

## HƯỚNG DẪN

### **Quy trình và điều kiện áp dụng trong công tác thẩm định cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với “Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống” và “Cơ sở sản xuất nước uống đóng chai, nước khoáng” trên địa bàn tỉnh Nghệ An**

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm; các Nghị định của Chính phủ: Số 67/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 Quy định về điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế; 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 14/5/2018 Quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm; 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; 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”; Quyết định số 45/2018/QĐ-UBND ngày 18/10/2018 của UBND tỉnh Nghệ An 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, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Nghệ An hướng dẫn công tác thẩm định cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với “**Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống**” và “**Cơ sở sản xuất nước uống đóng chai, nước khoáng**” thuộc đối tượng Chi cục quản lý trên địa bàn tỉnh Nghệ An như sau:

#### **1. Thành lập Đoàn thẩm định:**

Sau khi nhận đủ hồ sơ hợp lệ, Phòng Nghiệp vụ tham mưu thành lập Đoàn thẩm định, thành phần: Lãnh đạo Chi cục làm trưởng Đoàn; Lãnh đạo Phòng Nghiệp vụ làm Phó Trưởng Đoàn và 02 chuyên viên Phòng Nghiệp vụ; Mời đại diện Phòng Y tế cấp huyện nơi có cơ sở được thẩm định.

#### **2. Tổ chức thẩm định và đánh giá kết quả:**

Trong thời gian 07 ngày, Đoàn thẩm định tổ chức thẩm định tại cơ sở.

##### **2.1 Nội dung thẩm định**

- Thẩm định cơ sở Kinh doanh dịch vụ ăn uống theo Phụ lục 1;
- Thẩm định cơ sở Sản xuất nước uống đóng chai theo Phụ lục 2.

##### **2.2 Phân công thẩm định:**

- Trưởng đoàn và đại diện Phòng Y tế: Thẩm định chung;
- Thư ký Đoàn: Thẩm định hồ sơ, thủ tục hành chính;

- + Cơ sở Kinh doanh dịch vụ ăn uống: Tiêu chí 1 đến 6;
- + Cơ sở Sản xuất nước uống đóng chai: Tiêu chí 1 đến 5.
- Phó Trưởng Đoàn: Đánh giá điều kiện thực tế :
- + Cơ sở Kinh doanh dịch vụ ăn uống: Tiêu chí 7 đến 15;
- + Cơ sở Sản xuất nước uống đóng chai: Tiêu chí 6 đến 15.
- Thành viên Đoàn: Đánh giá điều kiện thực tế :
- + Cơ sở Kinh doanh dịch vụ ăn uống: Tiêu chí 16 đến 24.
- + Cơ sở Sản xuất nước uống đóng chai: Tiêu chí 16 đến 23.

### 3. Đánh giá kết quả thẩm định:

- Các thành viên Đoàn thẩm định báo cáo kết quả đánh giá các tiêu chí được phân công;

- Trên cơ sở báo cáo kết quả thẩm định của các thành viên và ý kiến bổ sung của Trưởng Đoàn, Đại diện Phòng Y tế. Trưởng Đoàn tóm tắt kết quả thẩm định, phân tích cụ thể và dự thảo kết quả thẩm định;

- Ý kiến của chủ cơ sở.
- Trưởng đoàn trình bày kết luận kết quả thẩm định;
- Thư ký thông qua biên bản thẩm định và xin ý kiến các thành viên trong đoàn và chủ cơ sở;
- Hoàn thiện biên bản thẩm định.

### 4. Tham mưu hoàn thiện thủ tục hành chính

- Thư ký Đoàn:
- + Căn cứ Biên bản thẩm định, tham mưu cho Trưởng Phòng Nghiệp vụ Báo cáo kết quả thẩm định.
- + Trường hợp **Đạt**: Tham mưu Cấp Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP theo mẫu quy định;
- + Trường hợp **Không đạt**: Tham mưu Thông báo kết quả thẩm định cho cơ sở và Chính quyền địa phương nơi cơ sở đăng ký hoạt động;
- + Trường hợp **Chờ khắc phục**: Theo dõi, đánh giá kết quả hoàn thiện của cơ sở và tham mưu việc cấp Giấy chứng nhận theo quy định hoặc hoàn thiện Hồ sơ khi quá thời gian Chờ khắc phục.
- Trưởng Phòng Nghiệp vụ:
- + Báo cáo kết quả thẩm định;
- + Duyệt Giấy Chứng nhận hoặc Thông báo Kết quả thẩm định không đạt;

+ Theo dõi đơn đốc Thư ký trong trường hợp Chờ khắc phục, thẩm tra kết quả tham mưu Chi cục cục trưởng theo quy định.

Trong quá trình triển khai thực hiện, nếu có vướng mắc báo cáo về Phòng Nghiệp vụ để tổng hợp, tham mưu Lãnh đạo Chi cục xem xét, giải quyết./.

***Nơi nhận:***

- Cục ATTP (b/c);
- Sở Y tế (b/c);
- Các cơ sở KD DVAU, SXNƯDC;
- PYT các huyện, TX, TP Vinh;
- Lãnh đạo Chi cục;
- Các Phòng Chi cục;
- Bộ phận tiếp nhận và trả kết quả (để h/ dẫn cơ sở);
- Lưu: VT; NV.

**CHI CỤC TRƯỞNG**

**Phạm Ngọc Quy**

**Phụ lục I**  
**BỘ TIÊU CHÍ THẨM ĐỊNH CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**ĐỐI VỚI CƠ SỞ DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

*(Ban hành kèm theo Hướng dẫn số /HD-ATTP.NV ngày tháng năm 2020  
của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Nghệ An)*

TT	Tiêu chí đánh giá	Đạt	Khắc phục	Không đạt
<b>I. HỒ SƠ LIÊN QUAN</b>				
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)	Phù hợp		Không phù hợp
2	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP (chủ cơ sở xác nhận)	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)	Đúng và đầy đủ	Chưa đầy đủ	
4	Hồ sơ về nguyên liệu, chất hỗ trợ sản xuất, chế biến			
4.1	Đối với cơ sở cấp mới	Đúng và đầy đủ	Không có hoặc chưa đầy đủ	
4.2	Đối với cơ sở cấp lại	Đúng và đầy đủ	Chưa đầy đủ	Không có
5	Sổ kiểm thực 3 bước			
5.1	Đối với cơ sở cấp mới	Đúng và đầy đủ	Không có hoặc chưa đúng quy định	
5.2	Đối với cơ sở cấp lại	Đúng và đầy đủ	Chưa đúng quy định	Không có
6	Sổ lưu mẫu thức ăn			

6.1	Đối với cơ sở cấp mới	Đúng và đầy đủ	Không có hoặc có nhưng chưa đúng quy định	
6.2	Đối với cơ sở cấp lại	Đúng và đầy đủ	Chưa đúng quy định	Không có
<b>II. ĐIỀU KIỆN THỰC TẾ</b>				
7	Địa điểm cơ sở cách xa các nguồn ô nhiễm	Đảm bảo		Gần các nguồn ô nhiễm
8	Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến	Bố trí hợp lý	Bố trí chưa hợp lý	
9	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh	Sử dụng nước máy; Đối với nước giếng khoan phải có kết quả kiểm nghiệm ít nhất 15 chỉ tiêu nhóm A đạt tiêu chuẩn theo QCVN 01-2009		Sử dụng nước giếng khoan không kết quả có kiểm nghiệm ít nhất 15 chỉ tiêu nhóm A hoặc kết quả kiểm nghiệm không đạt một số chỉ tiêu nhóm A theo tiêu chuẩn theo QCVN 01-2009
10	Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
11	Nhà vệ sinh, khu vực rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
12	Có thiết bị bảo quản thực phẩm, có dụng cụ, đồ chứa	Đầy đủ và đúng quy định	Chưa đầy đủ và đúng	

	đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín		quy định	
13	Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
14	Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
15	Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn.	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.	Đảm bảo và đúng quy định.	Chưa đảm bảo	
17	Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.	Có đầy đủ và có nắp đậy	Chưa đầy đủ	
18	Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ú đọng, được che đậy kín	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
19	Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải đảm bảo vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm	Đảm bảo	Chưa đúng quy định	
20	Tủ lưu mẫu và dụng cụ lưu mẫu thức ăn đầy đủ			
20.1	Đối với cơ sở cấp mới	Có đầy đủ và đúng quy định.	Chưa có hoặc 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 chế độ kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn theo đúng hướng dẫn của Bộ Y tế			
21.1	Đối với cơ sở cấp mới	Có đầy đủ và đúng quy định.	Chưa có hoặc chưa đầy đủ, chưa đúng quy định	
21.2	Đối với cơ sở cấp lại	Có đầy đủ và đúng quy định.	chưa đầy đủ, chưa đúng quy định	Không thực hiện
22	Thực hành của nhân viên đúng quy định (không đeo trang sức trong khi chế biến; mặc bảo hộ lao động,...)	Đúng quy định	Chưa đúng quy định	
23	Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải đảm bảo vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm	Đảm bảo	Chưa đúng quy định	
24	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	Không có ai mắc bệnh		Có người mắc bệnh

### Kết luận:

- **Đạt:** Tất cả các tiêu chí đều đạt;
- **Chờ khắc phục:**  $\leq 5$  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 II****BỘ TIÊU CHÍ THẨM ĐỊNH CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM  
ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC UỐNG ĐÓNG CHAI, NƯỚC KHOÁNG THIÊN NHIÊN***(Ban hành kèm theo Hướng dẫn số /HD-ATTP.NV ngày tháng năm 2020  
của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Nghệ An)*

TT	Tiêu chí đánh giá	Kết quả đánh giá		
		Đạt	Chờ hoàn thiện	Không đạt
<b>I. HỒ SƠ PHÁP LÝ</b>				
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)	Phù hợp		Không phù hợp
2	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP (chủ cơ sở xác nhận)	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)	Đầy đủ, 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)	Có đầy đủ hồ sơ theo quy định về bao bì. Đối với cơ sở sử dụng nước giếng khoan phải có kết quả kiểm nghiệm đạt 109 chỉ tiêu theo QCVN 01:2009/BYT hoặc Quy chuẩn kỹ thuật địa phương. Đối với cơ sở sản xuất nước khoáng: phải có tài liệu chứng minh nguồn khoáng chất	Có kết quả kiểm nghiệm nhưng chưa có đầy đủ hoặc chưa có hồ sơ bao bì	Không có kết quả kiểm nghiệm hoặc kết quả kiểm nghiệm không đạt các chỉ tiêu theo QCVN 01:2009/BYT hoặc Quy chuẩn kỹ thuật địa phương Đối với cơ sở sản xuất nước khoáng: Không có tài liệu chứng minh nguồn khoáng chất



5	Thiết lập hệ thống dữ liệu truy suất nguồn gốc sản phẩm bằng việc ghi chép, lưu trữ, bảo đảm sẵn sàng trích xuất	Đảm bảo	Không thiết lập	
<b>II. ĐIỀU KIỆN THỰC TẾ</b>				
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 (Đối với cơ sở sử dụng nước giếng khoan để sản xuất thì nguồn nước giếng khoan phải đảm bảo khoảng cách về an toàn môi trường: nghĩa trang; khu vực chăn nuôi,...)	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. Các khu vực sản xuất được bố trí riêng biệt: Khu vực xử lý nước nguồn; khu vực máy; phòng chiết; 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	Đảm bảo	Bố trí, sắp xếp chưa phù hợp	Không đảm bảo
8	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh	Đảm bảo		Không đảm bảo
9	Tường, trần, nền nhà, khu vực sản xuất, kinh doanh, kho sản phẩm không thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc	Đảm bảo	Một số khu vực chưa đảm bảo yêu cầu	Không đảm bảo
10	Phòng chiết được thiết kế 1 chiều; Được bố trí riêng biệt, kín và được trang bị hệ thống diệt khuẩn không khí	Đảm bảo		Không đảm bảo

11	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, chế độ vệ sinh	Đảm bảo	Một số nội dung chưa đảm bảo	Không đảm bảo
12	Có các biện pháp ngăn ngừa côn trùng, động vật gây hại xâm nhập	Đảm bảo	Chưa có biện pháp	
13	Khu vực sản xuất được vệ sinh sạch sẽ; đảm bảo không có côn trùng, độc vật gây hại	Đảm bảo	Khu vực sx vệ sinh chưa đảm bảo	
14	Không sử dụng hóa chất diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại bên trong khu vực sản xuất	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
15	Có biện pháp xử lý chất thải theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường	Đảm bảo	Không có biện pháp xử lý chất thải	
16	Bảo đảm đủ nước sạch để rửa tay, vệ sinh thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sinh hoạt theo quy định hiện hành	Đảm bảo	Chưa trang bị	
17	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 (đối với cơ sở tái sử dụng bình)	Đảm bảo		Không đảm bảo
18	Có đủ trang thiết bị phù hợp để xử lý nguồn nước, phục vụ sản xuất, đóng gói, bảo quản và vận chuyển thực phẩm: máy móc, thiết bị, dụng cụ, giá,	Đảm bảo	Trang bị nhưng chưa đầy đủ	

	kệ, phương tiện vận chuyển			
19	Trang bị 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	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	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
21	Thực hành của nhân viên đúng quy định (không đeo trang sức trong khi chế biến; mặc bảo hộ lao động;...)	Đảm bảo	Chưa đầy đủ theo quy định	
22	Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải đảm bảo vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
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	Đảm bảo		Có người mắc bệnh

### Kết luận:

- **Đạt:** Tất cả các tiêu chí đều đạt;
- **Chờ khắc phục:**  $\leq 5$  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.