

VĂN BẢN PHÁP LUẬT 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: 486/QĐ-UBND

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày 07 tháng 02 năm 2025

QUYẾT ĐỊNH

Về việc phê duyệt quy trình nội bộ giải quyết thủ tục hành chính
lĩnh vực an toàn thực phẩm và dinh dưỡng; quản lý chất lượng nông lâm và
thủy sản thuộc thẩm quyền tiếp nhận của Sở 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 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 08 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 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 Giám đốc Sở An toàn thực phẩm Thành phố tại Tờ trình số 151/TTr-SATTP ngày 17 tháng 01 năm 2025.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Phê duyệt kèm theo Quyết định này 02 (hai) quy trình nội bộ giải quyết thủ tục hành chính đã được tái cấu trúc theo các tiêu chí, phương án tại Quyết định số 1802/QĐ-UBND ngày 27 tháng 5 năm 2022 thuộc thẩm quyền tiếp nhận của Sở 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 Hệ thống thông tin giải quyết thủ tục hành chính của Thành phố.

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 của 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 03, 04, 06 ban hành kèm theo Quyết định số 4455/QĐ-UBND ngày 08 tháng 10 năm 2024 của Chủ tịch Ủy ban nhân dân Thành phố về việc phê duyệt quy trình nội bộ giải quyết thủ tục hành chính lĩnh vực an toàn thực phẩm, quản lý chất lượng nông lâm

thủy sản, thú y và an toàn thực phẩm và dinh dưỡng thuộc thẩm quyền tiếp nhận của Sở An toàn thực phẩm.

Điều 4. Trách nhiệm thi hành

Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân Thành phố, Giám đốc Sở An toàn thực phẩm, Giám đốc Sở Thông tin và Truyền thông, Giám đốc Trung tâm Chuyển đổi số 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 SỞ AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 486/QĐ-UBND ngày 07 tháng 02 năm 2025
của Chủ tịch Ủy ban nhân dân Thành phố)*

DANH MỤC QUY TRÌNH NỘI BỘ

STT	Tên thủ tục hành chính	Ghi chú
Lĩnh vực An toàn thực phẩm và dinh dưỡng		
01	Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc thẩm quyền của Ủy ban nhân dân cấp tỉnh.	
Lĩnh vực Quản lý chất lượng nông lâm thủy sản		
02	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.	

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

Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc thẩm quyền của Ủy ban nhân dân cấp tỉnh

I. THÀNH PHẦN HỒ SƠ

TT	Tên hồ sơ	Số lượng	Ghi chú	
			Trực tiếp/ bưu chính	Trực tuyến
1.	Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo mẫu (BM 04).	01	Bản chính	Bản chụp/bản scan từ bản chính hoặc bản đã ký số
2.	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	Bản chụp/bản scan từ bản chính hoặc bản đã ký số
3.	Danh sách người sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở.	01	Bản chính	Bản chụp/bản scan từ bản chính hoặc bản đã ký số
4.	Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh, hợp tác xã (<i>đối với trường hợp cơ sở do cơ quan chuyên môn thuộc Ủy ban nhân dân cấp huyện cấp Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh, hợp tác xã</i>).	01	Bản sao có xác nhận của cơ sở	Bản chụp/bản scan từ bản chính

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

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

III. TRÌNH TỰ XỬ LÝ CÔNG VIỆC¹

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
B1	Nộp hồ sơ	Tổ chức, cá nhân	Giờ hành chính	Theo mục I	<ul style="list-style-type: none"> - Thành phần hồ sơ theo mục I (đối với hồ sơ mới). - Báo cáo kết quả khắc phục (đối với trường hợp hồ sơ đã có kết quả thẩm định “Chờ hoàn thiện”): trong thời hạn tối đa 30 ngày kể từ ngày có biên bản thẩm định, tổ chức, cá nhân nộp báo cáo kết quả khắc phục trên hồ sơ đã được cấp mã số trước

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

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
	Kiểm tra hồ sơ	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả		Theo mục I BM 01 BM 02 BM 03	<p>đó.</p> <p>Tiếp nhận trực tiếp:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trường hợp hồ sơ đầy đủ, hợp lệ: Hướng dẫn cơ sở đóng phí, lập Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả; gửi cho người nộp hồ sơ theo BM 01; thực hiện tiếp bước B2 - Trường hợp hồ sơ chưa đầy đủ, hợp lệ: Hướng dẫn bổ sung, hoàn thiện hồ sơ đến người nộp hồ sơ và ghi rõ lý do theo BM 02. - Trường hợp từ chối tiếp nhận hồ sơ: Lập Phiếu từ chối tiếp nhận giải quyết hồ sơ theo BM 03. <p>Tiếp nhận qua Cổng Dịch vụ công trực tuyến</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra tính chính xác, đầy đủ, hợp lệ của hồ sơ; kiểm tra thông tin chữ ký số để đảm bảo tính xác thực, hợp lệ (nếu có). - Sau khi kiểm tra, nếu bảo đảm các điều kiện để tiếp nhận, Công chức Một cửa thông báo cơ sở nộp phí, sau khi cơ sở nộp phí Công chức Một cửa tiếp nhận, cấp mã hồ sơ và

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>xử lý hồ sơ theo quy trình.</p> <p>- Trường hợp hồ sơ chưa đầy đủ, đúng quy định thì thông báo cho tổ chức, cá nhân qua tài khoản của tổ chức, cá nhân qua Cổng Dịch vụ công và hướng dẫn đầy đủ, cụ thể để tổ chức, cá nhân bổ sung hồ sơ theo yêu cầu.</p>
B2	Tiếp nhận hồ sơ	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả	0.5 ngày làm việc	Theo mục I BM 01	<p>Tiếp nhận hồ sơ, chuyển Công chức thụ lý hồ sơ Phòng Cấp phép</p> <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>
B3	Thẩm định hồ sơ, đề xuất kết quả giải quyết TTHC	Công chức Phòng Cấp phép	16 ngày làm việc (tối đa 46 ngày đối với trường hợp kết quả thẩm định “Chờ hoàn thiện”)	Theo mục I BM 01 BM 05 Phiếu trình BM 06 Dự thảo văn bản gửi cơ quan quản lý địa phương	<p>- Công chức thụ lý hồ sơ cập nhật thông tin cơ sở vào dữ liệu địa bàn thụ lý hồ sơ.</p> <p>* Trường hợp thẩm định thực tế tại cơ sở (đối với hồ sơ mới): Đoàn thẩm định căn cứ các văn bản quy phạm pháp luật, tiến hành thẩm định điều kiện thực tế tại cơ sở, lập biên bản thẩm định.</p> <p>- Công chức thụ lý hồ sơ sao chụp biên bản</p>

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>thẩm định, đính file biên bản thẩm định lên Hệ thống Dịch vụ công.</p> <p>- Căn cứ vào kết quả thẩm định, Công chức thụ lý hồ sơ lập phiếu trình, dự thảo kết quả giải quyết hồ sơ:</p> <p>+ Trường hợp kết quả thẩm định “Đạt”: dự thảo Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, trình Lãnh đạo Phòng Cấp phép.</p> <p>+ Trường hợp kết quả thẩm định “Không đạt”: dự thảo và ký nháy văn bản gửi cơ quan quản lý địa phương để giám sát và yêu cầu cơ sở không được hoạt động cho đến khi được cấp Giấy chứng nhận, trình Lãnh đạo Phòng Cấp phép.</p> <p>+ Trường hợp kết quả thẩm định “Chờ hoàn thiện”: chờ cơ sở nộp báo cáo kết quả khắc phục theo thời hạn được ghi trong biên bản thẩm định (thời hạn khắc phục không quá 30 ngày).</p> <p>* Trường hợp cơ sở nộp báo cáo kết quả khắc phục hoặc quá hạn thời gian khắc</p>

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>phục mà cơ sở không nộp báo cáo kết quả khắc phục: Đoàn thẩm định đánh giá kết quả khắc phục và ghi kết luận vào biên bản thẩm định.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Công chức thụ lý hồ sơ sao chụp biên bản thẩm định, đính file biên bản thẩm định lên Hệ thống Dịch vụ công. - Căn cứ vào kết quả thẩm định, Công chức thụ lý hồ sơ lập phiếu trình, dự thảo kết quả giải quyết hồ sơ: <ul style="list-style-type: none"> + Trường hợp kết quả thẩm định “Đạt”: dự thảo Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, trình Lãnh đạo Phòng Cấp phép. + Trường hợp kết quả thẩm định “Không đạt”: dự thảo và ký nháy văn bản gửi cơ quan quản lý địa phương để giám sát và yêu cầu cơ sở không được hoạt động cho đến khi được cấp Giấy chứng nhận, trình Lãnh đạo Phòng Cấp phép.
B4	Xem xét hồ sơ	Lãnh đạo phòng Cấp phép	01 ngày làm việc	Hồ sơ trình BM 06	+ Trường hợp cấp Giấy chứng nhận: Lãnh đạo Phòng xem xét hồ sơ, phê duyệt phiếu trình,

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
				Văn bản gửi cơ quan quản lý địa phương	ký nháy dự thảo Giấy chứng nhận, trình Ban Giám đốc Sở chuyển B5. + Trường hợp không cấp Giấy chứng nhận: Lãnh đạo Phòng xem xét hồ sơ, phê duyệt phiếu trình, ký ban hành văn bản gửi cơ quan quản lý địa phương để giám sát và yêu cầu cơ sở không được hoạt động cho đến khi được cấp Giấy chứng nhận, chuyển B6.
B5	Ký duyệt	Ban Giám đốc Sở	1.5 ngày làm việc	Hồ sơ trình BM 06	Ban Giám đốc Sở xem xét hồ sơ, ký ban hành Giấy chứng nhận.
B6	Ban hành văn bản	Văn thư Sở	01 ngày làm việc	Hồ sơ đã được phê duyệt	Văn thư cho số và đóng dấu ban hành văn bản chuyển Bộ phận tiếp nhận và trả kết quả.
B7	Trả kết quả, lưu hồ sơ, thống kê và theo dõi	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả	Theo giấy hẹn	Kết quả	- Trả kết quả cho tổ chức, cá nhân. - Thống kê, theo dõi.

IV. BIỂU MẪU

TT	Mã hiệu	Tên Biểu mẫu
1.	BM 01	Mẫu Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả.
2.	BM 02	Mẫu Phiếu yêu cầu bổ sung và hoàn thiện hồ sơ.
3.	BM 03	Mẫu Phiếu từ chối giải quyết tiếp nhận hồ sơ.

4.	BM 04	Đơn đề nghị theo mẫu số 01 Phụ lục 1 kèm theo Nghị định 155/2018/NĐ-CP.
5.	BM 05	Biên bản thẩm định theo Phụ lục 1 kèm theo Nghị định 155/2018/NĐ
6.	BM 06	Giấy chứng nhận theo Phụ lục 1 kèm theo Nghị định 155/2018/NĐ-CP

V. HỒ SƠ CẦN LƯU

TT	Mã hiệu	Hồ sơ lưu
1.	BM 01	Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả (lưu tại Bộ phận Một cửa)
2.	BM 02	Phiếu yêu cầu bổ sung và hoàn thiện hồ sơ (nếu có - lưu tại Bộ phận Một cửa)
3.	BM 03	Phiếu từ chối giải quyết tiếp nhận hồ sơ (nếu có - lưu tại Bộ phận Một cửa)
4.	BM 04	Đơn đề nghị theo mẫu số 01 Phụ lục 1 kèm theo Nghị định 155/2018/NĐ-CP.
5.	BM 05	Biên bản thẩm định theo Phụ lục 1 kèm theo Nghị định 155/2018/NĐ
6.	BM 06	Giấy chứng nhận theo Phụ lục 1 kèm theo Nghị định 155/2018/NĐ-CP
7.		Phiếu trình
8.		Các hồ sơ khác nếu có theo văn bản pháp quy hiện hành

VI. CƠ SỞ PHÁP LÝ

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
- Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2018 của Chính phủ về việc sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế;
- Thông tư số 67/2021/TT-BTC ngày 05 tháng 8 năm 2021 của Bộ Tài chính về Quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí trong công tác an toàn thực phẩm;
- Thông tư số 01/2018/TT-VPCP ngày 23 tháng 11 năm 2018 của Văn phòng

Chính phủ hướng dẫn thi hành một số quy định của Nghị định số 61/2018/NĐ-CP ngày 23 tháng 4 năm 2018 của Chính phủ về thực hiện cơ chế một cửa, một cửa liên thông trong giải quyết thủ tục hành chính;

- Quyết định số 135/QĐ-BYT ngày 15 tháng 01 năm 2019 của Bộ Y tế về việc sửa đổi, bổ sung thủ tục hành chính mới ban hành trong lĩnh vực ATTP và dinh dưỡng thuộc phạm vi chức năng quản lý của Bộ Y tế;

- Quyết định số 1613/QĐ-BYT ngày 11 tháng 6 năm 2024 của Bộ Y tế về việc sửa đổi, bổ sung một số nội dung tại các Quyết định của Bộ Y tế về việc công bố thủ tục hành chính lĩnh vực An toàn thực phẩm và dinh dưỡng.

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

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

- Quyết định số 5155/QĐ-UBND ngày 13 tháng 11 năm 2024 của Ủy ban nhân dân Thành phố Hồ Chí Minh về việc thông qua phương án đơn giản hóa thủ tục hành chính thuộc phạm vi quản lý của Sở An toàn thực phẩm;

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

BM 04

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày tháng năm

ĐƠN ĐỀ NGHỊ

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

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

Họ và tên chủ cơ sở:

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

.....

Địa chỉ cơ sở sản xuất:

.....

.....

Điện thoại:Fax:

Đề nghị được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho sản xuất (loại thực phẩm và dạng sản phẩm...):

.....

CHỦ CƠ SỞ

(Ký, ghi rõ họ tên)

BM 05**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

....., ngày tháng năm

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

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

.....

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

1 Trưởng đoàn

2 Thư ký

3 Thành viên

4 Thành viên

5 Thành viên

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

.....

Địa chỉ:

Điện thoại Fax

Đại diện cơ sở: 1.....

2.....

KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH**I. KIỂM TRA HỒ SƠ GỐC:**

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

2. Hồ sơ nguyên liệu, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến, nguồn nước sản xuất.
3. Hồ sơ xác nhận sức khỏe, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất.

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

1. Địa điểm, diện tích cơ sở, khu vực sản xuất/chế biến.
2. Thiết kế, kết cấu nhà xưởng sản xuất/chế biến, kho, nhà vệ sinh, nơi thay đồ bảo hộ lao động, cống rãnh thoát nước, nơi thu gom, xử lý chất thải.
3. Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển, phòng chống côn trùng và động vật gây hại...
4. Nguồn nước sản xuất, chế biến thực phẩm/thức ăn.
5. Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến và bao bì/dụng cụ chứa đựng thực phẩm/thức ăn.
6. Sức khỏe/bệnh truyền nhiễm cấp tính của người sản xuất/chế biến
7. Các nội dung khác có liên quan.

III. ĐÁNH GIÁ VÀ KẾT LUẬN:

1. Đánh giá việc đáp ứng của cơ sở đối với các yêu cầu điều kiện an toàn thực phẩm (Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, nguyên liệu, nguồn nước, thực hành vệ sinh...):

2. Tồn tại và biện pháp giải quyết:

3. Kết luận⁽¹⁾:

.....

Đạt

Không đạt

Chờ hoàn thiện

Thời hạn hoàn thiện: ngày kể từ ngày thẩm định.

4. Ý kiến của cơ sở được thẩm định:

.....

Biên bản kết thúc hội:giờ ngày tháng năm và lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau. Một bản do cơ quan thẩm định giữ và một bản do chủ cơ sở giữ.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký, ghi rõ họ tên)

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

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

Đạt

Không đạt

Lý do không đạt:

.....

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

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

BM 06

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

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

Số:...../...../ATTP-CNĐK

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

CHỦ CƠ SỞ:

Tên cơ sở:

Địa chỉ:

ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH:

.....

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

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

GIÁM ĐỐC

(Ký tên, đóng dấu)

QUY TRÌNH NỘI BỘ ĐÃ ĐƯỢC TÁI CẤU TRÚC
QUY TRÌNH SỐ 02

**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**

I. THÀNH PHẦN HỒ SƠ

TT	Tên hồ sơ	Số lượng	Ghi chú	
			Trực tiếp/ bưu chính	Trực tuyến
1.	Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm <i>(Tham khảo mẫu tại phụ lục III Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT)</i>	01	Bản chính	Bản chụp/bản scan từ bản chính hoặc bản đã ký số
2.	Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.	01	Bản sao	Bản chụp/bản scan từ bản chính
3.	Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm <i>(Tham khảo mẫu tại phụ lục IV Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT)</i>	01	Bản chính	Bản chụp/bản scan từ bản chính hoặc bản đã ký số
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	Bản chụp/bản scan từ bản chính
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 tổ chức thực	01	Bản chính	Bản chụp/bản scan từ bản chính hoặc bản đã ký số

hiện và xác nhận.			
-------------------	--	--	--

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
<p>- Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả tại Sở An toàn thực phẩm, địa chỉ: Số 18 đường Cách Mạng Tháng Tám, phường Bến Thành, Quận 1, Thành phố Hồ Chí Minh</p> <p>- Công Dịch vụ công: https://dichvucong.hochiminhcity.gov.vn</p>	Mười một (11) ngày làm việc kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ.	700.000 đồng/cơ sở (Bảy trăm ngàn đồng).

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		Theo mục I hoặc báo cáo khắc phục	<ul style="list-style-type: none"> Thành phần hồ sơ theo mục I (đối với hồ sơ mới). Báo cáo khắc phục (đối với trường hợp thẩm định không đạt).
	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, hợp lệ: 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 báo cáo khắc phục: lập Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả; trao cho người nộp hồ sơ theo BM 01; thực hiện tiếp

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>bước B2.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trường hợp hồ sơ chưa đầy đủ, hợp lệ: Hướng dẫn bổ sung, hoàn thiện hồ sơ đến người nộp hồ sơ và ghi rõ lý do theo BM 02. - Trường hợp từ chối tiếp nhận hồ sơ: Lập Phiếu từ chối tiếp nhận giải quyết hồ sơ theo BM 03. <p>Tiếp nhận qua Cổng Dịch vụ công trực tuyến</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiểm tra tính chính xác của thông tin tại mẫu đơn, tờ khai thông qua việc khai thác thông tin, dữ liệu tại các hệ thống thông tin, cơ sở dữ liệu đã sẵn sàng kết nối, chia sẻ thông tin cho Cổng dịch vụ công quốc gia, Cổng dịch vụ công cấp bộ, cấp tỉnh, Hệ thống thông tin một cửa điện tử cấp bộ, cấp tỉnh. - Kiểm tra thông tin chữ ký số để đảm bảo tính xác thực, tính hợp lệ, chính xác, nguyên vẹn đối với các thành phần hồ sơ được đăng tải, dẫn nguồn, các thành phần hồ sơ theo yêu cầu chứng thực điện tử; việc kiểm tra

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>chữ ký số được thực hiện theo quy định của Luật Giao dịch điện tử.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sau khi kiểm tra, nếu bảo đảm các điều kiện để tiếp nhận, Công chức Một cửa thông báo cơ sở nộp phí, sau khi cơ sở nộp phí Công chức Một cửa tiếp nhận, cấp mã hồ sơ và xử lý hồ sơ theo quy trình. - Trường hợp báo cáo khắc phục: Công chức Một cửa tiếp nhận theo mã hồ sơ đã được thẩm định không đạt có thể khắc phục. - Trường hợp hồ sơ chưa đầy đủ, đúng quy định, Công chức Một cửa thông báo cho tổ chức, cá nhân biết thông qua tài khoản của tổ chức, cá nhân trên Cổng dịch vụ công, các kênh thông tin tổ chức, cá nhân đăng ký và hướng dẫn đầy đủ, cụ thể một lần để công dân, tổ chức bổ sung đầy đủ hồ sơ theo yêu cầu.
B2	Tiếp nhận hồ sơ, chuyển	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả	0,5 ngày làm việc	Theo mục I BM 01	Tiếp nhận hồ sơ/báo cáo khắc phục, 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
	phòng chuyên môn				=> Thông báo về việc tiếp nhận chính thức hoặc yêu cầu chỉnh sửa, bổ sung hồ sơ cho tổ chức, cá nhân không muộn hơn 08 giờ làm việc kể từ khi hệ thống tiếp nhận (trừ thứ 7, chủ nhật).
B3	Thẩm định hồ sơ, đề xuất kết quả giải quyết TTHC	Công chức Phòng Cấp phép	7,5 ngày làm việc	Theo mục I BM 01 BM 06 Phiếu trình BM 07 Dự thảo văn bản thông báo kết quả thẩm định	<ul style="list-style-type: none"> - Công chức thụ lý hồ sơ cập nhật thông tin cơ sở vào dữ liệu địa bàn thụ lý hồ sơ. - Đoàn thẩm định căn cứ các văn bản quy phạm pháp luật, tiến hành thẩm định điều kiện thực tế tại cơ sở, lập biên bản thẩm định, phân loại cơ sở/thẩm tra báo cáo khắc phục. - Công chức thụ lý hồ sơ sao chụp biên bản thẩm định, đính file lên Hệ thống Dịch vụ công. - Công chức thụ lý hồ sơ thẩm tra biên bản (yêu cầu đoàn thẩm định giải trình các nội dung đánh giá nếu cần). - Căn cứ vào kết quả thẩm định và thẩm tra biên bản, Công chức thụ lý hồ sơ lập phiếu trình, dự thảo kết quả giải quyết hồ sơ:

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>+ Trường hợp kết quả thẩm định/thẩm tra báo cáo khắc phục đạt: dự thảo Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, trình Lãnh đạo Phòng Cấp phép xem xét.</p> <p>+ Trường hợp kết quả thẩm định/thẩm tra báo cáo khắc phục không đạt: dự thảo và ký nháy văn bản thông báo kết quả thẩm định, trình Lãnh đạo Phòng Cấp phép xem xét.</p>
B4	Xem xét hồ sơ	Lãnh đạo phòng Cấp phép	01 ngày làm việc	<p>Hồ sơ trình BM 06 Văn bản thông báo kết quả thẩm định</p>	<p>- Trường hợp cấp Giấy chứng nhận: Lãnh đạo phòng xem xét hồ sơ, phê duyệt phiếu trình, ký nháy dự thảo Giấy chứng nhận trình Ban Giám đốc chuyên B5.</p> <p>- Trường hợp không cấp Giấy chứng nhận: Lãnh đạo phòng xem xét hồ sơ, phê duyệt phiếu trình, ký ban hành văn bản thông báo chuyên B6.</p>
B5	Ký duyệt	Ban Giám đốc Sở	01 ngày làm việc	<p>Hồ sơ trình BM 06 BM 07</p>	Ban Giám đốc Sở xem xét hồ sơ, ký ban hành Giấy chứng nhận

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/Biểu mẫu	Diễn giải
B6	Ban hành văn bản	Văn thư Sở	01 ngày làm việc	Hồ sơ đã được phê duyệt	Văn thư cho số và đóng dấu ban hành văn bản chuyển Bộ phận tiếp nhận và trả kết quả.
B7	Trả kết quả, lưu hồ sơ và theo dõi	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả	Theo giấy hẹn	Kết quả	- Trả kết quả cho tổ chức, cá nhân. - Lưu hồ sơ theo dõi.

IV. BIỂU MẪU

TT	Mã hiệu	Tên Biểu mẫu
1.	BM 01	Mẫu Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả.
2.	BM 02	Mẫu Phiếu yêu cầu bổ sung và hoàn thiện hồ sơ.
3.	BM 03	Mẫu Phiếu từ chối giải quyết tiếp nhận hồ sơ.
4.	BM 04	Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tham khảo Phụ lục III kèm theo Thông tư 17/2024/TT-BNNPTNT
5.	BM 05	Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tham khảo tại Phụ lục IV kèm theo Thông tư 17/2024/TT-BNNPTNT
6.	BM 06	Biên bản thẩm định theo Thông tư 17/2024/TT-BNNPTNT
7.	BM 07	Giấy chứng nhận theo Phụ lục V kèm theo Thông tư 17/2024/TT-BNNPTNT.

V. HỒ SƠ CẦN LƯU

TT	Mã hiệu	Hồ sơ lưu
1.		Thành phần hồ sơ theo mục I
2.	BM 01	Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả (lưu tại Bộ phận Một cửa)
3.	BM 02	Phiếu yêu cầu bổ sung và hoàn thiện hồ sơ (nếu có - lưu tại Bộ phận Một cửa)
4.	BM 03	Phiếu từ chối giải quyết tiếp nhận hồ sơ (nếu có - lưu tại Bộ phận Một cửa)
5.	BM 04	Mẫu đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn

		thực phẩm tham khảo Phụ lục III kèm theo Thông tư 17/2024/TT-BNNPTNT
6.	BM 05	Mẫu bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tham khảo tại Phụ lục IV kèm theo Thông tư 17/2024/TT-BNNPTNT
7.	BM 06	Biên bản thẩm định theo Thông tư 17/2024/TT-BNNPTNT
8.	BM 07	Giấy chứng nhận theo Phụ lục V kèm theo Thông tư 17/2024/TT-BNNPTNT.
9.		Phiếu trình
10.	/	Các hồ sơ khác nếu có theo văn bản pháp quy hiện hành.

VI. CƠ SỞ PHÁP LÝ

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;
- Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25 tháng 12 năm 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 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28 tháng 11 năm 2024 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 tháng 5 năm 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;
- Quyết định số 4768/QĐ-BNN-CCPT ngày 25 tháng 12 năm 2024 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc công bố thủ tục hành chính được sửa đổi, bổ sung lĩnh vực Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản thuộc phạm vi chức năng quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
- Thông tư số 01/2018/TT-VPCP ngày 23 tháng 11 năm 2018 của Văn phòng Chính phủ hướng dẫn thi hành một số quy định của Nghị định số 61/2018/NĐ-CP ngày 23 tháng 4 năm 2018 của Chính phủ về thực hiện cơ chế một cửa, một cửa liên

thông trong giải quyết thủ tục hành chính;

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

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

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

BM 04

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày..... tháng.... năm....

**ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP
GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

Kính gửi: (Tên cơ quan có thẩm quyền)

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh:

.....

2. Địa chỉ cơ sở sản xuất, kinh doanh:

.....

3. Điện thoại..... Email.....

4. Mã số đăng ký kinh doanh:

5. Số đăng ký, ngày cấp, cơ quan cấp đăng ký kinh doanh.....

6. Mặt hàng sản xuất, kinh doanh:

Đề nghị..... (tên cơ quan có thẩm quyền)..... cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở.

Lý do cấp:

Đại diện cơ sở
(Ký tên, đóng dấu)

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

....., ngày..... tháng.... năm....

BẢN THUYẾT MINH

**Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất,
kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản**

I- THÔNG TIN CHUNG

1. Tên cơ sở sản xuất, kinh doanh:

2. Địa chỉ:

3. Loại hình sản xuất, kinh doanh

DN nhà nước DN 100% vốn nước ngoài

DN liên doanh với nước ngoài DN Cổ phần ..

DN tư nhân Khác

(ghi rõ loại hình)

4. Năm bắt đầu hoạt động:

5. Công suất thiết kế/Diện tích sản xuất:.....

6. Sản lượng sản xuất, kinh doanh (thống kê 3 năm trở lại đây):

7. Thị trường tiêu thụ chính:

II. MÔ TẢ VỀ SẢN PHẨM

TT	Tên sản phẩm sản xuất, kinh doanh	Nguyên liệu/sản phẩm chính đưa vào sản xuất, kinh doanh		Cách thức đóng gói và thông tin ghi trên bao bì
		Tên nguyên liệu/sản phẩm	Nguồn gốc/xuất xứ	

III. TÓM TẮT HIỆN TRẠNG ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH**1. Nhà xưởng, trang thiết bị**

- Tổng diện tích các khu vực sản xuất, kinh doanh..... m², trong đó:
- + Khu vực tiếp nhận nguyên liệu/sản phẩm:..... m²
- + Khu vực sản xuất, kinh doanh:..... m²
- + Khu vực đóng gói thành phẩm:..... m²
- + Khu vực/kho bảo quản thành phẩm:..... m²
- + Khu vực sản xuất, kinh doanh khác:..... m²
- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất, kinh doanh:

2. Trang thiết bị chính:

Tên thiết bị	Số lượng	Nước sản xuất	Tổng công suất	Năm bắt đầu sử dụng

3. Hệ thống phụ trợ**- Nguồn nước đang sử dụng:**

Nước máy công cộng Nước giếng khoan

Hệ thống xử lý: Có Không

Phương pháp xử lý:.....

- Nguồn nước đã sử dụng (nếu có sử dụng):

Tự sản xuất Mua ngoài

Phương pháp kiểm soát chất lượng nước đá:.....

4. Hệ thống xử lý chất thải, nước thải

Cách thức thu gom, vận chuyển, xử lý:

.....

5. Người sản xuất, kinh doanh:

- Tổng số:..... người, trong đó:

+ Lao động trực tiếp:..... người.

+ Lao động gián tiếp:..... người.

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được kiểm tra sức khỏe theo quy định:

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) đã được xác nhận kiến

thức về ATTP:

- Số người (chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh) được miễn xác nhận kiến thức về ATTP:

6. Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị...

- Tần suất làm vệ sinh:

- Nhân công làm vệ sinh:..... người; trong đó..... của cơ sở và..... đi thuê ngoài.

7. Danh mục các loại hóa chất, phụ gia/chất bổ sung, chất tẩy rửa - khử trùng sử dụng:

Tên hóa chất	Thành phần chính	Nước sản xuất	Mục đích sử dụng	Nồng độ

8. Hệ thống quản lý chất lượng đang áp dụng (HACCP, ISO,....)

9. Phòng kiểm nghiệm

- Cửa cơ sở

Các chỉ tiêu PKN của cơ sở có thể phân tích:

.....

- Thuê ngoài

Tên những PKN gửi phân tích:

.....

10. Những thông tin khác

Chúng tôi cam kết các thông tin nêu trên là đúng sự thật./.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu)

**BM 06 -
BB 1.1**

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

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

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU
THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC THỰC VẬT**

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 sản xuất (trồng trọt, thu hái...):.....
.....
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 điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm sản xuất (Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác)			
2	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Đất trồng và giá thể (Đáp ứng quy định về hàm lượng các kim loại nặng trong đất đối với đất nông nghiệp)			
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Nước tưới (đáp ứng giới hạn các kim loại nặng, vi sinh vật (đối với nước sử dụng trong sản xuất rau ăn sống, quả ăn ngay) theo quy định về chất lượng nước mặt; đối với nước sử dụng trong sản xuất rau mầm đáp ứng quy định về chất lượng nước sinh hoạt)			
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Cây giống (giống cây trồng được quyết định công nhận lưu hành hoặc tự công bố lưu hành)			
5	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phân bón (đã được quyết định công nhận lưu hành; phân chuồng được xử lý (ủ) trước khi sử dụng; bảo quản phân bón, phối trộn, sử dụng phân bón không gây ô nhiễm cho sản phẩm...)			
6	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thuốc bảo vệ thực vật (có trong danh mục được phép sử dụng tại Việt Nam, sử dụng 4 đúng...; lưu giữ, bảo quản thuốc BVTV, hóa chất đảm bảo an toàn cho người sử dụng và sản phẩm...)			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d; QCKT tương ứng (nếu có);	Thu gom, xử lý bao bì thuốc BVTV, chất thải, nước thải (Có biện pháp thu gom, xử lý đối với bao bì thuốc bảo vệ thực vật sau khi sử dụng; biện pháp xử lý chất thải, nước thải không gây ô nhiễm cho sản phẩm và môi trường...)			
8	Luật ATTP: Điều 18; Điều 19, Khoản 1, Điểm b, c; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Thu hoạch, sơ chế (thu hoạch đảm bảo thời gian cách ly thuốc BVTV; nước dùng cho sơ chế đáp ứng quy định về nước sinh hoạt; vật liệu bao gói không gây ô nhiễm cho sản phẩm; tuân thủ quy định về vệ sinh công nhân, vệ sinh nhà xưởng trang thiết bị - nếu có cơ sở sơ chế gắn liền;...)			
9	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (người trực tiếp sản xuất đảm bảo sức khỏe để sản xuất; có kiến thức ATTP; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý...)			
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e; QCKT tương ứng (nếu có);	Ghi chép, truy xuất nguồn gốc (có ghi chép việc sử dụng thuốc BVTV, phân bón, thời gian, khối lượng thu hoạch và nơi tiêu thụ sản phẩm...)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:		/10			
nhóm chỉ tiêu					

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: (Đạt/Không đạt)

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

.....

VI. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

.....

Biên bản được lập thành..... bản, có giá trị như nhau. *Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản,... (cơ quan có liên quan) 01 bản....*

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

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

VII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục:
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Điểm không phù hợp tại Biên bản thẩm định ngày....	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):.....

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

BM 06 - BB 1.2

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

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM CƠ SỞ SẢN XUẤT BAN ĐẦU
THỰC PHẨM CÓ NGUỒN GỐC ĐỘNG VẬT TRÊN CẠN

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Số điện thoại (nếu có):
4. Mã số đăng ký kinh doanh:.....
5. Mặt hàng sản xuất (chăn nuôi):
-
6. Ngày thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
- 2)
- 3)
8. Đại diện cơ sở: 1)
- 2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số:..... Ngày cấp:.....

2. 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:

Đáp ứng quy định

Không đáp ứng quy định, lý do:

3. 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

Đáp ứng quy định

Không đáp ứng quy định, lý do:

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	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, các lò giết mổ tập trung, nghĩa trang, khu công nghiệp... tránh gây ô nhiễm cho người...)			
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu, bố trí trại nuôi (đủ diện tích; kết cấu hợp lý; dễ làm vệ sinh; các khu vực nuôi khác nhau có tường rào ngăn cách; có hệ thống vệ sinh sát trùng...)			
3	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Con giống (có nguồn gốc rõ ràng, chất lượng bảo đảm; tuân thủ đúng quy trình nhập đàn: nuôi cách ly, tiêm phòng, sát trùng chuồng trại...)			
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thức ăn (thức ăn có trong danh mục được phép sử dụng; việc trộn thức ăn, sử dụng thức ăn theo đúng quy định, phù hợp giai đoạn chăn nuôi; kho chứa, bảo quản đúng cách...)			
5	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, tăng trọng, sinh trưởng... (có trong danh mục được phép sử dụng; sử dụng đúng quy định; bảo quản đúng cách; tuân thủ thời gian ngừng sử dụng thuốc theo hướng dẫn của nhà sản xuất...)			
6	Luật ATTP:	Vật nuôi (tuân thủ quy định về			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	Điều 11, Khoản 3; Điều 23, Khoản 1, Điểm b, c; QCKT tương ứng (nếu có);	kiểm dịch, có chứng nhận vệ sinh thú y; tiêm phòng; phòng chống dịch bệnh; cách ly khi vật nuôi có dấu hiệu bị bệnh; xuất bán....)			
7	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, d; Điều 23, Khoản 1, Điểm d, đ; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại; vệ sinh chuồng trại và xử lý chất thải, nước thải (có trang thiết bị và thực hiện phòng chống động vật gây hại; có biện pháp vệ sinh chăn nuôi, sát trùng chuồng trại; sử dụng chất tẩy rửa, khử trùng nằm trong danh mục được phép sử dụng; 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 19, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Nước uống, nước cấp, thiết bị chăn nuôi (nước uống cho vật nuôi đáp ứng quy định QCVN 01-39:2011/BNNPTNT; thiết bị chăn nuôi phù hợp, không gỉ sét; không gây độc cho vật nuôi; dễ làm vệ sinh...)			
9	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 bảo đảm sức khỏe để sản xuất; có kiến thức ATTP theo quy định; được trang bị bảo hộ lao động; có trang thiết bị vệ sinh công nhân; nhà vệ sinh bố trí hợp lý...)			
10	Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2 Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm e. QCKT tương ứng (nếu có);	Ghi chép, truy xuất nguồn gốc (có quy định về vệ sinh chuồng trại...; có ghi chép việc sử dụng thuốc hóa chất, thuốc thú y, thức ăn, thời gian xuất chuồng...)			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu					

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

.....

V. LẤY MẪU (nếu có):

.....

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:.....

(kèm theo Biên bản lấy mẫu):

.....

VI. 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 phân loại cơ sở:

.....

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

.....

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

.....

Biên bản được lập thành..... bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm

định 01 bản,... (cơ quan có liên quan) 01 bản....

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục:
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Điểm chưa phù hợp tại Biên bản thẩm định ngày....	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):.....

....., ngày..... tháng..... năm.....

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BM 06 - BB 1.3

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

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

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

I. THÔNG TIN CHUNG

1. Ngày thẩm định:

2. Tên cơ sở thẩm định:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

- Người đại diện của cơ sở: Chức vụ:

- Mã số đăng ký kinh doanh:

3. Địa điểm thẩm định:

- Địa chỉ:

- Điện thoại: Fax: Email:

4. Thành phần Đoàn thẩm định:

(1)

(2)

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

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số: Ngày cấp:

2. 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:

Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

3. 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

Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, điểm a	Địa điểm của cơ sở nuôi trồng thủy sản			
2	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, điểm a	Nước cấp			
3	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, điểm b	Con giống			
4	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, Điểm b	Thức ăn, sản phẩm xử lý môi trường nuôi trồng thủy sản			
5	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, điểm b	Thuốc thú y thủy sản			
6	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, điểm d	Xử lý chất thải			
7	Luật ATTP: Điều 36, Khoản 1, Điểm đ	Người trực tiếp sản xuất			
8	Luật ATTP: Điều 23, Khoản 1, điểm e	Lưu giữ hồ sơ			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:			/8 nhóm chỉ tiêu		

Ngoài các quy định trong Luật An toàn thực phẩm và các văn bản hướng dẫn, cần tham chiếu các quy định hiện hành để thẩm định, đánh giá).

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

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

V. 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:

.....
.....

VI. 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 phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt):

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

.....
.....

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

.....

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....
.....

Biên bản được lập thành..... bản, có giá trị như nhau. *Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản,... (cơ quan có liên quan) 01 bản....*

....., ngày tháng năm

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

....., ngày tháng năm

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

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (*áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP*)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục:
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung cần khắc phục tại Biên bản thẩm định ngày....	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):.....

....., ngày..... tháng..... năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

**BM 06 -
BB 1.4**

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

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

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

I. THÔNG TIN CHUNG:

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

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số:..... Ngày cấp:.....

2. 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:

Đáp ứng quy định

Không đáp ứng quy định, lý do:

3. 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

Đáp ứng quy định

Không đáp ứng quy định, lý do:

III. NỘI DUNG THẨM ĐỊNH ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1	LUẬT ATTP Điều 19 Khoản 1 điểm a; c Điều 23 Khoản 1 Điểm a QCKT tương ứng (nếu có)	1. Địa điểm sản xuất			
2	LUẬT ATTP Điều 19 Khoản 1 điểm b; Điều 23 Khoản 1 điểm a QCKT tương ứng (nếu có)	2. Nguồn nước phục vụ sản xuất			
3	LUẬT ATTP Điều 19 Khoản 1 điểm c; Điều 20 khoản 1 điểm a, b QCKT tương ứng (nếu có)	3. Trang thiết bị xử lý, bảo quản sản phẩm: 3.1. Thiết bị cấp đông, làm lạnh (nếu có); 3.2. Kho bảo quản lạnh (nếu có) 3.3. Hầm chứa và thùng bảo quản			
4	LUẬT ATTP	4. Dụng cụ, phương tiện rửa			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
	Điều 19 Khoản 1 điểm c Điều 23 Khoản 1 điểm đ. QCKT tương ứng (nếu có)	và khử trùng			
5	LUẬT ATTP Điều 23 khoản 1 điểm d QCKT tương ứng (nếu có)	5. Xử lý chất thải			
6	LUẬT ATTP Điều 19 Khoản 1 điểm e; QCKT tương ứng (nếu có)	6. Người trực tiếp sản xuất			
7	LUẬT ATTP Điều 19 Khoản 1 điểm đ; Điều 23 Khoản 1 điểm e. QCKT tương ứng (nếu có)	7. Duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm			
8	LUẬT ATTP Điều 23 Khoản 1 điểm e. QCKT tương ứng (nếu có)	8. Lưu giữ hồ sơ			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:			/8		

IV. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....

.....

V. LẤY MẪU (nếu có) VÀ CHỈ ĐỊNH CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH

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:

.....
.....

(Kèm theo Biên bản lấy mẫu)

VI. 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 phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt):

Đạt

Không đạt **(Có thể/Không thể** khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

.....
.....

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....
.....

Biên bản này được lập thành 02 bản, có giá trị như nhau, giao cơ quan chịu trách nhiệm thẩm định 01 bản, cơ sở được thẩm định lưu 01 bản.

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

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

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (*áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP*)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký doanh nghiệp:
3. Ngày thẩm định:
4. Thông tin Báo cáo khắc phục:
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục:

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung cần khắc phục tại Biên bản thẩm định ngày....	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):.....

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

BM 06 - BB 1.5

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

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CẢNG CÁ
(Áp dụng đối với cảng cá có giấy phép đăng ký kinh doanh)

I. THÔNG TIN CHUNG:

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

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

4. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số:..... Ngày cấp:.....

5. 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:

Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

6. 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

Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

III. NỘI DUNG THẨM ĐỊNH, ĐÁNH GIÁ

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm a Điều 23 khoản 1 Điểm a QCKT tương ứng (nếu có)	1. Địa điểm sản xuất			
2	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm a Điều 23 khoản 1 Điểm a QCKT tương ứng (nếu có)	2. Khu tiếp nhận, bốc dỡ, phân loại			
3	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm c QCKT tương ứng (nếu có)	3. Trang thiết bị, dụng cụ chứa đựng, xử lý thủy sản			
4	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm b	4. Nước, nước đá phục vụ sản xuất			
5	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm c Điều 21 khoản 1 điểm a, b QCKT tương ứng (nếu có)	5. Phương tiện vận chuyển			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải các điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
6	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm c Điều 23 Khoản 1 Điểm đ QCKT tương ứng (nếu có)	6. Dụng cụ, hóa chất làm vệ sinh, khử trùng			
7	Luật ATTP Điều 20 khoản 1 điểm a, b QCKT tương ứng (nếu có)	7. Kho bảo quản thủy sản			
8	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm c, d Điều 23 Điểm d, đ QCKT tương ứng (nếu có)	8. Xử lý chất thải, phòng chống động vật gây hại 8.1. Chất thải 8.2. Nước thải 8.3. Phòng chống động vật gây hại.			
9	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm e QCKT tương ứng (nếu có)	9. Vệ sinh cá nhân			
10	Luật ATTP Điều 19, Khoản 1 Điểm đ QCKT tương ứng (nếu có)	10. Duy trì điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm:			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:			/10		

IV. CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:

.....

.....

V. 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:

VI. 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 phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt):

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản này được lập thành 02 bản, có giá trị như nhau, giao cơ quan chịu trách nhiệm thẩm định 01 bản, cơ sở được thẩm định lưu 01 bản.

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

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

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

1. Tên cơ sở:

2. Mã số đăng ký kinh doanh:

3. Ngày thẩm định:
4. Thông tin Báo cáo khắc phục:
- a. Số văn bản, ngày:
- b. Ngày nhận được báo cáo:
5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung cần khắc phục tại Biên bản thẩm định ngày....	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):.....

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

BM 04 - BB 1.6

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

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

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

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:.....
2. Địa chỉ.....
3. Số điện thoại: (nếu có):.....
4. Mã số đăng ký kinh doanh:.....
5. Mặt hàng sản xuất: Nước đá phục vụ sản xuất, bảo quản thực phẩm nông, lâm, thủy sản:
6. Ngày thẩm định:.....
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
8. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số:..... Ngày cấp:.....

2. 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:

Đáp ứng quy định

 Không đáp ứng quy định, lý do:

3. 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

 Đáp ứng quy định

 Không đáp ứng quy định, lý do:

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
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		[]	

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
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:

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

.....

V. 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:

.....

VI. 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 kết quả đánh giá (Đạt/Không đạt):

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

2. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

.....

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản hoàn thành lúc.... h..... phút, được lập thành..... bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản, ...(cơ quan có liên quan) 01 bản....

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH

(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (*áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP*)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục:
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:

5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung cần khắc phục tại Biên bản thẩm định ngày....	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):.....

....., ngày..... tháng..... năm.....

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

BM 06 - BB 2.1

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

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

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
ĐỐI VỚI CƠ SỞ GIẾT MỒ ĐỘNG VẬT TẬP TRUNG**

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Số điện thoại: *(nếu có)*:
4. Mã số đăng ký kinh doanh:
5. Loài động vật đưa vào giết mổ:
6. Ngày thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
8. Đại diện cơ sở:
 - 1)
 - 2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc tương đương (có/không):

Số:..... Ngày cấp:.....

2. 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:

Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

3. 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

Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm c Luật Thú y: Điều 69, Khoản 1, Điểm a	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 nghiệp, trại chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc, gia cầm, sông, suối, nguồn cung cấp nước sinh hoạt....)			
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; Điều 23, Khoản 1, Điểm c Luật Thú y: Điều 69, Khoản 1, Điểm b QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: 2.2.1.; 2.2.2.	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; Điều 23, Khoản 1, Điểm c	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để giết mổ, sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; trang thiết bị trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	Luật Thú y: Điều 69, Khoản 1, Điểm c QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: 2.2.3, 2.2.4.	thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			
4	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm c QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: 2.3.7.; 2.3.8	Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị (sử dụng chất tẩy rửa nằm trong danh mục được phép sử dụng; đầy đủ dụng cụ làm vệ sinh, bảo trì, bảo dưỡng; có quy trình và thực hiện đúng quy trình vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị...)			
5	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; Điều 23, Khoản 1, Điểm c Luật Thú y: Điều 69, Khoản 1, Điểm đ QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: Khoản 2.3.5	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân (được khám sức khỏe định kỳ; có kiến thức về ATTP; được đào tạo về quy trình giết mổ bảo đảm vệ sinh thú y và đối xử nhân đạo với động vật...; khu vực thay bảo hộ lao động bảo đảm yêu cầu; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy trình và đủ trang thiết bị để công nhân thực hiện vệ sinh đúng quy định;			
6	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm c Luật Thú y: Điều 21, Khoản 1, Điểm b Điều 64, Khoản 1 và 3 QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: Khoản 2.3.1; Khoản 2.3.2; Khoản 2.3.3	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm (nguyên liệu đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm..., động vật được đưa vào giết mổ phải khỏe mạnh, bảo đảm yêu cầu vệ sinh thú y và được đối xử nhân đạo; nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản, chất hỗ trợ giết mổ, sơ chế, chế biến trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định;			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
7	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm c</p> <p>QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: Khoản 2.3.1; Khoản 2.3.2; Khoản 2.3.3</p>	<p>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 đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp/phương án thu gom, xử lý chất thải rắn...)</p>			
8	<p>Luật ATTP: Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ Điều 20, Khoản 1, Điểm a, c; Điều 23, Khoản 1, Điểm c</p> <p>QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (vật liệu bao gói đảm bảo yêu cầu, không gây ô nhiễm cho sản phẩm; Ghi nhãn 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 đúng quy trình;...)</p>			
9	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm c</p> <p>QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: 2.4.1.; 2.6.;</p>	<p>Điều kiện bảo đảm VSTY, ATTP và QLCL (duy trì điều kiện bảo đảm VSTY, ATTP; có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000,... nếu có)</p>			
10	<p>Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 23, Khoản 1, Điểm c</p> <p>QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT:</p>	<p>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, kết quả khắc phục các điểm không phù hợp; Có quy trình truy xuất nguồn gốc sản</p>			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	Khoản 2.6.2.	phẩm...)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:			/10 nhóm chỉ tiêu		

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

.....

.....

V. LẤY MẪU (nếu có):

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:

.....

.....

(kèm theo Biên bản lấy mẫu):

.....

.....

VI. KẾT LUẬN CỦA ĐOÀN THẨM ĐỊNH:

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

.....

.....

.....

2. Đề xuất phân loại cơ sở (Đạt/Không đạt):

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục

.....

.....

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

.....

.....

.....

Biên bản được lập thành... bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản,... (cơ quan có liên quan) 01 bản.

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH
(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (*áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP*)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định:
4. Thông tin Báo cáo khắc phục:
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:

5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Điểm chưa phù hợp tại Biên bản thẩm định ngày....	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):.....

....., ngày..... tháng..... năm.....

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

**BM 06 -
BB 2.2**

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

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

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

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Số điện thoại: (nếu có):
4. Mã số đăng ký kinh doanh:
5. Mặt hàng sản xuất:
6. Ngày thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
8. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số:..... Ngày cấp:.....

2. 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:

Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

3. 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

Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm sản xuất (có địa điểm thích hợp, có khoảng cách an toàn với các nguồn gây độc hại, gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác cho thực 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...).			
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; 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 đầy đủ; có kiến thức về ATTP; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
		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...)			
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, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ; Điều 20, Khoản 1, Điểm a, c; Điều 21 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, bảo đảm điều kiện vận chuyển, 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 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)			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
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 điểm chưa phù hợp; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:			/10 nhóm chỉ tiêu		

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

.....

V. LẤY MẪU (nếu có):

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:

.....

(kèm theo Biên bản lấy mẫu):

VI. 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 phân loại cơ sở:

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:**VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

Biên bản được lập thành..... bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản,... (cơ quan có liên quan) 01 bản....

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH

(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC *(áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)*

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục:
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:

5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Điểm chưa phù hợp tại Biên bản thẩm định ngày....	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):.....

....., ngày..... tháng..... năm.....

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

BM 06 -
BB 2.3

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

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

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

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Số điện thoại: (nếu có):
4. Mã số đăng ký kinh doanh:
5. Mặt hàng bảo quản:
6. Ngày thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
8. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số:..... Ngày cấp:.....

2. 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:

Đáp ứng quy định

Không đáp ứng quy định, lý do:

3. 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

Đáp ứng quy định

Không đáp ứng quy định, lý do:

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

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

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
		vận chuyển sản phẩm; bảo trì tốt; Xe lạnh chuyên dùng và đảm bảo yêu cầu duy trì nhiệt độ)			
6	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh cá nhân (phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp; công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động)			
7	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế tự ghi và lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt)			
8	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Dụng cụ làm vệ sinh, chất tẩy rửa, khử trùng (phương tiện làm vệ sinh đủ số lượng, chủng loại, chuyên dùng và bảo quản đúng nơi quy định; hóa chất tẩy rửa, khử trùng trong danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế)			
9	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Điều kiện thực hiện quản lý chất lượng (có phân công người thiết lập và duy trì các quy định về quản lý chất lượng; thiết lập chương trình quản lý chất lượng và quy 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)			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Chỉ tiêu	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung không phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
		và thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn theo đúng tần suất quy định)			
10	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng (khám sức khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất; thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định; bóc dỡ, bảo quản sản phẩm đúng quy định; thiết lập, lưu trữ hồ sơ chương trình quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá			/10 nhóm chỉ tiêu		

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

V. 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...),

3. Chỉ định chỉ tiêu phân tích:

(kèm theo Biên bản lấy mẫu):

VI. 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 (Đạt/Không đạt):

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản hoàn thành lúc....h..... phút, được lập thành.... bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản,... (cơ quan có liên quan) 01 bản....

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

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

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số đăng ký kinh doanh:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục:

a. Số văn bản, ngày:

b. Ngày nhận được báo cáo:

5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung cần khắc phục tại Biên bản thẩm định ngày....	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):.....

....., ngày..... tháng..... năm.....

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

BM 06 - BB 2.4

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

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

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

I. THÔNG TIN CHUNG:

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

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

7. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số:..... Ngày cấp:.....

8. 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:

Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

9. 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

Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm kinh doanh (phù hợp với quy hoạch của địa phương; khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như nghĩa trang, khu công nghiệp... nhằm tránh bị ô nhiễm cho sản phẩm;...)			
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b; Điều 27, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, để 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...).			
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; QCKT tương ứng	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			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	(nếu 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; 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	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; ...)			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	(nếu có);				
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /8 nhóm chỉ tiêu					

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

V. LẤY MẪU (nếu có):

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:

(kèm theo Biên bản lấy mẫu)

VI. 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 (Đạt/Không đạt):

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản được hoàn thành lúc h phút, được lập thành..... bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản,... (cơ quan có liên quan) 01 bản....

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

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

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

Tên cơ sở:

1. Mã số đăng ký kinh doanh:
2. Ngày thẩm định
3. Thông tin Báo cáo khắc phục:
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:
4. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Điểm chưa phù hợp tại Biên bản thẩm định ngày....	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

5. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):.....

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

BM 06 - BB 2.5

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

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

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

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Số điện thoại: *(nếu có)*:
4. Mã số đăng ký kinh doanh:
5. Mặt hàng kinh doanh:
6. Ngày thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
8. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số:..... Ngày cấp:.....

2. 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:

- Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

3. 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

- Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);	Địa điểm kinh doanh (phù hợp; đủ diện tích để bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản; không bị ngập nước hoặc bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng; không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác...)			
2	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b; Điều 27, Khoản 1, Điểm c; QCKT tương ứng (nếu có);	Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh (nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín hoặc đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau...)			
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)			
4	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3;	Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải điểm chưa phù hợp và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	QCKT tương ứng (nếu có);	nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)			
5	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, Điểm a, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm (nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; phụ gia, chất bảo quản trong danh mục được phép sử dụng, bảo quản và sử dụng theo đúng quy định...)			
6	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp phòng chống động vật gây hại; có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp thu gom, xử lý chất thải rắn...); nhà vệ 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; ...)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:			/8 nhóm chỉ tiêu		

IV. NHÓM CHỈ TIÊU KHÔNG ĐÁNH GIÁ VÀ LÝ DO:**V. LẤY MẪU** (nếu có):

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:

(kèm theo Biên bản lấy mẫu):

VI. 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 phân loại cơ sở:

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản hoàn thành lúc.... h..... phút, được lập thành..... bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản, ... (cơ quan có liên quan) 01 bản....

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

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

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)

7. Tên cơ sở:

8. Mã số đăng ký kinh doanh:

9. Ngày thẩm định

10. Thông tin Báo cáo khắc phục:

- Số văn bản, ngày:

- Ngày nhận được báo cáo:

11. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Điểm chưa phù hợp tại Biên bản thẩm định ngày....	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

12. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):.....

....., ngày..... tháng.... năm.....

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

BM 06 - BB 2.6

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

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

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

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Số điện thoại: (nếu có):
4. Mã số:
5. Mặt hàng:
6. Ngày thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
8. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số:.....Ngày cấp:.....

2. 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:

Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:

3. 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

Đáp ứng quy định Không đáp ứng quy định, lý do:**III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:**

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm a, điểm b; Điều 25, khoản 2; QCKT tương ứng (nếu có).	Địa điểm, kết cấu nhà xưởng, bố trí dây chuyền chế biến (Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác; có nước sạch đáp ứng QCKT tương ứng; Quy trình sơ chế, chế biến phải bảo đảm thực phẩm không bị ô nhiễm chéo, tiếp xúc với các yếu tố gây ô nhiễm hoặc độc hại.)			
2	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm c, d QCKT tương ứng (nếu có).	Trang thiết bị chế biến (phù hợp đề sơ chế, chế biến, đóng gói, bảo quản, vận chuyển sản phẩm; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại; Có hệ thống xử lý chất thải).			
3	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm e; QCKT tương ứng (nếu có).	Người trực tiếp chế biến, điều kiện vệ sinh (người trực tiếp chế biến được khám sức khỏe định kỳ; có 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 chế biến muối do Chủ cơ sở tổ chức tập huấn và thực hiện xác nhận...)			
4	Luật ATTP: Điều 10, khoản 1; khoản 2, điểm a; Điều 19, khoản 1,	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào trong quá trình chế biến (nước đáp ứng quy định QCKT tương ứng; phụ gia trong danh mục được phép sử dụng, và sử			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	điểm b; QCKT tương ứng (nếu có).	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)			
5	Luật ATTP: Điều 10, khoản 2, điểm b, c Điều 18; Điều 20, khoản 1 QCKT tương ứng (nếu có).	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (phải bảo đảm các điều kiện về bảo quản thực phẩm; 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;...)			
6	Luật ATTP: Điều 11, khoản 2; Điều 19, khoản 1, điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có).	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá:			/6 nhóm chỉ tiêu		

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

V. 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:

VI. 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 kết quả đánh giá (Đạt/Không đạt):

Đạt

Không đạt (**Có thể/Không thể** khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản được lập thành..... bản, có giá trị như nhau. *Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản, ... (cơ quan có liên quan) 01 bản....*

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

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

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (*áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP*)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục:
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:

5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung cần khắc phục tại Biên bản thẩm định ngày....	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):

....., ngày..... tháng.... năm.....

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

BM 06 - BB 2.7

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

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

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH
ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM
CƠ SỞ KINH DOANH MUỐI

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Số điện thoại: (nếu có):
4. Mã số :
5. Mặt hàng:
6. Ngày thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
8. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số:Ngày cấp:.....

2. 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:

Đáp ứng quy định

Không đáp ứng quy định, lý do:

3. 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

Đáp ứng quy định

Không đáp ứng quy định, lý do:

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm a, điểm b, điểm c, điểm d Điều 20, khoản 1, điểm b; QCKT tương ứng (nếu có).</p>	<p>Địa điểm, kết cấu, bố trí cơ sở, trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh (địa điểm 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 QCKT tương ứng); nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh với các loại sản phẩm khác...)</p>			
2	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có).</p>	<p>Ghi chép và truy xuất nguồn gốc (lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm; 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...)</p>			
3	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm e;</p>	<p>Người trực tiếp kinh doanh (người trực tiếp kinh doanh được khám sức khỏe định kỳ;</p>			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	QCKT tương ứng (nếu có).	có 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 kinh doanh muối do Chủ cơ sở tổ chức tập huấn và thực hiện xác nhận...			
4	Luật ATTP: Điều 20, khoản 1 Điều 21; Điều 27, khoản 1 QCKT tương ứng (nếu có).	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển (phải bảo đảm các điều kiện về bảo quản thực phẩm; 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; ...)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /4 nhóm chỉ tiêu					

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

V. 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:**

VI. 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 kết quả đánh giá (Đạt/Không đạt):**

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:**VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:**

Biên bản được lập thành bản, có giá trị như nhau. *Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản, ... (cơ quan có liên quan) 01 bản...*

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

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

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC (*áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP*)

1. Tên cơ sở:
2. Mã số:
3. Ngày thẩm định
4. Thông tin Báo cáo khắc phục :
 - Số văn bản, ngày:
 - Ngày nhận được báo cáo:

5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung cần khắc phục tại Biên bản thẩm định ngày....	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):

....., ngày..... tháng..... năm.....

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

BM 06 - BB 2.8

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

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

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

I. THÔNG TIN CHUNG:

1. Tên cơ sở:
2. Địa chỉ:
3. Số điện thoại: (*nếu có*):
4. Mã số :
5. Mặt hàng:
6. Ngày thẩm định:
7. Thành phần Đoàn thẩm định: 1)
2)
3)
8. Đại diện cơ sở: 1)
2)

II. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH HỒ SƠ HÀNH CHÍNH, PHÁP LÝ CỦA CƠ SỞ

1. Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận có pháp lý tương đương (có/không):

Số:..... Ngày cấp:.....

2. 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:

Đáp ứng quy định

 Không đáp ứng quy định, lý do:

3. 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

 Đáp ứng quy định

 Không đáp ứng quy định, lý do:

III. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM:

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
1	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm a; QCKT tương ứng (nếu có).	Địa điểm cơ sở sản xuất muối (Có địa điểm, diện tích thích hợp, phù hợp với kế hoạch sử dụng đất của địa phương, tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường được cơ quan Nhà nước có thẩm quyền công bố...)			
2	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, Điểm c QCKT tương ứng (nếu có).	Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để sản xuất, vận chuyển sản phẩm; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại)			
3	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm b; QCKT tương ứng (nếu có).	Nước cấp phục vụ hoạt động sản xuất (phải đảm bảo phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước biển tương ứng)			
4	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm d; QCKT tương ứng (nếu có).	Xử lý chất thải, nước thải (có biện pháp xử lý nước thải, nước thải đáp ứng quy định...)			
5	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1,	Người trực tiếp sản xuất muối, điều kiện			

Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Nhóm chỉ tiêu đánh giá	Kết quả đánh giá		Diễn giải nội dung và thời hạn khắc phục
			Đạt	Không đạt	
	điểm e; QCKT tương ứng (nếu có).	vệ sinh (Người trực tiếp sản xuất muối, điều kiện vệ sinh bảo đảm sức khỏe để sản xuất; có 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 muối do Chủ cơ sở tổ chức tập huấn và thực hiện xác nhận; có khu vực thay bảo hộ lao động; có đủ nhà vệ sinh ở vị trí thích hợp; có quy định và thực hiện đúng quy định về vệ sinh...)			
6	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có).	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /6 nhóm chỉ tiêu					

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

V. 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:

VI. 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 kết quả đánh giá (Đạt/Không đạt):

Đạt

Không đạt (Có thể/Không thể khắc phục các điểm không phù hợp trong thời hạn phải cấp giấy chứng nhận ATTP)

3. Nội dung cần khắc phục, thời hạn khắc phục, báo cáo khắc phục:

VII. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:

Biên bản được lập thành..... bản, có giá trị như nhau. Giao cơ sở 01 bản, đoàn thẩm định 01 bản, ... (cơ quan có liên quan) 01 bản....

....., ngày tháng năm

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC

THẨM ĐỊNH

(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày tháng năm

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên)

VIII. THẨM TRA BÁO CÁO KHẮC PHỤC *(áp dụng đối với trường hợp nội dung cần khắc phục có thể khắc phục trong thời hạn phải cấp Giấy chứng nhận ATTP)*

1. Tên cơ sở:

2. Mã số:

3. Ngày thẩm định

4. Thông tin Báo cáo khắc phục :

- Số văn bản, ngày:

- Ngày nhận được báo cáo:

5. Đánh giá báo cáo khắc phục

Nhóm chỉ tiêu	Nội dung cần khắc phục tại Biên bản thẩm định ngày....	Biện pháp khắc phục của cơ sở	Đánh giá của Đoàn thẩm định

6. Nhận xét về điều kiện bảo đảm ATTP của cơ sở sau khi thực hiện báo cáo hành động khắc phục (Đạt/Không đạt):

....., ngày..... tháng..... năm....

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký tên)

BM 07

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

GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
CERTIFICATE
OF COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY REGULATIONS

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

CHỨNG NHẬN / CERTIFICATION

Cơ sở/ Establishment:

Mã số đăng ký kinh doanh/Registration number: ()*.....

Địa chỉ/ Address:.....

Điện thoại/ Tel:..... *Email:*

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:

1.....

2.....

3.....

Số cấp/ Number: // SATTP-HCM

Có hiệu lực đến ngày *tháng* *năm*

Valid until (date/month/year)

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

GIÁM ĐỐC
(*ký tên, đóng dấu/chữ ký số*)

(*): Ghi mã số doanh nghiệp do cơ quan đăng ký kinh doanh cấp.