



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

CÔNG BÁO

Thành phố Hồ Chí Minh

Số 403 + 404

Ngày 01 tháng 11 năm 2024

MỤC LỤC

Trang

VĂN BẢN PHÁP LUẬT KHÁC

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ

08-10-2024- Quyết định số 4455/QĐ-UBND về việc phê duyệt quy trình nội bộ giải quyết thủ tục hành chính lĩnh vực an toàn thực phẩm, quản lý chất lượng nông lâm thủy sản, thú y và an toàn thực phẩm và dinh dưỡng thuộc thẩm quyền tiếp nhận của Sở An toàn thực phẩm.

(Đăng từ Công báo số 399 + 400 đến số 403 + 404)

(Tiếp theo Công báo số 401 + 402)

**BM 04 -
BB 1.3**

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

....., ngày ... tháng ... năm

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ NUÔI TRỒNG THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Ngày thẩm định:

2. Tên cơ sở thẩm định:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

- Người đại diện của cơ sở: Chức vụ:

- Mã số cơ sở (nếu có):

3. Địa điểm thẩm định:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

4. Thành phần Đoàn thẩm định: Chức vụ:

.....

.....

5. Đối tượng nuôi:; diện tích nuôi:; Hình thức nuôi:

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a;	Địa điểm của cơ sở nuôi trồng thủy sản	[]		[]	[]	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm b;	Nước cấp	[]		[]		
3	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	Con giống	[]		[]	[]	
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	Thức ăn, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản	[]		[]	[]	
5	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b;	Thuốc thú y thủy sản	[]		[]	[]	
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d;	Xử lý chất thải	[]		[]		
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e.	Người trực tiếp sản xuất	[]	[]			
8	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e.	Ghi chép, truy xuất nguồn gốc	[]	[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

(Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm cần tham chiếu các quy định hiện hành để kiểm tra, đánh giá).

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....
.....
.....

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...)

.....
.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....
.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét của đoàn thẩm định:

.....
.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....
.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

.....
.....

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, ghi rõ họ tên, đóng dấu-nếu có)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký, ghi rõ họ tên)

**BM 04 -
BB 1.4**

**ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM**

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TÀU CÁ
(Đối với tàu cá có chiều dài lớn nhất từ 15 mét trở lên)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên tàu cá (nếu có):.....
2. Số đăng ký tàu:.....
3. Họ và tên chủ tàu:
- Địa chỉ chủ tàu:
- Số điện thoại:Số Fax:.....
4. Mã số (nếu có):.....
5. Thời điểm thẩm định:
6. Hình thức thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
8. Đại diện cơ sở (tàu cá):
 - 1)
 - 2).....

II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	QCVN 02-13:2009 2.1.1.a 2.1.1.b	1. Kết cấu và bố trí trên tàu cá a. Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm b. Thuận tiện cho việc bốc dỡ, xử lý, chế biến, bảo quản, làm vệ sinh và khử trùng		[] []	[] []			
2	QCVN 02-13:2009 2.1.2.a 2.2.5.b 2.2.6.a 2.2.2.c	2. Cấu trúc, vật liệu của bề mặt tiếp xúc với thủy sản a. Kết cấu phù hợp b. Dễ làm vệ sinh, khử trùng c. Bảo trì tốt		[] [] []	[]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục	
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	
3	QCVN 02-13:2009 2.1.3.a,b,d 2.1.2.b	<p>3. Trang thiết bị bảo quản sản phẩm:</p> <p>3.1. Thiết bị cấp đông, làm lạnh (đối với những tàu có thiết bị cấp đông):</p> <p>a. Đủ công suất để duy trì nhiệt độ phù hợp</p> <p>b. Sử dụng các tác nhân lạnh phù hợp</p> <p>3.2. Kho bảo quản lạnh:</p> <p>a. Vật liệu phù hợp</p> <p>b. Có nhiệt kế được lắp đặt đúng cách để giám sát nhiệt độ</p> <p>3.3. Hàm chứa và thùng bảo quản:</p> <p>a. Vật liệu phù hợp và cấu trúc dễ làm vệ sinh</p> <p>b. Cách nhiệt tốt</p> <p>c. Được bảo trì tốt</p>		[]	[]				
4	QCVN 02-13:2009 2.1.3.đ	<p>4. Dụng cụ, hoá chất làm vệ sinh, khử trùng</p> <p>a. Dụng cụ có kết cấu phù hợp</p> <p>b. Hoá chất rõ nguồn gốc, bảo quản đúng cách</p>		[]	[]				

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
5	QCVN 02-13:2009 2.2.1.đ	5. Hóa chất bảo quản a. Được phép và rõ nguồn gốc b. Sử dụng, bảo quản đúng cách		[]	[]	[]		
6	QCVN 02-13:2009 2.1.4 2.2.1.b 2.1.3.c	6. Hệ thống cung cấp nước và nước đá a. Sử dụng nước và nước đá an toàn b. Sản xuất, bảo quản, vận chuyển, xay nước đá hợp vệ sinh c. Bảo trì tốt		[]	[]	[]		
7	QCVN 02-13:2009 2.1.5 2.1.6.b 2.2.3.b	7.1 Hệ thống thoát nước thải a. Kết cấu dễ làm vệ sinh, khử trùng b. Bố trí phù hợp 7.2 Chất thải a. Chất thải phòng vệ sinh được xử lý phù hợp b. Chất thải thủy sản được bảo quản riêng		[]	[]	[]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
8	QCVN 02-13:2009 2.3.1	<p>8. Vệ sinh cá nhân và sức khỏe công nhân</p> <p>a. Được khám sức khỏe định kỳ</p> <p>b. Người tham gia xử lý, chế biến, bảo quản thủy sản được trang bị bảo hộ lao động phù hợp.</p> <p>c. Có phương tiện rửa và khử trùng tay phù hợp.</p> <p>d. Khu vực vệ sinh được bố trí cách ly với các khu vực xử lý, bảo quản thủy sản</p>		[] []	[] []			
9	QCVN 02-13:2009 2.2.1.a 2.3.2.a,b,c	<p>9. Điều kiện đảm bảo quản lý chất lượng</p> <p>a. Có qui định đầy đủ và phù hợp</p> <p>b. Có phân công người kiểm soát điều kiện vệ sinh, theo dõi sản xuất</p> <p>c. Công nhân xử lý, bảo quản, bốc dỡ thủy sản được phổ biến kiến thức về an toàn vệ sinh</p>		[] []	[] []			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
10	QCVN 02-13:2009 2.2.1.a,c,d 2.2.2 2.2.3 2.2.4 2.2.5.a,c,d,đ 2.2.6.b,c,d 2.3.2.d	10. Thực hiện quản lý chất lượng a. Ngăn chặn và tiêu diệt động vật gây hại hiệu quả b. Thực hiện làm vệ sinh đúng qui định c. Thực hiện hoạt động xử lý, bảo quản, bốc dỡ thủy sản đúng qui định d. Hồ sơ ghi chép đầy đủ			[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10								Xếp loại:

III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....

.....

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

.....

.....

.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....

.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

.....
.....
.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....
.....
.....

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

**BM 04 -
BB 1.5**

**ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM**

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

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM CẢNG CÁ**

I. THÔNG TIN CHUNG:

- 1. Tên cảng cá:
- 2. Địa chỉ:
- 3. Số điện thoại:Số Fax (nếu có):.....
- 4. Mã số (nếu có):
- 5. Thời điểm thẩm định:
- 6. Hình thức thẩm định:
- 7. Thành phần Đoàn thẩm định:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
- 8.Đại diện cảng:
 - 1)
 - 2)

II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
1	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.1. 2.2. 2.4.3.a,b	1. Địa điểm và bố trí mặt bằng		[]	[]	[]		
2	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.3.1. 2.3.2. 2.3.10.	2. Cầu tàu, đường nội bộ, bãi xe		[]	[]			
3	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.3.3.a,b 2.3.11.	3. Khu tập kết, phân loại thủy sản		[]	[]			
4	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.5.4.	4. Phương tiện vận chuyển		[]	[]			
5	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.5.3. 2.3.5.a	5. Dụng cụ chứa đựng, xử lý thủy sản		[]	[]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá						
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)			
6	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.5.1. 2.3.5.b	6. Dụng cụ, hoá chất làm vệ sinh, khử trùng		[]	[]				
7	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.3.4.a 2.3.4.b	7. Kho bảo quản thủy sản		[]	[]				
8	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.3.3.c 2.3.4.c 2.4.1. QCVN 01:2009/BYT	8. Hệ thống cung cấp nước, nước đá		[]	[]	[]			
9	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.3.3.d 2.3.8. 2.3.6.	9. Chất thải (rắn, lỏng) 9.1. Chất thải rắn 9.2. Nước thải		[] []	[] []				
10	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.5.2. 2.6.1.đ 2.3.9.	10. Vệ sinh cá nhân		[]	[]				

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)		
11	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.6.1.c 2.6.2. 2.7.	11. Điều kiện đảm bảo QLCL:		[]	[]	[]		
12	QCVN 02 - 12: 2009/BNNPT NT 2.4.3.c 2.6.1.a 2.6.1.b 2.6.1.d	12. Thực hiện QLCL:		[]	[]			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /12							Xếp loại:	

III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....

.....

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

.....

.....

.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

.....
.....
.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....
.....

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BM 04 - BB 1.6

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH

**ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT NƯỚC ĐÁ
PHỤC VỤ SẢN XUẤT VÀ BẢO QUẢN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN**

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:

Địa chỉ:

Số điện thoại:Số Fax (nếu có):

2. Tên thương mại:

3. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... Ngày cấp.....Nơi cấp.....

4. Mã số (nếu có):.....

5. Ngày thẩm định:

6. Hình thức thẩm định:

7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)

2)

3)

8. Đại diện cơ sở: 1)

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

STT	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm và bố trí mặt bằng			[]	[]	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu nhà xưởng		[]	[]		
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Hệ thống cung cấp nước			[]	[]	
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ sản xuất		[]	[]		
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Yêu cầu vệ sinh trong sản xuất, bốc dỡ và vận chuyển nước đá		[]	[]		
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh cá nhân		[]	[]		
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện bảo đảm ATTP		[]	[]		

8	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực hiện chương trình bảo đảm ATTP			[]	[]	
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....\

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

**BM 04 -
BB 2.1**

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN VỆ SINH THÚ Y, AN TOÀN THỰC PHẨM
ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỔ ĐỘNG VẬT TẬP TRUNG**

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Giấy đăng ký kinh doanh số: ngày cấp. nơi cấp.
4. Số điện thoại: Số Fax (nếu có):
5. Mã số (nếu có):
6. Động vật giết mổ:
7. Ngày thẩm định.
8. Hình thức thẩm định.
9. Thành phần Đoàn thẩm định:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
 - 4)
10. Đại diện cơ sở:
 - 1)
 - 2)

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt (Ac)	Không đạt			
			Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
I	Địa điểm và cơ sở vật chất					
1.1	Địa điểm					
1	<ul style="list-style-type: none"> - Có nằm trong quy hoạch được Ủy ban nhân dân cấp tỉnh phê duyệt và được cơ quan có thẩm quyền cấp phép không? - Cơ sở có cách biệt với khu dân cư, trường học, bệnh viện, nơi thường xuyên tập trung đông người, đường quốc lộ, sông, suối, nguồn cung cấp nước sinh hoạt không? - Cơ sở có cách biệt với trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc, gia cầm và các nguồn gây ô nhiễm như bãi rác, nghĩa trang, nhà máy thải bụi và hóa chất độc hại không? 	[]	[]	[]		
1.2	Bố trí mặt bằng					
2	<ul style="list-style-type: none"> - Có tường rào bao quanh, cách biệt với khu vực xung quanh không? - Có hố sát trùng hoặc có phương tiện khử trùng người và xe tại cổng cơ sở giết mổ không? - Đường nhập động vật sống và xuất thịt động vật sau khi giết mổ riêng biệt không? - Có 2 khu vực riêng biệt gồm khu vực hành chính và khu vực sản xuất không? - Có bố trí phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc không? - Nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ có tách biệt với khu cách ly động vật nghi mắc bệnh, xử lý động vật chết không? - Có bố trí khu bẩn và khu sạch tại khu vực giết mổ tách biệt nhau để bảo đảm không nhiễm chéo giữa hai khu và bảo đảm quá trình giết mổ theo nguyên tắc một chiều từ khu bẩn đến khu sạch không? - Nhà vệ sinh có cách biệt với khu vực giết mổ; cửa nhà vệ sinh không được 	[]	[]	[]		

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	<p>mở thông vào khu vực giết mổ không?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nơi xử lý động vật chết, nội tạng không ăn được có đảm bảo không có sự lây nhiễm với các sản phẩm ăn được không? - Có các kho riêng biệt: kho chứa dụng cụ giết mổ; kho để hóa chất; kho bao bì và vật liệu bao gói không? - Kho lạnh (nếu có) có nhiệt kế và bộ phận kiểm soát nhiệt độ không? 					
1.3	Nơi nhốt giữ động vật chờ giết mổ					
3	<ul style="list-style-type: none"> - Mái che, nền được có được làm bằng các vật liệu bền, không trơn trượt, dễ thoát nước, dễ làm sạch, khử trùng và được chia thành các ô chuồng không? - Có chuồng hoặc lồng với diện tích tối thiểu đủ để nhốt giữ số lượng động vật gấp đôi công suất giết mổ của cơ sở, bảo đảm động vật không bị sốc nhiệt không? - Có hệ thống cung cấp nước cho tất cả động vật uống trước khi giết mổ không; động vật có tiếp cận nước dễ dàng bất kỳ lúc nào chúng muốn trong nơi nhốt giữ không? - Có đường dẫn liền với nơi nhốt động vật để việc lừa dẫn và di chuyển của động vật được dễ dàng, thoải mái không? 	[]	[]	[]		
1.4	Khu vực giết mổ					
4	<ul style="list-style-type: none"> - Mái hoặc trần của khu vực giết mổ có kín, được làm bằng vật liệu bền, không bị dột, không thấm nước không? - Tường phía trong khu vực giết mổ có được làm bằng vật liệu chắc chắn, bền, nhẵn, chống ẩm mốc, dễ làm sạch; xây nghiêng hoặc ốp lòng máng nơi tiếp giáp giữa mặt sàn và tường không? - Khoảng cách từ sàn đến mái hoặc trần tối thiểu có theo quy định không? - Sàn có được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, chống trơn trượt, dễ làm sạch và khử trùng; mặt sàn phẳng, dốc về phía hệ thống thu gom chất 	[]	[]	[]		

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	<p>thải, bảo đảm thoát nước tốt và không đọng nước trên sàn không? có lắp đặt các lưới chắn hoặc dụng cụ tương tự trên sàn nhà để bảo đảm không lọt chất thải rắn trong quá trình sản xuất xuống đường thoát nước thải không?</p> <p>- Khu vực giết mổ có đặt dụng cụ chứa đựng chất thải rắn phù hợp tại nơi phát sinh chất thải không?; các thùng đựng phế phụ phẩm có nắp đậy và ghi nhãn theo chức năng sử dụng (màu sắc, ký hiệu) không?</p> <p>- Khu vực giết mổ có thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại được làm bằng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp, đảm bảo phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại không?</p> <p>- Có giá treo hoặc giá đỡ; bàn hoặc bệ lấy phù tạng không?</p> <p>- Nơi làm sạch lòng, dạ dày có tách biệt với nơi để tim, gan, thận và thịt, bảo đảm không làm vấy nhiễm chéo không?</p> <p>- Đối với cơ sở giết mổ gia cầm: Nơi làm sạch và khám thân thịt có thoáng mát, hợp vệ sinh, có lưới chống côn trùng và động vật gây hại; có vật dụng chứa thân thịt chưa sạch lông, dính dị vật, bị trầy xước hoặc không đáp ứng yêu cầu, chờ xử lý; có bàn để kiểm tra thân thịt hoặc bố trí nơi khám thân thịt tại cuối dây chuyền giết mổ treo không?</p> <p>- Sử dụng thuốc hoặc động vật để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực giết mổ không?</p> <p>- Có hệ thống bồn rửa tay cho công nhân không? bồn rửa và khử trùng dụng cụ giết mổ phù hợp với quy trình giết mổ không?</p>					
1.5	Chiếu sáng và thông khí					
6	<p>- Bóng đèn có lưới hoặc chụp bảo vệ không?</p> <p>- Khu vực giết mổ có được trang bị đủ ánh sáng không?</p> <p>- Hệ thống thông khí có bảo đảm</p>	[]	[]	[]		

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	không khí lưu thông từ khu sạch sang khu bẩn không? - Cửa thông gió có lưới bảo vệ chống côn trùng và động vật gây hại không?					
1.6	Trang thiết bị, dụng cụ					
6	- Trang thiết bị, dụng cụ có được làm bằng vật liệu bền, không gỉ, không bị ăn mòn, không độc, dễ làm sạch, khử trùng và không gây chấn thương cho động vật không? - Dụng cụ và đồ dùng cho từng khu vực có được sử dụng riêng không? - Dao và dụng cụ cắt thịt có được làm sạch, khử trùng trước và sau khi sử dụng, bảo quản đúng nơi quy định không? - Có các thùng chứa nước nóng đạt nhiệt độ tối thiểu 82 ^o C hoặc dung dịch khử trùng đặt tại các vị trí thích hợp để sát trùng dụng cụ không? - Có chương trình bảo dưỡng định kỳ các thiết bị không?; việc bảo dưỡng, sửa chữa các thiết bị, máy móc có tiến hành sau ca giết mổ, khi thịt đã được chuyên đi hết; có lưu giữ đầy đủ hồ sơ bảo dưỡng không?	[]	[]	[]		
1.7	Nhà vệ sinh					
7	- Có đủ nhà vệ sinh cho công nhân theo quy định không? - Có đủ nước, giấy vệ sinh và xà phòng rửa tay phục vụ vệ sinh cá nhân; duy trì nhà vệ sinh trong tình trạng hoạt động tốt, thông thoáng, sạch sẽ không?	[]	[]	[]		
II	Vệ sinh và an toàn thực phẩm					
2.1	Nước dùng và nước đá					
8	- Có quy định về giám sát chất lượng nước và bảo trì hệ thống cung cấp nước dùng cho hoạt động giết mổ không?; hồ sơ về kết quả phân tích nước có được lưu tại cơ sở không? - Nước cho hoạt động giết mổ có đạt yêu cầu theo quy định tại QCVN 01:2009/BYT; việc phân tích về các	[]	[]	[]	[]	

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	<p>Chỉ tiêu vi sinh và lý hóa có được thực hiện 6 tháng một lần không?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nước nóng sử dụng để làm lông tại cơ sở giết mổ có bảo đảm đủ và được duy trì từ 60°C đến 70°C không? - Nước đá sử dụng có nguồn gốc rõ ràng không? Nước đá có được phân tích về các chỉ tiêu vi sinh và lý hóa 6 tháng một lần không? - Việc vận chuyển, bảo quản nước đá có đảm bảo không bị vấy nhiễm từ bên ngoài không? 					
2.2	Người tham gia giết mổ					
9	<ul style="list-style-type: none"> - Chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia giết mổ có được tập huấn và cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm do đơn vị có chức năng, nhiệm vụ cấp theo quy định hiện hành không? - Có được định kỳ khám lại sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế; không được mắc các bệnh thuộc danh mục các bệnh truyền nhiễm theo quy định của Bộ Y tế và được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe trước khi hành nghề không? - Có tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh cá nhân (mang bảo hộ lao động; Không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực giết mổ; rửa tay bằng xà phòng trước khi giết mổ...) không? - Có được đào tạo về quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y và đối xử nhân đạo với động vật theo quy định của pháp luật thú y không? 	[]	[]	[]		
2.3	Làm sạch và khử trùng					
10	<ul style="list-style-type: none"> - Có quy trình làm sạch và khử trùng bao gồm: danh sách thiết bị, máy móc, các bước và tần suất làm sạch và khử trùng, loại hóa chất, nồng độ hóa chất được sử dụng không? - Sử dụng hóa chất để tẩy rửa, sát trùng có theo quy định của Bộ Y tế; sử dụng nồng độ thuốc sát trùng theo hướng dẫn của nhà sản xuất không? 	[]	[]	[]		

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	<ul style="list-style-type: none"> - Tình trạng vệ sinh nhà xưởng, thiết bị, dụng cụ trước khi bắt đầu mỗi ca giết mổ có được kiểm tra lại không? - Có sổ nhật ký theo dõi hoạt động làm sạch và khử trùng không? 					
2.4	Thu gom và quản lý chất thải					
11	<ul style="list-style-type: none"> - Hệ thống thoát nước thải, thu gom và xử lý chất thải có bảo đảm dòng chảy của cống thoát nước thải trong khu vực giết mổ chảy từ khu sạch đến khu bán không? Đường thu gom nước thải nơi nhập động vật, nơi nhốt giữ động vật có đảm bảo không chảy qua khu vực giết mổ không? - Công suất hệ thống thu gom và xử lý nước thải có phù hợp với lượng nước thải phát sinh của cơ sở không? - Cống thoát nước thải có nắp bảo vệ và kích thước phải đủ công suất thoát nước, có gây tình trạng bị ứ đọng hoặc tắc không? - Cửa xả nước thải có thuận lợi cho việc kiểm tra, giám sát, lấy mẫu không? - Lưới chắn rác, bể tách mỡ và bể lắng cặn có được đặt ở các vị trí phù hợp của hệ thống thu gom nước thải không? - Cơ sở có quy trình thu gom chất thải rắn thông thường, quy trình phải quy định tần suất thực hiện để đảm bảo không lưu giữ trong cơ sở giết mổ quá 24 giờ và được xử lý như rác thải sinh hoạt không? - Hàng ngày, có làm sạch dụng cụ chứa đựng, thu gom lông, biểu bì, phủ tạng, mỡ vụn, chất chứa trong đường tiêu hóa; quét dọn và xử lý phân, chất thải hàng ngày trong chuồng nhốt giữ động vật không? - Cơ sở giết mổ có quy trình thu gom chất thải rắn, chất thải nguy hại không?; xác gia súc, gia cầm chết do bệnh hay nghi bệnh, các loại thịt, phủ tạng có bệnh tích có được đưa vào bao bì màu vàng, bên ngoài có dán biểu tượng chỉ chất thải nguy hại không? 	[]	[]	[]		

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	<ul style="list-style-type: none"> - Chủ cơ sở có ký hợp đồng với tổ chức được cấp phép hành nghề xử lý chất thải để xử lý chất thải rắn nguy hại không? - Chất thải rắn nguy hại lưu trữ tại cơ sở giết mổ quá 8 giờ không?; Chủ cơ sở có mang chất thải nguy hại đi xử lý theo quy định ngay sau khi có quyết định xử lý của cơ quan hoặc người có thẩm quyền không? - Nước thải trước khi thải ra môi trường có đạt yêu cầu quy định tại QCVN 62-MT:2016/BTNMT mức độ B không? - Việc xử lý nước thải có được giám sát định kỳ và lưu giữ hồ sơ theo quy định không? 					
2.5	Hoạt động giết mổ và kiểm soát giết mổ					
12	<ul style="list-style-type: none"> - Cơ sở giết mổ có quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y, an toàn thực phẩm không? - Hoạt động giết mổ có được kiểm soát bởi nhân viên thú y theo quy định tại Thông tư 09/2016/TT-BNNPTNT không? - Cơ sở giết mổ có bố trí một người chịu trách nhiệm về vệ sinh thú y, bảo đảm an toàn thực phẩm trong hoạt động giết mổ hoặc chủ cơ sở phải thành lập và quản lý đội ngũ công nhân giết mổ không? - Cơ sở giết mổ có hồ sơ ghi chép việc kiểm soát hoạt động giết mổ và lưu tại cơ sở giết mổ không? - Đối với cơ sở giết mổ thủy cầm: Hóa chất sử dụng để nhô lông con có nằm trong danh mục các chất phụ gia do Bộ Y tế quy định không? 	[]	[]	[]		
2.6	Hệ thống quản lý chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm					
13	<ul style="list-style-type: none"> - Cơ sở có thành lập đội hoặc người chịu trách nhiệm xây dựng và thực hiện chương trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm; thực hiện việc tự kiểm tra chương 	[]	[]	[]		

TT	Chỉ tiêu thẩm tra	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Đạt	Không đạt			
		(Ac)	Lỗi nhẹ (Mi)	Lỗi nặng (Ma)	Lỗi nghiêm trọng (Se)	
	trình kiểm soát chất lượng bảo đảm an toàn thực phẩm hằng năm không? - Có lưu giữ tối thiểu là 3 năm tất cả hồ sơ, tài liệu liên quan không?					
	Tổng số					

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....

.....

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

.....

.....

.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....

.....

.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

.....

.....

.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

.....

.....

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BM 04 - BB 2.2

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ THU GOM, SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ:
3. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp.....
4. Số điện thoại:Số Fax (nếu có):.....
5. Mã số (nếu có):.....
6. Mặt hàng thu gom, sơ chế, chế biến:.....
7. Ngày thẩm định:
8. Hình thức thẩm định:
9. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
- 2)
- 3)
10. Đại diện cơ sở: 1)

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1,	Địa điểm sản xuất (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng		[]	[]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)					
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; không có hiện tượng ngưng tụ hơi nước; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)		[]	[]		
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).		[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)		[]	[]		
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1,	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp		[]	[]	[] (nếu phát hiện)	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	sản xuất được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; đủ trang thiết bị làm vệ sinh công nhân; có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân...)				người trực tiếp SX có dấu hiệu bệnh)	
6	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm...)		[]	[]	[]	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)		[]	[]		
8	Luật ATTP: Điều 18; Điều 10, Khoản 2,	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói không gây ô		[]	[]	[] (đối với bao gói trực tiếp)	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	Điểm b,c Điều 19, Khoản 1, Điểm c,d Điều 20, Khoản 1, Điểm a,c; QCKT tương ứng (nếu có);	nhiệm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)					
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL (duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000; riêng cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP)		[]	[]		
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)		[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy)

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN KIỂM TRA:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

.....

.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:.....

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

.....

TP.Hồ Chí Minh, ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

TP.Hồ Chí Minh, ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BM 04 - BB 2.3

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO ATTP
KHO LẠNH BẢO QUẢN THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN**

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:

Địa chỉ:

Số điện thoại:Số Fax (nếu có):

2. Tên thương mại:

3. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... Ngày cấp.....Nơi cấp.....

4. Mã số (nếu có):.....

5. Ngày thẩm định:

6. Hình thức thẩm định:

7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)

2)

3)

8. Đại diện cơ sở: 1)

II. CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
1	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm và bố trí mặt bằng (Không có khả năng lây nhiễm cho sản phẩm; thuận tiện cho việc tiếp nhận, bốc dỡ, bảo quản sản phẩm)		[]	[]			
2	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng đệm, khu vực bốc dỡ hàng (có phòng đệm, có thiết kế, cấu tạo phù hợp; hạn chế được dao động nhiệt độ khi bốc dỡ hàng)		[]	[]			
3	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Tường, trần, nền (kết cấu, vật liệu phù hợp; tường, trần, nền không có màu tối; dễ làm vệ sinh và khử trùng; bảo trì tốt và có hệ thống chiếu sáng đảm bảo)		[]	[]			
4	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Cửa kho lạnh, cửa phòng đệm (Được làm bằng vật liệu phù hợp; cửa kín; dễ làm vệ sinh và khử trùng và bảo trì tốt)		[]	[]			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
5	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển (thiết bị làm lạnh đủ công suất; không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng; có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm; bảo trì tốt; Xe lạnh chuyên dùng và đảm bảo yêu cầu duy trì nhiệt độ)			[]	[]		
6	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh cá nhân (phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp; công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động)		[]	[]			
7	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế tự ghi và lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ			[]	[]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá					Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá					
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	Tổng hợp mức đánh giá của Nhóm chỉ tiêu	
		sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt						
8	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng (phương tiện làm vệ sinh đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và bảo quản đúng nơi quy định; hóa chất tẩy rửa, khử trùng trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế)			[]	[]		
9	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng (có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng; thiết lập chương trình quản lý chất lượng và qui định quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp; người tiếp xúc với thủy sản có kiến thức về ATTP; có thiết bị, dụng cụ			[]	[]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Mức đánh giá				
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
		cần thiết cho hoạt động quản lý chất lượng và thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn theo đúng tần suất quy định)					
10	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng (khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất; thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định; bóc dỡ, bảo quản sản phẩm đúng quy định; thiết lập, lưu trữ hồ sơ chương trình quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp)			[]	[]	
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN KHO LẠNH:

.....

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BM 04 - BB 2.4

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CHỢ ĐẦU MỐI, ĐẤU GIÁ THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Giấy đăng ký kinh doanh số: ngày cấp..... nơi cấp.....
4. Số điện thoại: Số Fax (nếu có):
5. Mã số (nếu có):
6. Mặt hàng kinh doanh:.....
7. Ngày thẩm định:
8. Hình thức thẩm định:
9. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
10. Đại diện cơ sở: 1)

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm kinh doanh (phù hợp với quy hoạch của địa phương; khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)		[]	[]		
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b; Điều 27, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín/ đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau ...)		[]	[]		
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Vật dụng, dụng cụ (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).		[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực phẩm kinh doanh tại chợ (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải		[]	[]	[]	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
		có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)					
5	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước sinh hoạt; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)		[]	[]		
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)		[]	[]		
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP ...)		[]	[]		
8	Luật ATTP: Điều 18, Khoản	Bao gói, bảo quản, vận chuyển		[]	[]	[]	(đối với

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; QCKT tương ứng (nếu có);	(vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)				bao gói trực tiếp)	
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

III. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BM 04 - BB 2.5

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG, LÂM, THỦY SẢN
(cơ sở chuyên doanh)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ:
3. Giấy đăng ký kinh doanh số:.....ngày cấp.....nơi cấp.....
4. Số điện thoại: Số Fax (nếu có):.....
5. Mã số (nếu có):.....
6. Mặt hàng kinh doanh.....
7. Ngày thẩm định:
8. Hình thức thẩm định:
9. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
10. Đại diện cơ sở: 1)

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm kinh doanh (phù hợp; đủ diện tích để bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...)		[]	[]		
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b; Điều 27, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh (nền, tường, trần, cửa...phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín hoặc đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau...)		[]	[]		
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm		[]	[]	[]	(đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	ứng (nếu có);	vệ sinh...)					
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/ bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)		[]	[]	[]	
5	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)		[]	[]		
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ		[]	[]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
		sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)					
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe để KD; có kiến thức ATTP ...)		[]	[]		
8	Luật ATTP: Điều 18, Khoản 1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; QCKT tương ứng (nếu có);	Bao gói, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)		[]	[]	[] (đối với bao gói trực tiếp)	
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

TP.Hồ Chí Minh, ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

TP.Hồ Chí Minh, ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BM 04 - BB 2.6

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ CHẾ BIẾN MUỐI, MUỐI I-ÔT (MUỐI THỰC PHẨM)**

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Giấy đăng ký kinh doanh số: ngày cấp nơi cấp
4. Số điện thoại: Số Fax (nếu có): Email:
5. Mã số (nếu có):
6. Mặt hàng thu gom, sơ chế, chế biến:
7. Ngày thẩm định:

8. Hình thức thẩm định:
9. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
10. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 1, Khoản 2.	Địa điểm cơ sở chế biến (Có địa điểm, diện tích thích hợp, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố; các khu tập trung xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp bệnh viện; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT)	[]	[]	[]		
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b Điều 25, Khoản 2; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 3, điểm a, điểm b, điểm c và điểm d;	Kết cấu nhà xưởng, bố trí dây chuyền chế biến (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; các công đoạn sơ chế, chế biến được bố trí theo nguyên tắc 1 chiều, tránh gây ô nhiễm chéo...)	[]	[]	[]		
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 4, điểm b, điểm d và điểm đ;	Trang thiết bị chế biến (phù hợp để sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).	[]	[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, d; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016:	Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng, có quy	[]	[]	[]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	Điều 21, Khoản 3, điểm h và điểm i;	trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng...)					
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 21, Khoản 1.	Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh (người trực tiếp chế biến được khám sức khỏe định kỳ; được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh...)	[]	[]	[]	[] (nếu phát hiện người trực tiếp chế biến có dấu hiệu bệnh)	
6	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 33	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào trong quá trình chế biến (nước đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia trong danh mục được phép sử dụng, và sử dụng theo đúng quy định; nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để chế biến muối và các sản phẩm muối; kim loại nặng trong giới hạn cho phép)	[]	[]	[]	[]	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm c, điểm d; Điều 20, Khoản 1, điểm b;	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...)	[]	[]	[]		
8	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2,	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển	[]	[]	[]	[]	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	điểm b,c Điều 18; Điều 19, Khoản 1, điểm c và điểm đ Điều 20, Khoản 1, điểm a và điểm c. NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm b.	(vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn đầy đủ thông tin, đúng quy định; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)				(đối với bao gói trực tiếp)	
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 11, Khoản 1; Điều 28, Khoản 1, điểm a.	Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL (Có Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP; Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm còn thời hạn; duy trì điều kiện bảo đảm ATTP; có quy định về kiểm tra, giám sát chất lượng và thực hành vệ sinh tốt (SOP) trong quá trình sản xuất và lưu thông sản phẩm đảm bảo chất lượng theo tiêu chuẩn đã công bố)	[]	[]	[]		
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 35 khoản 1	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (ghi chép việc tiếp nhận và sử dụng nguyên liệu, vật tư đầu vào của quá trình sản xuất; việc ghi chép các biểu giám sát thực hiện GMP, SOP; biện pháp khắc phục các sai lỗi; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)	[]	[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

Ghi chú: Chỉ đánh dấu X vào ô đã được xác định

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....
.....

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

.....
.....
.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....
.....
.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

.....
.....
.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....
.....
.....

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BM 04 - BB 2.7

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ KINH DOANH MUỐI, MUỐI I-ỐT (MUỐI THỰC PHẨM)

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Giấy đăng ký kinh doanh số: ngày cấp nơi cấp
4. Số điện thoại: Số Fax (nếu có): Email:
5. Mã số (nếu có):
6. Mặt hàng thu gom, sơ chế, chế biến:
7. Ngày thẩm định:
8. Hình thức thẩm định:
9. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
10. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 1, Khoản 2. Điều 23, Khoản 2</p>	<p>Địa điểm kinh doanh (phù hợp; đủ diện tích để bày bán muối và các sản phẩm muối, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác; có nước sạch đáp ứng QCVN 02:2009/BYT)</p>	[]	[]	[]		
2	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm đ; Điều 27, Khoản 1, điểm c;</p>	<p>Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh (nền, tường, trần, cửa...phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh với các loại sản phẩm khác ...)</p>	[]	[]	[]		
3	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm a, điểm b Điều 27, Khoản 1, điểm b. NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 23, Khoản 3</p>	<p>Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)</p>	[]	[]	[]	[]	(đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)
4	<p>Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 12, Khoản 2, Khoản 3; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018:</p>	<p>Muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối kinh doanh tại cơ sở (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/ bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc; muối</p>	[]	[]	[]	[]	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	Điều 35, Khoản 1.	và các sản phẩm muối bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)					
5	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, điểm a, điểm c; Điều 19, Khoản 1, điểm b; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 33.	Các yếu tố đầu vào phục vụ việc kinh doanh muối, muối i-ốt và các sản phẩm muối (nước đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)	[]	[]	[]		
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm c; Điều 20, Khoản 1, điểm b, điểm d.	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/ biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ sinh (bố trí riêng biệt với khu vực kinh doanh)	[]	[]	[]		
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm e; NĐ 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 Điều 23, Khoản 1	Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe để KD, được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm)	[]	[]	[]		
8	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, điểm b, điểm c; Điều 18, Khoản 1, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1,	Bao gói, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói, chứa đựng không gây ô nhiễm cho sản phẩm; có nơi bảo quản, phương tiện bảo quản, vận chuyển phù	[]	[]	[]	[] (đối với bao gói trực tiếp)	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
	điểm c, điểm đ; Điều 20, Khoản 1; Điều 21; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm b	hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)					
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:		/8					Xếp loại:

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....

.....

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...),

.....

.....

.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....

.....

.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở được thẩm định:

.....

.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

.....

.....

....., ngày tháng năm
ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH.....
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BM 04 - BB 2.8

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM

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

....., ngày ... tháng ... năm

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ SẢN XUẤT MUỐI**

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Ngày thẩm định:

2. Tên cơ sở thẩm định:

- Địa chỉ:

- Điện thoại:.....Fax: Email:

- Người đại diện của cơ sở: Chức vụ:

- Mã số cơ sở (nếu có):

3. Địa điểm thẩm định:

- Địa chỉ:

- Điện thoại:.....Fax: Email:

4. Thành phần Đoàn thẩm định: Chức vụ:

.....

.....

.....

5. Đối tượng sản xuất muối:; diện tích sản xuất:; Hình thức sản xuất muối:

II. NHÓM CHỈ TIÊU ĐÁNH GIÁ:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a;	Địa điểm cơ sở sản xuất muối (Có địa điểm, diện tích thích hợp, phù hợp với kế hoạch sử dụng đất của địa phương, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố; các khu tập trung xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp bệnh viện;	[]		[]	[]	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để sản xuất, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)	[]	[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm b;	Nước cấp đảm bảo phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước biển QCVN 10-MT:2015/BTNMT	[]		[]		
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d;	Xử lý chất thải	[]		[]		
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e.	Người trực tiếp sản xuất muối, điều kiện vệ sinh “Người trực tiếp sản xuất muối, điều kiện vệ sinh bảo đảm sức khỏe để sản	[]	[]	[]		

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá				Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
			Đạt (Ac)	Nhẹ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
		xuất; được tập huấn kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh...)"					
6	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 35 khoản 1	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc	[]	[]	[]		
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /6 nhóm chỉ tiêu							Xếp loại:

(Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm cần tham chiếu các quy định hiện hành để kiểm tra, đánh giá).

III. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....

IV. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH (kèm theo Biên bản lấy mẫu):

1. Thông tin về mẫu lấy (loại mẫu; số lượng mẫu; tình trạng bao gói, bảo quản mẫu...)

.....

2. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

.....
.....

V. Ý KIẾN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

1. Nhận xét của đoàn thẩm định:

.....
.....

2. Đề xuất xếp loại cơ sở:

.....
.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

.....

....., ngày tháng năm

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên, ghi rõ họ tên, đóng dấu-nếu có)

(Ký, ghi rõ họ tên)

BM 05

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

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

OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS

SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
Food Safety Management Authority of Ho Chi Minh City

CHỨNG NHẬN / CERTIFICATION

Cơ sở/ *Establishment*:

Mã số/ *Approval number*:

Địa chỉ/ *Address*:

Điện thoại/ *Tel*: Fax:

Đủ điều kiện an toàn thực phẩm để sản xuất, kinh doanh sản phẩm:

Has been found to be in compliance with food safety regulations for following products:

.....

Số cấp/ *Number*: // SATTP-HCM

Có hiệu lực đến ngày tháng năm

Valid until (date/month/year)

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày . tháng ... năm...
Ho Chi Minh City, day/month/year

GIÁM ĐỐC
 (ký tên, đóng dấu)

**QUY TRÌNH NỘI BỘ ĐÃ ĐƯỢC TÁI CẤU TRÚC
QUY TRÌNH SỐ 05****Cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch sản phẩm động vật trên cạn
vận chuyển ra khỏi địa bàn cấp tỉnh****I. THÀNH PHẦN HỒ SƠ**

STT	Tên hồ sơ	Số lượng	Ghi chú
1	Giấy đăng ký kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật vận chuyển ra khỏi địa bàn cấp tỉnh (BM 04) (Mẫu 1, Phụ lục V, ban hành kèm theo Thông tư số 25/2016/TT-BNNPTNT và điểm a, khoản 13, Điều 1 của Thông tư số 35/2018/TT-BNNPTN).	01	- Nộp trực tiếp: Bản chính. - Nộp trực tuyến: Bản chính điện tử

II. NƠI TIẾP NHẬN, TRẢ KẾT QUẢ, THỜI GIAN VÀ LỆ PHÍ

Trường hợp 1: Đối với sản phẩm động vật xuất phát từ cơ sở sơ chế, chế biến được định kỳ kiểm tra vệ sinh thú y và sản phẩm động vật sau nhập khẩu làm thực phẩm.

Trường hợp 2: Đối với sản phẩm động vật có trong Danh mục động vật, sản phẩm động vật trên cạn thuộc diện phải kiểm dịch quy định tại khoản 1 Điều 37 của Luật Thú y.

Nơi tiếp nhận và trả kết quả	Thời gian xử lý	Lệ phí
- Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả tại Sở An toàn thực phẩm, địa chỉ: Số 18 đường Cách Mạng Tháng Tám, phường Bến Thành, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh. - Công Dịch vụ công: https://dichvucong.hochiminhcity.gov.vn	- Trường hợp 1: 01 ngày làm việc kể từ khi nhận đủ hồ sơ hợp lệ. - Trường hợp 2: 06 ngày làm việc kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ.	Theo Thông tư số 101/2020/TT-BTC ngày 23/11/2020 của Bộ trưởng Bộ Tài chính.

III. TRÌNH TỰ XỬ LÝ CÔNG VIỆC

A. Trường hợp 1:

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/ Biểu mẫu	Diễn giải
B1	Nộp hồ sơ	Tổ chức, cá nhân	<p>Các ngày làm việc từ thứ 2 đến thứ 6 và sáng thứ 7 (Buổi sáng từ 07 giờ 30 đến 11 giờ 30 Buổi chiều từ 13 giờ 00 đến 17 giờ 00)</p>	Theo mục I	Thành phần hồ sơ theo mục I
	Kiểm tra hồ sơ	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả		<p>Theo mục I BM 01 BM 02 BM 03</p>	<p>Tiếp nhận trực tiếp:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trường hợp hồ sơ đầy đủ: Đề nghị tổ chức, cá nhân đóng lệ phí, lập Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả; gửi cho người nộp hồ sơ theo BM 01; thực hiện tiếp bước B2 - Trường hợp hồ sơ chưa đầy đủ: Hướng dẫn bổ sung, hoàn thiện hồ sơ đến người nộp hồ sơ và ghi rõ lý do theo BM 02. - Trường hợp từ chối tiếp nhận hồ sơ: Lập Phiếu từ chối tiếp nhận giải quyết hồ sơ theo BM 03. <p>Tiếp nhận qua Công Dịch vụ công trực tuyến</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra tính chính xác, đầy đủ, hợp lệ của hồ sơ; kiểm tra thông tin chữ ký số để đảm

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/ Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>bảo tính xác thực, hợp lệ (nếu có).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sau khi kiểm tra, nếu bảo đảm các điều kiện để tiếp nhận, Công chức Một cửa đề nghị tổ chức, cá nhân đóng lệ phí. Sau khi tổ chức, cá nhân đóng lệ phí, Công chức Một cửa tiếp nhận, cấp mã hồ sơ và xử lý hồ sơ theo quy trình: thực hiện tiếp bước B2. - Trường hợp hồ sơ chưa đầy đủ, đúng quy định thì thông báo cho tổ chức, cá nhân qua tài khoản của tổ chức, cá nhân qua Cổng Dịch vụ công và hướng dẫn đầy đủ, cụ thể để tổ chức, cá nhân bổ sung hồ sơ theo yêu cầu. <p>Ghi chú: Thời gian tiếp nhận chính thức hoặc yêu cầu chỉnh sửa, bổ sung không muộn hơn 08 giờ làm việc kể từ khi hệ thống tiếp nhận; trừ buổi chiều thứ 7, chủ nhật.</p>

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/ Biểu mẫu	Diễn giải
B2	Tiếp nhận hồ sơ	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả	Các ngày làm việc từ thứ 2 đến thứ 6 và sáng thứ 7 (Buổi sáng từ 07 giờ 30 đến 11 giờ 30 Buổi chiều từ 13 giờ 00 đến 17 giờ 00)	Theo mục I BM 01	Tiếp nhận hồ sơ và chuyển Kiểm dịch viên thụ lý hồ sơ
B3	Cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch	Kiểm dịch viên	01 ngày làm việc	Theo mục I Giấy chứng nhận (BM 05)	<ul style="list-style-type: none"> - Niêm phong, kẹp chì phương tiện chứa đựng, vận chuyển sản phẩm động vật. - Hướng dẫn, giám sát chủ hàng thực hiện tiêu độc khử trùng phương tiện chứa đựng, vận chuyển sản phẩm động vật. - Cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch. - Sao chụp kết quả giải quyết hồ sơ, đính file kết quả lên Hệ thống Dịch vụ công.
B4	Trả kết quả	Kiểm dịch viên	Theo giấy hẹn	Kết quả	<ul style="list-style-type: none"> - Trả kết quả cho tổ chức/cá nhân. - Thống kê, theo dõi và lưu hồ sơ.

B. Trường hợp 2:

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
	Nộp hồ sơ	Tổ chức, cá nhân		Theo mục I	Thành phần hồ sơ theo mục I
B1	Kiểm tra hồ sơ	Bộ phận tiếp nhận và trả kết quả;	Các ngày làm việc từ thứ 2 đến thứ 6 và sáng thứ 7 (Buổi sáng từ 07 giờ 30 đến 11 giờ 30 Buổi chiều từ 13 giờ 00 đến 17 giờ 00)	Theo mục I BM 01 BM 02 BM 03	<p>Tiếp nhận trực tiếp:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trường hợp hồ sơ đầy đủ: Đề nghị tổ chức, cá nhân đóng lệ phí, lập Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả; gửi cho người nộp hồ sơ theo BM 01; thực hiện tiếp bước B2 - Trường hợp hồ sơ chưa đầy đủ: Hướng dẫn bổ sung, hoàn thiện hồ sơ đến người nộp hồ sơ và ghi rõ lý do theo BM 02. - Trường hợp từ chối tiếp nhận hồ sơ: Lập Phiếu từ chối tiếp nhận giải quyết hồ sơ theo BM 03. <p>Tiếp nhận qua Công Dịch vụ công trực tuyến</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra tính chính xác, đầy đủ, hợp lệ của hồ sơ; kiểm tra thông tin chữ ký số để đảm bảo tính xác thực, hợp lệ (nếu có).

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>- Sau khi kiểm tra, nếu bảo đảm các điều kiện để tiếp nhận, Công chức Một cửa đề nghị tổ chức, cá nhân đóng lệ phí. Sau khi tổ chức, cá nhân đóng lệ phí, Công chức Một cửa tiếp nhận, cấp mã hồ sơ và xử lý hồ sơ theo quy trình: thực hiện tiếp bước B2.</p> <p>- Trường hợp hồ sơ chưa đầy đủ, đúng quy định thì thông báo cho tổ chức, cá nhân qua tài khoản của tổ chức, cá nhân qua Cổng Dịch vụ công và hướng dẫn đầy đủ, cụ thể để tổ chức, cá nhân bổ sung hồ sơ theo yêu cầu.</p> <p>Ghi chú: Thời gian tiếp nhận chính thức hoặc yêu cầu chỉnh sửa, bổ sung không muộn hơn 08 giờ làm việc kể từ khi hệ thống tiếp nhận; trừ buổi chiều thứ 7, chủ nhật.</p>
B2	Tiếp nhận hồ sơ	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết	Các ngày làm việc từ thứ 2 đến	Theo mục I BM 01	Tiếp nhận hồ sơ và chuyên Kiểm dịch viên thụ lý hồ sơ

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>hiện tiêu độc khử trùng phương tiện chứa đựng, vận chuyển sản phẩm động vật.</p> <p>+ Cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch.</p> <p>- Trường hợp kéo dài hơn 05 ngày làm việc kể từ ngày bắt đầu kiểm dịch phải thông báo, trả lời bằng văn bản và nêu rõ lý do hoặc sản phẩm động vật không bảo đảm các yêu cầu vệ sinh thú y, không cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch và tiến hành xử lý theo quy định.</p> <p>- Sao chụp kết quả giải quyết hồ sơ, đính file kết quả lên Hệ thống Dịch vụ công.</p>
B4	Trả kết quả	Kiểm dịch viên	Theo giấy hẹn	Kết quả	<p>- Trả kết quả cho tổ chức/cá nhân.</p> <p>- Thống kê, theo dõi và lưu hồ sơ.</p>

IV. BIỂU MẪU

Các biểu mẫu sử dụng tại các bước công việc:

STT	Mã hiệu	Tên biểu mẫu
1	BM 01	Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả
2	BM 02	Phiếu yêu cầu bổ sung, hoàn thiện hồ sơ
3	BM 03	Phiếu từ chối tiếp nhận giải quyết hồ sơ
4	BM 04	Giấy đăng ký kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật vận chuyển ra khỏi địa bàn cấp tỉnh (Mẫu 1, Phụ lục V, ban hành kèm theo Thông tư số 25/2016/TT-BNNPTNT và điểm a, khoản 13, Điều 1 của Thông tư số 35/2018/TT-BNNPTN).
5	BM 05	Giấy chứng nhận kiểm dịch sản phẩm động vật vận chuyển ra khỏi địa bàn cấp tỉnh (Theo Mẫu 12d của Thông tư số 25/2016/TT-BNNPTNT)

V. HỒ SƠ CẦN LƯU

STT	Mã hiệu	Tên biểu mẫu
1	BM 01	Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả
2	BM 02	Phiếu yêu cầu bổ sung, hoàn thiện hồ sơ
3	BM 03	Phiếu từ chối tiếp nhận giải quyết hồ sơ
4	BM 04	Giấy đăng ký kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật vận chuyển ra khỏi địa bàn cấp tỉnh (Mẫu 1, Phụ lục V, ban hành kèm theo Thông tư số 25/2016/TT-BNNPTNT và điểm a, khoản 13, Điều 1 của Thông tư số 35/2018/TT-BNNPTN).
5	BM 05	Giấy chứng nhận kiểm dịch sản phẩm động vật vận chuyển ra khỏi địa bàn cấp tỉnh (Theo Mẫu 12d của Thông tư số 25/2016/TT-BNNPTNT)
6	//	Các thành phần hồ sơ khác theo văn bản pháp quy hiện hành

VI. CƠ SỞ PHÁP LÝ

- Luật Thú y số 79/2015/QH13 ngày 19/6/2015;
- Thông tư số 25/2016/TT-BNNPTNT ngày 30/6/2016 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về Kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật trên cạn.
- Thông tư số 35/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ trưởng Bộ Nông

ng nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 25/2016/TT-BNNPTNT ngày 30/6/2016 và Thông tư số 20/2017/TT-BNNPTNT ngày 10/11/2017 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

- Thông tư số 09/2016/TT-BNNPTNT ngày 01/6/2016 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về kiểm soát giết mổ và kiểm tra vệ sinh thú y;

- Thông tư số 10/2022/TT-BNNPTNT ngày 14/09/2022 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 09/2016/TT-BNNPTNT ngày 01/6/2016 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định về kiểm soát giết mổ và kiểm tra vệ sinh thú y;

- Thông tư 04/2024/TT-BNNPTNT ngày 01/4/2024 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số điều của các Thông tư quy định về kiểm dịch động vật, sản phẩm động vật trên cạn;

- Thông tư số 01/2018/TT-VPCP ngày 23/11/2018 của Văn phòng Chính Phủ về hướng dẫn thi hành một số quy định của Nghị định số 61/2018/NĐ-CP ngày 23 tháng 4 năm 2018 của Chính phủ về thực hiện cơ chế một cửa, một cửa liên thông trong giải quyết thủ tục hành chính.

- Thông tư số 101/2020/TT-BTC ngày 23/11/2020 của Bộ trưởng Bộ Tài chính, quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý phí, lệ phí trong công tác thú y.

- Nghị Quyết số 24/2023/NQ-HĐND ngày 08/12/2023 của Hội đồng nhân dân Thành phố về quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn, tổ chức bộ máy của Sở An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh;

- Quyết định số 39/2024/QĐ-UBND ngày 15 tháng 7 năm 2024 của Ủy ban nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh ban hành Quy chế hoạt động của Hệ thống thông tin giải quyết TTHC Thành phố Hồ Chí Minh;

BM 04

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc****GIẤY ĐĂNG KÝ KIỂM DỊCH ĐỘNG VẬT,
SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT VẬN CHUYỂN RA KHỎI ĐỊA BÀN CẤP TỈNH**

Số:...../ĐK-KĐĐV

Kính gửi:

Họ tên chủ hàng (hoặc người đại diện):.....

Địa chỉ giao dịch:

Số chứng minh nhân dân/Số Hộ chiếu/Số định danh cá nhân:

Cấp ngày...../...../..... tại

Điện thoại: Fax: Email:

Đề nghị được làm thủ tục kiểm dịch số hàng sau:

I/ ĐỘNG VẬT:

Loại động vật	Giống	Tuổi	Tính biệt		Mục đích sử dụng
			Đực	Cái	
Tổng số					

Tổng số (viết bằng chữ):

Nơi xuất phát:

Tình trạng sức khỏe động vật:

Số động vật trên xuất phát từ vùng/cơ sở an toàn với bệnh:

theo Quyết định số/..... ngày...../...../..... của (1) (nếu có).

Số động vật trên đã được xét nghiệm các bệnh sau (nếu có):

1/ Kết quả xét nghiệm số/..... ngày/...../.....

2/ Kết quả xét nghiệm số/..... ngày/...../.....

3/ Kết quả xét nghiệm số/..... ngày/...../.....

4/ Kết quả xét nghiệm số/..... ngày/...../

5/ Kết quả xét nghiệm số/..... ngày/...../

Số động vật trên đã được tiêm phòng vắc xin với các bệnh sau (*loại vắc xin, nơi sản xuất*):

1/ tiêm phòng ngày/...../

2/ tiêm phòng ngày/...../

3/ tiêm phòng ngày/...../

4/ tiêm phòng ngày/...../

5/ tiêm phòng ngày/...../

II/ SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT:

Tên hàng	Quy cách đóng gói	Số lượng (2)	Khối lượng (kg)	Mục đích sử dụng
Tổng số				

Tổng số (*viết bằng chữ*):

Số sản phẩm động vật trên đã được xét nghiệm các chỉ tiêu vệ sinh thú y theo kết quả xét nghiệm số .../..... ngày...../...../ của(3) (*nếu có*).

Tên, địa chỉ cơ sở sản xuất:

Điện thoại: Fax:

III/ CÁC THÔNG TIN KHÁC:

Tên tổ chức, cá nhân nhập hàng:

Địa chỉ:

Điện thoại: Fax:

Nơi đến (*cuối cùng*):

Phương tiện vận chuyển:

Nơi giao hàng trong quá trình vận chuyển (*nếu có*):

1/ Số lượng: Khối lượng: ...

2/ Số lượng: Khối lượng: ...

3/ Số lượng: Khối lượng:

Điều kiện bảo quản hàng trong quá trình vận chuyển:

Các vật dụng khác liên quan kèm theo:

Các giấy tờ liên quan kèm theo:

Địa điểm kiểm dịch:

Thời gian kiểm dịch:

Tôi xin cam đoan việc đăng ký trên hoàn toàn đúng sự thật và cam kết chấp hành đúng pháp luật thú y.

Ý KIẾN CỦA CƠ QUAN KIỂM DỊCH ĐỘNG VẬT

Đồng ý kiểm dịch tại địa điểm.....

... vào hồi giờ..... ngày/...../

Vào sổ đăng ký số ... ngày.....//

KIỂM DỊCH VIÊN ĐỘNG VẬT

(Ký, ghi rõ họ tên)

Đăng ký tại

.....
Ngày..... tháng.....năm

TỔ CHỨC/CÁ NHÂN

ĐĂNG KÝ

(Ký, đóng dấu, ghi rõ họ tên)

BM 05

**TÊN CƠ QUAN KIỂM
DỊCH ĐỘNG VẬT**

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



**GIẤY CHỨNG NHẬN KIỂM DỊCH SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT
VẬN CHUYỂN RA KHỎI ĐỊA BÀN CẤP TỈNH**

Số:/CN-KDSPĐV-UQ

Họ tên chủ hàng (hoặc người đại diện):

Địa chỉ giao dịch:

Điện thoại: Fax: Email:

Vận chuyển số sản phẩm động vật sau:

Loại hàng	Quy cách đóng gói	Số lượng (1)	Khối lượng (kg)	Mục đích sử dụng
Tổng số				

Tổng số (viết bằng chữ):

Tên cơ sở sản xuất, sơ chế, bảo quản:

Địa chỉ:

Tên tổ chức, cá nhân nhận hàng:

Địa chỉ:

Điện thoại: Fax: Email:

Nơi đến cuối cùng:

Nơi giao hàng trong quá trình vận chuyển (nếu có):

1/ Số lượng: Khối lượng:

2/ Số lượng: Khối lượng:

3/Số lượng:Khối lượng:

Phương tiện vận chuyển:Biển kiểm soát

Điều kiện bảo quản hàng khi vận chuyển:

Các vật dụng khác có liên quan:

CHỨNG NHẬN KIỂM DỊCH

Tôi, kiểm dịch viên động vật ký tên dưới đây chứng nhận:

1/ Sản phẩm động vật trên được lấy từ động vật khỏe mạnh; xuất phát từ vùng, cơ sở an toàn dịch bệnh và được giết mổ, sơ chế, bảo quản bảo đảm các yêu cầu vệ sinh thú y theo quy định;

2/ Sản phẩm động vật trên đã được kiểm tra các chỉ tiêu vệ sinh thú y tại kết quả xét nghiệm số:/..... ngày/...../..... của(2).....(gửi kèm bản sao, nếu có).

3/ Sản phẩm động vật trên đáp ứng các yêu cầu sau:

.....

4/ Sản phẩm động vật đã được khử trùng tiêu độc bằngnồng độ (nếu có).

5/ Phương tiện vận chuyển, các vật dụng khác có liên quan kèm theo bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y, đã được khử trùng tiêu độc bằngnồng độ

Giấy có giá trị đến ngày:/...../.....

Cấp tại, ngày/...../.....

KIỂM DỊCH VIÊN ĐỘNG VẬT

(Ký, ghi rõ họ tên)

(1): Số lượng kiện, thùng, hộp, ...

(2): Tên cơ quan trả lời kết quả xét nghiệm.

QUY TRÌNH NỘI BỘ ĐÃ ĐƯỢC TÁI CẤU TRÚC
QUY TRÌNH SỐ 06

**Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với
cơ sở sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống**

I. THÀNH PHẦN HỒ SƠ

TT	Tên hồ sơ	Số lượng	Ghi chú
1.	Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo mẫu (BM 04).	01	- Nộp trực tiếp: Bản chính. - Nộp trực tuyến: Bản chính điện tử.
2.	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có ngành nghề phù hợp với loại thực phẩm của cơ sở sản xuất.	01	- Nộp trực tiếp: Bản sao có xác nhận của cơ sở. - Nộp trực tuyến: Bản sao điện tử có xác nhận của cơ sở.
3.	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.	01	- Nộp trực tiếp: Bản chính. - Nộp trực tuyến: Bản chính điện tử.
4.	Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp.	01	- Nộp trực tiếp: Bản sao có xác nhận của cơ sở. - Nộp trực tuyến: Bản sao điện tử có xác nhận của cơ sở.

5.	Danh sách người sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở.	01	<ul style="list-style-type: none"> - Nộp trực tiếp: Bản chính. - Nộp trực tuyến: Bản chính điện tử.
-----------	--	----	---

II. NƠI TIẾP NHẬN, TRẢ KẾT QUẢ, THỜI GIAN VÀ LỆ PHÍ

Nơi tiếp nhận và trả kết quả	Thời gian xử lý	Lệ phí
<ul style="list-style-type: none"> - Bộ phận tiếp nhận và trả kết quả tại Sở An toàn thực phẩm, địa chỉ: Số 18 đường Cách Mạng Tháng Tám, phường Bến Thành, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh. - Cổng Dịch vụ công: https://dichvucong.hochiminhcity.gov.vn 	Hai mươi (20) ngày làm việc kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ.	<ul style="list-style-type: none"> - Phí thẩm định cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống: <ul style="list-style-type: none"> + Phục vụ dưới 200 suất ăn: 700.000 đồng/lần/cơ sở. + Phục vụ từ 200 suất ăn trở lên: 1.000.000 đồng/ lần/cơ sở. - Phí thẩm định cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm: <ul style="list-style-type: none"> + Cơ sở sản xuất thực phẩm: 2.500.000 đồng/lần/cơ sở. + Cơ sở sản xuất nhỏ lẻ: 500.000 đồng/lần/ cơ sở. + Cơ sở kinh doanh thực phẩm: 1.000.000 đồng/lần/cơ sở.

III. TRÌNH TỰ XỬ LÝ CÔNG VIỆC¹

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
B1	Nộp hồ sơ	Tổ chức, cá nhân	Giờ hành chính	Theo mục I	<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần hồ sơ theo mục I (đối với hồ sơ mới). - Báo cáo kết quả khắc phục (đối với trường hợp hồ sơ

¹ Thực hiện cắt giảm bước xem xét, kiểm tra, thẩm định hồ sơ trường hợp cần điều chỉnh, bổ sung.

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>đã có kết quả thẩm định “Chờ hoàn thiện”): trong thời hạn tối đa 30 ngày kể từ ngày có biên bản thẩm định, tổ chức, cá nhân nộp báo cáo kết quả khắc phục trên hồ sơ đã được cấp mã số trước đó.</p>
	<p>Kiểm tra hồ sơ</p>	<p>Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả</p>		<p>Theo mục I BM 01 BM 02 BM 03</p>	<p>Tiếp nhận trực tiếp:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trường hợp hồ sơ đầy đủ, hợp lệ: Hướng dẫn cơ sở đóng phí, lập Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả; gửi cho người nộp hồ sơ theo BM 01; thực hiện tiếp bước B2 - Trường hợp hồ sơ chưa đầy đủ, hợp lệ: Hướng dẫn bổ sung, hoàn thiện hồ sơ đến người nộp hồ sơ và ghi rõ lý do theo BM 02. - Trường hợp từ chối tiếp nhận hồ sơ: Lập Phiếu từ chối tiếp nhận giải quyết hồ sơ theo BM 03. <p>Tiếp nhận qua</p>

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>Công Dịch vụ công trực tuyến</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra tính chính xác, đầy đủ, hợp lệ của hồ sơ; kiểm tra thông tin chữ ký số để đảm bảo tính xác thực, hợp lệ (nếu có). - Sau khi kiểm tra, nếu bảo đảm các điều kiện để tiếp nhận, Công chức Một cửa thông báo cơ sở nộp phí, sau khi cơ sở nộp phí Công chức Một cửa tiếp nhận, cấp mã hồ sơ và xử lý hồ sơ theo quy trình. - Trường hợp hồ sơ chưa đầy đủ, đúng quy định thì thông báo cho tổ chức, cá nhân qua tài khoản của tổ chức, cá nhân qua Công Dịch vụ công và hướng dẫn đầy đủ, cụ thể để tổ chức, cá nhân bổ sung hồ sơ theo yêu cầu. <p>=> Thời gian tiếp nhận chính thức hoặc yêu cầu chỉnh sửa, bổ sung không muộn hơn</p>

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
					08 giờ làm việc kể từ khi hệ thống tiếp nhận, trừ thứ 7, chủ nhật.
B2	Tiếp nhận hồ sơ	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả	0,5 ngày làm việc	Theo mục I BM 01	Tiếp nhận hồ sơ, chuyển Công chức thụ lý hồ sơ Phòng Cấp phép
B3	Thẩm định hồ sơ, đề xuất kết quả giải quyết TTHC	Công chức Phòng Cấp phép	15 ngày làm việc (tối đa 45 ngày đối với trường hợp kết quả thẩm định “Chờ hoàn thiện”)	Theo mục I BM 01 BM 05 Phiếu trình BM 06 Dự thảo văn bản gửi cơ quan quản lý địa phương	<p>- Công chức thụ lý hồ sơ cập nhật thông tin cơ sở vào dữ liệu địa bàn thụ lý hồ sơ.</p> <p>* Trường hợp thẩm định thực tế tại cơ sở (đối với hồ sơ mới): Đoàn thẩm định căn cứ các văn bản quy phạm pháp luật, tiến hành thẩm định điều kiện thực tế tại cơ sở, lập biên bản thẩm định.</p> <p>- Công chức thụ lý hồ sơ sao chụp biên bản thẩm định, đính file biên bản thẩm định lên Hệ thống Dịch vụ công.</p> <p>- Căn cứ vào kết quả thẩm định, Công chức thụ lý hồ sơ lập phiếu trình, dự thảo kết quả giải quyết hồ</p>

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>sơ:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Trường hợp kết quả thẩm định “Đạt”: dự thảo Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, trình Lãnh đạo Phòng Cấp phép. + Trường hợp kết quả thẩm định “Không đạt”: dự thảo và ký nháy văn bản gửi cơ quan quản lý địa phương để giám sát và yêu cầu cơ sở không được hoạt động cho đến khi được cấp Giấy chứng nhận, trình Lãnh đạo Phòng Cấp phép. + Trường hợp kết quả thẩm định “Chờ hoàn thiện”: + Đối với kết quả thẩm định “Chờ hoàn thiện”: tạm dừng hồ sơ chờ cơ sở nộp báo cáo kết quả khắc phục theo thời hạn được ghi trong biên bản thẩm định (thời hạn khắc phục không quá 30 ngày).

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>* Trường hợp cơ sở nộp báo cáo kết quả khắc phục hoặc quá hạn thời gian khắc phục mà cơ sở không nộp báo cáo kết quả khắc phục: Đoàn thẩm định đánh giá kết quả khắc phục và ghi kết luận vào biên bản thẩm định.</p> <p>- Công chức thụ lý hồ sơ sao chụp biên bản thẩm định, đính file biên bản thẩm định lên Hệ thống Dịch vụ công.</p> <p>- Căn cứ vào kết quả thẩm định, Công chức thụ lý hồ sơ lập phiếu trình, dự thảo kết quả giải quyết hồ sơ:</p> <p>+ Trường hợp kết quả thẩm định “Đạt”: dự thảo Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, trình Lãnh đạo Phòng Cấp phép.</p> <p>+ Trường hợp kết quả thẩm định “Không đạt”: dự thảo và ký nháy</p>

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
					văn bản gửi cơ quan quản lý địa phương để giám sát và yêu cầu cơ sở không được hoạt động cho đến khi được cấp Giấy chứng nhận, trình Lãnh đạo Phòng Cấp phép.
B4	Xem xét, trình ký Giấy chứng nhận/ký duyệt văn bản gửi cơ quan quản lý địa phương	Lãnh đạo phòng Cấp phép	1,5 ngày làm việc	Hồ sơ trình BM 06 Văn bản gửi cơ quan quản lý địa phương	+ Trường hợp cấp Giấy chứng nhận: Lãnh đạo Phòng xem xét hồ sơ, phê duyệt phiếu trình, ký nháy dự thảo Giấy chứng nhận, trình Ban Giám đốc Sở chuyển B5. + Trường hợp không cấp Giấy chứng nhận: Lãnh đạo Phòng xem xét hồ sơ, phê duyệt phiếu trình, ký ban hành văn bản gửi cơ quan quản lý địa phương để giám sát và yêu cầu cơ sở không được hoạt động cho đến khi được cấp Giấy chứng nhận, chuyển B6.
B5	Ký duyệt	Ban Giám đốc Sở	1,5 ngày làm việc	Hồ sơ trình BM 06	Ban Giám đốc Sở xem xét hồ sơ, ký ban hành Giấy chứng nhận.

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
B6	Ban hành văn bản	Văn thư Sở	1,5 ngày làm việc	Hồ sơ đã được phê duyệt	Cho số, vào sổ, đóng dấu, ban hành văn bản và chuyển hồ sơ cho Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả.
B7	Trả kết quả, lưu hồ sơ, thống kê và theo dõi	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả	Theo giấy hẹn	Kết quả	- Trả kết quả cho tổ chức, cá nhân. - Thống kê, theo dõi.

IV. BIỂU MẪU

TT	Mã hiệu	Tên Biểu mẫu
1.	BM 01	Mẫu Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả.
2.	BM 02	Mẫu Phiếu yêu cầu bổ sung và hoàn thiện hồ sơ.
3.	BM 03	Mẫu Phiếu từ chối giải quyết tiếp nhận hồ sơ.
4.	BM 04	Đơn đề nghị theo mẫu số 01 Phụ lục 1 kèm theo Nghị định 155/2018/NĐ-CP.
5.	BM 05	Biên bản thẩm định theo Phụ lục 1 kèm theo Nghị định 155/2018/NĐ
6.	BM 06	Giấy chứng nhận theo Phụ lục 1 kèm theo Nghị định 155/2018/NĐ-CP

V. HỒ SƠ CẦN LƯU

TT	Mã hiệu	Hồ sơ lưu
1.	BM 01	Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả (lưu tại Bộ phận Một cửa)
2.	BM 02	Phiếu yêu cầu bổ sung và hoàn thiện hồ sơ (nếu có - lưu tại Bộ phận Một cửa)
3.	BM 03	Phiếu từ chối giải quyết tiếp nhận hồ sơ (nếu có - lưu tại Bộ phận Một cửa)

4.	BM 04	Đơn đề nghị theo mẫu số 01 Phụ lục 1 kèm theo Nghị định 155/2018/NĐ-CP.
5.	BM 05	Biên bản thẩm định theo Phụ lục 1 kèm theo Nghị định 155/2018/NĐ
6.	BM 06	Giấy chứng nhận theo Phụ lục 1 kèm theo Nghị định 155/2018/NĐ-CP
7.		Phiếu trình
8.		Các hồ sơ khác nếu có theo văn bản pháp quy hiện hành

VI. CƠ SỞ PHÁP LÝ

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
- Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 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;
- Thông tư số 67/2021/TT-BTC ngày 05 tháng 8 năm 2021 của Bộ Tài chính về Quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí trong công tác an toàn thực phẩm;
- Thông tư số 01/2018/TT-VPCP ngày 23 tháng 11 năm 2018 của Văn phòng Chính phủ hướng dẫn thi hành một số quy định của Nghị định số 61/2018/NĐ-CP ngày 23 tháng 4 năm 2018 của Chính phủ về thực hiện cơ chế một cửa, một cửa liên thông trong giải quyết thủ tục hành chính;
- Quyết định số 135/QĐ-BYT ngày 15 tháng 01 năm 2019 của Bộ Y tế về việc sửa đổi, bổ sung thủ tục hành chính mới ban hành trong lĩnh vực ATTP và dinh dưỡng thuộc phạm vi chức năng quản lý của Bộ Y tế;
- Nghị Quyết số 24/2023/NQ-HĐND ngày 08 tháng 12 năm 2023 của Hội đồng nhân dân Thành phố về quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn, tổ chức bộ máy của Sở An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh;
- Quyết định số 39/2024/QĐ-UBND ngày 15 tháng 7 năm 2024 của Ủy ban nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh ban hành Quy chế hoạt động của Hệ thống thông

tin giải quyết TTHC Thành phố Hồ Chí Minh;

- Quyết định số 563/QĐ-SATTP ngày 14 tháng 6 năm 2024 của Sở An toàn thực phẩm về việc ủy quyền Trưởng phòng Cấp phép Sở An toàn thực phẩm.

BM 04

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày tháng năm 20....

ĐƠN ĐỀ NGHỊ

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

Kính gửi: Sở An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh

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, ghi rõ họ tên)

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

....., ngày tháng năm 20....

BIÊN BẢN**Thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm cơ sở**

Thực hiện Quyết định số, ngàythángnăm..... của

Hôm nay, ngàytháng..... năm, Đoàn thẩm định gồm có:

1 Trưởng đoàn

2 Thư ký

3 Thành viên

4 Thành viên

5 Thành viên

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

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.
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.
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...
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.
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⁽¹⁾:

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 hỏi:giờ ngày tháng năm và 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
(Ký, ghi rõ họ tên)

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký, ghi rõ họ tên)

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

Lý do không đạt:

.....

....., ngày...tháng...năm 20...
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký, ghi rõ họ tên)

(1) Ghi rõ tên nhóm, dạng thực phẩm được sản xuất hoặc kinh doanh dịch vụ ăn uống

BM 06

**ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM**

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

Số:...../20...../ATTP-CNĐK

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

CHỦ CƠ SỞ:

Tên cơ sở:

Địa chỉ:

ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH:

.....

GIẤY CHỨNG NHẬN NÀY CÓ GIÁ TRỊ 3 NĂM KỂ TỪ NGÀY KÝ

Thành phố Hồ Chí Minh, ngàytháng.....năm.....

GIÁM ĐỐC

(Ký tên, đóng dấu)

VĂN PHÒNG UBND THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Địa chỉ: 86 Lê Thánh Tôn, quận 1

Điện thoại: 38.233.686

Fax: (84.8) 38.233.694

Email: tcb.ubnd@tphcm.gov.vn

Website: www.congbao.hochiminhcity.gov.vn

In tại Xí nghiệp Bản đồ Đà Lạt - Bộ Quốc phòng