

Số: /HD-SYT

Nghệ An, ngày tháng năm 2025

HƯỚNG DẪN

Quy trình thẩm định cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở thuộc quản lý của Sở Y tế Nghệ An

Thực hiện Kế hoạch số 446/KH-SYT ngày 12/02/2025 của Sở Y tế về việc cải cách hành chính ngành y tế Nghệ An năm 2025. Nhằm cụ thể hóa các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm đồng thời công khai, minh bạch về giải quyết thủ tục hành chính “Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm” đối với các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống thuộc phạm vi quản lý của Sở Y tế. Sở Y tế ban hành hướng dẫn quy trình thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý như sau:

I. CĂN CỨ THỰC HIỆN

- Căn cứ Luật An toàn thực phẩm năm 2010.

- Căn cứ các Nghị định của Chính phủ: Số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm; số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm; số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 quy định sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm; số 117/2020/NĐ-CP ngày 28/9/2020 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế; số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 Sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

- Căn cứ Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Căn cứ Quyết định số 11/2021/QĐ-UBND ngày 20/5/2021 của UBND tỉnh Nghệ An về quy định phân công, phân cấp và phối hợp quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Nghệ An.

II. BỘ TIÊU CHÍ THẨM ĐỊNH

1. Bộ tiêu chí thẩm định cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (ban hành kèm theo tại Phụ lục 1).

2. Bộ tiêu chí thẩm định cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với “Cơ sở sản xuất nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai” (ban hành kèm theo tại Phụ lục 2).

3. Các biểu mẫu hồ sơ đề nghị cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (ban hành kèm theo tại Phụ lục 3).

III. QUY TRÌNH THẨM ĐỊNH

1. Thành phần Đoàn thẩm định

Đoàn thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP:

- Lãnh đạo Sở Y tế làm Trưởng đoàn;
- Lãnh đạo Phòng ATTP làm Phó Trưởng đoàn (trong trường hợp Lãnh đạo Sở Y tế không tham gia thì Lãnh đạo Phòng ATTP làm Trưởng Đoàn);
- 02 chuyên viên Phòng ATTP làm thành viên Đoàn;
- Mời đại diện Phòng Văn hóa – Xã hội của UBND xã/phường nơi có cơ sở được thẩm định tham gia Đoàn thẩm định;
- Mời đại diện đơn vị được phục vụ bếp ăn tập thể tham gia làm việc cùng Đoàn thẩm định (trường hợp thẩm định đối với cơ sở kinh doanh bếp ăn tập thể).

2. Quy trình thẩm định

- Nội dung: Thẩm định cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống theo Phụ lục 1; Thẩm định cơ sở sản xuất nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai theo Phụ lục 2.

- Phân công nhiệm vụ
- + Trưởng Đoàn và đại diện Phòng VH-XH xã: Thẩm định chung;
- + Các thành viên còn lại của Đoàn thẩm định: Đánh giá các tiêu chí theo Bộ tiêu chí do Trưởng đoàn phân công.

- Quy trình

+ Bước 1: Các thành viên Đoàn thẩm định báo cáo kết quả đánh giá các tiêu chí được phân công và chịu trách nhiệm về kết quả đánh giá trước Trưởng đoàn thẩm định;

+ Bước 2: Trưởng Đoàn tổng hợp các ý kiến, phân tích cụ thể và dự thảo kết quả thẩm định trên cơ sở báo cáo đánh giá các tiêu chí thẩm định của các thành viên và ý kiến bổ sung của Trưởng Đoàn, đại diện phòng VH-XH;

+ Bước 3: Lấy ý kiến của chủ cơ sở và ý kiến của thành viên Đoàn thẩm định về kết quả Trưởng Đoàn đã thông qua;

+ Bước 4: Trưởng Đoàn kết luận cuối cùng kết quả thẩm định;

+ Bước 5: Thư ký Đoàn thông qua biên bản thẩm định;

+ Bước 6: Ký, hoàn thiện biên bản thẩm định.

3. Tham mưu hoàn thiện thủ tục hành chính

Lãnh đạo Sở Y tế được phân công, Lãnh đạo phòng ATTP và chuyên viên được phân công là thư ký Đoàn thẩm định có trách nhiệm xử lý các bước trong quy trình dịch vụ công đảm bảo kịp thời và đúng quy định.

- Chuyên viên được phân công là thư ký Đoàn thẩm định: Căn cứ biên bản thẩm định, tham mưu cho Trưởng phòng ATTP báo cáo kết quả thẩm định.

+ Trường hợp **Đạt**: Tham mưu cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP theo quy định;

+ Trường hợp **Không đạt**: Tham mưu Trưởng Phòng ATTP thông báo kết quả thẩm định không đạt trình Lãnh đạo Sở phê duyệt;

+ Trường hợp **Chờ khắc phục**: Theo dõi, đánh giá kết quả hoàn thiện của cơ sở. Trường hợp kết quả khắc phục đạt yêu cầu tham mưu cấp giấy chứng nhận theo quy định. Trường hợp kết quả khắc phục không đạt yêu cầu tham mưu thông báo kết quả thẩm định cơ sở không đạt yêu cầu bằng văn bản cho cơ sở và cho cơ quan quản lý địa phương.

- Trưởng Phòng ATTP:

+ Ký Báo cáo kết quả thẩm định; Báo cáo kết quả khắc phục của cơ sở (trong trường hợp kết quả thẩm định chờ hoàn thiện).

+ Tham mưu Thông báo kết quả thẩm định không đạt trình Lãnh đạo Sở phê duyệt (trường hợp kết quả thẩm định không đạt).

- Lãnh đạo Sở Y tế phụ trách ATTP:

+ Xem xét hồ sơ thẩm định, báo cáo kết quả thẩm định, kết quả khắc phục của cơ sở;

+ Ký phê duyệt giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP; ký phê duyệt văn bản thông báo kết quả thẩm định không đạt đối với cơ sở có kết quả thẩm định không đạt.

IV. TRIỂN KHAI THỰC HIỆN

1. Phòng An toàn thực phẩm

- Giao Phòng An toàn thực phẩm là đầu mối, tham mưu lãnh đạo Sở công tác cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Triển khai hướng dẫn này đến các cán bộ công chức của phòng và các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý.

- Chủ động cập nhật, triển khai những nội dung liên quan đến công tác cải cách hành chính thuộc lĩnh vực an toàn thực phẩm đến các tổ chức, cá nhân sản xuất kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý.

2. Đề nghị Trung tâm Phục vụ hành chính công tỉnh

Kính đề nghị Trung tâm Phục vụ hành chính công tỉnh chuyển Hướng dẫn này đến các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dịch vụ ăn uống khi các tổ chức, cá nhân đến nộp hồ sơ tại bộ phận một cửa.

Trên đây là Hướng dẫn quy trình thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở thuộc quản lý của Sở Y tế Nghệ An. Hướng dẫn này thay thế Hướng dẫn số 811/HD-SYT ngày 13/3/2025. Trong quá trình triển khai thực hiện, nếu có vướng mắc đề nghị Phòng An toàn thực phẩm - Sở Y tế tổng hợp, tham mưu Lãnh đạo Sở xem xét, giải quyết./.

Nơi nhận:

- Cục ATTP (b/c);
- Trung tâm Phục vụ hành chính công tỉnh;
- UBND các xã, phường;
- Lãnh đạo Sở;
- Các phòng Sở Y tế;
- Công thông tin Sở Y tế;
- Lưu: VT; ATTP.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Văn Thương

Phụ lục 1
Bộ tiêu chí thẩm định cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống
(Ban hành kèm theo Hướng dẫn số /HD-SYT ngày tháng năm 2025 của Sở Y tế Nghệ An)

TT	Tiêu chí đánh giá	Căn cứ pháp luật	Kết quả đánh giá		
			Đạt	Khắc phục	Không đạt
I. HỒ SƠ HÀNH CHÍNH PHÁP LÝ					
1	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh phù hợp với ngành nghề kinh doanh. Có Giấy đăng ký địa điểm kinh doanh (nếu cơ sở kinh doanh ở địa điểm không nằm trong giấy đăng ký kinh doanh)	Điều 2 Chương I Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ	Phù hợp		Không phù hợp
2	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP (chủ cơ sở xác nhận)	Điều 2 Chương I Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ	Đúng và đầy đủ	Chưa đầy đủ	
3	Hồ sơ khám sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên (giấy KSK do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp)	Điều 36 Chương I Luật ATTP năm 2010	Đúng và đầy đủ	Chưa đầy đủ	
4	Hồ sơ về nguyên liệu, thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; bao bì chứa đựng, tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: Hợp đồng cung cấp (kèm theo Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc bản cam kết của đơn vị cung cấp, hóa đơn mua hàng, giấy tờ kiểm dịch sản phẩm động vật...)	Điều 30 Chương I Luật ATTP năm 2010			

4.1	Đối với cơ sở cấp mới		Đúng và đầy đủ	Không có hoặc có nhưng chưa đầy đủ/chưa đúng quy định	
4.2	Đối với cơ sở cấp lại		Đúng và đầy đủ	Có nhưng chưa đầy đủ/chưa đúng quy định	Không có
5	Sổ kiểm thực 3 bước (Các Bước 1, 2, 3 theo Mẫu số 1, 2, 3 quy định tại Quyết định 1246/BYT của Bộ Y tế ngày 31/3/2017. Có thể ghi sổ hoặc thực hiện trên máy tính nhưng đảm bảo file lưu trữ). Đối với cửa hàng cà phê, pha chế đồ uống chỉ cần thực hiện Bước 1	Điều 2 Chương I Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ			
5.1	Đối với cơ sở cấp mới		Đúng và đầy đủ	Không có hoặc có nhưng chưa đầy đủ/chưa đúng quy định	
5.2	Đối với cơ sở cấp lại		Đúng và đầy đủ	Có nhưng chưa đầy đủ/chưa đúng quy định	Không có
6	Sổ lưu mẫu thức ăn (theo Mẫu số 4, 5 quy định tại Quyết định 1246/BYT của Bộ Y tế ngày 31/3/2017) Trừ Cửa hàng cà phê, pha chế đồ uống	Điều 2 Chương I Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ			
6.1	Đối với cơ sở cấp mới		Đúng và đầy đủ	Không có hoặc có nhưng chưa	

				đầy đủ/ chưa đúng quy định	
6.2	Đối với cơ sở cấp lại		Đúng và đầy đủ	Có nhưng chưa đầy đủ/chưa đúng quy định	Không có
II. ĐIỀU KIỆN THỰC TẾ					
7	Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.	Điều 28 Chương I Luật ATTP năm 2010	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
8	Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ.	Điều 28 Chương I Luật ATTP năm 2010	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
9	Nơi bảo quản thực phẩm: có giá kệ để bảo quản thực phẩm, sắp xếp hợp lý, đảm bảo ánh sáng, thiết bị thông gió phù hợp.	Điều 30 Chương I Luật ATTP năm 2010	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
10	Có nhà vệ sinh và khu vực rửa tay và có đầy đủ nước sát trùng hoặc xà phòng.	Điều 28 Chương I Luật ATTP năm 2010	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
11	Các khu vực sơ chế, chế biến, kho bảo quản, nhà ăn đảm bảo không có côn trùng, động vật gây hại.	Điều 15 Nghị định số 115/2018/NĐ- CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
12	Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng, được che đậy kín.	Điều 28, Chương I Luật ATTP năm 2010; Điều 15; Khoản 6, Điều 1, Nghị định số 124/2021/NĐ-CP	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	

		ngày 28/12/2021 của Chính phủ”			
13	Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh và được thu dọn hàng ngày sạch sẽ. Dụng cụ thu gom chất thải rắn có nắp đậy.	Điều 28 Chương I Luật ATTP năm 2010	Có đầy đủ và có nắp đậy	Chưa đầy đủ	
14	Có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã qua chế biến và phải bảo đảm an toàn vệ sinh.	Điều 29 Chương I Luật ATTP năm 2010	Đầy đủ và đúng quy định	Chưa đầy đủ hoặc chưa đúng quy định	
15	Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.	Điều 29 Chương I Luật ATTP năm 2010	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
16	Thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.	Điều 28 Chương I Luật ATTP năm 2010	Đảm bảo và đúng quy định.	Chưa đảm bảo	
17	Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải đảm bảo vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm	Điều 2 Chương I, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ	Đảm bảo	Chưa đúng quy định	
18	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, vệ sinh dụng cụ trang thiết bị theo quy định - Trường hợp sử dụng nước máy: Có hợp đồng và hóa đơn nước máy (hóa đơn giấy hoặc điện tử) - Trường hợp không sử dụng nước máy: Có kết quả kiểm nghiệm 26 chỉ tiêu theo QCVN 6-1:2010/BYT	Điều 28 Chương I Luật ATTP năm 2010	Đầy đủ và đúng quy định	- Trường hợp sử dụng nước máy: chưa xuất trình được hóa đơn - Trường hợp không sử dụng nước máy:	- Trường hợp không sử dụng nước máy: Không thực hiện kiểm nghiệm hoặc có thực hiện nhưng

				Chưa xuất trình được hợp đồng với đơn vị cung cấp nước có đủ ATTP theo quy định	kết quả có chỉ tiêu kiểm nghiệm không đạt
19	Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn. (Thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn mác đúng quy định, có tem nhãn phụ đối với thực phẩm nhập khẩu)	Điều 30 Chương I Luật ATTP năm 2010	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
20	Có tủ lưu mẫu, dụng cụ lưu mẫu thức ăn đầy đủ và thực hiện đúng quy định theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế (Trừ Cửa hàng cà phê, pha chế)	Điều 2, Chương I Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ;			
20.1	Đối với cơ sở cấp mới		Có đầy đủ và đúng quy định.	Không có hoặc có nhưng chưa đầy đủ/chưa đúng quy định	
20.2	Đối với cơ sở cấp lại		Có đầy đủ và đúng quy định.	Chưa đầy đủ, chưa đúng quy định	Không có
21	Thực hiện đầy đủ, đúng quy định về chế độ kiểm thực 3 bước theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế. Đối với cửa hàng cà phê, pha chế đồ uống chỉ cần thực hiện Bước 1	Điều 2, Chương I Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ			

21.1	Đối với cơ sở cấp mới		Thực hiện đúng quy định.	Có thực hiện nhưng chưa đúng quy định	
21.2	Đối với cơ sở cấp lại		Thực hiện đúng quy định.	Có thực hiện nhưng chưa đúng quy định	Không thực hiện
22	Người trực tiếp chế biến thức ăn có mang, mặc đồ bảo hộ lao động, đội mũ, đeo khẩu trang; cắt ngắn móng tay; sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín, thức ăn ngay	Điều 15 Chương II Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ	Đúng quy định	Chưa đúng quy định	
23	Người trực tiếp tham gia chế biến thức ăn không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm	Điều 2 Chương I, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ	Không có ai mắc bệnh		Có người mắc bệnh

Kết luận:

- **Đạt:** Tất cả các tiêu chí đều đạt;
- **Chờ khắc phục:** ≤ 5 Tiêu chí có kết quả đánh giá **Khắc phục**;
- **Không đạt:** Có 1 trong các Tiêu chí được đánh giá **Không đạt** hoặc có từ 6 tiêu chí được đánh giá **chờ khắc phục** trở lên.

Phụ lục 2

Bộ tiêu chí thẩm định cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với “Cơ sở sản xuất nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai”
(Ban hành kèm theo Hướng dẫn số /HD-SYT ngày tháng năm 2025 của Sở Y tế Nghệ An)

TT	Tiêu chí đánh giá	Căn cứ pháp luật	Kết quả đánh giá		
			Đạt	Chờ hoàn thiện	Không đạt
I. HỒ SƠ PHÁP LÝ					
1	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh phù hợp với ngành nghề kinh doanh. Giấy đăng ký địa điểm kinh doanh (nếu cơ sở kinh doanh ở địa điểm không nằm trong giấy đăng ký kinh doanh)	Điều 2, Chương I Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ	Phù hợp		Không phù hợp
2	Giấy xác nhận cho chủ cơ sở và nhân viên đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm (có xác nhận của chủ cơ sở)	Điều 2, Chương I Nghị định số 155/2018/NĐ-CP của Chính phủ	Đầy đủ và đúng quy định	Chưa đầy đủ	
3	Hồ sơ khám sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên (giấy KSK do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp)	Điều 36, Chương I Luật ATTP năm 2010	Đầy đủ và đúng quy định	Chưa đầy đủ	
4	Hồ sơ về nguyên liệu; nguồn nước sản xuất; bao bì; chất hỗ trợ chế biến (nếu có) - Nguồn nước: + Trường hợp sử dụng nước máy: Có hợp đồng và hóa đơn nước máy (hóa đơn giấy hoặc điện tử) + Trường hợp sử dụng nước giếng khoan, giếng khơi,... phải có kết quả kiểm nghiệm nước đầu vào đạt các chỉ tiêu theo QCĐP + Đối với cơ sở sản xuất nước khoáng: phải có tài liệu chứng minh nguồn khoáng chất	Điều 19, Chương I Luật ATTP năm 2010	Đầy đủ và đúng quy định	Chưa đầy đủ	Trường hợp sử dụng nước giếng khoan, giếng khơi,...: Không có kết quả kiểm nghiệm hoặc kết quả kiểm nghiệm không đạt theo QCĐP. - Đối với cơ sở sản xuất nước

	- Bao bì, dụng cụ chứa đựng thực phẩm: có hợp đồng cung cấp.				khoáng: Không có tài liệu chứng minh nguồn khoáng chất
5	Thiết lập hệ thống dữ liệu truy xuất nguồn gốc sản phẩm bằng việc ghi chép, lưu trữ, bảo đảm sẵn sàng trích xuất	Điều 19, Chương I Luật ATTP năm 2010	Đảm bảo	Không thiết lập	
II. ĐIỀU KIỆN THỰC TẾ					
6	Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và không bị ảnh hưởng bởi các yếu tố gây hại (có khoảng cách về an toàn môi trường: nghĩa trang; khu vực chăn nuôi, khu vực chứa chất thải, hóa chất độc hại,)	Điều 19, Chương I Luật ATTP năm 2010	Đảm bảo		Không đảm bảo
7	Quy trình sản xuất thực phẩm phải được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng.	Điều 2, Chương I Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
8	Các khu vực được bố trí đầy đủ và riêng biệt: Khu vực xử lý nước nguồn; khu vực máy; phòng chiết (không áp dụng đối với cơ sở sản xuất có hệ thống chiết chai tự động); khu vực vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ; khu bảo quản sản phẩm; nơi thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ có liên quan	Điều 9, Chương II Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ	Đảm bảo	Bố trí, sắp xếp chưa đầy đủ. phù hợp	
9	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, vệ sinh dụng cụ trang thiết bị theo quy định	Điều 19, Chương I Luật ATTP năm 2010”	Đảm bảo		Không đảm bảo
10	Tường, trần, nền nhà, khu vực sản xuất, kinh doanh, kho sản phẩm đảm bảo vệ sinh, không thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc	Điều 2, Chương I Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ	Đảm bảo	Một số khu vực chưa đảm bảo yêu cầu	Không đảm bảo

11	Phòng chiết được bố trí riêng biệt, kín, được trang bị hệ thống diệt khuẩn không khí theo quy định và có hệ thống thu gom nước thải.	Điều 9, Chương II Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	Không bố trí riêng biệt
12	Khu vực bảo quản, kho bảo quản có diện tích phù hợp để bảo quản sản phẩm, có thể thực hiện kỹ thuật xếp dỡ an toàn và chính xác, bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản; đáp ứng các điều kiện về nhiệt độ, độ ẩm, thông gió. Có đầy đủ giá, kệ, biển tên, nội quy, quy trình. Không chứa hóa chất độc hại.	Điều 20, Chương I Luật ATTP năm 2010	Đảm bảo	Một số nội dung chưa đảm bảo	
13	Có biện pháp ngăn ngừa côn trùng, động vật gây hại xâm nhập. Không sử dụng hóa chất diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại bên trong khu vực sản xuất.	Điều 9, Chương II Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ	Đảm bảo	Chưa có biện pháp	
14	Khu vực sản xuất được vệ sinh sạch sẽ; đảm bảo không có côn trùng, độc vật gây hại.	Điều 9, Chương II Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ	Đảm bảo	Khu vực sx vệ sinh chưa đảm bảo	
15	Có khu vực thay đồ bảo hộ lao động, trang bị đầy đủ trang phục bảo hộ lao động: quần áo, ủng (hoặc giày, dép), mũ, khẩu trang, găng tay cho người trực tiếp tham gia sản xuất để sử dụng riêng trong khu vực sản xuất thực phẩm	Điều 9, Chương II Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ	Đảm bảo	Trang bị nhưng chưa đầy đủ	
16	Có biện pháp thu gom, xử lý chất thải theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.	Điều 22, Chương I Luật ATTP năm 2010	Đảm bảo	Không có biện pháp thu gom, xử lý chất thải.	
17	Cổng rãnh thoát nước thải phải được che kín, bảo đảm vệ sinh.	Điều 9, Chương II Nghị định số 115/2018/NĐ-	Đảm bảo	Không đảm bảo	

		CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ			
18	Không sử dụng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng không phù hợp với quy định để rửa, khử trùng tay, vệ sinh cá nhân và trang thiết bị dụng cụ	Điều 9, Chương II Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ	Đảm bảo		Không đảm bảo
19	Có đủ trang thiết bị, dụng cụ phù hợp để xử lý nguồn nước, phục vụ sản xuất, đóng gói, bảo quản và vận chuyển thực phẩm	Điều 19, Chương I Luật ATTP năm 2010	Đảm bảo	Trang bị nhưng chưa đầy đủ	
20	Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm dễ làm vệ sinh, không thôi nhiễm chất độc hại và không gây ô nhiễm đối với thực phẩm	Điều 2, Chương I Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
21	Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải đảm bảo vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm	Điều 21, Chương I Luật ATTP năm 2010	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
22	Thực hành của nhân viên đúng quy định (Trang phục bảo hộ đầy đủ, cắt ngắn móng tay, không đeo trang sức, ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất)	Khoản 3, Điều 1, Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ	Đảm bảo	Chưa đầy đủ theo quy định	
23	Người trực tiếp tham gia sản xuất không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm	Điều 2, Chương I Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ	Không có ai mắc bệnh		Có người mắc bệnh

Kết luận:

- **Đạt:** Tất cả các tiêu chí đều đạt;
- **Chờ khắc phục:** ≤ 5 Tiêu chí có kết quả đánh giá **Khắc phục**;
- **Không đạt:** Có 1 trong các Tiêu chí được đánh giá **Không đạt** hoặc có từ 6 tiêu chí được đánh giá **chờ khắc phục** trở lên.

Phụ lục III
Mẫu hồ sơ đề nghị cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP

I. MẪU HỒ SƠ CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày tháng năm

ĐƠN ĐỀ NGHỊ
Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Kính gửi: Sở Y tế Nghệ An

Họ và tên chủ cơ sở:

Tên cơ sở sản xuất đề nghị cấp Giấy chứng nhận:

Địa chỉ cơ sở sản xuất :

Điện thoại:.....Fax:

Đề nghị được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm
cho kinh doanh:.....: Năng lực phục vụ:suất ăn/lần phục vụ.

CHỦ CƠ SỞ

(ký tên & ghi rõ họ tên)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày tháng năm

BẢN THUYẾT MINH
CƠ SỞ VẬT CHẤT VÀ TRANG THIẾT BỊ

1. Thông tin:

- Tên cơ sở:
- Địa chỉ sản xuất:
- Số lượng người lao động: người (trực tiếp: người; gián tiếp: người)

2. Cơ sở vật chất:

- Cơ sở có diện tích: m² . Được chia thành khu vực chính: Khu sơ chế, khu chế biến, khu chia thức ăn.

Các khu vực cao ráo, không bị ngập nước, đọng nước.

- Có phòng thay đồ cho nhân viên :
- Trong cơ sở đã trang bị đầy đủ dụng cụ thu gom rác, các dụng cụ thu gom rác có nắp đậy kín và vệ sinh vận chuyển hằng ngày. Khu vực thu gom rác nằm ngoài khu vực chế biến, đảm bảo vệ sinh.
- Nguồn nước sử dụng trong chế biến dịch vụ ăn uống: sử dụng nước máy
- Có khu vực vệ sinh riêng, tách biệt các khu vực khác, bố trí bồn rửa tay, khăn lau
- Nhà vệ sinh:
- Cống rãnh thoát nước:
- Phòng chống côn trùng:

3. Các loại trang thiết bị, dụng cụ

STT	Tên thiết bị	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
1	Bếp ga	Cái		
2	Tủ đông	Cái		
3	Xong	Cái		
4	Chảo	Cái		
5	Ghế	Cái		
6	Bàn	Cái		

7	Khay Inox	Cái		
8	Quạt	Cây		
9	Tủ lưu mẫu	Cái		
10				
11				
12				
13				

CHỦ CƠ SỞ

(ký tên & ghi rõ họ tên)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày tháng năm

DANH SÁCH
XÁC NHẬN TẬP HUẤN KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM

Căn cứ Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về việc Sửa đổi bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

Công ty/ Hộ kinh doanh :.....

Địa chỉ: xác nhận các ông (bà) có tên sau của cơ sở đã được tập huấn kiến thức về An toàn thực phẩm:

TT	Họ và tên	Nam	Nữ	Số CMND	Ngày/ tháng/ năm cấp	Nơi cấp
1						
2						
3						
....						

CHỦ CƠ SỞ

(ký tên & ghi rõ họ tên)

II. CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

....., ngày tháng năm

ĐƠN ĐỀ NGHỊ**Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm**

Kính gửi: Sở Y tế Nghệ An

Họ và tên chủ cơ sở:

Tên cơ sở sản xuất đề nghị cấp Giấy chứng nhận:

Địa chỉ cơ sở sản xuất:.....

Điện thoại.....Fax:.....

Đề nghị được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho sản xuất: (loại thực phẩm và dạng sản phẩm):.....

CHỦ CƠ SỞ

(ký tên & ghi rõ họ tên)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày tháng năm

BẢN THUYẾT MINH
CƠ SỞ VẬT CHẤT VÀ TRANG THIẾT BỊ

1. Thông tin:

- Tên cơ sở :

Địa chỉ cơ sở sản xuất:

- Số lượng người lao động: người (trực tiếp: người; gián tiếp: ... người)

2. Cơ sở vật chất:

- Cơ sở có diện tích:m². Được chia thành: khu vực chính: Khu vực vệ sinh chai, bình; Khu vực để máy lọc nước; Khu vực chiết chai, bình.

Các khu vực cao ráo, không bị ngập nước, đọng nước.

- Có phòng thay đồ cho nhân viên

- Trong cơ sở đã trang bị đầy đủ dụng cụ thu gom rác, các dụng cụ thu gom rác có nắp đậy kín và vệ sinh vận chuyển hằng ngày. Khu vực thu gom rác nằm ngoài khu vực chế biến, đảm bảo vệ sinh.

- Nguồn nước sử dụng trong sản xuất nước uống đóng chai và nước đá dùng liền:

- Khu vực vệ sinh riêng, tách biệt các khu vực khác

- Cổng rãnh thoát nước:

3. TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ		Đơn vị tính	Số lượng
1	Bồn inox 2000 lít	Cái	02
2	Cột lọc thô	Cột	01
3	Cột lọc than hoạt tính	Cột	01
4	Cột lọc trao đổi ion	Cột	01

5	Cột vi lọc 5 micron (lọc xác khuẩn)	Cột	01
6	Hệ thống R.O	Bộ	01
7	Hệ thống tiết trùng Ozon	Cái	01
8	Đèn U.V	Cái	02
9	Máy sấy màng co	Cái	01
10	Hệ thống bơm hút nước	Bộ	03
11	Cây vận nắp bình	Cái	01
12	Hệ thống Palet bảo quản sản phẩm	Bộ	01
13	Xe tải nhỏ	Xe	01
.....			

CHỦ CƠ SỞ

(ký tên & ghi rõ họ tên)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày tháng năm

DANH SÁCH
XÁC NHẬN TẬP HUẤN KIẾN THỨC AN TOÀN THỰC PHẨM

Căn cứ Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về việc Sửa đổi bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

Tên cơ sở :

Địa chỉ cơ sở sản xuất:

xác nhận các ông (bà) có tên sau của cơ sở đã được tập huấn kiến thức về An toàn thực phẩm:

TT	Họ và tên	Nam	Nữ	Số CMND	Ngày/ tháng/ năm cấp	Nơi cấp
1						
2						
3						
....						

CHỦ CƠ SỞ

(ký tên & ghi rõ họ tên)

Phụ lục IV
Mẫu báo cáo kết quả khắc phục các tồn tại về ATTP của cơ sở

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày tháng năm

BÁO CÁO
Kết quả khắc phục các tồn tại về an toàn vệ sinh thực phẩm của cơ sở

Kính gửi: Sở Y tế Nghệ An

Tên tôi là:

Chủ cơ sở:

Địa chỉ:

Ngày....., Đoàn thẩm định của Sở Y tế Nghệ An đã tiến hành thẩm định điều kiện về an toàn thực phẩm tại cơ sở theo Quyết định số/QĐ-ATTP ngày của Sở Y tế Nghệ An. Sau khi thẩm định, Đoàn kết luận: Cơ sở chờ hoàn thiện do còn một số tồn tại cần phải khắc phục như sau:

1.....

2.....

3.....

.....

Nay cơ sở đã sửa chữa và khắc phục xong theo yêu cầu của Đoàn thẩm định. Tôi xin cam đoan những điều trên là đúng.

Vậy kính mong Lãnh đạo Sở Y tế Nghệ An xem xét và cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện An toàn thực phẩm cho cơ sở.

Trân trọng cảm ơn!

CHỦ CƠ SỞ
(Ký tên và ghi rõ họ tên)