

Số: /HD-SYT

Nghệ An, ngày tháng 7 năm 2025

HƯỚNG DẪN

Thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của UBND xã, phường

Thực hiện 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 trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Nghệ An; Công văn số 6997/UBND-VX ngày 17/7/2025 của UBND tỉnh Nghệ An về việc phân công, phân cấp lĩnh vực an toàn thực phẩm khi thực hiện chính quyền địa phương hai cấp. Nhằm hướng dẫn UBND cấp xã về 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 UBND cấp xã. Sở Y tế ban hành Hướng dẫn thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP) 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 và Nghị định 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; số 148/2025/NĐ-CP ngày 12/6/2025 của Chính phủ quy định phân công, phân cấp lĩnh vực y tế.
- Căn cứ Thông tư số 67/2021/TT-BTC ngày 05/8/2021 của Bộ Tài chính quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí trong công tác an toàn thực phẩm; Thông tư số 64/2025/TT-BTC ngày 30/6/2025 của Bộ Tài chính quy định mức thu, miễn một số khoản phí, lệ phí nhằm hỗ trợ cho doanh nghiệp, người dân.

II. ĐỐI TƯỢNG THUỘC DIỆN CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN ATTP THUỘC THẨM QUYỀN CẤP XÃ

1. Các cơ sở sản xuất nước đá dùng liền, nước đá dùng để chế biến sản phẩm thực phẩm ngành Y tế quản lý (*trừ các cơ sở vừa sản xuất nước uống đóng chai vừa sản xuất nước đá do tuyến tỉnh quản lý*).

2. Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống do UBND cấp huyện (trước đây), cấp xã cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh; cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (bao gồm cả cơ sở có giấy đăng ký doanh nghiệp) thực hiện việc cung cấp suất ăn trong các cơ sở giáo dục mầm non, phổ thông (bao gồm cơ sở giáo dục thực nghiệm).

III. THÀNH PHẦN HỒ SƠ, THỜI GIAN GIẢI QUYẾT THỦ TỤC HÀNH CHÍNH

1. Thành phần hồ sơ

Thành phần hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (*Quy định tại phần 4 Phụ lục V Nghị định số 148/2025/NĐ-CP ngày 12/6/2025*):

a) Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (*Mẫu số 01 Phụ lục III kèm theo công văn này*);

b) Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;

c) Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền;

d) Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở khám bệnh, chữa bệnh đủ điều kiện cấp;

đ) Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định của Bộ trưởng Bộ quản lý ngành.

2. Thời gian giải quyết thủ tục hành chính

Theo quy định tại khoản 2 Điều 36 Luật An toàn thực phẩm: Trong thời hạn 15 ngày, kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ (*không kể thời gian chờ khắc phục trong trường hợp chờ hoàn thiện*).

IV. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH

1. Công tác tiếp nhận và xử lý hồ sơ:

1.1. Bộ phận tiếp nhận

- Bộ phận tiếp nhận: Trung tâm Phục vụ hành chính công xã/phường thực hiện tiếp nhận hồ sơ tổ chức/cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Hình thức tiếp nhận: Trực tuyến trên hệ thống dịch vụ công của xã/phường hoặc nộp trực tiếp tại Bộ phận tiếp nhận hồ sơ (*Ưu tiên hướng dẫn cơ sở nộp trực tuyến*).

1.2. Bộ phận chuyên môn (Phòng Văn hóa- Xã hội):

- Nhận hồ sơ từ Bộ phận tiếp nhận hồ sơ;

- Xử lý hồ sơ: Thẩm xét nội dung, thành phần hồ sơ:

+ Trường hợp kết quả thẩm xét hồ sơ đạt: Lập kế hoạch thẩm định thực tế tại cơ sở.

+ Trường hợp kết quả thẩm xét hồ sơ không đạt: Tham mưu công văn sửa đổi, bổ sung hồ sơ gửi cơ sở. Thời hạn bổ sung: 30 ngày, hết thời hạn bổ sung kể từ khi có công văn yêu cầu sửa đổi, bổ sung nếu tổ chức, cá nhân không sửa đổi, bổ sung thì hồ sơ không còn giá trị. Tổ chức/cá nhân phải thực hiện nộp hồ sơ lại từ đầu nếu đề nghị cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện.

Trong thời gian chưa ban hành quy trình điện tử giải quyết thủ tục hành chính về ATTP thuộc chức năng quản lý cấp xã, việc tiếp nhận và giải quyết hồ sơ được thực hiện trực tiếp, đảm bảo đầy đủ quy trình và đúng thời gian theo hướng dẫn và quy định hiện hành.

2. Tổ chức thẩm định

2.1. Thành lập Đoàn thẩm định

Lãnh đạo Phòng Văn hóa- Xã hội tham mưu Chủ tịch xã/phường Quyết định thành lập Đoàn thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

2.2. Tiến hành thẩm định thực tế tại cơ sở

- Thẩm định thành phần hồ sơ, giấy tờ pháp lý, hành chính, các hồ sơ, giấy tờ khác có liên quan đến ATTP và thẩm định các điều kiện thực tế tại cơ sở. Nội dung thẩm định như sau:

- Thẩm định cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống theo Phụ lục I;

- Thẩm định cơ sở sản xuất nước đá dùng liền, nước đá dùng để chế biến thực phẩm theo Phụ lục II.

3. Quá trình xử lý sau khi thẩm định tại cơ sở

3.1 Lãnh đạo Phòng Văn hóa- Xã hội:

Báo cáo Chủ tịch/Phó chủ tịch phụ trách ATTP về kết quả thẩm định:

+ Trường hợp đạt: Tham mưu Chủ tịch/Phó chủ tịch phụ trách ATTP ký duyệt giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

+ Trường hợp **không đạt**: Tham mưu Chủ tịch/Phó chủ tịch phụ trách ATTP ký phê duyệt thông báo kết quả thẩm định không đạt gửi cơ sở.

+ Trường hợp **chờ hoàn thiện**: Tham mưu Chủ tịch/Phó chủ tịch phụ trách ATTP ký duyệt giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP trong trường hợp kết quả khắc phục cơ sở đạt hoặc tham mưu Chủ tịch/Phó chủ tịch phụ trách ATTP ký phê duyệt thông báo kết quả thẩm định không đạt gửi cơ sở trong trường hợp kết quả khắc phục không đạt hoặc quá thời hạn theo quy định.

3.2 Chủ tịch/Phó chủ tịch phụ trách ATTP:

+ Xem xét hồ sơ thẩm định, báo cáo kết quả thẩm định, kết quả khắc phục của cơ sở (trong trường hợp cơ sở chờ hoàn thiện);

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

3.3 Trả kết quả về Trung tâm Phục vụ hành chính công xã/phường để trả kết quả cho cơ sở.

Trên đây là hướng dẫn công tác thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở thuộc quản lý của UBND xã/phường. Trong quá trình triển khai thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc đề nghị liên hệ Phòng An toàn thực phẩm - Sở Y tế để được giải đáp, hướng dẫn./.

Nơi nhận:

- UBND xã, phường;
- GĐ, các PGĐ Sở (để b/c);
- Các Phòng thuộc Sở;
- Lưu: VT; ATTP.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**

Nguyễn Văn Thương

Phụ lục I
NỘI DUNG THẨM ĐỊNH CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN ATTP
ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG
(Kèm theo Hướng dẫn số /HD-SYT ngày tháng năm 2025
của Sở Y tế Nghệ An)

TT	Nội dung đánh giá	Căn cứ pháp luật
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 khác trong giấy đăng ký kinh doanh)	Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP
2	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP (chủ cơ sở xác nhận)	Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP
3	Hồ sơ khám sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên do cơ sở y tế cấp huyện (sau sát nhập là cấp tỉnh) trở lên cấp trong thời hạn 12 tháng	Điều 36 Luật ATTP
4	Hồ sơ về nguyên liệu, thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; dụng cụ, bao bì chứa đựng, tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: Hợp đồng cung cấp, sổ ghi chép nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm (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...); Bao bì, dụng cụ chứa đựng thực phẩm có hợp đồng cung cấp, hóa đơn mua hàng, bản công bố sản phẩm	Điều 17, 18, 30 Luật ATTP
5	Hồ sơ về nguồn nước phục vụ sản xuất chế biến thực phẩm: + 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 đào, bể chứa,... phải có kết quả kiểm nghiệm nước đầu vào đạt các chỉ tiêu theo QCVN 01:2021/NA	Điều 28 Luật ATTP
6	Sổ kiểm thực 3 bước. Có thể ghi sổ hoặc thực hiện trên máy tính nhưng đảm bảo file lưu trữ (Mẫu số 06 Phụ lục III kèm theo công văn này)	- Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP - Quyết định 1246/BYT ngày 31/3/2017
7	Sổ lưu mẫu thức ăn (Mẫu Số 7 Phụ lục III kèm theo công văn này)	

8	Hồ sơ về hợp đồng, hóa đơn, chứng từ, sổ theo dõi ghi chép đối với: Việc mua mới, thay thế, sửa chữa các thiết bị, dụng cụ, hóa chất sử dụng trong quá trình sản xuất, chế biến. Ghi vào sổ theo dõi (theo Mẫu số 9 Phụ lục III kèm theo công văn này)	Điều 19 Luật ATTP
II	ĐIỀU KIỆN THỰC TẾ	
1	Điều kiện đối với cơ sở	
1.1	Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác	Điều 19 Luật ATTP
1.2	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 Luật ATTP
1.3	Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ.	Điều 28 I Luật ATTP
1.4	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 Luật ATTP
1.5	Có nhà vệ sinh và khu vực rửa tay và có đầy đủ nước sát trùng hoặc xà phòng.	Điều 28 Luật ATTP
1.6	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
1.7	Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng, được che đậy kín.	Điều 28 Luật ATTP; Điều 15; Khoản 6, Điều 1, Nghị định số 124/2021/NĐ-CP
2	Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ	
2.1	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 Luật ATTP
2.2	Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.	Điều 29 Luật ATTP
2.3	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 Luật ATTP
2.4	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 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP

2.5	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 Luật ATTP
2.6	Có tủ lưu mẫu, dụng cụ lưu mẫu thức ăn đầy đủ	Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP
3	Điều kiện về con người	
3.1	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 Nghị định số 115/2018/NĐ-CP
3.2	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 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP
3.3	Thực hiện đúng quy định theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế	Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP
3.4	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.	Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP
4	Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước	
4.1	Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc rõ ràng 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 26, 30 Luật ATTP
4.2	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, vệ sinh dụng cụ trang thiết bị theo quy định	Điều 28 Luật ATTP
4.3	Phụ gia thực phẩm dùng trong chế biến thực phẩm nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế	Điều 26 Luật ATTP
5	Các nội dung khác theo quy định hiện hành	

Phụ lục II

THẨM ĐỊNH CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN ATTP ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC ĐÁ DÙNG LIỀN, NƯỚC ĐÁ DÙNG ĐỂ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

(Kèm theo Hướng dẫn số /HD-SYT ngày tháng 7 năm 2025 của Sở Y tế Nghệ An)

TT	Nội dung đánh giá	Căn cứ pháp luật
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 khác trong giấy đăng ký kinh doanh)	Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP
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 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP
3	Hồ sơ khám sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên do cơ sở y tế cấp huyện (sau sát nhập là cấp tỉnh) trở lên cấp trong thời hạn 12 tháng	Điều 36 Luật ATTP
4	Hồ sơ về nguồn nước sản xuất + 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 đào, bể chứa,... phải có kết quả kiểm nghiệm nước đầu vào đạt các chỉ tiêu theo QCVN 01:2021/NA	Điều 19 Luật ATTP
5	Hồ sơ, tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất	
5.1	Hồ sơ truy xuất nguồn gốc sản phẩm: Các thông tin, hàng sản xuất (số lượng, ngày sản xuất) và xuất bán (ngày xuất bán; số lượng xuất bán; tên, địa chỉ tổ chức, cá nhân mua hàng) (Mẫu số 8 Phụ lục III)	- Điều 19 Luật ATTP - Thông tư số 25/2019/TT-BYT ngày 30/8/2019
5.2	Hồ sơ về hợp đồng, hóa đơn mua hàng, chứng từ, sổ theo dõi ghi chép đối với: dụng cụ, bao bì chứa đựng thực phẩm; các thiết bị, hóa chất, sử dụng trong quá trình sản xuất, chế biến (Mẫu số 9 Phụ lục III)	
II	ĐIỀU KIỆN THỰC TẾ	
1	Điều kiện cơ sở	
1.1	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 (Bố trí riêng biệt với nơi sinh hoạt của gia đình; có khoảng cách về an toàn môi trường: nghĩa trang; khu vực	Điều 19 Luật ATTP

	chăn nuôi, khu vực chứa chất thải, hóa chất độc hại,)	
1.2	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 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP
1.3	Xây dựng, thiết kế khu vực sản xuất bảo đảm phòng chống côn trùng và động vật gây hại xâm nhập; được vệ sinh sạch sẽ	Điều 9 Nghị định số 115/2018/NĐ-CP
1.4	Các khu vực được bố trí đầy đủ và riêng biệt: Khu vực sản xuất; khu bảo quản nguyên liệu, dụng cụ bao gói, chứa đựng; khu bảo quản sản phẩm; nơi thay đồ bảo hộ, nhà vệ sinh và các khu vực phụ trợ có liên quan	Điều 9 Nghị định số 115/2018/NĐ-CP
1.5	Tường, trần, nền nhà, khu vực sản xuất, kho sản phẩm đảm bảo vệ sinh, không thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc	Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP
1.6	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; có thiết bị chuyên dụng để điều chỉnh và theo dõi nhiệt độ	Điều 20 Luật ATTP
1.7	Có hệ thống xử lý chất thải được vận hành thường xuyên theo quy định pháp luật về bảo vệ môi trường; Cổng rãnh thoát nước thải không được ứ đọng, được che kín	Điều 19 Luật ATTP
2	Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ	
2.1	Có đủ trang thiết bị phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển thực phẩm	Điều 19 Luật ATTP
2.2	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 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP
2.3	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 Luật ATTP
2.4	Có ủng hoặc giày, dép để sử dụng riêng trong khu vực sản xuất thực phẩm	Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP
2.5	Có đầy đủ giá, kệ, biển tên, nội quy, quy trình, chế độ vệ sinh đối với khu vực chứa đựng, kho bảo quản	Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP

2.6	Ttrang 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 Nghị định số 115/2018/NĐ-CP
3	Điều kiện về con người	
3.1	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
3.2	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 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP
4	Nguồn nước, hóa chất sử dụng	
4.1	Có đủ nước sạch để sản xuất, vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật địa phương QCDP 01:2021/NA	Điều 19 Luật ATTP
4.2	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 Nghị định số 115/2018/NĐ-CP
4.3	Không sử dụng hóa chất diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại bên trong khu vực sản xuất, khu vực bảo quản	Điều 2 Nghị định 155/2018/NĐ-CP
5	Các nội dung khác theo quy định hiện hành	

Phụ lục III
Các mẫu giấy tờ liên quan đến cấp giấy chứng nhận
cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm
(Kèm theo Hướng dẫn số /HD-SYT ngày tháng năm 2025
của Sở Y tế Nghệ An)

Mẫu số 01	Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm
Mẫu số 02	Danh sách xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm
Mẫu số 03	Bản thuyết minh cơ sở vật chất và trang thiết bị
Mẫu số 04	Biên bản thẩm định
Mẫu số 05	Báo cáo kết quả khắc phục của cơ sở
Mẫu số 06	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP
Mẫu số 07	Kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn
Mẫu số 08	Lưu mẫu thức ăn và hủy mẫu thức ăn lưu
Mẫu số 09	Sổ theo dõi truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm
Mẫu số 10	Sổ theo dõi thiết bị, dụng cụ, hóa chất mua mới, thay thế, sửa chữa

Mẫu số 01

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: UBND xã/phường....

Họ và tên chủ cơ sở:

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

Địa chỉ cơ sở sản xuất, kinh doanh :

Điện thoại:.....Fax:

Đề nghị được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho:

Sản xuất nước đá dùng liền/nước đá dùng để chế biến thực phẩm. (Loại hình sản xuất)

hoặc Kinh doanh dịch vụ ăn uống: Năng lực phục vụ:suất ăn/lần phục vụ.

(Loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống)

CHỦ CƠ SỞ

(ký tên & ghi rõ họ tên)

Mẫu số 02

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 Luật An toàn thực phẩm 2010; 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.

Tôi là là Chủ cơ sở: Công ty/Hộ kinh doanh.....
tại chỉ kinh doanh:

.....

.....
xác nhận cho những người có tên sau 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)

Mẫu số 03

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:

(Các khu vực đảm bảo vệ sinh, đủ diện tích bố trí hợp lý theo quy định?).

- Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất chế biến : *(có đảm bảo an toàn thực phẩm, đảm bảo vệ sinh, dụng cụ chứa đựng sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến?)*

- 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 sản xuất, chế biến.

- Nguồn nước sử dụng:..... *(nước máy hay nước giếng khoan,...)*

- Bố trí bồn rửa tay, khăn/giấy lau.....

- Nhà vệ sinh: *(có đảm bảo cách biệt khu vực sản xuất, chế biến)*

- Cống rãnh thoát nước: *(có đảm bảo thông thoát, không ứ đọng, được che đậy kín?)*

- Phòng chống côn trùng:

- Bảo hộ lao động:

3. Các loại trang thiết bị, dụng cụ

STT	Tên thiết bị, dụng cụ	Đơn vị tính	Số lượng	Ghi chú
1				
2				
...				

CHỦ CƠ SỞ*(ký tên & ghi rõ họ tên)*

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT,
KINH DOANH THỰC PHẨM, KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Thực hiện Quyết định số /QĐ- ... ngày tháng năm 2025 của về việc thành lập đoàn thẩm định cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Hôm nay, ngày tháng năm 2025, Đoàn thẩm định gồm có:

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

tiến hành thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm tại cơ sở:

Địa chỉ:

Điện thoại Fax

Đại diện cơ sở:

- 1
- 2

KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH

I. KIỂM TRA HỒ SƠ GỐC:

1. Thông tin về Giấy chứng nhận kinh doanh/Giấy đăng ký doanh nghiệp.

Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh: [] Phù hợp [] Không phù hợp

Số Ngày cấp

Nơi cấp

Giấy chứng nhận đăng ký địa điểm kinh doanh số :

Ngày cấp Nơi cấp

2. Hồ sơ nguyên liệu, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến, nguồn nước sản xuất.

- Hồ sơ nguyên liệu, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến:

.....

.....

- Nguồn nước sản xuất/chế biến

3. Hồ sơ xác nhận sức khỏe, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất.

- Hồ sơ xác nhận sức khỏe:.....

- Tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm:

II. KIỂM TRA THỰC TẾ VỀ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM:

1. Địa điểm, diện tích cơ sở, khu vực sản xuất/chế biến.

- Địa điểm:

- Diện tích:

2. Thiết kế, kết cấu nhà xưởng sản xuất/chế biến, kho, nhà vệ sinh, nơi thay đồ bảo hộ lao động, cống rãnh thoát nước, nơi thu gom, xử lý chất thải.

- Thiết kế, kết cấu nhà xưởng sản xuất/chế biến:

- Kho bảo quản thực phẩm.....

- Nhà vệ sinh.....

- Nơi thay đồ bảo hộ lao động.....

- Cống rãnh thoát nước.....

- Hệ thống xử lý chất thải.....

3. Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển, phòng chống côn trùng và động vật gây hại.

- Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến bao gói, bảo quản, vận chuyển

- Phương tiện rửa tay, khử trùng tay.....

- Thiết bị phòng chống côn trùng.....

4. Nguồn nước sản xuất, chế biến thực phẩm/thức ăn:

5. Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến và bao bì/dụng cụ chứa đựng thực phẩm/thức ăn.

- Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến:

- Bao bì/dụng cụ chứa đựng thực phẩm/thức ăn:

6. Sức khỏe/bệnh truyền nhiễm cấp tính của người sản xuất/chế biến

7. Các nội dung khác có liên quan:

III. ĐÁNH GIÁ VÀ KẾT LUẬN:

1. Đánh giá việc đáp ứng của cơ sở đối với các yêu cầu điều kiện an toàn thực phẩm:

- Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất:

- Trang thiết bị dụng cụ, nguyên liệu, nguồn nước:

- Thực hành vệ sinh:

2. Tồn tại và biện pháp giải quyết:

3. Kết luận:

Đạt

Không đạt

Chờ hoàn thiện

Thời hạn hoàn thiện:

ngày kể từ ngày thẩm định.

4. Ý kiến của cơ sở được thẩm định:

Biên bản kết thúc hội:giờ ngày tháng năm 2025, được sự thống nhất của các thành viên đoàn thẩm định và cơ sở được thẩm định. Biên bản được lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau. Một bản do cơ quan thẩm định giữ và một bản do chủ cơ sở giữ./.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

IV. KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ KHẮC PHỤC (ĐỐI VỚI TRƯỜNG HỢP CHỜ HOÀN THIỆN)

Đạt

Không đạt

Lý do không đạt:

.....

.....,ngày.....tháng.....năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

Mẫu số 05

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: UBND xã/phường...

Tên tôi là:

Chủ cơ sở:

Địa chỉ:

Ngày....., Đoàn thẩm định theo Quyết định số ... ngàycủa ... đã tiến hành thẩm định điều kiện về an toàn thực phẩm tại cơ sở theo. 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 UBND xã/phường 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)*

UBND TỈNH NGHỆ AN
UBND XÃ/PHƯỜNG...⁽¹⁾

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

Số: ...⁽²⁾/2025/ATTP-CNĐK.X/P...⁽³⁾ (...⁽⁴⁾)

GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

CHỦ CƠ SỞ:

TÊN CƠ SỞ:

Địa chỉ kinh doanh:

Điện thoại:

ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH:

SẢN XUẤT NƯỚC ĐÁ DÙNG LIỀN⁽⁴⁾

KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG⁽⁵⁾

GIẤY CHỨNG NHẬN NÀY CÓ GIÁ TRỊ 03 NĂM KỂ TỪ NGÀY KÝ

....., ngày tháng năm 2025

CHỦ TỊCH /PHÓ CHỦ TỊCH

(ký tên, đóng dấu)

Chú thích:

- (1) Tên UBND xã/ phường;
- (2) Số thứ tự giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP
- (3) X/P... là viết tắt của tên xã phường;
- (4) Là tên viết tắt của huyện/thị xã/phành phố trước đây;

Ví dụ 1: Số thứ tự Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP của UBND xã Quảng Châu (thuộc huyện Diễn Châu trước đây) là 03, được ghi là: Số: 03/2025/ATTP-CNĐK.XQC(HDC);

Ví dụ 2: Số thứ tự hồ sơ cấp giấy chứng nhận của UBND phường Trường Vinh (thuộc TP Vinh trước đây) là 15, được ghi là: Số: 15/2025/ATTP-CNĐK.PTV(TPV);

(4) và (5) là tên gọi Loại hình cơ sở đề nghị cấp Giấy chứng nhận.

KIỂM THỰC 3 BƯỚC

(Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống)

Bước 1: Kiểm tra trước khi chế biến thức ăn

Tên cơ sở:

Người kiểm tra:

Thời gian kiểm tra: ngàythángnăm

Địa điểm kiểm tra:.....

I. Thực phẩm tươi sống, đông lạnh: thịt, cá, rau, củ, quả...

[illegible]

II. Thực phẩm khô và thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm:

[illegible]

Bước 2: Kiểm tra khi chế biến thức ăn

Tên cơ sở:

Người kiểm tra:

Thời gian kiểm tra ngàythángnăm

Địa điểm kiểm tra:.....

[illegible]

Bước 3: Kiểm tra trước khi ăn

Tên cơ sở:

Người kiểm tra:

Thời gian kiểm tra: ngàythángnăm

Địa điểm kiểm tra:.....

[illegible]

MẪU BIỂU LƯU MẪU THỨC ĂN VÀ HỦY MẪU THỨC ĂN LƯU
(Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống)

Tên cơ sở:

Địa điểm kiểm tra:.....

[illegible]

Sổ theo dõi truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm
(Đối với cơ sở sản xuất thực phẩm)

[illegible]

Sở theo dõi thiết bị, dụng cụ, hóa chất mua mới, thay thế, sửa chữa

[illegible]