáp ứng về cơ sở vật chất “như thế nào”...

Như vậy, quy định về “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...” là quy định chưa phù hợp cần phải xem xét lại...đây là một trong những yếu tố có thể làm phát sinh những tiêu cực trong quản lý hay có thể tạo ra sự tùy tiện trong quá trình quản lý... gây mất thời gian và tăng thêm chi phí đầu tư ban đầu cho doanh nghiệp, và thể hiện sự can thiệp của nhà nước quá sâu vào mô hình kinh doanh, cách thức kinh doanh của doanh nghiệp. Đôi lúc, chính những quy định này lại tạo điều kiện

cho những tiêu cực trong quản lý hành chính nảy sinh, làm cản trở tinh thần khởi nghiệp và kiềm hãm sự phát triển kinh tế nước nhà...

Cùng với việc quy định về cơ sở vật chất, còn có một quy định khác là “số lượng suất ăn của cơ sở chế biến thức ăn sẵn trong thực tế phải phù hợp với công năng thiết kế dây chuyền chế biến suất ăn sẵn của cơ sở” [8], quy định này chưa phù hợp, bởi vì trong quá trình thức ăn đi vào sản xuất chế biến thì mới có thể đánh giá được cơ sở có gọn gàng sạch sẽ hay không, có đảm bảo đúng quy trình hay không, có vệ sinh an toàn không,...Thành phố Hồ Chí Minh, với diện tích đất nhỏ, mật độ dân số cao, chi phí đầu tư cho mặt bằng rất cao, nếu quy định về diện tích cơ sở phục vụ cho số suất ăn là không hợp lý vì nếu doanh nghiệp biết cách sắp xếp, gọn gàng ngăn nắp, biết cách tận dụng tối đa diện tích mặt bằng đang có một cách khoa học hợp lý thì cho dù cơ sở có nhỏ thì cũng có thể cung cấp được nhiều suất ăn vẫn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm... Đôi khi, những cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không trực tiếp làm ra sản phẩm từ A đến Z mà chỉ thực hiện một số công đoạn nhất định (trong điều kiện công nghiệp hóa hiện đại hóa) họ sẽ đặt hàng ở những cơ sở dịch vụ khác và sản phẩm sẽ đưa về cơ sở của mình để gia cố lại và phục vụ... Ví dụ như những cửa hàng “điểm sấm” (hay còn gọi là đem sum: thức ăn vặt của người Hoa trong khu vực quận 5 Tp.HCM, tất cả những sản phẩm bán ra đều được nhập dưới dạng thành phẩm và mang ra phục vụ khi thực khách yêu cầu,... cơ sở không có khâu nhập nguyên liệu, không có khâu sơ chế và chế biến cho nên cũng không có sơ đồ quy trình chế biến cũng như không có máy móc thiết bị... đối với những cơ sở này, các cơ quan có thẩm quyền sẽ dựa vào đâu để thẩm định cơ sở vật chất có đủ điều kiện an toàn thực phẩm hay không...Như vậy những quy định điều kiện về cơ sở vật chất là chưa hợp lý cần thay đổi, quản lý an toàn thực phẩm là quản lý ngay chính trên sản phẩm phục vụ, không quản lý cơ sở vật chất...Nếu

quá trình thanh tra kiểm tra phát hiện vi phạm về vệ sinh an toàn thực phẩm thì đây là quá trình quản lý an toàn thực phẩm chứ không phải là điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Về việc hồ sơ đề nghị cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống theo quy định tại Điều 36 Luật An toàn thực phẩm, trong đó có “danh sách kết quả cấy phân tìm vi khuẩn tả, ly 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” [9]... Như vậy, khi đăng ký nếu chưa có dịch bệnh thì có cần giấy này hay không, hoặc là khi đang kinh doanh (đã có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm) nếu có dịch bệnh đi qua thì về nguyên tắc phải bổ sung giấy này, nhưng các cơ sở có tự giác bổ sung hay không, các cơ quan làm sao có thể kiểm soát hết các doanh nghiệp có tuân thủ hay không... đây là những quy định chỉ mang tính kiểm soát ban đầu, sau khi đã có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn vệ sinh thực phẩm, thì giấy này không còn ý nghĩa, bởi vì khi có dịch bệnh đi qua thì phải làm lại giấy này; nhưng đối với những cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không đăng ký kinh doanh hay những quây kinh doanh thức ăn đường phố thì không yêu cầu về “danh sách kết quả cấy phân tìm vi khuẩn tả, ly 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” nhưng những sản phẩm do cơ sở này cung cấp vẫn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (nhà nước vẫn kiểm soát được vệ sinh an toàn thực phẩm tại những cơ sở này)... Như vậy, nếu đứng ở góc độ quản lý nếu cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không đăng ký và pháp luật không yêu cầu có “danh sách kết quả cấy phân tìm vi khuẩn tả, ly 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” mà vẫn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm thì không cần thiết đưa vào điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống đối với doanh nghiệp có đăng ký kinh doanh, nếu đứng ở góc độ pháp lý về quyền tự do kinh doanh thì cả hai cơ sở đều kinh doanh dịch vụ ăn uống, cùng cung cấp một sản phẩm dịch vụ, vậy tại sao có cơ sở yêu cầu phải có điều kiện này nhưng những cơ sở khác thì lại không yêu cầu điều kiện này, bên cạnh đó những cơ sở kinh doanh có đăng ký kinh doanh sẽ đóng góp cho xã hội nhiều lợi ích hơn...nhưng lại không được ưu ái hơn mà trái lại bị làm khó nhiều hơn... như vậy không công bằng trong quản lý cũng như không bình đẳng trong đối xử, chưa tạo môi trường kinh doanh thông thoáng cho doanh nghiệp.

Pháp luật quy định trình tự thủ tục thẩm định cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm rất rõ ràng là: trong thời gian 05 ngày làm việc, kể từ khi nhận đủ hồ sơ, cơ quan tiếp nhận hồ sơ phải thẩm xét tính hợp lệ của hồ sơ và thông báo bằng văn bản cho cơ sở nếu hồ sơ không hợp lệ;... sau khi có kết quả thẩm xét hồ sơ hợp lệ, trong thời gian 10 ngày làm việc, cơ quan có thẩm quyền có trách nhiệm thẩm định cơ sở (trường hợp ủy quyền thẩm định cơ sở cho cơ quan có thẩm quyền cấp dưới phải có văn bản ủy quyền); đoàn thẩm định cơ sở gồm từ 3 đến 5 thành viên, trong đó tương ứng phải có ít nhất 1 đến 2 thành viên làm công tác về an toàn thực phẩm;.... trường hợp cơ sở chưa đủ điều kiện an toàn thực phẩm và phải chờ hoàn thiện, biên bản phải ghi rõ nội dung và thời gian hoàn thiện nhưng không quá 15 ngày. Đoàn thẩm định tổ chức thẩm định lại khi cơ sở có văn bản xác nhận đã hoàn thiện đầy đủ các yêu cầu về điều kiện an toàn thực phẩm của đoàn thẩm định lần trước...[9] Nhưng thực tế thực hiện quá trình này cũng gặp khá nhiều khó khăn, ví dụ như trường hợp xảy ra tại Huyện Bình Chánh của quán cafe “Xin Chào” như sau:

Ngày 8/8/2015 ông Nguyễn Văn Tấn khai trương quán cafe (bán nước giải khát, thức ăn sáng và thức ăn trưa); 19/8/2015 được cấp chứng nhận (GCN) đăng ký kinh doanh hộ cá thể.

Ngày 4/9/2015, ông Tấn nộp hồ sơ đề nghị cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

Ngày 10/9/2015, cơ quan chức năng kiểm tra, xác lập hành vi vi phạm kinh doanh không có giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

Ngày 25/9/2015, công an huyện Bình Chánh ra quyết định khởi tố vụ án, khởi tố bị can với ông Tấn về hành vi kinh doanh trái phép...

Ngày 29/09/2015 ông đến liên hệ cơ quan cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo giấy hẹn nhưng bị trả lại hồ sơ mà không biết vì sao (không một lời giải thích).

- Theo Ủy ban Nhân dân huyện Bình Chánh, ngày 04/9/2015, ông Tấn (chủ sở hữu kinh doanh dịch vụ ăn uống) nộp hồ sơ xin cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại bộ phận tiếp nhận và trả kết quả thuộc Văn phòng Ủy ban Nhân dân huyện Bình Chánh; bộ phận tiếp nhận chuyển hồ sơ cho Phòng Y tế thẩm định; Ngày 10/9/2015, Phòng Y tế phối hợp cùng công an huyện Bình Chánh kiểm tra cơ sở và nhận xét cơ sở chưa đảm bảo các điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm nên có vận động ông Tấn chủ cơ sở kinh doanh rút hồ sơ xin cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sửa chữa, hoàn thiện và khắc phục hạn chế, khi nào xong thì nộp lại; sau đó, bộ phận tiếp nhận và trả kết quả của Văn phòng Ủy ban Nhân dân huyện Bình Chánh đã trả hồ sơ lại cho chủ cơ sở kinh doanh;

- Nhưng theo phản ánh của chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, ông Nguyễn Văn Tấn là: Phòng Y tế huyện Bình Chánh thực hiện chưa đúng quy

trình thẩm định điều kiện để cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, bởi vì trong thời gian từ lúc nhận hồ sơ đến khi trả hồ sơ cho cơ sở kinh doanh, đơn vị cũng không có văn bản trả hồ sơ, và không ai kiểm tra, hướng dẫn ông việc sửa chữa, bổ sung gì để được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Trong khi đó, bà Trần Thị Ngọc Vân chuyên viên Phòng Y tế huyện Bình Chánh, ngày 20/4/2015 trả lời phỏng vấn của báo Tuổi trẻ có khẳng định rằng: “sau khi tiếp nhận hồ sơ, chưa kịp kiểm tra thì bộ phận tiếp nhận thông báo hộ ông Tấn xin rút hồ sơ nên tôi trả lại. Việc trả lời thế nào, có giấy tờ hay không là do bộ phận tiếp nhận, trả kết quả thuộc Văn phòng Ủy ban Nhân dân huyện Bình Chánh”.

Mặc dù pháp luật quy định rất rõ ràng trình tự thủ tục thẩm định cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, nhưng trong thực tế lại có những sự cố xảy ra, có thể do yếu tố khách quan nhưng cũng có thể do yếu tố chủ quan của các cơ quan quản lý, trong vụ việc này không thể đổ hết tội cho cơ quan quản lý, tại vì nếu ông Nguyễn Văn Tấn hiểu luật và hợp tác với các cơ quan có thẩm quyền thì chắc không xảy ra tình trạng trên. Cho dù trường hợp cơ sở kinh doanh của ông Nguyễn Văn Tấn đã được giải quyết một cách tốt đẹp là đã được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, nhưng rõ ràng đem lại rất nhiều khó khăn cho chủ cơ sở kinh doanh, tốn kém chi phí đã đành, mà còn tốn nhiều thời gian và gây mệt mỏi cho những người muốn khởi nghiệp... cũng với sự việc trên, nếu nhìn ở góc độ tiêu cực thì sự việc trên mang dáng dấp của sự tùy tiện trong quản lý cấp phép cũng như sự nhũng nhiễu của cán bộ trong quá trình thực thi pháp luật.

Như vậy vẫn chưa đủ, bởi vì giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm chỉ có giá trị trong 3 năm, sau 3 năm đó phải xin cấp lại, thủ tục như xin cấp lần đầu, rõ ràng đây là một việc làm mệt mỏi đối với doanh

nghiệp, nhưng cũng rất là hình thức, bởi vì khi đã đáp ứng đủ các điều kiện ban đầu thì được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, vậy mà sau 3 năm lại xin cấp lại ngay tại cơ sở cũ, vị trí cũ, chủ cơ sở cũ, nó không giải quyết được bài toán về an toàn thực phẩm...

Như phân tích ở trên, có thể cơ quan quản lý sơ sót trong cập nhật kiến thức về pháp luật, và không thể loại trừ trường hợp nhiều văn bản luật quy định cùng với văn bản dưới luật làm cho người đọc ngại nghiên cứu tìm hiểu kỹ lưỡng nên dẫn đến sự việc đáng tiếc. Còn đối với chủ cơ sở chủ cơ sở không chuyên môn không rành về pháp luật thì làm sao họ có thể am hiểu hết về trình tự thủ tục luật định, trong khi văn bản pháp luật quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống ở nhiều văn bản khác nhau và dẫn chiếu qua lại các thông tư với nhau gây cho người sử dụng khó khăn và thiếu tự tin khi áp dụng văn bản luật ví dụ như: chương 1 Thông tư 47 năm 2014 của Bộ Y tế quy định “hồ sơ, thủ tục và phân cấp cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống” là quy định chi tiết cụ thể hóa chương 5 của Luật An toàn thực phẩm năm 2010 quy định về “Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh thực phẩm”, với cùng một nội dung quy định ở 2 văn bản,...ngoài việc từ thông tư 47 dẫn chiếu qua luật mà còn từ Thông tư 47/2014/TT-BYT dẫn chiếu qua Thông tư 30/2012/TT-BYT, rồi tiếp tục dẫn chiếu qua Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 09 năm 2012 của Bộ Y tế... Dẫn đến tình trạng là chủ thể kinh doanh rất lung túng rồi khi tra cứu các văn bản pháp luật, gây ra tình trạng không chủ động tìm hiểu pháp luật để tuân thủ pháp luật, thi hành pháp luật,...thì làm sao có thể hợp tác tốt với các cấp chính quyền để thực thi pháp luật. Chính vì vậy, hầu hết các chủ thể muốn đăng ký kinh doanh dịch vụ ăn uống hầu hết là các chủ thể thuê dịch vụ làm từ A đến Z, làm tăng chi phí đầu tư ban đầu, nhưng vấn đề quan trọng

hơn cả là trong quá trình kinh doanh nếu có ban hành thêm văn bản mới thì họ cũng không biết để cập nhật kiến thức, đáp ứng yêu cầu của pháp luật, các chủ thể không thể tuân thủ pháp luật một cách triệt để, cũng như biết sử dụng pháp luật trong quá trình hoạt động kinh doanh của mình, do đó việc vi phạm pháp luật của các doanh nghiệp là khó tránh khỏi, và việc không hợp tác của doanh nghiệp là đương nhiên sẽ xảy ra...

Vụ việc “quán cafe xin chào” là một việc rất buồn đối với chủ cơ sở kinh doanh (trong quá trình vụ việc xảy ra làm cho chủ doanh nghiệp rất lo âu, mệt mỏi và sợ sệt), và cũng là một việc không lấy gì vui đối với các cơ quan có thẩm quyền chuyên môn quản lý (chỉ vì thiếu quan tâm, lơ là trong công việc) cũng như đối với những người làm luật (tại sao luật quy định rành rành như thế mà lại không biết vận dụng vào trong thực tế). Để pháp luật đi vào thực tế đời sống một cách dễ dàng và tự nhiên thì các cấp các ngành cần ngồi lại với nhau, xem cần phải điều chỉnh nội dung quy phạm pháp luật như thế nào để dễ dàng tra cứu, tìm hiểu,...mọi người tuân thủ một cách triệt để, không còn tình trạng vi phạm pháp luật xảy ra...

Còn về giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm, giấy này được xem như là giấy phép hành nghề của cá nhân, sau 3 năm sẽ phải làm lại, điều này cần phải xem xét lại có hợp lý hay không bởi vì đã gọi là kiến thức thì không thể có thời hạn, giấy phép hành nghề không thể có thời hạn mà phải có giá trị vĩnh viễn, có thể sau 3 năm được nâng lên 1 bậc hoặc sau 3 năm cho thi tay nghề nâng bậc thợ giống như những ngành nghề khác trong xã hội...thì sẽ hợp lý hơn,.

Ngoài ra văn bản pháp luật về kinh doanh dịch vụ ăn uống vẫn còn một số vấn đề cần phải xem lại như sau:

- Đối với những cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có đăng ký kinh doanh thì việc xin cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thì rất phiền phức và cần thời gian khoảng 15 ngày... trong khi đó những cơ sở không đăng ký kinh doanh thì không cần phải làm thủ tục này, chỉ cần làm cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm với cơ quan quản lý tương ứng theo quy định, như cửa hàng Take away (kinh doanh thức ăn đường phố) không mất thời gian và tiền của để đăng ký kinh doanh và cũng không mất thời gian về việc xin cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm mà vẫn được kinh doanh dịch vụ ăn uống như những cơ sở kinh doanh khác, tiết kiệm rất nhiều về thời gian, tiền bạc, vốn đầu tư ban đầu... do đó giá thành sản phẩm thấp, và đương nhiên là lợi nhuận thu vào sẽ cao hơn. Nhưng vấn đề cần quan tâm ở đây là những cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không đăng ký kinh doanh thì không cần xin cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn mà chỉ cần làm cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm với cơ quan quản lý tương ứng theo quy định, mà vẫn kiểm soát đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, vậy thì tại sao những cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có đăng ký kinh doanh phải xin cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Đối với qui định yêu cầu về nguyên liệu đầu vào của cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có đăng ký thì khoản 5, Điều 5 thông tư số:30/2012/TT-BYT ngày 5/12/2012 qui định: *“Nguyên liệu dùng để chế biến, thức ăn ngay, thực phẩm chín phải có hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc, bảo đảm an toàn theo quy định; chỉ sử dụng phụ gia thực phẩm trong danh mục phụ gia thực phẩm được phép sử dụng do Bộ Y tế ban hành”*. Còn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không đăng ký thì không yêu cầu vấn đề nêu trên, vậy có thể suy luận là cơ sở có đăng ký và cơ sở không đăng ký kinh doanh có yêu cầu về nguyên liệu đầu vào không giống nhau nhưng lại có cùng sản

phẩm cuối cùng là cung cấp dịch vụ ăn uống ra thị trường như nhau, đây là một sự bất hợp lý mà các nhà làm luật cần phải xem xét lại...

Như vậy, cả hai cơ sở đều kinh doanh dịch vụ ăn uống (có đăng ký và không đăng ký kinh doanh), đều cung cấp ra thị trường cùng một sản phẩm là dịch vụ ăn uống như nhau, cùng một mục đích như nhau tại sao đối với cơ sở này thì yêu cầu, nhưng với cơ sở kia thì không yêu cầu, liệu rằng có sự phân biệt đối xử, như vậy Nhà nước đã tạo ra môi trường kinh doanh thông thoáng thực sự hay chưa, có sự cạnh tranh thực sự công bằng giữa các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không, nơi thì nói lỏng quản lý nhưng có nơi lại xiết chặt quản lý...

Một vấn đề cần đặt ra đối với các nhà quản lý nữa là: nếu một cơ sở đăng ký kinh doanh đã được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, khi cơ quan quản lý nhà nước thanh tra kiểm tra phát hiện cơ sở không đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, vậy có thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm không, hay lập biên bản xử phạt, tạm đình chỉ hoạt động kinh doanh nếu tái phạm, hay vẫn để cơ sở tiếp tục kinh doanh vì đã có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, Ý muốn nói rằng đối với cơ sở có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và cơ sở không có giấy chứng nhận khi vi phạm vệ sinh an toàn thực phẩm đều bị xử lý như nhau...vậy giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm là gì, dùng để làm gì, nó chưa có tác dụng thực sự là đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Như vậy, để có thể triển khai các hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống, thì phải xin cấp phép rất rườm rà tốn rất nhiều thời gian, như sau khi có giấy phép kinh doanh thì mới tiến hành thủ tục xin cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống, ngoài việc chuẩn bị cơ sở vật chất chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp sản xuất phải chuẩn bị “giấy phép hành

nghe” đó là giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm [9], trước khi làm thủ tục xin cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống, và giấy này có hiệu lực 03 năm, kể từ ngày cấp vậy cứ sau 3 năm làm việc phải làm lại giấy này thêm một lần nữa...rất phiền, nếu lỡ quên mà làm trễ thì sẽ bị xử phạt rất nặng...

Từ những phân tích và chứng minh nêu trên, phân nào lý giải được tại sao các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đều có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm nhưng vẫn có tình trạng ngộ độc thực phẩm xảy ra, đây chính là những vấn đề cần phải xem xét lại để giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có thực sự cần thiết hay không.

2.3. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và tình hình kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm tại Thành phố Hồ Chí Minh

2.3.1 Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm

Nhưng vấn đề đặt ra ở đây là giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có phát huy tác dụng trong việc kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm hay không.

Theo số liệu báo cáo của Sở Y tế Thành phố Hồ Chí Minh: trong chín tháng đầu năm 2009 đã xảy ra 19 vụ ngộ độc, hơn 40% số vụ xảy ra tại các bếp ăn tập thể, căng tin, đám cưới (Những cơ sở này chắc chắn là có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm); Năm 2009 các cơ quan quản lý an toàn thực phẩm đã nhắc nhở và xử lý hơn 1.100 vụ vi phạm vệ sinh an toàn thực phẩm...Để khắc phục tình trạng này, các cơ quan chức năng đã đẩy mạnh công tác cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm [24]. Nhưng sau đó, những vụ ngộ độc thực phẩm, nguy cơ mất an toàn thực phẩm vẫn tiếp tục xảy ra khắp nơi.

Trong 6 tháng đầu năm 2016, toàn Thành phố Hồ Chí Minh đã xảy ra 6 vụ ngộ độc; Thành phố Hồ Chí Minh là địa phương thí điểm thực hiện Quyết định số 38/2015/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ về thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm và kết quả thanh tra từ ngày 1/12/2015 đến 15/7/2016 tại 641 cơ sở đã phát hiện 211 cơ sở vi phạm về an toàn thực phẩm, chiếm hơn 30% tổng số cơ sở thanh tra; Trong tháng 7/2016 có 31 cơ sở kinh doanh bị Chi cục Vệ sinh an toàn thực phẩm thành phố xử phạt hành chính với lý do không đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất và kinh doanh...[19]. Trong năm 2017, có ít nhất 4 vụ ngộ độc đã xảy ra tại Thành phố Hồ Chí Minh...

Qua báo cáo trên có trình bày khi tình trạng ngộ độc xảy ra nhiều, các cơ quan chức năng đã đẩy mạnh công tác cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, những sau khi cấp đầy đủ giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thì tình trạng ngộ độc thực phẩm vẫn tiếp tục xảy ra. Vậy thì vấn đề đặt ra là “điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống” được đặt ra, gây rất nhiều phiền toái cho doanh nghiệp, nhưng các doanh nghiệp muốn kinh doanh thì họ phải chấp hành và tuân thủ vô điều kiện, thực tế là các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đều được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Nhưng những quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống do nhà nước đặt ra nhằm mục đích gì, mục đích cuối cùng là kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm, nhưng thực tế thì vẫn xảy ra tình trạng ngộ độc tại các cơ sở có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, như vậy cần phải xem xét lại giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, những gì cần đưa vào điều kiện kinh doanh và những gì cần chuyển qua khâu quản lý an toàn thực phẩm.

Đứng trước những khó khăn về quản lý an toàn thực phẩm, với tinh thần trách nhiệm cao Sở Y tế Thành phố Hồ Chí Minh đã chủ động tìm ra

các giải pháp để quản lý các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống nhằm mang lại các bữa ăn an toàn cho người dân như: tìm hiểu các cách quản lý của các nước trên thế giới về kinh doanh dịch vụ ăn uống, trang bị kiến thức quản lý chuyên ngành cho đội ngũ chuyên quản lý các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho những người tham gia kinh doanh dịch vụ ăn uống và nhân viên của các doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống...; tìm ra những mô hình liên kết chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn, triển khai truy xuất nguồn gốc thực phẩm,... đã đạt được những thành tựu nhất định như trong 6 tháng đầu năm 2018 tại Thành phố Hồ Chí Minh chưa xảy ra bất kỳ một vụ ngộ độc thực phẩm nào...đây là kết quả đáng được khích lệ và trân trọng [37].

Bên cạnh những thành quả đó, thì tình hình đảm bảo an toàn thực phẩm cũng còn diễn biến rất phức tạp, khó có thể lường trước được như tình trạng sử dụng hóa chất, phụ gia thực phẩm trôi nổi, không rõ nguồn gốc, thực phẩm kém chất lượng, thức ăn kém vệ sinh...vẫn còn diễn ra hết sức phức tạp và tinh vi, rất khó có thể kiểm soát và quản lý hết, nên trong thực tế những thức ăn thức uống hiện nay có thể không gây ngộ độc cấp tính như trước đây nhưng hậu quả của những món ăn kém chất lượng hoặc chứa một số hóa chất có thể gây nguy hại có thể ảnh hưởng đến sức khỏe của con người về lâu về dài, có thể gây ra một số bệnh hiểm nghèo cho người sử dụng là chưa thể kiểm soát một cách triệt để...

Mặc dù, lãnh đạo Thành phố Hồ Chí Minh, các cấp quản lý về vệ sinh an toàn thực phẩm của của Thành phố Hồ Chí Minh đã cố gắng rất nhiều nhưng công tác quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm vẫn còn gặp rất nhiều khó khăn và rất phức tạp do nhiều nguyên nhân khách quan cũng như chủ quan:

- Nguyên nhân khách quan là: do trình độ dân trí (thiếu hiểu biết về vệ sinh an toàn thực phẩm, xem thường việc lựa chọn nguyên liệu...); do thói quen sống và điều kiện sống khó khăn (một số trường hợp thích chọn những thức ăn rẻ tiền, chú trọng nhiều đến lợi nhuận, quên đi cần phải đảm bảo sức khỏe lâu dài...); lượng thực phẩm đảm bảo chất lượng cung ứng cho thị trường không đủ đáp ứng nhu cầu thực tế (thức ăn là nhu cầu cần thiết hàng ngày không thể thiếu được, nhưng lượng thực phẩm đảm bảo chất lượng thì không thể đáp ứng cho nhu cầu thực tế) cho nên đã tạo cơ hội cho những thực phẩm không đảm bảo chất lượng tồn tại...; do lực lượng quản lý chưa năng động sáng tạo, chưa chủ động trong công tác chuyên môn được giao, ngại va chạm, do cơ chế quản lý của nhà nước (ba bộ cùng quản lý bữa ăn nên khi có vụ việc xảy ra thì phải xin ý kiến của cả ba bộ trước khi thực hiện, nặng về hành chính thủ tục giấy tờ, chưa chú trọng đến hiệu quả công việc thực sự); pháp luật của ta chưa theo kịp tốc độ phát triển của xã hội...

- Nguyên nhân chủ quan là: công tác quản lý an toàn thực phẩm vẫn còn rất nhiều hạn chế như trách nhiệm quản lý của các bộ ngành còn nặng về hình thức, vai trò trách nhiệm quản lý của cơ sở chưa thực sự phát huy hiệu quả (có thể do kiêm nhiệm nhiều việc, cũng có thể do trình độ chuyên môn nghiệp vụ chưa đáp ứng được yêu cầu công việc); sự đổi mới trong quản lý của nhà nước chưa theo kịp tốc độ phát triển của xã hội như Chính phủ đã cho rà soát và cắt giảm bớt những điều kiện kinh doanh, tạo một trường kinh doanh thông thoáng hơn, công bằng, minh bạch, nhằm thu hút nhiều nhà đầu tư nhiều hơn, nhưng trên thực tế thì nhiều ý kiến cho rằng “cắt mà như không cắt”, việc cắt giảm đang dừng ở mức dùng các chiêu thức mang tính kỹ thuật để cắt giảm số lượng nhưng chất lượng của việc cắt giảm này lại không có giá trị thực tế, ví dụ như công bố của Bộ Công thương, nhóm ngành kinh doanh thực phẩm sẽ cắt giảm 215 điều kiện kinh doanh, một số

điều kiện cắt giảm như cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm phải có giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp, giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh, hoặc giấy tờ có giá trị tương đương...[38]; phân công quản lý còn chồng chéo nhau chưa mang lại hiệu quả thật sự, mặc dù, an toàn vệ sinh thực phẩm giao cho Bộ Y tế chịu trách nhiệm chính nhưng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn – Bộ Công thương cũng phải cùng chịu trách nhiệm khi có sự cố xảy ra (một mâm cơm có tới ba bộ quản lý)..., thực vậy nếu có ngộ độc xảy ra không chỉ do quá trình chế biến và vệ sinh của cơ sở mà còn do nguồn gốc của nguyên liệu)...Đó cũng là nguyên nhân của sự đùn đẩy trách nhiệm lẫn nhau, và nảy sinh ra tình trạng cha chung không ai khóc (như khi phát hiện vụ việc Vinaca vi phạm về an toàn thực phẩm, để có thể bắt được giám đốc thì phải có công văn của ba Bộ nghĩa là phải chờ đợi đầy đủ thủ tục mới tiến hành xử lý những sai phạm..., chính vì vậy mà việc bắt giám đốc Vinaca chậm trễ)...

Từ những nguyên nhân phân tích trên, nguy cơ mất an toàn thực phẩm là do quản lý nguồn nguyên liệu thực phẩm đầu vào, quản lý trong quá trình chế biến và vấn đề quan trọng nhất là ý thức trách nhiệm của từng công dân trong quá trình sản xuất kinh doanh dịch vụ ăn uống. Như vậy, nếu muốn ngộ độc thực phẩm không xảy ra, an toàn thực phẩm được bảo đảm tuyệt đối thì phải thay đổi tư duy quản lý, thay đổi cách thức quản lý, và tăng cường tuyên truyền giáo dục nâng cao trình độ về vệ sinh an toàn thực phẩm cho cả cộng đồng...chứ không nên tăng thêm điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống.

2.3.2. Tình hình kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm tại Thành phố Hồ Chí Minh

Ngày 3 tháng 7 năm 2017, Văn phòng Hội đồng Nhân dân thành phố Hồ Chí Minh cho biết kết quả giám sát việc thực hiện chính sách pháp luật về an toàn thực phẩm ở Thành phố Hồ Chí Minh trong hai năm 2015 – 2016

do Thường trực Hội đồng Nhân dân thành phố báo cáo: công tác kiểm tra giám sát việc thực hiện vệ sinh an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố đã lấy hơn 7.960 mẫu thực phẩm chế biến để kiểm tra, kết quả có gần 7.060 mẫu đạt và hơn 900 mẫu (chiếm khoảng 11,4%) mẫu không đạt các chỉ tiêu về an toàn thực phẩm [36].

Bên cạnh đó, Thành phố Hồ Chí Minh là một trong hai địa phương đầu tiên được thí điểm thực hiện Quyết định số 38/2015/QĐ-TTg của Thủ tướng Chính phủ về thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm, và kết quả thanh tra từ ngày 1 tháng 12 năm 2015 đến ngày 15 tháng 7 năm 2016 là: đã thanh tra 641 cơ sở đã phát hiện 211 cơ sở vi phạm về an toàn thực phẩm, chiếm hơn 30% trên tổng số cơ sở được thanh tra; Chi cục Vệ sinh an toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh đã ban hành quyết định xử phạt hành chính 31 cơ sở tập trung ở các nhà hàng, quán ăn, cơ sở chế biến nước đá, với vi phạm chủ yếu là không bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm, sử dụng khu vực chế biến, bảo quản không bảo đảm vệ sinh...[24].

Năm 2017, theo thống kê từ Ban Quản lý An toàn Thực phẩm, trên địa bàn Thành phố Hồ Chí Minh có hơn 4.000 cơ sở cung cấp thức ăn sẵn, bếp ăn tập thể, căng tin và đã xảy ra 4 vụ ngộ độc thực phẩm, nạn nhân bị ngộ độc là do thực phẩm không đảm bảo chất lượng, nhiễm vi sinh vật, số người bị ngộ độc là 52 và số người tử vong là 0 [36].

Sáu tháng đầu năm 2018, theo thống kê từ Ban Quản lý An toàn Thực phẩm, Thành phố Hồ Chí Minh chưa xảy ra bất kỳ trường hợp ngộ độc thực phẩm nào [37].

Tình hình kiểm soát an toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh có nhiều tiến triển tốt hơn trước rất nhiều đặc biệt là tình trạng ngộ độc thực

phẩm giảm rõ rệt từ năm 2017 và đặc biệt là 2018 chưa có tình trạng ngộ độc xảy ra tại thành phố Hồ Chí Minh...

Sau khi Luật An toàn thực phẩm ra đời, thì việc kiểm soát an toàn thực phẩm tại Thành phố Hồ Chí Minh cũng chưa đạt hiệu quả, nguy cơ mất an toàn thực phẩm thường xuyên xảy ra ở đâu đó... Đứng trước tình hình mất an toàn vệ sinh thực phẩm diễn ra khắp nơi, mặc dù những quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống ngày càng hoàn thiện hơn... Nhà nước đã tìm một mô hình mới để kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm đó là thành lập Ban an toàn thực phẩm. Và mô hình này được Thủ tướng chính phủ cho thí điểm tại Thành phố Hồ Chí Minh, theo Quyết định số 2349 ngày 05 tháng 12 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc thí điểm thành lập Ban quản lý an toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh. Sau khi Ban an toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh được thành lập và đi vào hoạt động thì việc kiểm soát an toàn thực phẩm đã có những bước tiến rõ rệt, đã tạo sự yên tâm cho người dân Thành phố Hồ Chí Minh trong việc sử dụng dịch vụ ăn uống cũng như nguồn nguyên liệu thực phẩm cung cấp cho toàn xã hội. Như vậy, việc kiểm soát an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống vào năm 2017 và 2018 đạt được những thành tựu nhất định không phải là do kiểm soát tốt điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống hay đẩy mạnh công tác cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, mà là do thí điểm của Thủ tướng Chính phủ về việc thành lập Ban quản lý an toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh, thí điểm mô hình quản lý mới, đó là nhân viên của ba bộ hợp lại thành một ban quản lý, nghĩa là quản lý an toàn thực phẩm quy về một đầu mối, Ban quản lý an toàn thực phẩm sẽ chịu trách nhiệm về vệ sinh an toàn thực phẩm của Thành phố Hồ Chí Minh từ nguồn nguyên liệu đầu vào đến quá trình vận chuyển, đến sản xuất, đến tiêu thụ trên thị trường... đây là cách thay đổi về cơ cấu tổ chức, bố trí sắp xếp lại đội ngũ

phụ trách về quản lý an toàn thực phẩm sao cho hiệu quả nhất. Cụ thể là, nhân viên của Ban quản lý an toàn thực phẩm là bao gồm nhân viên của ba bộ đó là Bộ Y tế, Bộ Nông Nghiệp và phát triển Nông thôn và Bộ Công thương, từ đó sự phối hợp giữa ba bộ là rất nhịp nhàng và ăn ý hơn dưới sự quản lý của một trưởng ban, trưởng ban là người chịu trách nhiệm chính trước Ủy ban Nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh về vệ sinh an toàn thực phẩm. Đây là một bước thay đổi rất lớn, một bước ngoặt lịch sử trên lĩnh vực kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh thực phẩm nói chung, và kinh doanh dịch vụ ăn uống nói riêng. Sau gần hai năm thí điểm mô hình Ban quản lý an toàn thực phẩm đã đạt được những thành tựu nhất định như đã trình bày ở trên là tình trạng ngộ độc thực phẩm cấp của Thành phố Hồ Chí Minh gần như không có, và nhiệm vụ tiếp theo mà Ban quản lý an toàn thực phẩm đang hướng tới là sẽ không để tình trạng thực phẩm bẩn có thể xuất hiện bất kỳ nơi nào trong thành phố, và tiến tới quản lý thực phẩm tại nguồn, không để thực phẩm “bẩn” có cơ hội xuất hiện tại Thành phố Hồ Chí Minh [37].

Như phân tích ở trên, Tp.HCM đã từng bước kiểm soát được vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh thực phẩm từ các chợ đầu mối, các chợ truyền thống đến các siêu thị; từ nhà hàng, quán ăn, đến thức ăn đường phố...đạt được những thành tựu nhất định này là do nhờ vào đổi mới trong cách tổ chức quản lý điều hành, đổi mới cơ chế quản lý chứ không phải thay đổi điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Như vậy điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống không phải là điều kiện tiên quyết để đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, việc kiểm soát được vệ sinh an toàn thực phẩm của Thành phố Hồ Chí Minh là do đổi mới cơ cấu tổ chức, cách thức làm việc trong cách quản lý của nhà nước...và mô hình đổi mới này đã phát huy được hiệu quả rất tốt, một số tỉnh thành phố khác đang

mong muốn Quyết định số 2349 ngày 05 tháng 12 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ về việc thí điểm thành lập Ban quản lý an toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh sẽ được thực hiện đại trà trên cả nước. Như vậy, việc thực hiện đại trà Quyết định số 2349 ngày 05 tháng 12 năm 2016 của Thủ tướng Chính phủ nhằm mục đích kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm hiệu quả hơn, cũng đồng nghĩa với việc Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống cần phải xem xét lại có thực sự cần thiết hay không, điều kiện kinh doanh nào là cần thiết và điều kiện nào là không cần thiết trong việc kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm của hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống của các doanh nghiệp.

2.4. Quản lý an toàn thực phẩm

Nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm được quy định tại Điều 3 của Luật An toàn thực phẩm năm 2010 là: “bảo đảm an toàn thực phẩm là trách nhiệm của mọi tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm; sản xuất, kinh doanh thực phẩm là hoạt động có điều kiện; tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải chịu trách nhiệm về an toàn đối với thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh; quản lý an toàn thực phẩm phải trên cơ sở quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, quy định do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành và tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng; quản lý an toàn thực phẩm phải được thực hiện trong suốt quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên cơ sở phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm”.

Như vậy, pháp luật quy định rõ ràng “tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải chịu trách nhiệm về an toàn đối với thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh” tại sao không để các cơ sở tự chịu trách nhiệm về chất lượng sản phẩm của mình làm ra, cho nên những cơ quan quản lý chỉ cần kiểm tra trên sản phẩm của doanh nghiệp... không cần phải kiểm tra cơ sở vật chất trước khi sản xuất kinh doanh, hãy để doanh nghiệp chủ động về

cơ sở vật chất cũng như các phương thức sản xuất và kinh doanh của mình, nhà quản lý không nên can thiệp quá sâu vào việc sản xuất kinh doanh của doanh nghiệp; “quản lý an toàn thực phẩm phải trên cơ sở quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, quy định do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành và tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng”...đây là khâu nhà quản lý cần phải kiểm tra đây xem đạt quy chuẩn kỹ thuật không...điều này chứng minh rằng tại sao có nhiều chuyên gia về kinh tế bày tỏ quan niệm của mình về quản lý an toàn thực phẩm nên “hậu kiểm” là tốt hơn là “tiền kiểm”, trong những phần đã phân tích trên thì “tiền kiểm chỉ mang hình thức chứ không đi vào thực chất, không giải quyết được vấn đề về an toàn thực phẩm.

Đối với những cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có Giấy chứng nhận cơ sở đảm bảo an toàn thực phẩm và những cơ sở không có Giấy chứng nhận cơ sở đảm bảo an toàn thực phẩm, nếu xảy ra ngộ độc thực phẩm như nhau thì cùng chịu trách nhiệm pháp lý như nhau, vậy thì tại sao phải xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đảm bảo an toàn thực phẩm đối với những cơ sở kinh doanh có đăng ký.

“Quản lý an toàn thực phẩm phải bảo đảm phân công, phân cấp rõ ràng và phối hợp liên ngành”, quy định rất đúng rất cụ thể, nhưng khi áp dụng vào trong thực tế thì gặp rất nhiều khó khăn bởi vì Bộ Y tế - Bộ Nông nghiệp và phát triển Nông thôn - Bộ Công thương về vị trí quản lý thì ba bộ là ngang nhau, mặc dù có quy định là Bộ Y tế chịu trách nhiệm chính, và phải phối hợp liên ngành nhưng trên thực tế rất khó thực thi một cách hiệu quả...nhưng hiện nay có một giải pháp rất hiệu quả trong việc quản lý an toàn thực phẩm đó là thành lập Ban an toàn thực phẩm thành phố.

Điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống phải xác định rõ căn cứ thiết lập các điều kiện, điều kiện kinh doanh chỉ được đặt ra khi thực sự cần thiết để

bảo vệ nền kinh tế và đảm bảo an toàn sức khỏe, duy trì nòi giống chứ không đưa ra một cách chung chung, cảm tính và đừng để nhà nước can thiệp qua sâu vào việc kinh doanh của doanh nghiệp, làm mất đi sự năng động sáng tạo của doanh nghiệp...do đó cần phải có giải pháp thay đổi, tinh giảm điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống không phù hợp, không hiệu quả để tạo thuận lợi hơn nữa cho các doanh nghiệp đăng ký kinh doanh để thu hút đầu tư vào lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ăn uống, và những doanh nghiệp đang kinh doanh sẽ yên tâm hơn trong sản xuất kinh doanh, và quan trọng hơn nữa là tạo ra một môi trường đầu tư kinh doanh công bằng, năng động, sáng tạo và an toàn...

Hiện nay ở tại Việt Nam quy trình đào tạo và cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm rất nặng về hình thức và cơ chế quản lý rất lỏng lẻo. Các cơ quan chức năng cần phải đặt ra quy trình đào tạo và cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm quy củ hơn đối với cá nhân tham gia vào hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống để họ có trách nhiệm hơn với ngành nghề mà họ tham gia, đây là điều kiện cần khi tham gia sản xuất kinh doanh dịch vụ ăn uống, những người tham gia sản xuất kinh doanh đều phải có giấy này bất cứ lúc nào kiểm tra là phải có.

Có nhiều quan niệm cho rằng “điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống là bao gồm tất cả những quy định của pháp luật về kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm”, để nhà nước có thể kiểm soát tốt vệ sinh an toàn thực phẩm thì phải đưa ra thật nhiều những quy định về điều kiện kinh doanh... từ khâu lựa chọn nguyên liệu đến khâu chế biến, bảo quản, bày bán, phục vụ...đây không phải là điều kiện kinh doanh mà là khâu quản lý kiểm tra giám sát quá trình hoạt động của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống. Trong quá trình chế biến, ở bất kỳ khâu nào thì thực phẩm đều có thể bị nhiễm bẩn, kiểm soát toàn bộ quá trình để sản xuất cung ứng dịch vụ đúng với tiêu chuẩn đã cam kết với nhà nước với người tiêu dùng về chất lượng sản phẩm của mình là

trách nhiệm của doanh nghiệp, nếu doanh nghiệp cung ứng cho thị trường những sản phẩm không đúng với chất lượng đã công bố hay đã cam kết thì tự mình loại mình ra khỏi cuộc chơi...như vậy việc kiểm soát toàn bộ quá trình chế biến thực phẩm là khâu quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm, đây cũng là trách nhiệm của doanh nghiệp, quản lý nhà nước cần kiểm soát sản phẩm đầu ra là chính và kiểm soát nguồn nguyên liệu đầu vào, nhưng nguồn nguyên liệu đầu vào không chỉ cung cấp cho các doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống mà nó cung cấp cho toàn xã hội, do đó nhà nước cần phải xây dựng mô hình quản lý nguồn cung cấp nguyên liệu thực phẩm của xã hội chứ không nên tập trung vào điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống của các doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống...

Ngoài ra, lâu nay giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được xem như là giấy phép con, nó thực sự đang gây mất thời gian, tăng thêm chi phí cho doanh nghiệp, nó tạo cơ hội cho sự tùy tiện trong quản lý nhà nước và tạo cơ hội cho cán bộ những nhiều doanh nghiệp... nên hầu hết các hộ kinh doanh không muốn phát triển thành doanh nghiệp...

Như vậy, những quy định về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống đã và đang gây ra tác động tiêu cực rất lớn đến hoạt động sản xuất kinh doanh dịch vụ ăn uống như: tạo ra rủi ro trong kinh doanh; hạn chế cạnh tranh; làm tăng thêm chi phí trong sản xuất; hạn chế sáng tạo trong quá trình quản lý chất lượng sản phẩm, tạo ra sự không thống nhất trong việc quản lý kinh doanh dịch vụ ăn uống... Những tác động này đang đi ngược lại quyết tâm cũng như những giải pháp của Chính phủ về cải thiện môi trường kinh doanh công bằng, minh bạch và cắt giảm chi phí cho doanh nghiệp trong quá trình đầu tư kinh doanh...

2.5. Kiến nghị một số giải pháp hoàn thiện pháp luật

2.5.1. Giải pháp về pháp luật

Đối với điều kiện xin cấp “giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến”: đây là giấy rất quan trọng, giấy này được xem giống như giấy phép hành nghề và nên cho phép giấy này có giá trị vĩnh viễn, những người làm việc trong ngành thực phẩm buộc phải có giấy này, sau 3 năm có thể thi nâng bậc thợ như những ngành nghề khác trong xã hội, bởi vì nếu quá trình sản xuất để xảy ra mất an toàn thực phẩm thì sẽ tước giấy phép hành nghề 1 tuần, hay 1 tháng, hay 1 năm hay tước giấy phép hành nghề và cấm hoạt động trong ngành nghề dịch vụ ăn uống... hoặc khi các cơ quan quản lý kiểm tra cơ sở sản xuất nếu chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến không có “giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm” (giấy phép hành nghề, giống như giấy phép lái xe, người lái xe phải có giấy phép) thì xử lý theo đúng quy định pháp luật, nếu làm được như vậy sẽ tạo cho doanh nghiệp sự chủ động trong việc chuẩn bị nhân sự và chấp hành những quy định do nhà nước đề ra, có như vậy thì mới có thể quản lý an toàn thực phẩm đi vào thực chất không mang tính hình thức, không tạo ra sự tùy tiện trong công tác thanh tra kiểm tra...

Đối với điều kiện “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”: phần này gây mất nhiều thời gian, chi phí, hạn chế sự chủ động sáng tạo...trong hoạt động của doanh nghiệp, nhưng không đem lại lợi ích cho doanh nghiệp cũng như không đem lại lợi ích cho việc quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm...nên đề nghị bỏ phần này, nghĩa là không có trong phần điều kiện ban đầu của hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Đối với điều kiện “danh sách kết quả khám sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống”: phần này vô cùng quan trọng, nhưng hiện tại áp dụng rất hình thức không mang tính kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm, chưa đi vào thực chất của vấn đề... do đó đề nghị giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống sẽ đưa vào việc kiểm soát thường xuyên trong quá trình thanh kiểm tra cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống... giấy khám sức khỏe có giá trị tương đương với giấy Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm... Như vậy, trong phần điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống không cần quy định “danh sách kết quả khám sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống” bởi vì khi kinh doanh dịch vụ ăn uống là buộc phải có giấy khám sức khỏe đối với chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến.

Đối với điều kiện “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”: phần này cũng mang nặng quản lý về mặt hình thức chưa đi vào thực chất, do đó đề nghị bỏ, nghĩa là không có trong phần điều kiện ban đầu của hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Đối với điều kiện “đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm”: để cấp được giấy này thì cần phải có 4 điều kiện, nhưng 3 điều kiện đã đề nghị bỏ (có nghĩa là không còn 3 điều kiện đó), chỉ còn “giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến”. Như vậy “giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm” không cần phải xin cấp.

Tóm lại đối với điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống: đề nghị về mặt pháp lý những cá nhân chủ thể muốn kinh doanh dịch vụ ăn uống thì sẽ làm

thủ tục “đăng ký kinh doanh” (xin cấp giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống) tại Sở Kế hoạch và Đầu tư thành phố và làm thủ tục xin cấp “giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm”, cả hai thủ tục này có thể tiến hành song song hoặc tiến hành thủ tục nào trước cũng được, và khi có đủ hai giấy phép thì doanh nghiệp bắt đầu hoạt động sản xuất kinh doanh, hai giấy phép này có giá trị trong suốt thời gian hoạt động của doanh nghiệp (không cần xin cấp lại). Như vậy, đối với ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống sẽ không còn điều kiện kinh doanh, nhưng để kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm thì sẽ xây dựng quy trình quản lý các cơ sở sản xuất kinh doanh dịch vụ ăn uống ngay từ khi nhập nguyên liệu đến khâu chế biến, đến khâu bảo quản, đến khâu phục vụ... bởi vì thực phẩm có thể nhiễm bẩn bất kỳ lúc nào, thay cho tiền kiểm như quy định hiện hành thì chuyển sang hậu kiểm sẽ mang lại hiệu quả hơn trong vấn đề quản lý về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Đối với văn bản quy phạm pháp luật: cần phải hoàn thiện lại theo hướng tinh gọn, đơn giản dễ hiểu, dễ tra cứu... cần hạn chế việc dẫn chiếu qua lại quá nhiều văn bản... bởi vì luật quy định chi tiết quá thì sẽ không thể bao quát hết mọi vấn đề, và như thế sẽ làm triệt tiêu thể chủ động sáng tạo của các doanh nghiệp trong quá trình hoạt động kinh doanh.

Đối với Luật Đầu tư: nên tạo điều kiện để nhà đầu tư nước ngoài có nhiều cơ hội đầu tư vào Việt Nam hơn bằng cách cắt giảm thủ tục cấp giấy chứng nhận đăng ký đầu tư.

2.5.2. Giải pháp về quản lý an toàn thực phẩm

Công tác quản lý kinh doanh dịch vụ ăn uống: đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống với các mô hình kinh doanh khác nhau nhưng về mặt quản lý an toàn thực phẩm thì phải giống nhau, tạo ra sự công bằng trong quản lý, đây cũng là một cách đơn giản hóa pháp luật...

Công tác quản lý thực phẩm: cần phải tăng cường hoạt động truy xuất nguồn gốc, phát triển và nhân rộng chuỗi cung ứng thực phẩm an toàn,...

Cải cách công tác quản lý: hiện nay, quản lý an toàn thực phẩm đã phân công trách nhiệm cụ thể của từng bộ trong việc quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm, nhưng sự phân công này vẫn còn nhiều điều chưa hợp lý như nhiệm vụ chồng chéo lẫn nhau, nên công tác đảm bảo an toàn thực phẩm chưa thực sự hiệu quả... mô hình Ban an toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh sau gần 2 năm thí điểm đã thể hiện được hiệu quả của công việc trong việc quản lý an toàn thực phẩm đề nghị tổng kết rút kinh nghiệm và nhân rộng mô hình này trên cả nước...

Công tác đào tạo cán bộ: cần phải chú trọng việc đào tạo tập huấn cán bộ làm công tác kiểm soát vệ sinh an toàn thực phẩm từ trung ương đến địa phương, cán bộ không chỉ có năng lực về chuyên môn an toàn thực phẩm mà còn hướng dẫn cho doanh nghiệp - người dân hiểu biết luật và tuân thủ pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm một cách tự giác.

Xây dựng nội dung tuyên truyền, giáo dục và tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm: những biện pháp chế tài nhằm mục đích để răn đe những trường hợp không tuân thủ pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm nhưng không nên tập trung quá nhiều vào việc xử lý vi phạm mà phải tập trung vào việc làm thế nào để thực phẩm bản không có cơ hội xuất hiện cũng như cơ hội tồn tại trong xã hội mình, nghĩa là chỉ có thực phẩm sạch được tự do lưu thông trên thị trường, và phải trả lời được một cách chắc chắn rằng “thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh thực sự sạch”. Do đó, các cơ quan quản lý về vệ sinh an toàn thực phẩm, ngoài nhiệm vụ thanh tra kiểm tra, đôn đốc nhắc nhở các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống chấp hành và tuân thủ pháp luật thì còn phải tập trung tuyên truyền, giáo dục và tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm cho những người tham gia hoạt động kinh doanh

dịch vụ ăn uống và cho cả cộng đồng, đây là nhiệm vụ chính và trọng tâm nhất trong hoạt động quản lý về vệ sinh an toàn thực phẩm. Nội dung chương trình tập huấn cũng như nội dung kiểm tra kiến thức về an toàn thực phẩm cần phải xây dựng đáp ứng được yêu cầu của ngành nghề, không kiểm tra đánh giá qua loa, đánh giá cho có...

Xây dựng những quy định thanh tra kiểm tra cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống: cơ quan quản lý nhà nước cũng cần xây dựng những quy định thanh tra kiểm tra các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống theo hướng mở, để hạn chế tình trạng đối phó của doanh nghiệp khi bị thanh tra kiểm tra cũng như hạn chế tiêu cực của những cán bộ làm công tác thanh tra kiểm tra nhằm gây khó khăn và hạn chế cạnh tranh của các doanh nghiệp, cho phép doanh nghiệp tự kiểm tra sản phẩm và công bố hợp chuẩn, hợp quy... những cơ quan quản lý nhà nước chỉ thực hiện về việc kiểm tra ngẫu nhiên các sản phẩm dịch vụ để đảm bảo việc tuân thủ pháp luật của doanh nghiệp trong việc kinh doanh dịch vụ ăn uống một cách tự giác, không còn mang tính đối phó.

Tiểu kết chương

1. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống của Việt Nam ngày càng đầy đủ và hoàn thiện hơn, như Luật An toàn thực phẩm đã phân cấp quản lý nhà nước một cách cụ thể rõ ràng về trách nhiệm của từng cơ quan từ trung ương đến địa phương trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

2. Với vai trò và chịu trách nhiệm chính trước Chính phủ về vệ sinh an toàn thực phẩm, Bộ Y tế đã tham mưu cho Chính phủ ban hành nghị định, và ban hành hơn 15 thông tư để hướng dẫn thi hành Luật An toàn thực phẩm,

trong đó có khoảng hơn 10 thông tư liên quan đến điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống.

4. Thủ tục xin cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống rườm rà tốn rất nhiều thời gian, gây ra rất nhiều khó khăn cho doanh nghiệp như: tăng chi phí đầu tư ban đầu, hạn chế năng lực cạnh tranh, rào cản doanh nghiệp phát triển...

5. Pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống vẫn còn nhiều điều chưa hợp lý như: chưa tạo ra môi trường cạnh tranh công bằng cho các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống; các văn bản pháp luật dẫn chiếu qua lại rất nhiều gây khó khăn cho người sử dụng và không chủ động trong việc tuân thủ pháp luật và thi hành pháp luật,... mang nặng tính hình thức, chưa đi vào thực chất.

6. Sở Y tế Thành phố Hồ Chí Minh đã chủ động tìm ra các giải pháp để quản lý an toàn thực phẩm nhằm mang lại các bữa ăn sạch sẽ và an toàn lâu dài cho người dân Thành phố Hồ chí Minh, và sự cố gắng đó đã mang lại những thành tựu nhất định như vệ sinh an toàn thực phẩm từng bước được kiểm soát...

7. Thành phố Hồ Chí Minh từng bước kiểm soát được soát vệ sinh an toàn thực phẩm trong lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ăn uống, nhờ vào áp dụng mô hình quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm mới đó là thành lập Ban quản lý an toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh, nhân viên của Ban quản lý an toàn thực phẩm là nhân viên được sáp nhập từ ba bộ cùng làm việc dưới sự quản lý của một trưởng ban, và trưởng ban quản lý an toàn thực phẩm chịu trách nhiệm trước Ủy ban Nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh về an toàn thực phẩm của thành phố. Chính vì vậy mà vệ sinh an toàn thực phẩm Thành phố

Hồ Chí Minh đã từng bước kiểm soát tốt, không xảy ra bất kỳ trường hợp bị ngộ độc thực phẩm trong 6 tháng đầu năm 2018 [38].

8. Để khắc phục những mặt hạn chế nhằm thúc đẩy sự phát triển của hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống một cách ổn định, theo hướng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, với chất lượng ngày càng cao đáp ứng được yêu cầu phát triển kinh tế của đất nước thì cần thiết phải có sự phối hợp đồng bộ của nhiều cấp, nhiều ngành và của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống. Trong đó, trước hết cần hoàn thiện hệ thống pháp luật về kinh doanh dịch vụ ăn uống nhằm nâng cao hiệu lực, hiệu quả của pháp luật, nhằm đáp ứng yêu cầu nâng cao sức cạnh tranh, hội nhập quốc tế và khu vực, có làm được như vậy thì mục tiêu của Tp.HCM là đến năm 2020 phải có 500.000 doanh nghiệp mới có thể thực thi.

9. Để có thể đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm một cách bền vững thì cần phải cải cách công tác quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm, công tác bồi dưỡng cán bộ, nâng cao nhận thức của người dân và công tác thanh tra kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm...

KẾT LUẬN

Hiện nay, Nghị quyết số 54/2017/QH14 về việc thí điểm cơ chế đặc thù phát triển Thành phố Hồ Chí Minh, mặc dù hiện tại Thành phố Hồ Chí Minh mỗi ngày phải đóng góp cho ngân sách Trung ương là hơn 1,2 tỉ đồng, nhưng theo đánh giá của các chuyên gia thì sự tăng trưởng về kinh tế của Thành phố Hồ Chí Minh đang trong giai đoạn chậm lại và theo dự báo sẽ giảm trong tương lai, do đó để nền kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh tiếp tục phát triển thì Ủy ban Nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh đã cho xây dựng những chính sách hỗ trợ những cơ sở kinh doanh đăng ký phát triển thành doanh nghiệp tư nhân như hỗ trợ về tư pháp, vay vốn...nhằm mục đích làm cho kinh tế tiếp tục phát triển, nâng cao thu nhập của Thành phố Hồ Chí Minh... Kinh doanh dịch vụ ăn uống, du lịch ẩm thực là một trong những thế mạnh của Thành phố Hồ Chí Minh, những cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đã, đang và sẽ đóng góp cho nền kinh tế của cả nước cũng như kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh rất lớn, do đó, cần phải có những chế độ chính sách ưu đãi nhiều hơn, quan tâm nhiều hơn, không nên tìm cách gây khó khăn cho các doanh nghiệp...nhưng trên thực tế, pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống lại giống như một cái khóa để khóa các doanh nghiệp lại, doanh nghiệp phải tốn rất nhiều thời gian cũng như công sức và chi phí cho điều kiện kinh doanh trong quá trình hoạt động của mình, họ rất ngại thành lập doanh nghiệp vì những thủ tục giấy tờ rườm rà, tốn nhiều thời gian và công sức so với không thành lập doanh nghiệp thì khỏe hơn rất nhiều..., như vậy có nghĩa là những điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống đã và đang là rào cản ngăn không cho các cơ sở kinh doanh phát triển, phần nào tác động đến nền kinh tế Thành phố Hồ Chí Minh nói riêng và của cả nước nói chung... Do đó những nhà làm luật cần phải xem xét lại và hoàn thiện pháp luật về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Theo ý kiến của bà Nguyễn Thị Minh Thảo (Trưởng Ban Môi trường kinh doanh và Năng lực cạnh tranh (Viện Nghiên cứu quản lý kinh tế Trung ương): “vẫn còn sự lúng túng trong phân biệt điều kiện kinh doanh đối với ngành nghề và quản lý chuyên ngành đối với sản phẩm, hàng hóa. Do vậy, nhiều điều kiện về quản lý chuyên ngành đối với sản phẩm, hàng hóa được quy định thành điều kiện kinh doanh; 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, như: yêu cầu phải sở hữu phương tiện, máy móc, thiết bị; 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; quy định thời hạn giấy phép kinh doanh quá ngắn; yêu cầu nhân viên quản lý hoặc vận hành của doanh nghiệp phải được đào tạo, tập huấn do cơ quan nhà nước tổ chức và thu phí...; những quy định như vậy đã và đang tạo ra nhiều rủi ro cho hoạt động sản xuất, kinh doanh, không khuyến khích sáng tạo, hạn chế cạnh tranh, làm gia tăng chi phí của doanh nghiệp và ảnh hưởng nhất định đến phát triển kinh tế - xã hội, bảo đảm an sinh xã hội”.

Từ việc thí điểm mô hình của Chính phủ về việc thành lập Ban quản lý an toàn thực phẩm của Thành phố Hồ Chí Minh với thành phần nhân viên được điều về từ 3 bộ, hoạt động của Ban quản lý an toàn thực phẩm bước đầu đã đạt được những thành tựu đáng kể như tình trạng ngộ độc năm 2018 không xảy ra tại Thành phố Hồ Chí Minh, an toàn thực phẩm từng bước được kiểm soát... mô hình này cần phải tổng kết, rút ra những bài học kinh nghiệm và triển khai đến các tỉnh thành trong cả nước...

Hiện nay, Thành phố Hồ Chí Minh đã kiểm soát tốt vệ sinh an toàn thực phẩm là do áp dụng mô hình quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm mới đó là thành lập Ban quản lý an toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh, cơ cấu tổ

chức mới, cách quản lý mới, phương thức hoạt động có sự phối hợp liên ngành một cách chặt chẽ... không phải là do kiểm soát tốt về điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống. Như vậy điều kiện kinh doanh về dịch vụ ăn uống không phải là công cụ quản lý tốt nhất hiệu quả nhất trong việc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Do đó, Nhà nước cần phải xem lại điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống nào là cần thiết, có thực sự cần thiết hay không, có bắt buộc không... phải xác định một cách khoa học, nếu thực sự cần thiết thì để lại và điều kiện kinh doanh nào không cần thiết thì giảm bớt đi, nếu làm được như vậy thì điều kiện kinh doanh dịch vụ ăn uống mới thực sự đi vào cuộc sống, mới tạo sự thông thoáng trong quản lý, tạo sự công bằng trong cạnh tranh, tiết giảm chi phí cho doanh nghiệp khi gia nhập thị trường, tạo cho doanh nghiệp tư thể chủ động trong hoạt động kinh doanh... các doanh nghiệp sẽ hiểu và biết được phải làm như thế nào là đúng, đủ và phù hợp với quy định của pháp luật thì khi ấy những chủ thể kinh doanh sẽ đủ tự tin đăng ký kinh doanh gia nhập thị trường một cách chủ động.

DANH MỤC TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Ban Bí thư (2011) *Chỉ thị số 08-CT/TW ngày 21/10/2011 về tăng cường sự lãnh đạo của Đảng đối với vấn đề an toàn thực phẩm trong tình hình mới.*
2. Ban chỉ đạo liên ngành Trung ương vệ sinh an toàn thực phẩm (2018) *Số 858/BCĐTUVSATTP ngày 07/02/2018 về việc hướng dẫn thực hiện Nghị định số 15/2018/NĐ-CP.*
3. Bộ Y tế (2012) *Thông tư số 05/2012/TT-BYT ngày 1/3/2012 ban hành Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với ô nhiễm vi sinh vật trong thực phẩm.*
4. Bộ Y tế (2012) *Thông tư số 15/TT-BYT ngày 12/9/2012 Quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.*
5. Bộ Y tế (2012) *Thông tư số 16/TT-BYT ngày 22/10/2012 quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế.*
6. Bộ Y tế (2012) *Thông tư 19/TT-BYT ngày 9/11/2012 hướng dẫn việc công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.*
7. Bộ Y tế (2012) *Thông tư số 26/TT-BYT ngày 30/11/2012 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.*

8. Bộ Y tế (2012) *Thông tư số 30/TT-BYT ngày 5/12/2012 quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố.*
9. Bộ Y tế (2014) *Thông tư số 47/TT-BYT ngày 11/12/2014 quy định hướng dẫn quản lý an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.*
10. 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, ngày 09/4/2014, hướng dẫn việc phân công phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.*
11. Bộ Y tế - Bộ Nông nghiệp và phát triển Nông thôn- Bộ Công thương (2013) *Thông tư liên tịch số 20/2013/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 1/8/2013 quy định điều kiện, trình tự, thủ tục chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước.*
12. Chính phủ (2002) *Nghị định số 59/2002/NĐ-CP ngày 04/06/2002 về việc bãi bỏ một số giấy phép và thay thế một số giấy phép bằng phương thức quản lý khác.*
13. Chính phủ (2012) *Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 về Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.*
14. Chính phủ (2013) *Nghị định số 178/2013/NĐ-CP ngày 14/11/2013 về việc xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.*
15. Chính phủ (2016) *Quyết định 2349/QĐ-TTg 05/12-2016 về việc Thí điểm thành lập Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh.*
16. Chính phủ (2017) *Báo cáo số 211/2013/BC-CP ngày 18/05/2017 về tình hình thực thi chính sách, pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm giai đoạn 2011-2016.*

17. Chính phủ (2018) *Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 về Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.*
18. Lan Chi (2013) “*Bắt cập trong quản lý thức ăn đường phố*”, <<https://baoquangbinh.vn/xa-hoi-doi-song/201304/Bat-cap-trong-quan-ly-thuc-an-duong-pho-2106024/>>, (01/4/2018).
19. H.Chung (2016) “*Nhức nhối vấn đề an toàn thực phẩm ở TP. Hồ Chí Minh*”, <<http://bnews.vn/-nhuc-nhoi-van-de-an-toan-thuc-pham-o-tp-ho-chi-minh/23133.html>>, (01/4/2018).
20. 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.
21. Đặng Công Hiến (2013) “*Hoàn thiện pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm trong hoạt động thương mại Việt Nam*”, <tapchiconsan.org.vn/Home/Xay-dung-nha-nuoc-phap-quyen/2013/24901/Hoan-thien-phap-luat-ve-ve-sinh-an-toan-thuc-pham-trong.aspx>, (01/4/2018).
22. Hoàng Thị Thanh Hoa và Uông Hồng Thắng (2017) “*Thực trạng thành lập doanh nghiệp ở Việt Nam hiện nay - một số bất cập và kiến nghị hoàn thiện*”, <<http://moj.gov.vn/qt/tintuc/Pages/nghien-cuu-trao-doi.aspx?ItemID=2228>>, (01/4/2018).
23. Tư Hoàng (2017) “*Đề nghị bãi bỏ 1.930 điều kiện kinh doanh*”, <<http://cafebiz.vn/>>, (01/4/2018).
24. Nguyễn Đình Kháng (2010) “*An toàn vệ sinh thực phẩm ở thành phố Hồ Chí Minh*”, <<https://baomoi.com/an-toan-ve-sinh-thuc-pham-o-thanh-pho-ho-chi-minh/c/3850406.epi>>, (01/4/2018).

25. Trần Thị Kim 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.
26. Quốc Hội khóa XIV (2017) *Bộ Luật Hình sự năm 2015 sửa đổi, bổ sung năm 2017*.
27. Quốc Hội khóa XII (2007) *Luật Chất lượng sản phẩm*.
28. Quốc Hội khóa XII (2010) *Luật An toàn thực phẩm*.
29. Quốc Hội khóa XI (2005) *Luật Doanh nghiệp*.
30. Quốc Hội khóa XIII (2014) *Luật Doanh nghiệp*.
31. Quốc Hội khóa XIII (2014) *Luật Đầu tư*.
32. Quốc Hội (2014) *Nghị quyết số 54/2017/QH14 về việc thí điểm cơ chế đặc thù phát triển Tp.HCM*.
33. Thành ủy Thành phố Hồ Chí Minh (2017) *Nghị quyết số 08-NQ/TU về lãnh đạo, chỉ đạo triển khai Nghị quyết 54 ngày 24 tháng 11 năm 2017 của Quốc hội thí điểm cơ chế chính sách đặc thù phát triển Thành phố Hồ Chí Minh*.
34. Gia Thuận (2017) “*Du lịch ẩm thực ở Thành phố Hồ Chí Minh - từ tiềm năng đến thế mạnh*”, <<http://dantocmiennui.vn/dulich/du-lich-am-thuc-o-thanh-pho-ho-chi-minh-tu-tiem-nang-den-the-manh/131415.html>>, (01/4/2018).
35. Nguyễn Thị Huyền Trang (2017) “*Pháp luật về điều kiện kinh doanh của một số quốc gia trên thế giới*”, Đại học Luật Hà Nội.
36. Tổng cục Thống kê (2017) “*Thông cáo báo chí tình hình kinh tế - xã hội năm 2017*”, <<http://www.gso.gov.vn>>, (01/4/2018).
37. Tổng cục Thống kê (2018) “*Thông cáo báo chí tình hình kinh tế - xã hội quý I năm 2018*”, <<http://www.gso.gov.vn>>, (01/6/2018).

38. Cẩm Tú (2018) “*Cắt giảm điều kiện kinh doanh vẫn mang tính cơ học*”, <<https://vov.vn/kinh-te/cat-giam-dieu-kien-kinh-doanh-van-mang-tinh-co-hoc-718676.vov>>, (01/6/2018).
39. Viện ngôn ngữ học (2010) *Từ điển tiếng Việt*, Nxb Từ điển Bách khoa.
40. Nguyễn Văn Xô (1999) *Từ điển tiếng Việt*, Nxb Trẻ.