

QUẬN 5

**ỦY BAN NHÂN DÂN
QUẬN 5**

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

Số: 01/2007/QĐ-UBND

Quận 5, ngày 10 tháng 01 năm 2007

QUYẾT ĐỊNH

Ban hành Quy định về trình tự, thủ tục cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao

ỦY BAN NHÂN DÂN QUẬN 5

Căn cứ Luật Tổ chức Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân ngày 26 tháng 11 năm 2003;

Căn cứ Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm số 12/2003/PL-UBTVQH11 ngày 27 tháng 7 năm 2003;

Căn cứ Nghị định số 163/2004/NĐ-CP ngày 7 tháng 9 năm 2004 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 11/2006/QĐ-BYT ngày 9 tháng 03 năm 2006 của Bộ Y tế về việc ban hành “Quy chế cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao”;

Căn cứ Công văn số 3786/SYT- SATTP ngày 30 tháng 6 năm 2006 của Sở Y tế về việc hướng dẫn thực hiện một số điều của Quyết định số 11/2006/QĐ-BYT;

Xét đề nghị của Trưởng Phòng Y tế quận 5 tại Tờ trình số 05/TT-YT ngày 20 tháng 12 năm 2006,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này “Quy định về trình tự, thủ tục cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao”.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực sau 07 ngày kể từ ngày ký.

Điều 3. Chánh Văn phòng Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân quận, Trưởng Phòng Nội vụ, Trưởng Phòng Y tế và Thủ trưởng các cơ quan có liên quan, chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH**

Lê Văn Khoa

ỦY BAN NHÂN DÂN
QUẬN 5

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

QUY ĐỊNH

**Về trình tự, thủ tục cấp giấy chứng nhận
đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với
cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao**
*(Ban hành kèm theo Quyết định số 01/2007/QĐ-UBND
ngày 10 tháng 01 năm 2007 của Ủy ban nhân dân quận 5)*

I. THẨM QUYỀN CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐỦ ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM CÓ NGUY CƠ CAO:

Ủy ban nhân dân quận cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sau:

- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm do quận cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;
- Các cửa hàng ăn, các căn tin, nhà hàng ăn uống, bếp ăn tập thể, khách sạn không thuộc Thành phố cấp Giấy chứng nhận;
- Trường phổ thông cơ sở trở xuống; các lễ hội, hội nghị, các khu du lịch, chợ và bệnh viện do cấp quận tổ chức và quản lý.

Ủy ban nhân dân quận ủy quyền cho Ủy ban nhân dân phường cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sau:

- Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nguy cơ cao, không thuộc diện phải đăng ký kinh doanh;
- Các hộ gia đình, cá nhân sản xuất thực phẩm bao gói đơn giản, kinh doanh hàng tươi sống, không bao gói;
- Các quán ăn, quầy bán thực phẩm chế biến sẵn để ăn ngay trong ngày và các chợ, khu du lịch, các lễ hội, hội nghị do phường tổ chức và quản lý;
- Các trường tiểu học, mầm non không thuộc diện quản lý của quận có vị trí kinh doanh cố định.

II. PHẠM VI ĐIỀU CHỈNH VÀ ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG:

1. Phạm vi điều chỉnh:

Quy định về hồ sơ, thủ tục, thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh, an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao trên địa bàn quận.

2. Đối tượng áp dụng:

Áp dụng cho các cá nhân, tổ chức, hộ gia đình sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao trên địa bàn quận 5 gồm các nhóm thực phẩm sau:

- a) Thịt và các sản phẩm từ thịt;
- b) Sữa và các sản phẩm từ sữa;
- c) Trứng và các sản phẩm từ trứng;
- d) Thủy sản tươi sống và đã qua chế biến;
- đ) Các loại kem, nước đá;
- e) Thức ăn, đồ uống chế biến để ăn ngay;
- g) Thực phẩm đông lạnh;
- h) Sữa đậu nành và sản phẩm chế biến từ đậu nành;
- i) Các loại rau, củ, quả tươi sống ăn ngay.

III. THỜI GIAN VÀ LỆ PHÍ GIẢI QUYẾT HỒ SƠ XIN CẤP CHỨNG NHẬN ĐỦ ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM:

1. Cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm:

Đối với tất cả các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao, thời gian cấp Giấy chứng nhận là 20 (hai mươi) ngày làm việc, kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ.

2. Cấp mới lại Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm:

Khi cơ sở thay đổi quy mô sản xuất, kinh doanh, dây chuyền, công nghệ, mặt hàng sản xuất hay bất kỳ thay đổi nào ảnh hưởng đến điều kiện sản xuất, kinh doanh thì phải xin cấp mới Giấy chứng nhận. Thủ tục cấp mới Giấy chứng nhận giống như thủ tục xin cấp lần đầu.

3. Lệ phí cấp Giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm và phí thẩm định điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm:

Thu theo Quyết định số 80/2005/QĐ-BTC ngày 17 tháng 11 năm 2005 của Bộ Tài chính (kèm 02 biểu mẫu số 1 và số 2).

IV. HỒ SƠ ĐỀ NGHỊ CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐỦ ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM:

1. Thành phần hồ sơ cấp Giấy chứng nhận gồm có:

- a) Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận (theo Mẫu I ban hành kèm theo Quy định này);
- b) Bản sao có chứng thực Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh (nếu có);
- c) Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, bao gồm:
 - + Bản vẽ sơ đồ mặt bằng cơ sở sản xuất, kinh doanh và các khu vực xung quanh;
 - + Bản mô tả quy trình chế biến (quy trình công nghệ) cho nhóm sản phẩm hoặc mỗi sản phẩm đặc thù.
- d) Bản cam kết đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu thực phẩm và sản phẩm thực phẩm do cơ sở sản xuất, kinh doanh (theo Mẫu II ban hành kèm theo Quy định này).
- e) Bản sao có chứng thực "Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe" của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
- f) Bản sao có chứng thực Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

2. Đối với cơ sở đang áp dụng hệ thống quản lý chất lượng vệ sinh, an toàn thực phẩm theo HACCP (phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn), trong hồ sơ phải có bản sao công chứng Giấy chứng nhận HACCP.

V. THẨM ĐỊNH, KIỂM TRA THỰC ĐỊA:

Sau khi nhận đủ hồ sơ hợp lệ, cơ quan thẩm định (Phòng Y tế quận và Trung tâm Y tế dự phòng quận, Ủy ban nhân dân phường và Trạm Y tế phường) trong vòng 15 ngày có trách nhiệm thẩm định hồ sơ và điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm cho cơ sở.

Biên bản thẩm định được lập thành 02 bản do đoàn thẩm định giữ 01 bản và chủ cơ sở giữ 01 bản, có giá trị như nhau (Mẫu III ban hành kèm Quy định này) làm cơ sở để thực hiện việc cấp Giấy chứng nhận.

VI. CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN ĐỦ ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ THU LỆ PHÍ:

Giấy chứng nhận được lập thành 2 bản chính, 1 bản cấp cho chủ cơ sở, 1 bản lưu tại cơ quan cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

Chủ cơ sở nhận Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm và đọc kỹ tại nơi nhận, nếu có sai sót thì đề nghị chỉnh sửa ngay.

Trước khi giao Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm, cơ quan cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm thu lệ phí cấp Giấy chứng nhận và lệ phí thẩm định theo quy định.

VII. NƠI TIẾP NHẬN VÀ XỬ LÝ HỒ SƠ:

1. Văn phòng Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân quận 5 (Tổ Tiếp nhận - hoàn trả hồ sơ), Ủy ban nhân dân phường trực tiếp tiếp nhận hồ sơ (theo nội dung tại mục IV) và thu lệ phí cấp Giấy chứng nhận và phí thẩm định theo Quyết định số 80/2005/QĐ-BTC ngày 17 tháng 11 năm 2005 của Bộ Tài chính.

- Khi nhận đủ hồ sơ theo quy định, người tiếp nhận hồ sơ phải ghi mã số vào biên nhận, có chữ ký của bên nộp hồ sơ, bên nhận hồ sơ và có ngày hẹn nhận kết quả. Biên nhận hồ sơ làm thành 2 bản, một bản giao cho chủ cơ sở và một bản lưu tại cơ quan cấp Giấy chứng nhận.

- Đối với hồ sơ chưa đúng quy định, người tiếp nhận hồ sơ phải hướng dẫn cụ thể, đầy đủ.

2. - Phòng Y tế quận có trách nhiệm xử lý hồ sơ, tổ chức cùng Trung tâm Y tế dự phòng quận thẩm định thực địa, tham mưu Ủy ban nhân dân quận cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Đại diện Ủy ban nhân dân phường xử lý hồ sơ, tổ chức cùng Trạm y tế phường thẩm định thực địa, tham mưu Ủy ban nhân dân phường cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm./.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH**

Lê Văn Khoa

Biểu số 1**MỨC THU LỆ PHÍ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

(Ban hành kèm theo Quyết định số 80/2005/QĐ-BTC
ngày 17 tháng 11 năm 2005 của Bộ trưởng Bộ Tài chính)

TT	NỘI DUNG CÁC KHOẢN THU	ĐƠN VỊ	MỨC THU (ĐỒNG)
1	Lệ phí cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm	1 lần cấp	50.000
2	Lệ phí cấp Giấy chứng nhận áp dụng hệ thống GHP, HACCP	1 lần cấp	50.000
3	Lệ phí cấp giấy chứng nhận công bố tiêu chuẩn sản phẩm	1 lần cấp/1 sản phẩm	50.000
4	Lệ phí cấp giấy chứng nhận công bố tiêu chuẩn đối với các nguyên liệu, phụ gia thực phẩm nhập khẩu phục vụ sản xuất trong nội bộ doanh nghiệp	1 lần cấp/1 sản phẩm	50.000
5	Lệ phí cấp kết quả kiểm nghiệm cho một chỉ tiêu đơn lẻ về VSATTP	1 lần cấp	50.000
6	Lệ phí cấp chứng chỉ kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm	1 lần cấp/1 chứng chỉ	15.000
7	Lệ phí cấp giấy chứng nhận lưu hành tự do hoặc giấy chứng nhận y tế (cho sản phẩm xuất khẩu)	1 lần cấp/sản phẩm	50.000
8	Lệ phí cấp giấy tiếp nhận hồ sơ đăng ký quảng cáo	1 lần cấp/1 sản phẩm	50.000

Ghi chú:

- GHP: thực hành vệ sinh tốt
- HACCP: hệ thống quản lý chất lượng VSATTP dựa trên cơ sở phân tích mối nguy về kiểm soát điểm tới hạn.

Biểu số 2**MỨC THU PHÍ KIỂM TRA CƠ SỞ SẢN XUẤT KINH DOANH
VỀ ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 80/2005/QĐ-BTC
ngày 17 tháng 11 năm 2005 của Bộ trưởng Bộ Tài chính)*

TT	NỘI DUNG KHOẢN THU	ĐƠN VỊ	MỨC THU (ĐỒNG)
1	Phí thẩm định, kiểm tra định kỳ cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm:		
1.1	Cơ sở có sản lượng nhỏ hơn 20 tấn/năm	Lần/cơ sở	200.000
1.2	Cơ sở có sản lượng từ 20 đến nhỏ hơn 100 tấn/năm	Lần/cơ sở	300.000
1.3	Cơ sở có sản lượng từ 100 đến nhỏ hơn 500 tấn/năm	Lần/cơ sở	400.000
1.4	Cơ sở có sản lượng từ 500 đến nhỏ hơn 1000 tấn/năm	Lần/cơ sở	500.000
1.5	Cơ sở có sản lượng hơn 1000 tấn/năm trở lên - Cứ tăng thêm 20 tấn/năm	Lần/cơ sở	500.000 cộng thêm 100.000
2	Phí thẩm định, kiểm tra định kỳ: - Khách sạn, nhà hàng ăn uống, bếp ăn tập thể, cửa hàng kinh doanh thực phẩm - Quán ăn uống bình dân	Lần/cơ sở Lần/cơ sở	200.000 50.000
3	Phí thẩm định, xét duyệt hồ sơ công bố tiêu chuẩn sản phẩm thực phẩm: - Công bố lần đầu - Gia hạn	Lần/sản phẩm	200.000 150.000
4	Phí thẩm định, xét duyệt hồ sơ công bố tiêu chuẩn sản phẩm đối với các thức ăn trẻ nhỏ, thực phẩm chức năng, thực phẩm gen: - Công bố lần đầu	Lần/sản	500.000

	- Gia hạn	phẩm	300.000
5	Phí kiểm tra chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm nhập khẩu	Lần/lô hàng	Thu bằng 0,1% giá trị lô sản phẩm, nhưng mức thu tối thiểu không dưới 500.000 đ và tối đa không quá 10.000.000 đ
6	Phí thẩm định, xét duyệt hồ sơ chứng nhận lưu hành tự do hoặc chứng nhận y tế	Lần/sản phẩm	500.000
7	Phí thẩm định, xét duyệt hồ sơ đăng ký quảng cáo thực phẩm	Lần/sản phẩm	300.000
8	Phí điều tra dịch tễ học ngộ độc thực phẩm tại thực địa:		
8.1	Vụ ngộ độc thực phẩm dưới 30 người mắc	Lần/vụ	1.000.000
8.2	Vụ ngộ độc thực phẩm từ 30 đến dưới 100 người mắc	Lần/vụ	2.000.000
8.3	Vụ ngộ độc thực phẩm lớn hơn 100 người mắc - Cứ tăng thêm 50 người	Lần/vụ	2.000.000 cộng thêm 500.000

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

Thành phố Hồ Chí Minh, ngày ... tháng ... năm 200...

ĐƠN ĐỀ NGHỊ**Cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm**

Kính gửi: Sở Y tế thành phố Hồ Chí Minh

Cơ sở: được thành lập ngày

Trụ sở tại:

Điện thoại: Fax:

Giấy phép kinh doanh số, ngày cấp, đơn vị cấp

Loại hình sản xuất, kinh doanh:

Công suất sản xuất/năng lực phục vụ:

Số lượng công nhân viên: (cố định:, thời vụ)

Nay nộp hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm
.....(ghi cụ thể mặt hàng, loại hình kinh doanh).

Xin trân trọng cảm ơn.

CHỦ CƠ SỞ

(Ký tên và đóng dấu)

MẪU II**BẢN CAM KẾT ĐẢM BẢO VỆ SINH AN TOÀN
THỰC PHẨM ĐỐI VỚI NGUYÊN LIỆU
VÀ SẢN PHẨM THỰC PHẨM**

Số

Cơ sở:

Địa chỉ:

Điện thoại: Fax: E-mail:

CAM KẾT

Áp dụng cho sản phẩm:

Chúng tôi cam kết đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu thực phẩm và sản phẩm thực phẩm do cơ sở sản xuất, kinh doanh và chịu hoàn toàn trách nhiệm trước người tiêu dùng và cơ quan quản lý Nhà nước về những vi phạm vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.

*Thành phố Hồ Chí Minh, ngày ... tháng ... năm 200...***CHỦ CƠ SỞ***(Ký tên và đóng dấu)*

MẪU III

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 11/2006/QĐ-BYT
ngày 09 tháng 3 năm 2006 của Bộ trưởng Bộ Y tế)*

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

..., ngày ... tháng ... năm 200...

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM**

Căn cứ Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm số 12/2003/PL-UBTVQH11 ngày 26 tháng 7 năm 2003;

Căn cứ Nghị định số 163/2004/NĐ-CP ngày 07 tháng 9 năm 2004 của Chính phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm;

Hôm nay, lúc ... giờ ... ngày ... tháng ... năm 200...

Đoàn kiểm tra gồm:

1. Trưởng đoàn.
2. Thành viên.
3. Thành viên.
4. Thành viên.
5. Thành viên.
6. Thành viên.
7. Thành viên.

Tiến hành kiểm tra đánh giá việc thực hiện những quy định của Bộ Y tế về vệ sinh, an toàn thực phẩm tại:

- Cơ sở:
- Đại diện cơ sở:
- Địa chỉ: Điện thoại:
- Giấy phép KD số : Ngày cấp Nơi cấp

- Mặt hàng sản xuất: Sản lượng:
- Hồ sơ công bố chất lượng hàng hóa số:
- Diện tích mặt bằng:
- Tổng số công nhân: Trong đó: Trực tiếp Gián tiếp:.....

1. Đánh giá điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm:

TT	Nội dung	Đạt	Không đạt
I. Điều kiện về cơ sở vật chất gồm:			
(1)	Địa điểm, môi trường		
(2)	Yêu cầu thiết kế, bố trí nhà xưởng		
(3)	Kết cấu nhà xưởng		
(4)	Hệ thống cung cấp nước		
(5)	Hệ thống cung cấp nước đá		
(6)	Hệ thống cung cấp hơi nước		
(7)	Khí nén		
(8)	Hệ thống xử lý chất thải		
(9)	Phòng thay bảo hộ lao động		
(10)	Nhà vệ sinh		
II. Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ gồm:			
(1)	Phương tiện rửa tay và khử trùng tay		
(2)	Nước sát trùng		
(3)	Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại		
(4)	Thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng		
(5)	Thiết bị, dụng cụ chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển		
III. Điều kiện về con người gồm:			
(1)	Sức khỏe của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm		
(2)	Kiến thức thực hành an toàn vệ sinh thực phẩm của người sản xuất, kinh doanh thực phẩm		

- Kết quả đánh giá:.....

2. Lấy mẫu xét nghiệm:

- Tên mẫu:

- Số lượng mẫu:

3. Nhận xét và kiến nghị:

3.1. Nhận xét:

- Mặt mạnh:

.....

.....

- Mặt yếu:

.....

.....

3.2. Kiến nghị:

.....

.....

.....

Biên bản kết thúc lúc ... giờ ... phút cùng ngày và lập thành ... bản có giá trị pháp lý như nhau./.

Đại diện đơn vị

Trưởng đoàn kiểm tra