

Số: /HD-ATTP.NV

Nghệ An, ngày tháng năm

HƯỚNG DẪN

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 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 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 11/2021/QĐ-UBND ngày 20/5/2021 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 thiên nhiên đóng chai” 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 phụ trách làm Trưởng Đoàn; Lãnh đạo Phòng Nghiệp vụ làm Phó Trưởng Đoàn và 02 chuyên viên (Phòng Nghiệp vụ, phòng Hành chính); 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 sau khi ban hành quyết định thành lập Đoàn thẩm định, 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, nước khoáng thiên nhiên đóng chai theo Phụ lục 2.

2.2 Phân công thẩm định

Trưởng Đoàn và đại diện Phòng Y tế: Thẩm định chung;

* Thẩm định cơ sở Kinh doanh dịch vụ ăn uống:

- Thư ký Đoàn: Thẩm định hồ sơ, thủ tục hành chính (Tiêu chí 1 đến 6);

- Phó Trưởng Đoàn: Đánh giá điều kiện thực tế (Tiêu chí 7 đến 15);

- Thành viên Đoàn: Đánh giá điều kiện thực tế (Tiêu chí 16 đến 22)

* Thẩm định cơ sở Sản xuất nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên đóng chai:

- Thư ký Đoàn: Thẩm định hồ sơ, thủ tục hành chính (Tiêu chí 1 đến 5);

- Phó Trưởng Đoàn: Đánh giá điều kiện thực tế (Tiêu chí 6 đến 15);

- Thành viên Đoàn: Đánh giá điều kiện thực tế (Tiêu chí 16 đến 21).

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;

- Trưởng Đoàn tóm tắt kết quả thẩm định, phân tích cụ thể và dự thảo kết quả thẩm định 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;

- Ý kiến của chủ cơ sở;

- Trưởng Đoàn trình bày kết luận kết quả thẩm định;

- Thư ký Đoàn 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 Lãnh đạo phòng Nghiệp vụ được phân công 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 thông báo bằng văn bản cho cơ quan quản lý địa phương giám sát và yêu cầu cơ sở không được hoạt động cho đến khi được cấp Giấy chứng nhận;

+ 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.

- Xử lý các bước trong quy trình dịch vụ công đảm bảo kịp thời và đúng quy định

- Lãnh đạo Phòng Nghiệp vụ được phân công:

+ Ký Báo cáo kết quả thẩm định;

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

+ Ký nháy vào Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc tham mưu Thông báo kết quả thẩm định không đạt để trình Chi cục Trưởng phê duyệt.

Hướng dẫn này thay thế Hướng dẫn số: 518/HD-ATTP.NV ngày 18/11/2020 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Nghệ An về 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 thiên nhiên đóng chai” thuộc đối tượng Chi cục quản lý trên địa bàn tỉnh Nghệ An. Trong quá trình triển khai thực hiện, nếu có vướng mắc đề nghị liên hệ Phòng Nghiệp vụ - Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm để tổng hợp, tham mưu xem xét, giải quyết./.

Nơi nhận:

- Cục ATTP (b/c);
- Sở Y tế (b/c);
- Các cơ sở KD DVAU, SXNƯỚC;
- PYT các huyện, TX, TP Vinh;
- Lãnh đạo Chi cục;
- Các Phòng Chi cục;
- Trung tâm phục vụ hành chính công;
- 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 2021
của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Nghệ An)*

TT	Tiêu chí 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. 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, 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...)			
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)			

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)			
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	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 giữa các khu vực sơ chế, chế biến, nơi bày thực phẩm chín, thức ăn ngay.	Bố trí đảm bảo và hợp lý	Bố trí chưa hợp lý/chưa đảm bảo	
9	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh: - 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 ít nhất 08 chỉ tiêu nhóm A theo QCKTĐP.	- Trường hợp sử dụng nước máy: Xuất trình đầy đủ - Trường hợp không sử dụng nước máy: Có kết quả kiểm nghiệm đạt/hoặc có hợp đồng	Trường hợp sử dụng nước máy: chưa xuất trình được hóa đơn.	- Trường hợp không sử dụng nước máy: Không thực hiện kiểm nghiệm hoặc có thực hiện nhưng kết quả có chỉ tiêu kiểm nghiệm không đạt

		với đơn vị cung cấp nước có đủ điều kiện ATTP theo quy định		
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	Có nhà vệ sinh và khu vực rửa tay.	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
12	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	Đầy đủ và đúng quy định	Chưa đầy đủ hoặc chưa đúng quy định	
13	Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
14	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)	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
15	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	
16	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.	Có đầy đủ và có nắp đậy	Chưa đầy đủ	
17	Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng, được che đậy kín	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	
18	Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải đảm bảo vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực	Đảm bảo	Chưa đúng quy định	

	phẩm			
19	Có tủ lưu mẫu, dụng cụ lưu mẫu thức ăn đầy đủ và thực hiện đúng quy định theo Quyết định 1246/QĐ-BYT			
19.1	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	
19.2	Đối với cơ sở cấp lại	Có đầy đủ và đúng quy định.	Chưa đầy đủ, chưa đúng quy định	Không có
20	Thực hiện đầy đủ, đúng quy định về chế độ kiểm thực 3 bước theo Quyết định 1246/QĐ-BYT			
20.1	Đối với cơ sở cấp mới	Thực hiện đúng quy định.	Có thực hiện nhưng chưa đúng quy định	
20.2	Đối với cơ sở cấp lại	Thực hiện đúng quy định.	Có thực hiện nhưng chưa đúng quy định	Không thực hiện
21	Người trực tiếp chế biến thức ăn có đội mũ, đeo khẩu trang; cắt ngắn móng tay; sử dụng găng tay khi tiếp xúc với thực phẩm chín, thức ăn ngay	Đúng quy định	Chưa đúng quy định	
22	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:** ≤ 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 2021
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
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)	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)	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, 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	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 theo QCĐP - Đối với cơ sở sản xuất nước khoáng: Không có tài liệu chứng minh nguồn khoáng chất

		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	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, ...)	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, vệ sinh dụng cụ trang thiết bị theo quy định	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 (không áp dụng đối với cơ sở sản xuất có hệ thống chiết chai tự động); Được bố trí riêng biệt, kín và được trang bị hệ thống diệt khuẩn không khí theo quy định			
10.1	Đối với cơ sở cấp mới	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	

10.2	Đối với cơ sở cấp lại	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, Không sử dụng hóa chất diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại bên trong khu vực sản xuất	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	Có biện pháp thu gom, xử lý chất thải theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường	Đảm bảo	Không có biện pháp thu gom, xử lý chất thải	
15	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	Đảm bảo		Không đảm bảo
16	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	Đảm bảo	Trang bị nhưng chưa đầy đủ	
17	Trang bị đầy đủ trang phục bảo hộ lao động: 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	
18	Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc với thực phẩm dễ làm vệ sinh, không thôi nhiễm chất độc hại và	Đảm bảo	Chưa đảm bảo	

	không gây ô nhiễm đối với thực phẩm			
19	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)	Đảm bảo	Chưa đầy đủ theo quy định	
20	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	
21	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:** ≤ 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.