

PHẦN VĂN BẢN KHÁC

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

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

Số: 2239/QĐ-UBND

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 01 tháng 6 năm 2023

QUYẾT ĐỊNH

Về việc phê duyệt quy trình nội bộ giải quyết thủ tục hành chính lĩnh vực nông nghiệp thuộc thẩm quyền tiếp nhận của Ban Quản lý An toàn thực phẩm

CHỦ TỊCH ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 19 tháng 6 năm 2015; Luật sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Tổ chức Chính phủ và Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 22 tháng 11 năm 2019;

Căn cứ Nghị định số 63/2010/NĐ-CP ngày 08 tháng 6 năm 2010 của Chính phủ về kiểm soát thủ tục hành chính; Nghị định số 92/2017/NĐ-CP ngày 07 tháng 8 năm 2017 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của các nghị định liên quan đến kiểm soát thủ tục hành chính; 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 01/2018/TT-VPCP ngày 23 tháng 11 năm 2018 của Bộ trưởng, Chủ nhiệm 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;

Căn cứ Nghị định số 45/2020/NĐ-CP ngày 08 tháng 4 năm 2020 của Chính phủ về thực hiện thủ tục hành chính trên môi trường điện tử;

Căn cứ Thông tư số 01/2023/TT-VPCP ngày 05 tháng 4 năm 2023 của Văn phòng Chính phủ quy định một số nội dung và biện pháp thi hành trong số hóa hồ sơ, kết quả giải quyết thủ tục hành chính và thực hiện thủ tục hành chính trên môi trường điện tử;

Căn cứ Quyết định số 1802/QĐ-UBND ngày 27 tháng 5 năm 2022 của Chủ tịch Ủy ban nhân dân Thành phố về phê duyệt phương án tái cấu trúc, đơn giản hóa thủ tục hành chính;

Theo đề nghị của Trưởng ban Ban Quản lý An toàn thực phẩm tại Tờ trình số 1000/TTr-BQLATTP ngày 17 tháng 5 năm 2023.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt kèm theo Quyết định này 02 quy trình nội bộ giải quyết thủ tục hành chính lĩnh vực nông nghiệp đã được tái cấu trúc thuộc phạm vi chức năng quản lý của của Ban Quản lý An toàn thực phẩm.

Danh mục và nội dung chi tiết của các quy trình nội bộ được đăng tải trên Cổng thông tin điện tử của Văn phòng Ủy ban nhân dân Thành phố tại địa chỉ <https://vpub.hochiminhcity.gov.vn/portal/KenhTin/Quy-trinh-noi-bo-TTHC.aspx>.

Điều 2. Tổ chức thực hiện

1. Các quy trình nội bộ giải quyết thủ tục hành chính đã được phê duyệt là cơ sở để xây dựng quy trình điện tử, thực hiện việc tiếp nhận, giải quyết và trả kết quả thủ tục hành chính trên Cổng dịch vụ công và Hệ thống thông tin một cửa điện tử theo Nghị định số 61/2018/NĐ-CP tại các cơ quan, đơn vị.

2. Cơ quan, đơn vị thực hiện thủ tục hành chính có trách nhiệm:

a) Tuân thủ theo quy trình nội bộ đã được phê duyệt khi tiếp nhận, giải quyết thủ tục hành chính cho cá nhân, tổ chức; không tự đặt thêm thủ tục, giấy tờ ngoài quy định pháp luật.

b) Thường xuyên rà soát, cập nhật các quy trình nội bộ giải quyết thủ tục hành chính được phê duyệt mới, sửa đổi, bổ sung, thay thế, hủy bỏ, bãi bỏ khi có biến động theo quy định pháp luật.

Điều 3. Hiệu lực thi hành

Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký. Bãi bỏ quy trình số 01, 02 ban hành kèm theo Quyết định số 4756/QĐ-UBND ngày 05 tháng 11 năm 2019 của Chủ tịch Ủy ban nhân dân Thành phố.

Điều 4. Trách nhiệm thi hành

Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân Thành phố, Trưởng ban Ban Quản lý An toàn thực phẩm, Giám đốc Sở Thông tin và Truyền thông và các tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này /.

CHỦ TỊCH

Phan Văn Mãi

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

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

**QUY TRÌNH NỘI BỘ GIẢI QUYẾT THỦ TỤC HÀNH CHÍNH THUỘC
THẨM QUYỀN TIẾP NHẬN CỦA BAN QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 2239/QĐ-UBND ngày 01 tháng 6 năm 2023
của Chủ tịch Ủy ban nhân dân Thành phố)*

DANH MỤC QUY TRÌNH NỘI BỘ

STT	Tên quy trình nội bộ
Lĩnh vực Nông nghiệp	
1	Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản
2	Cấp lại Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản (trường hợp trước 06 tháng tính đến ngày Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm hết hạn).

QUY TRÌNH NỘI BỘ ĐÃ ĐƯỢC TÁI CẤU TRÚC
QUY TRÌNH SỐ 01

Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản

(Ban hành kèm Quyết định số 2239/QĐ-UBND ngày 01 tháng 6 năm 2023 của Chủ tịch Ủy ban nhân dân Thành phố)

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.	01	Bản chính
2.	Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.	01	Bản sao
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	Bản chính
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	Bản sao
5.	Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do chủ cơ sở xác nhận.	01	Bản chính

Đối với thành phần hồ sơ quy định tại các số thứ tự 2, 4 và 5 cơ sở gửi khi nộp hồ sơ hoặc cung cấp cho Đoàn thẩm định khi đến thẩm định thực tế tại cơ sở.

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/Phí
Bộ phận tiếp nhận và trả	Mười một (11) ngày làm việc kể từ	700.000 đồng/cơ sở

<p>kết quả tại Ban Quản lý An toàn thực phẩm, địa chỉ: 18 đường Cách Mạng Tháng Tám, phường Bến Thành, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh hoặc</p> <p>Cổng Dịch vụ công: https://dichvucong.hochiminhcity.gov.vn.</p>	<p>ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ.</p>	<p>(Bảy trăm ngàn đồng).</p>
--	-----------------------------------	------------------------------

III. TRÌNH TỰ XỬ LÝ CÔNG VIỆC

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	Thành phần hồ sơ theo mục I.
	Kiểm tra hồ sơ	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả	Giờ hành chính	BM 01 BM 02 BM 03	<p>Tiếp nhận trực tiếp:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trường hợp hồ sơ đầy đủ: Hướng dẫn cơ sở nộp phí; lập Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả; trao 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 Cổng Dịch vụ công trực</p>

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>tuyên</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 có 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 Cổng 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 08 giờ làm việc kể từ khi hệ thống tiếp nhận, trừ thứ 7, chủ nhật.</p>
B2	Tiếp nhận hồ sơ	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả	0.5 ngày làm việc	Theo mục IBM 01	Tiếp nhận hồ sơ và chuyển công chức thụ lý hồ sơ phòng Cấp phép.

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
B3	Xếp lịch thẩm định	Lãnh đạo phòng Cấp phép	0.5 ngày làm việc	Theo mục I BM 01 Dự thảo lịch thẩm định	Xếp lịch thẩm định đối với hồ sơ mới.
B4	Duyệt lịch thẩm định	Lãnh đạo Ban	01 ngày làm việc	Theo mục I BM 01 Dự thảo lịch thẩm định	Ký duyệt lịch thẩm định và chuyển công chức thực hiện thẩm định thực tế tại cơ sở.
B5	Thẩm định thực tế tại cơ sở, đề xuất kết quả giải quyết thủ tục hành chính	Đoàn thẩm định	04 ngày làm việc	Theo mục I BM 01 BM 07	- Thẩm định xếp loại, đánh giá điều kiện thực tế tại cơ sở, ghi kết quả thẩm định vào biên bản: - Đối với kết quả thẩm định đạt (xếp loại A hoặc B), không đạt (xếp loại C) chuyển B6.
B6	Thẩm tra biên bản thẩm định	Chuyên viên phòng Cấp phép	1.5 ngày làm việc (hồ sơ không tiến hành thẩm tra thực tế tại cơ sở)	Theo mục I BM 01 BM 07	- Đối với trường hợp không thẩm tra thực tế tại cơ sở: Chuyên viên thụ lý thẩm tra biên bản thẩm định đạt; chuyển qua B7. - Đối với trường hợp thẩm tra thực tế tại cơ sở: Chuyên viên thụ lý thẩm tra biên bản thẩm định không đạt, thực hiện tiếp các bước B6.1- 6.2.
			0.5 ngày làm việc (có thể tiến hành thẩm tra		

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
			thực tế (thẩm định lần 2))		
B6.1	Xếp lịch thẩm định lần 2, duyệt lịch thẩm định lần 2	Lãnh đạo phòng Cấp phép Lãnh đạo Ban	0.5 ngày làm việc		<ul style="list-style-type: none"> - Xếp lịch thẩm định lần 2 đối với hồ sơ thẩm tra biên bản thẩm định không đạt. - Ký duyệt lịch thẩm định lần 2 và chuyển công chức thực hiện thẩm định thực tế tại cơ sở .
B6.2	Thẩm định lần 2 thực tế tại cơ sở	Đoàn thẩm định	0.5 ngày làm việc	Theo mục I BM 01 BM 07	<ul style="list-style-type: none"> - Đánh giá điều kiện thực tế của cơ sở vào biên bản thẩm định. - Đối với kết quả thẩm định đạt (xếp loại A hoặc B), không đạt (xếp loại C) chuyển B7.
B7	Xử lý hồ sơ sau thẩm định	Chuyên viên phòng Cấp phép	01 ngày làm việc	<ul style="list-style-type: none"> - Hồ sơ trình - Kết quả giải quyết TTHC (BM 04; BM 06; BM 05) 	<ul style="list-style-type: none"> Xem xét hồ sơ và trình Lãnh đạo phòng. + Đối với hồ sơ đạt: in Giấy chứng nhận, tờ trình + Đối với hồ sơ không đạt: tham mưu công văn về việc thông báo kết quả thẩm định không đạt, tờ trình.
B8	Xem xét, trình ký	Lãnh đạo phòng Cấp phép	0.5 ngày làm việc	<ul style="list-style-type: none"> - Hồ sơ trình - Kết quả giải quyết TTHC 	Lãnh đạo Phòng xem xét hồ sơ, phê duyệt Tờ trình, ký nháy dự thảo kết quả giải quyết TTHC, trình lãnh đạo Ban.

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
B9	Ký duyệt	Lãnh đạo Ban	01 ngày làm việc	- Hồ sơ trình - Kết quả giải quyết TTHC	Lãnh đạo Ban xem xét hồ sơ, ký phê duyệt kết quả giải quyết TTHC.
B10	Ban hành văn bản	Văn thư Ban Quản lý	01 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.
B11	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	Tờ trình kết thúc hồ sơ.
5.	BM 05	Công văn thông báo.
6.	BM 06	Giấy chứng nhận theo Phụ lục IV kèm theo TT 38/2018/TT-BNNPTNT Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT.
7.	BM 07	Biên bản thẩm định theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT và Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

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	Tờ trình kết thúc hồ sơ.
5.	BM 05	Công văn thông báo.
6.	BM 06	Giấy chứng nhận theo Phụ lục IV kèm theo TT 38/2018/TT-BNNPTNT Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT.
7.	BM 07	Biên bản thẩm định theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT và Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.
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 17/6/2010, có hiệu lực từ ngày 01 tháng 7 năm 2011;

- Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định việc thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

- Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30/12/2022 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số thông tư quy định thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của bộ nông nghiệp và phát triển nông thôn;

- Thông tư số 44/2018/TT-BTC ngày 07/5/2018 của Bộ Tài chính, Sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 285/2016/TT-BTC ngày 14/11/2016 Quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý phí, lệ phí trong công tác thú y; Thông tư số 286/2016/TT-BTC ngày 14/11/2016 của Bộ trưởng Bộ Tài chính Quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí thẩm định quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực nông nghiệp;

- Thông tư số 01/2018/TT-VPCP ngày 23/11/ 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 06/2017/QĐ-UBND ngày 02/02/2017 của Ủy ban nhân dân thành phố Hồ Chí Minh về ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh.

BAN QUẢN LÝ
AN TOÀN THỰC PHẨM
PHÒNG CẤP PHÉP

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

TỜ TRÌNH

Kính gửi:

- Lãnh đạo Ban Quản lý An toàn thực phẩm;
- Lãnh đạo Phòng Cấp phép.

Về việc giải quyết hồ sơ cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Ý kiến đề xuất của chuyên viên

Căn cứ Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm ngày của địa chỉ:, Thành phố Hồ Chí Minh, cho loại hình Sau khi xem xét thẩm định hồ sơ, Chuyên viên thụ lý hồ sơ kính trình lãnh đạo nội dung như sau :

- Về hồ sơ, cơ sở pháp lý:
- Về kết quả thẩm định:.....

Căn cứ vào kết quả trên, kính trình lãnh đạo xem xét ký

Ngày tháng năm 20.....
Chuyên viên thụ lý

Ý kiến của lãnh đạo phòng

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

Ngày tháng năm 20.....

Trưởng phòng

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

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

Số: /BQLATTP-CP
V/v cấp Giấy chứng nhận
cơ sở đủ điều kiện ATTP

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm

Kính gửi:

Ban Quản lý An toàn thực phẩm tiếp nhận hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm ngày tháng ... năm của (cơ sở), tại địa chỉ: cho loại hình (Số biên nhận:...../KSGQHS).

Ngày tháng năm, Đoàn thẩm định của Ban Quản lý An toàn thực phẩm đã tiến hành thẩm định thực tế tại địa điểm đề nghị cấp Giấy chứng nhận của cơ sở: Qua kiểm tra, đánh giá thực tế, Đoàn nhận thấy cơ sở chưa đủ điều kiện an toàn thực phẩm để thực hiện theo loại hình đăng ký (các lỗi cụ thể được ghi trong biên bản kiểm tra, đánh giá điều kiện an toàn thực phẩm).

Ban Quản lý An toàn thực phẩm đề nghị cơ sở khắc phục các lỗi đã nêu trong biên bản và nộp lại hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định. Cơ sở không được hoạt động cho đến khi được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Nếu cơ sở cố tình không chấp hành các điều kiện về đảm bảo an toàn thực phẩm thì sẽ bị xử lý theo quy định của pháp luật./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lãnh đạo Ban QLATTP;
- Phòng Thanh tra;
- Lưu: VT, CP (.....04b).

TRƯỞNG BAN

BM 06

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

BAN QUẢN LÝ 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*: // BQLATTP-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

TRƯỞNG BAN
(ký tên, đóng dấu)

BM 07 – BB 1.6

ỦY BAN NHÂN DÂN
 THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ
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 07 – BB 2.2

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ
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, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT	Địa điểm sản xuất (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công		[]	[]		

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)	
	tương ứng (nếu có);	ngành... 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...)		[]	[]		

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)	
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp 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...)		[]	[]	[] (nếu phát hiện 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	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		[]	[]		

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)	
	tương ứng (nếu có);	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, Điểm b,c Điều 19, Khoản 1, Điểm c,d Điều 20, Khoản 1, Điểm a,c; QCKT tương ứng (nếu có);	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (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; 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		[]	[]		

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)	
		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 07 – BB 2.3

**ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ
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)		[]	[]			

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	
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)		[]	[]			
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			[]	[]		

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	
		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 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			[]	[]		

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	
		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 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	Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng (khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản			[]	[]		

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	
	tương ứng (nếu có);	xuất; thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định; bốc 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 07 – BB 2.4

ỦY BAN NHÂN DÂN
 THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ
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, ĐẦU 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 trong 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		[]	[]		

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)	
		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 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		[]	[]		

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)	
		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 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. 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 07 –
BB 2.5

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ
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		[]	[]		

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)	
		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 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 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		[]	[]		

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)	
		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, Điều 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, Điều b, c; Điều 19, Khoản 1, Điều 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 07 – BB 2.6

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
**BAN QUẢN LÝ
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	[]	[]	[]		

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)	Nhệ (Mi)	Nặng (Ma)	Nghiêm trọng (Se)	
		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, để 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, để 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: Điều 21, Khoản 3, điểm h và điểm i;	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, Điểm c; 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	[]	[]	[]	[]	

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)	
		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, điểm b,c Điều 18; Điều 19, Khoản 1, điểm c và điểm d 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.	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (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 d; 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)	[]	[]	[]		

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)	
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:

.....

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 07 – BB 2.7

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ
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)

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. Điều 23, Khoản 2	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)	[]	[]	[]		

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)	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm đ; Điều 27, Khoản 1, điểm c;	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 ...)	[]	[]	[]		
3	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	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...)	[]	[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 12, Khoản 2, Khoản 3; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 35, Khoản 1.	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 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, điểm c, điểm đ; Điều 20, 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 hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)	[]	[]	[]	[] (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)	
	Điều 21; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016; Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm b						
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:

.....

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

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

**QUY TRÌNH NỘI BỘ ĐÃ ĐƯỢC TÁI CẤU TRÚC
QUY TRÌNH SỐ 02****Cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản****(trường hợp trước 06 tháng tính đến ngày Giấy chứng nhận ATTP hết hạn)***(Ban hành kèm Quyết định số 2239/QĐ-UBND ngày 01 tháng 6 năm 2023**của Chủ tịch Ủy ban nhân dân Thành phố)***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.	01	Bản chính
2.	Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.	01	Bản sao
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	Bản chính
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	Bản sao
5.	Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do chủ cơ sở xác nhận.	01	Bản chính

Đối với thành phần hồ sơ quy định tại các số thứ tự 2, 4 và 5 cơ sở gửi khi nộp hồ sơ hoặc cung cấp cho Đoàn thẩm định khi đến thẩm định thực tế tại cơ sở.

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/Phí
Bộ phận tiếp nhận và trả	Mười một (11) ngày làm việc kể từ	700.000 đồng/cơ sở

<p>kết quả tại Ban Quản lý An toàn thực phẩm, địa chỉ: 18 đường Cách Mạng Tháng Tám, phường Bến Thành, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh hoặc</p> <p>Cổng Dịch vụ công: https://dichvucong.hochiminhcity.gov.vn.</p>	<p>ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ.</p>	<p>(Bảy trăm ngàn đồng).</p>
--	-----------------------------------	------------------------------

III. TRÌNH TỰ XỬ LÝ CÔNG VIỆC

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	Thành phần hồ sơ theo mục I.
	Kiểm tra hồ sơ	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả	Giờ hành chính	BM 01 BM 02 BM 03	<p>Tiếp nhận trực tiếp:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trường hợp hồ sơ đầy đủ: Hướng dẫn cơ sở nộp phí; lập Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả; trao 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 Cổng Dịch vụ công trực</p>

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>tuyên</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 có 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 Cổng 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 08 giờ làm việc kể từ khi hệ thống tiếp nhận, trừ thứ 7, chủ nhật.</p>
B2	Tiếp nhận hồ sơ	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả	0.5 ngày làm việc	Theo mục IBM 01	Tiếp nhận hồ sơ và chuyển công chức thụ lý hồ sơ phòng Cấp phép..

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
B3	Xếp lịch thẩm định	Lãnh đạo phòng Cấp phép	0.5 ngày làm việc	Theo mục I BM 01 Dự thảo lịch thẩm định	Xếp lịch thẩm định đối với hồ sơ mới.
B4	Duyệt lịch thẩm định	Lãnh đạo Ban	01 ngày làm việc	Theo mục I BM 01 Dự thảo lịch thẩm định	Ký duyệt lịch thẩm định và chuyển công chức thực hiện thẩm định thực tế tại cơ sở.
B5	Thẩm định thực tế tại cơ sở, đề xuất kết quả giải quyết thủ tục hành chính	Đoàn thẩm định	04 ngày làm việc	Theo mục I BM 01 BM 07	- Thẩm định xếp loại, đánh giá điều kiện thực tế tại cơ sở, ghi kết quả thẩm định vào biên bản: - Đối với kết quả thẩm định đạt (xếp loại A hoặc B), không đạt (xếp loại C) chuyển B6.
B6	Thẩm tra biên bản thẩm định	Chuyên viên phòng Cấp phép	1.5 ngày làm việc (hồ sơ không tiến hành thẩm tra thực tế tại cơ sở)	Theo mục I BM 01 BM 07	- Đối với trường hợp không thẩm tra thực tế tại cơ sở: Chuyên viên thụ lý thẩm tra biên bản thẩm định đạt; chuyển qua B7. - Đối với trường hợp thẩm tra thực tế tại cơ sở: Chuyên viên thụ lý thẩm tra biên bản thẩm định không đạt, thực hiện tiếp các bước B6.1- 6.2.
			0.5 ngày làm việc (có thể tiến hành thẩm tra		

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
			thực tế (thẩm định lần 2))		
B6.1	Xếp lịch thẩm định lần 2, duyệt lịch thẩm định lần 2	Lãnh đạo phòng Cấp phép Lãnh đạo Ban	0.5 ngày làm việc		<ul style="list-style-type: none"> - Xếp lịch thẩm định lần 2 đối với hồ sơ thẩm tra biên bản thẩm định không đạt. - Ký duyệt lịch thẩm định lần 2 và chuyển công chức thực hiện thẩm định thực tế tại cơ sở.
B6.2	Thẩm định lần 2 thực tế tại cơ sở	Đoàn thẩm định	0.5 ngày làm việc	Theo mục I BM 01 BM 07	<ul style="list-style-type: none"> - Đánh giá điều kiện thực tế của cơ sở vào biên bản thẩm định. - Đối với kết quả thẩm định đạt (xếp loại A hoặc B), không đạt (xếp loại C) chuyển B7.
B7	Xử lý hồ sơ sau thẩm định	Chuyên viên phòng Cấp phép	01 ngày làm việc	<ul style="list-style-type: none"> - Hồ sơ trình - Kết quả giải quyết TTHC (BM 04; BM 06; BM 05) 	<ul style="list-style-type: none"> Xem xét hồ sơ và trình Lãnh đạo phòng. + Đối với hồ sơ đạt: in Giấy chứng nhận, tờ trình + Đối với hồ sơ không đạt: tham mưu công văn về việc thông báo kết quả thẩm định không đạt, tờ trình
B8	Xem xét, trình ký	Lãnh đạo phòng Cấp phép	0.5 ngày làm việc	<ul style="list-style-type: none"> - Hồ sơ trình - Kết quả giải quyết TTHC 	Lãnh đạo Phòng xem xét hồ sơ, phê duyệt Tờ trình, ký nháy dự thảo kết quả giải quyết TTHC, trình lãnh đạo Ban.

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
B9	Ký duyệt	Lãnh đạo Ban	01 ngày làm việc	- Hồ sơ trình - Kết quả giải quyết TTHC	Lãnh đạo Ban xem xét hồ sơ, ký phê duyệt kết quả giải quyết TTHC.
B10	Ban hành văn bản	Văn thư Ban Quản lý	01 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.
B11	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	Tờ trình kết thúc hồ sơ.
5.	BM 05	Công văn thông báo.
6.	BM 06	Giấy chứng nhận theo Phụ lục IV kèm theo TT 38/2018/TT-BNNPTNT Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT.
7.	BM 07	Biên bản thẩm định theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT và Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.

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	Tờ trình kết thúc hồ sơ.
5.	BM 05	Công văn thông báo.
6.	BM 06	Giấy chứng nhận theo Phụ lục IV kèm theo TT 38/2018/TT-BNNPTNT Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT.
7.	BM 07	Biên bản thẩm định theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT và Thông tư 32/2022/TT-BNNPTNT.
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 17/6/2010, có hiệu lực từ ngày 01 tháng 7 năm 2011;

- Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định việc thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

- Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30/12/2022 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn sửa đổi, bổ sung một số thông tư quy định thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của bộ nông nghiệp và phát triển nông thôn;

- Thông tư số 44/2018/TT-BTC ngày 07/5/2018 của Bộ Tài chính, Sửa đổi, bổ sung một số điều của Thông tư số 285/2016/TT-BTC ngày 14/11/2016 Quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý phí, lệ phí trong công tác thú y; Thông tư số 286/2016/TT-BTC ngày 14/11/2016 của Bộ trưởng Bộ Tài chính Quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí thẩm định quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực nông nghiệp;

- Thông tư số 01/2018/TT-VPCP ngày 23/11/ 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 06/2017/QĐ-UBND ngày 02/02/2017 của Ủy ban nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh về ban hành Quy chế tổ chức và hoạt động của Ban Quản lý An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh.

BM 04

BAN QUẢN LÝ
AN TOÀN THỰC PHẨM
PHÒNG CẤP PHÉP

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

TỜ TRÌNH

Kính gửi:

- Lãnh đạo Ban Quản lý An toàn thực phẩm;
- Lãnh đạo Phòng Cấp phép.

Về việc giải quyết hồ sơ cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Ý kiến đề xuất của chuyên viên

Căn cứ Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm ngày của địa chỉ:, Thành phố Hồ Chí Minh, cho loại hình Sau khi xem xét thẩm định hồ sơ, Chuyên viên thụ lý hồ sơ kính trình lãnh đạo nội dung như sau :

- Về hồ sơ, cơ sở pháp lý:
- Về kết quả thẩm định:.....

Căn cứ vào kết quả trên, kính trình lãnh đạo xem xét ký

Ngày tháng năm 20....
Chuyên viên thụ lý

Ý kiến của lãnh đạo phòng

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

Ngày tháng năm 20.....

Trưởng phòng

BM 05

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

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

Số: /BQLATTP-CP
V/v cấp Giấy chứng nhận
cơ sở đủ điều kiện ATTP

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày tháng năm

Kính gửi:

Ban Quản lý An toàn thực phẩm tiếp nhận hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm ngày tháng ... năm của (cơ sở), tại địa chỉ: cho loại hình (Số biên nhận:...../KSGQHS).

Ngày tháng năm, Đoàn thẩm định của Ban Quản lý An toàn thực phẩm đã tiến hành thẩm định thực tế tại địa điểm đề nghị cấp Giấy chứng nhận của cơ sở: Qua kiểm tra, đánh giá thực tế, Đoàn nhận thấy cơ sở chưa đủ điều kiện an toàn thực phẩm để thực hiện theo loại hình đăng ký (các lỗi cụ thể được ghi trong biên bản kiểm tra, đánh giá điều kiện an toàn thực phẩm).

Ban Quản lý An toàn thực phẩm đề nghị cơ sở khắc phục các lỗi đã nêu trong biên bản và nộp lại hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định. Cơ sở không được hoạt động cho đến khi được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Nếu cơ sở cố tình không chấp hành các điều kiện về đảm bảo an toàn thực phẩm thì sẽ bị xử lý theo quy định của pháp luật./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lãnh đạo Ban QLATTP;
- Phòng Thanh tra;
- Lưu: VT, CP (.....04b).

TRƯỞNG BAN

BM 06

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

BAN QUẢN LÝ 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*: // BQLATTP-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

TRƯỞNG BAN
 (ký tên, đóng dấu)

BM 07 - BB 1.6

ỦY BAN NHÂN DÂN
 THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ
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:

9. Tên cơ sở:
- Địa chỉ:
- Số điện thoại: Số Fax (nếu có):
10. Tên thương mại:
11. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... Ngày cấp.....Nơi cấp.....
12. Mã số (nếu có):.....
13. Ngày thẩm định:
14. Hình thức thẩm định:
15. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
- 2)
- 3)
16. 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 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 07 - BB 2.2

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ
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:

11. Tên cơ sở:.....
12. Địa chỉ:
13. Giấy đăng ký kinh doanh số:..... ngày cấp..... nơi cấp.....
14. Số điện thoại:Số Fax (nếu có):.....
15. Mã số (nếu có):.....
16. Mặt hàng thu gom, sơ chế, chế biến:.....
17. Ngày thẩm định:
18. Hình thức thẩm định:
19. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
- 2)
- 3)
20. 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; Điều 20, Khoản 1,	Địa điểm sản xuất (phù hợp với quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh		[]	[]		

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; QCKT tương ứng (nếu có);	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, Điểm e;	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ; có		[]	[]	[] (nếu phát hiện người 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)	
	QCKT tương ứng (nếu 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...)				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 nhiễm cho sản phẩm;		[]	[]	[] (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);	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		[]	[]		

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

BM 07 -
BB 2.3

ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ
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;	Địa điểm và bố trí mặt bằng (Không có khả năng lấy nhiệm cho sản phẩm; thuận		[]	[]			

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	
	QCKT tương ứng (nếu có);	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)		[]	[]			
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			[]	[]		

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	
		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 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)			[]	[]		

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	
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 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)			[]	[]		

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	
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 07 – BB 2.4

ỦY BAN NHÂN DÂN
 THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ
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:

11. Tên cơ sở:
12. Địa chỉ:
13. Giấy đăng ký kinh doanh số: ngày cấp..... nơi cấp.....
14. Số điện thoại: Số Fax (nếu có):
15. Mã số (nếu có):
16. Mặt hàng kinh doanh:.....
17. Ngày thẩm định:
18. Hình thức thẩm định:
19. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
 2)
 3)
20. 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;...)		[]	[]		

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)	
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 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;	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp phòng chống động vật gây hại;		[]	[]		

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)	
	QCKT tương ứng (nếu có);	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 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				Xếp loại:
nhóm chỉ tiêu							

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 07 – BB 2.5

ỦY BAN NHÂN DÂN
 THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ
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:

11. Tên cơ sở:.....
12. Địa chỉ:
13. Giấy đăng ký kinh doanh số:.....ngày cấp.....nơi cấp.....
14. Số điện thoại: Số Fax (nếu có):.....
15. Mã số (nếu có):.....
16. Mặt hàng kinh doanh.....
17. Ngày thẩm định:
18. Hình thức thẩm định:
19. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
- 2)
- 3)
20. 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		[]	[]		

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)	
		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, để làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, để 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, để 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 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		[]	[]		

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)	
		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 1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, d; 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 THĂM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

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

BM 07 – BB 2.6

ỦY BAN NHÂN DÂN
 THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ
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
 5. Số điện thoại: Số Fax (nếu có): Email:
 5. Mã số (nếu có):
 6. Mặt hàng thu gom, sơ chế, chế biến:
 4. N
- gày 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,	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	[]	[]	[]		

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)	
	Khoản 2.	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, để 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, để 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: Điều 21, Khoản 3, điểm h và điểm i;	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, 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;	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	[]	[]	[]	[]	

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)	
	NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 33	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, 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.	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (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 d; 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 bán 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	[]	[]	[]		

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)	
		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:

.....

.....

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 07 - BB 2.7

ỦY BAN NHÂN DÂN
 THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH
BAN QUẢN LÝ
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
6. Số điện thoại: Số Fax (nếu có): Email:
5. Mã số (nếu có):.....
6. Mặt hàng thu gom, sơ chế, chế biến:
4. 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, điểm b; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016: Điều 19, Khoản 1, Khoản 2. Điều 23, Khoản 2	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)	[]	[]	[]		

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)	
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, điểm đ; Điều 27, Khoản 1, điểm c;	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 ...)	[]	[]	[]		
3	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	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...)	[]	[]	[]	[] (đối với dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với SP)	
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 12, Khoản 2, Khoản 3; NĐ số 15/2018 ngày 02/02/2018: Điều 35, Khoản 1.	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 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, điểm c, điểm đ; Điều 20, 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 hợp với từng loại sản phẩm, được sắp xếp hợp lý và vệ sinh sạch sẽ; ...)	[]	[]	[]	[] (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)	
	Điều 21; NĐ số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016; Điều 19, Khoản 3; Điều 21, Khoản 4, điểm b						
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:

.....

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

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