

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



CÔNG BÁO

Thành phố Hồ Chí Minh

Số 92 + 93

Ngày 15 tháng 3 năm 2026

MỤC LỤC

Trang

VĂN BẢN KHÁC

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ

20-10-2025 Quyết định số 2208/QĐ-UBND về việc phê duyệt quy trình nội bộ giải quyết thủ tục hành chính thuộc lĩnh vực an toàn thực phẩm, lĩnh vực quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản phạm vi chức năng quản lý của Sở An toàn thực phẩm.

(Đăng từ Công báo điện tử số 88 + 89 đến số 92 + 93 ngày 15 tháng 3 năm 2026)

(Tiếp theo Công báo điện tử số 90 + 91)

QUY TRÌNH NỘI BỘ SỐ 12

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 (trừ cơ sở sản xuất ban đầu)

(Ban hành kèm theo Quyết định số 2208/QĐ-UBND ngày 20 tháng 10 năm 2025 của Chủ tịch Ủy ban nhân dân Thành phố)

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 (Tham khảo mẫu tại phụ lục III Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT)	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 (Tham khảo mẫu tại phụ lục IV Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT)	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 hiện và xác nhận.	01	Bản chính	Bản chụp/bản scan từ bản chính hoặc bản đã ký số

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
1. Trực tiếp hoặc qua bưu chính tại:	Mười một (11)	- 700.000

Nơi tiếp nhận và trả kết quả	Thời gian xử lý	Lệ phí/Phí
<p>- Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả của Sở An toàn thực phẩm, địa chỉ số 18 đường Cách Mạng Tháng Tám, phường Bến Thành, Thành phố Hồ Chí Minh.</p> <p>- Trung tâm phục vụ hành chính công Đường Lê Lợi, Phường Bình Dương, Thành phố Hồ Chí Minh.</p> <p>- Trung tâm phục vụ hành chính công: Số 04 đường Nguyễn Tất Thành, Phường Bà Rịa, Thành phố Hồ Chí Minh.</p> <p>2. Cổng dịch vụ công Quốc gia: https://dichvucong.gov.vn</p>	<p>ngày làm việc kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ.</p>	<p>đồng/cơ sở (Bảy trăm ngàn đồng).</p> <p>- Áp dụng quy định hiện hành về thu phí, lệ phí.</p>

III. TRÌNH TỰ XỬ LÝ CÔNG VIỆC

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/ Biểu mẫu	Diễn giải
B1	Nộp hồ sơ	Tổ chức, cá nhân		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 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

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/ Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>chối tiếp nhận giải quyết hồ sơ theo BM 03.</p> <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 xử lý hồ sơ theo quy trình, lập Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn ngày trả kết quả theo BM 01 thông báo cho tổ chức, cá nhân thông qua tài khoản của tổ chức, cá nhân trên Hệ thống. - Trường hợp hồ sơ chưa đầy đủ, chưa chính xác theo quy định: Thông báo cho tổ chức, cá nhân thông qua tài khoản của tổ chức, cá nhân trên Hệ thống và hướng dẫn tổ chức, cá nhân bổ sung một lần đầy đủ, chính xác, nêu rõ lý do lập Phiếu yêu cầu bổ sung, hoàn thiện hồ sơ theo BM 02. - Trường hợp từ chối nhận hồ sơ: Thông báo cho tổ chức, cá nhân thông qua tài khoản của tổ chức, cá nhân trên Hệ thống và nêu rõ lý do từ chối hồ sơ lập Phiếu từ chối giải quyết hồ sơ thủ tục hành

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/ Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>chính theo BM 03.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
B2	<p>Tiếp nhận hồ sơ, chuyển phòng chuyên môn</p>	<p>Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả</p>	<p>0,5 ngày làm việc</p>	<p>Theo mục I BM 01</p>	<p>Tiếp nhận hồ sơ/báo cáo khắc phục, chuyển Công chức thụ lý hồ sơ Phòng Quản lý hành nghề.</p> <p>(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).</p>
B3	<p>Thẩm định hồ sơ, đề xuất kết quả giải quyết TTHC</p>	<p>Công chức Phòng Quản lý hành nghề</p>	<p>07 ngày làm việc</p>	<p>Theo mục I BM 01 BM 06 Phiếu trình BM 07 Dự thảo văn bản thông báo kết quả thẩm định</p>	<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

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/ Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>giải quyết hồ sơ:</p> <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 Quản lý hành nghề 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 Quản lý hành nghề xem xét.</p>
B4	Xem xét hồ sơ	Lãnh đạo Phòng Quản lý hành nghề	01 ngày làm việc	Hồ sơ trình BM 06 Văn bản thông báo kết quả thẩm định	<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 chuyển 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 chuyển B6.</p>
B5	Ký duyệt	Ban Giám đốc Sở	1,5 ngày làm việc	Hồ sơ trình BM 06 BM 07	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.

Bước công việc	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/ Biểu mẫu	Diễn giải
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

TT	Mã hiệu	Hồ sơ lưu
		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;
- Nghị định số 118/2025/NĐ-CP ngày 09 tháng 06 năm 2025 của Chính phủ về thực hiện thủ tục hành chính theo cơ chế một cửa, một cửa liên thông tại Bộ phận Một cửa và Công dịch vụ công quốc gia;
- 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 tháng 11 năm 2016 Quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý phí, lệ phí trong công tác thú y; Thông tư số 286/2016/TT-BTC ngày 14/11/2016 của Bộ trưởng Bộ Tài chính Quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí thẩm định quản lý chất lượng, an toàn thực phẩm trong lĩnh vực nông nghiệp;
- Thông tư số 64/2025/TT-BTC ngày 30 tháng 6 năm 2025 của Bộ Tài chính Quy định mức thu, miễn một số khoản phí, lệ phí nhằm hỗ trợ cho doanh nghiệp và người dân.
- Quyết định số 2309/QĐ-BNNMT ngày 23 tháng 6 năm 2025 của Bộ Nông nghiệp và Môi trường về việc công bố thủ tục hành chính được sửa đổi, bổ sung; thủ tục hành chính bị bãi bỏ lĩnh vực Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản thuộc phạm vi chức năng quản lý của Bộ Nông nghiệp và Môi trường;

- Quyết định số 1275/QĐ-UBND ngày 06 tháng 9 năm 2025 của Ủy ban nhân dân Thành phố về việc công bố danh mục thủ tục hành chính được sửa đổi, bổ sung lĩnh vực Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản.

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)

BM 05

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 đá 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

- Của 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			

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	
		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...)			
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			

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	
		liên;...)			
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..... thángnăm.....

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

....., ngày..... thángnăm.....

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,	Thức ăn (thức ăn có trong danh mục được phép sử			

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	
	Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	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: Điều 11, Khoản 3; Điều 23, Khoản 1, Điểm b, c; QCKT tương ứng (nếu có);	Vật nuôi (tuân thủ quy định về 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			

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	
		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...)			
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..... thángnăm.....

....., ngày..... thángnăm.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên, đóng dấu)

(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....*

....., ngàytháng..... 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			

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)
		thùng bảo quản			
4	LUẬT ATTP Điều 19 Khoản 1 điểm c Điều 23 Khoản 1 điểm đ. QCKT tương ứng (nếu có)	4. Dụng cụ, phương tiện rửa 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..... thángnăm.....

....., ngày..... thángnăm.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên, đóng dấu)

(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			
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			

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	
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..... thángnăm.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH

(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày..... thángnăm.....

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		[]	

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

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..... thángnăm.....

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

....., ngày..... thángnăm.....

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 MỔ 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. Loại 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	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; Điều 23, Khoản 1, Điểm c</p> <p>Luật Thú y: Điều 69, Khoản 1, Điểm a</p>	<p>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....)</p>			
2	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; Điều 23, Khoản 1, Điểm c</p> <p>Luật Thú y: Điều 69, Khoản 1, Điểm b</p> <p>QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: 2.2.1.; 2.2.2.</p>	<p>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...)</p>			
3	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1,</p>	<p>Trang thiết bị sản xuất (phù hợp để</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	
	Điểm c; Điều 23, Khoản 1, Điểm c Luật Thú y: Điều 69, Khoản 1, Điểm c QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: 2.2.3. 2.2.4.	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 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			

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	
		thiết bị để công nhân thực hiện vệ sinh đúng quy định;			
6	<p>Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; Điều 23, Khoản 1, Điểm c</p> <p>Luật Thú y: Điều 21, Khoản 1, Điểm b</p> <p>Điều 64, Khoản 1 và 3</p> <p>QCKT QCVN 01-150:2017/BNNPTNT: Khoản 2.3.1; Khoản 2.3.2; Khoản 2.3.3</p>	<p>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;</p>			
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>			

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	
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,</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.	SOP; biện pháp, kết quả khắc phục các điểm không phù hợp; Có quy trình 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. 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..... thángnăm.....

....., ngày..... thángnăm.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên, đóng dấu)

(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			

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	
		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 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...)			

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	
7	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);</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, nước thải đáp ứng quy định trước khi xả ra môi trường; có dụng cụ/biện pháp 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 21 QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>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;...)</p>			
9	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>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)</p>			

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	<p>Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; QCKT tương ứng (nếu có);</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 khắc phục các điểm chưa phù hợp; các ghi chép nhằm truy xuất nguồn gốc sản phẩm...)</p>			
<p>Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá: /10 nhóm chỉ tiêu</p>					

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..... thángnăm.....

....., ngày..... thángnăm.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên, đóng dấu)

(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)			

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	
5	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Thiết bị, phương tiện bốc dỡ, bảo quản, vận chuyển (thiết bị làm lạnh đủ công suất; không có môi chất lạnh trong danh mục không được phép sử dụng; có phương tiện, dụng cụ, thiết bị phù hợp để bốc dỡ, bảo quản và vận chuyển sản phẩm; bảo trì tốt; Xe lạnh chuyên dùng và đảm bảo yêu cầu duy trì nhiệt độ)			
6	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Vệ sinh cá nhân (phòng thay bảo hộ lao động, nhà vệ sinh được thiết kế phù hợp; công nhân được trang bị đầy đủ bảo hộ lao động)			
7	Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Bảo quản sản phẩm trong kho lạnh (duy trì ở nhiệt độ thích hợp; có nhiệt kế tự ghi và lắp đặt ở vị trí phù hợp; có biện pháp quản lý, nhận dạng sản phẩm; phương pháp bảo quản, chế độ vệ sinh phù hợp; không khí lạnh lưu thông tốt)			

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	
8	<p>Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b;</p> <p>QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>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)</p>			
9	<p>Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1, Điểm b;</p> <p>QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>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 và thực hiện kiểm định, hiệu chuẩn theo đúng tần suất quy định)</p>			
10	<p>Luật ATTP: Điều 20, Khoản 1,</p>	<p>Thực hiện Chương trình quản lý chất lượng (khám sức</p>			

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	
	Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	khỏe định kỳ cho người trực tiếp sản xuất; thực hiện chế độ vệ sinh đúng quy định; bốc dỡ, bảo quản sản phẩm đúng quy định; thiết lập, lưu trữ hồ sơ chương trình quản lý chất lượng và quản lý xuất xứ đầy đủ và phù hợp)			
Tổng số nhóm chỉ tiêu được đánh giá /10 nhóm chỉ tiêu					

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..... thángnăm.....

....., ngày..... thángnăm.....

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

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, ĐẦU 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)
 - 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, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín/đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau...)			
3	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);	Vật dụng, dụng cụ (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...).			

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	
4	<p>Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3;</p> <p>QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>Thực phẩm kinh doanh tại chợ (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)</p>			
5	<p>Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, Điểm a, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b;</p> <p>QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>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...)</p>			
6	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b;</p> <p>QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>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</p>			

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	
		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 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..... thángnăm.....

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

....., ngày..... thángnăm.....

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 2.5

**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	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>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...)</p>			
2	<p>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);</p>	<p>Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh (nền, tường, trần, cửa... phù hợp, dễ làm vệ sinh...); Bố trí các khu vực kinh doanh (đủ diện tích, dễ làm vệ sinh; tách riêng khu vực kinh doanh đồ tươi sống với đồ chín hoặc đã qua chế biến, khu vực kinh doanh các loại sản phẩm khác nhau...)</p>			

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	
3	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh (phù hợp để bày bán, sơ chế hàng hóa; vật dụng trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm: không thấm nước, không gây độc cho sản phẩm, dễ làm vệ sinh...)</p>			
4	<p>Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở (có hóa đơn hoặc ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa với đầy đủ thông tin theo quy định...)</p>			
5	<p>Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, Điểm a, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>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...)</p>			

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	
6	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b;</p> <p>QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>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).</p>			
7	<p>Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e;</p> <p>QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>Người trực tiếp bán hàng (đảm bảo sức khỏe đề KD; có kiến thức ATTP...)</p>			
8	<p>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;</p> <p>QCKT tương ứng (nếu có);</p>	<p>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; ...)</p>			
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.... thángnăm.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH

(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày.... thángnăm.....

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 2.6

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	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm a, điểm b; Điều 25, khoản 2; QCKT tương ứng (nếu có).</p>	<p>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.)</p>			
2	<p>Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm c, d QCKT tương ứng (nếu có).</p>	<p>Trang thiết bị chế biến (phù hợp để 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</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	
		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, điểm b; QCKT tương ứng (nếu có).	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 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			

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	
		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..... thángnăm.....

....., ngày..... thángnăm.....

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

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	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 2.7

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)
- 1)
- 2)
- 3)
8. Đại diện cơ sở:1)
- 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</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</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	
	ứng (nếu có).	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...)			
3	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm e; QCKT tương ứng (nếu có).	Người trực tiếp kinh doanh (người trực tiếp kinh doanh 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 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..... thángnăm.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH

(Ký tên, đóng dấu)

....., ngày..... thángnăm.....

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	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 2.8

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...)			

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	
5	Luật ATTP: Điều 19, khoản 1, điểm e; QCKT tương ứng (nếu có).	Người trực tiếp sản xuất muối, điều kiện vệ sinh (Người trực tiếp sản xuất muối, điều kiện vệ sinh bảo đảm sức khỏe để sản 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..... thángnăm.....

....., ngày..... thángnăm.....

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ ĐƯỢC THẨM ĐỊNH

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH

(Ký tên, đóng dấu)

(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	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 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 DEPARTMENT 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.

QUY TRÌNH NỘI BỘ SỐ 13**Cấp Giấy chứng nhận lưu hành tự do (CFS) đối với hàng hóa xuất khẩu thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Môi trường**

(Đối với danh mục sản phẩm/nhóm sản phẩm thực phẩm; hàng hóa theo quy định tại Phụ lục III Nghị định 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)

(Ban hành kèm theo Quyết định số 2208/QĐ-UBND ngày 20 tháng 10 năm 2025 của Chủ tịch Ủy ban nhân dân Thành phố)

I. THÀNH PHẦN HỒ SƠ

TT	Tên hồ sơ	Số lượng	Ghi chú	
			Trực tiếp/ bưu chính	Trực tuyến
1.	Văn bản đề nghị cấp CFS nêu rõ tên hàng, mã HS của hàng hóa, số chứng nhận tiêu chuẩn sản phẩm hoặc số đăng ký, số hiệu tiêu chuẩn (nếu có), thành phần hàm lượng hợp chất (nếu có), nước nhập khẩu hàng hóa, thể hiện bằng tiếng Việt và tiếng Anh.	01	Bản chính	Bản chụp/bản scan từ bản chính hoặc bản đã ký số
2.	Giấy chứng nhận đầu tư hoặc giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp.	01	Bản sao có đóng dấu của tổ chức, cá nhân	Bản chụp/bản scan từ bản sao có đóng dấu của tổ chức, cá nhân
3.	Danh mục các cơ sở sản xuất (nếu có), bao gồm tên, địa chỉ của cơ sở, các mặt hàng sản xuất để xuất khẩu	01	Bản chính	Bản chụp/bản scan từ bản chính hoặc bản đã ký số
4.	Bản tiêu chuẩn công bố áp dụng đối với sản phẩm, hàng hóa kèm theo cách thể hiện (trên nhãn hàng hóa hoặc trên bao bì hàng hóa hoặc tài liệu kèm theo sản phẩm, hàng hóa)	01	Bản sao có đóng dấu của tổ chức, cá nhân.	Bản chụp/bản scan từ bản sao có đóng dấu của tổ chức, cá nhân

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

Nơi tiếp nhận và trả kết quả	Thời gian xử lý	Phí, lệ phí
<p>1. Trực tiếp hoặc qua bưu chính tại:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả của Sở An toàn thực phẩm, địa chỉ số 18 đường Cách Mạng Tháng Tám, phường Bến Thành, Thành phố Hồ Chí Minh. - Trung tâm phục vụ hành chính công Đường Lê Lợi, Phường Bình Dương, Thành phố Hồ Chí Minh. - Trung tâm phục vụ hành chính công: Số 04 đường Nguyễn Tất Thành, Phường Bà Rịa, Thành phố Hồ Chí Minh. <p>2. Cổng dịch vụ công Quốc gia: https://dichvucong.gov.vn</p>	03 Ngày làm việc kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ	<ul style="list-style-type: none"> - Đối với danh mục sản phẩm/nhóm sản phẩm thực phẩm; hàng hóa theo quy định tại Phụ lục III Nghị định 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: Không. - Theo quy định hiện hành.

III. TRÌNH TỰ XỬ LÝ CÔNG VIỆC

Các bước thực hiện	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/ Biểu mẫu	Diễn giải
B1	Nộp hồ sơ	Tổ chức, cá nhân	Giờ hành chính	Theo mục I	Thành phần hồ sơ theo mục I
	Kiểm tra hồ sơ	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả		BM 01 BM 02 BM 03	<p>Kiểm tra tính chính xác, đầy đủ, hợp lệ của hồ sơ;</p> <p>1. Tiếp nhận trực tiếp:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trường hợp hồ sơ đầy đủ: 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: sử dụng Phiếu yêu cầu bổ sung, hoàn thiện hồ sơ, gửi người nộp hồ sơ và ghi rõ lý do theo BM 02. - Trường hợp từ chối tiếp nhận

Các bước thực hiện	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/ Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>hồ sơ: sử dụng Phiếu từ chối tiếp nhận giải quyết hồ sơ theo BM 03</p> <p>2. 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, chính xác, nguyên vẹn đối với các thành phần hồ sơ đã đăng tải. - 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, lập Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn ngày trả kết quả theo BM 01 thông báo cho tổ chức, cá nhân thông qua tài khoản của tổ chức, cá nhân trên Hệ thống. - 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 trên Hệ thống và hướng dẫn tổ chức, cá nhân bổ sung một lần đầy đủ, chính xác, nêu rõ lý do theo Phiếu yêu cầu bổ sung, hoàn thiện hồ sơ (BM 02). - Trường hợp từ chối nhận hồ sơ: Thông báo cho tổ chức, cá nhân thông qua tài khoản của tổ chức, cá nhân trên Hệ

Các bước thực hiện	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/ Biểu mẫu	Diễn giải
					thống và nêu rõ lý do từ chối hồ sơ theo Phiếu từ chối giải quyết hồ sơ thủ tục hành chính (BM 03).
B2	Tiếp nhận hồ sơ	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả	0,5 ngày làm việc	Theo mục I BM 01	Tiếp nhận hồ sơ và chuyển công chức thụ lý hồ sơ phòng Quản lý hành nghề. (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).
B3	Thẩm định hồ sơ, đề xuất kết quả giải quyết TTHC	Chuyên viên Phòng Quản lý hành nghề	01 ngày làm việc	Theo mục I, BM 01 Dự thảo kết quả giải quyết TTHC	<ul style="list-style-type: none"> - Chuyên viên thụ lý hồ sơ tiến hành xem xét, thẩm định hồ sơ; + Trường hợp hồ sơ đầy đủ, đúng quy định: lập Tờ trình, dự thảo Giấy chứng nhận CFS. + Trường hợp không cấp: lập phiếu trình, dự thảo văn bản không cấp và nêu rõ lý do, căn cứ pháp lý - Có thể tiến hành kiểm tra tại nơi sản xuất trường hợp nhận thấy việc kiểm tra trên hồ sơ là chưa đủ căn cứ để cấp CFS hoặc phát hiện có dấu hiệu vi phạm quy định đối với CFS.
B4	Xem xét, trình ký	Lãnh đạo Phòng Quản lý hành nghề	0,5 ngày làm việc	<ul style="list-style-type: none"> - Hồ sơ trình - Dự thảo kết quả giải quyết TTHC 	<ul style="list-style-type: none"> Lãnh đạo phòng Quản lý hành nghề xem xét hồ sơ: + Trường hợp hồ sơ đạt: phê duyệt Tờ trình, ký nháy dự thảo Giấy chứng nhận CFS. + Trường hợp không đạt: phê

Các bước thực hiện	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/ Biểu mẫu	Diễn giải
					duyệt Phiếu trình, ký nháy văn bản không cấp.
B5	Ký duyệt	Lãnh đạo Sở	0,5 ngày làm việc	- Hồ sơ trình - Kết quả giải quyết TTHC	Xem xét hồ sơ; ký phê duyệt: Giấy chứng nhận CFS hoặc văn bản không cấp CFS.
B6	Ban hành văn bản	Văn thư Sở	0,5 ngày làm việc	Hồ sơ đã được phê duyệt	Cho số, vào sổ, đóng dấu, ban hành văn bản và chuyển hồ sơ cho Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả.
B7	Trả kết quả, lưu hồ sơ, thống kê và theo dõi	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả	Theo giấy hẹn	Kết quả	- Trả kết quả cho tổ chức, cá nhân. - Thống kê, theo dõi.

IV. BIỂU MẪU

TT	Mã hiệu	Tên Biểu mẫu
1	BM 01	Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả
2	BM 02	Phiếu yêu cầu bổ sung hoàn thiện hồ sơ
3	BM 03	Phiếu từ chối tiếp nhận giải quyết hồ sơ
4	BM 04	Văn bản đề nghị cấp Giấy chứng nhận lưu hành tự do CFS

V. HỒ SƠ CẦN LƯU

TT	Mã hiệu	Hồ sơ lưu
1	BM 01	Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả
2	BM 02	Phiếu yêu cầu bổ sung hoàn thiện hồ sơ
3	BM 03	Phiếu từ chối tiếp nhận giải quyết hồ sơ
4	BM 04	Văn bản đề nghị cấp Giấy chứng nhận lưu hành tự do CFS
5	//	Thành phần hồ sơ theo Mục I.
6	//	Các thành phần hồ sơ khác theo văn bản pháp quy hiện hành

VI. CƠ SỞ PHÁP LÝ

- Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
- Nghị định số 136/2025/NĐ-CP ngày 12 tháng 6 năm 2025 của Chính phủ quy định phân quyền, phân cấp trong lĩnh vực nông nghiệp và môi trường;
- Thông tư số 17/2025/TT-BNNMT ngày 19 tháng 6 năm 2025 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Môi trường quy định phân cấp quản lý nhà nước trong lĩnh vực quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản;
- Nghị định số 69/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 5 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật Quản lý ngoại thương;
- Nghị định số 118/2025/NĐ-CP ngày 09 tháng 06 năm 2025 của Chính phủ về thực hiện thủ tục hành chính theo cơ chế một cửa, một cửa liên thông tại Bộ phận Một cửa và Cổng dịch vụ công quốc gia;
- Thông tư số 101/2020/TT-BTC ngày 23 tháng 11 năm 2020 của Bộ Tài chính quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý phí, lệ phí trong công tác thú y;
- Thông tư số 24/2021/TT-BTC ngày 31 tháng 3 năm 2021 của Bộ Tài chính quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí trong chăn nuôi;
- Quyết định số 2309/QĐ-BNNMT ngày 23 tháng 6 năm 2025 của Bộ Nông nghiệp và Môi trường về việc công bố thủ tục hành chính được sửa đổi, bổ sung; thủ tục hành chính bị bãi bỏ lĩnh vực Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản thuộc phạm vi chức năng quản lý nhà nước của Bộ Nông nghiệp và Môi trường;
- Quyết định số 1275/QĐ-UBND ngày 06/9/2025 của Ủy ban nhân dân Thành phố về việc công bố danh mục thủ tục hành chính được sửa đổi, bổ sung lĩnh vực Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản.

VĂN BẢN ĐỀ NGHỊ CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN LƯU HÀNH TỰ DO
APPLICATION FOR CERTIFICATE OF FREE SALE (CFS)

1. Tên thương nhân:.....

Name of the firm/company/manufacturer

2. Mã số thương nhân:.....

Firm/company/manufacturer code

3. Địa chỉ: :.....

Address

4. Điện thoại/fax:..... Email:.....

Contact Number

Để đáp ứng yêu cầu của nước nhập khẩu, [Tên thương nhân]
 đề nghị cấp Giấy chứng nhận lưu hành tự do (CFS) đối với các hàng hóa như sau:

*To meet the requirements of the importing country,
 [firm/company/manufacturer] requests to issue CFS for the following products:*

STT N ^o	Tên, mô tả hàng hóa (Name, description of products)	Số chứng nhận tiêu chuẩn sản phẩm hoặc Số đăng ký (Product standard certificate number or registration number)	Số hiệu tiêu chuẩn (Standard number)	Thành phần, hàm lượng hoạt chất (Ingredients, active ingredient content)	Nước nhập khẩu hàng hóa (Country of import of products)	Mã số HS hàng hóa (HS code)
1						
2						
3						

Các thông tin khác (nếu có) (Other information (if any))

.....

[Tên thương nhân] xin cam kết những sản phẩm này tuân thủ các quy định về tiêu chuẩn, chất lượng của Việt Nam.

[firm/company/manufacture]... .. declare that the kinds of products in this application comply with the standards and quality of Vietnam.

[Tên thương nhân] xin chịu mọi trách nhiệm trước pháp luật về tính xác thực của các thông tin nêu trên.

[firm/company/manufacture]... .. further declare that all information contained in this application form is true and correct as at the date of signing.

Ngày, tháng năm 20.....

[Date], [Month], [Year]

Người đại diện theo pháp luật của thương nhân

(Ký tên, ghi rõ họ tên, chức danh và đóng dấu)

Legal representative of the trader

(Sign, state your full name, Position/title/office and stamp)

QUY TRÌNH NỘI BỘ SỐ 14

Sửa đổi, bổ sung/ cấp lại giấy chứng nhận lưu hành tự do (CFS) đối với hàng hóa xuất khẩu thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Môi trường
(Đối với danh mục sản phẩm/nhóm sản phẩm thực phẩm; hàng hóa theo quy định tại Phụ lục III Nghị định 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)
(Ban hành kèm theo Quyết định số 2208/QĐ-UBND ngày 20 tháng 10 năm 2025 của Chủ tịch Ủy ban nhân dân Thành phố)

I. THÀNH PHẦN HỒ SƠ

TT	Tên hồ sơ	Số lượng	Ghi chú	
			Trực tiếp/ bưu chính	Trực tuyến
1	Văn bản đề nghị sửa đổi, bổ sung/cấp lại CFS của tổ chức, cá nhân.	01	Bản chính	Bản chụp/bản scan từ bản chính hoặc bản đã ký số
2	Các giấy tờ liên quan đến việc sửa đổi, bổ sung/cấp lại CFS.	01	Bản sao có đóng dấu của tổ chức, cá nhân	Bản chụp/bản scan từ bản sao có đóng dấu của tổ chức, cá nhân

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

Nơi tiếp nhận và trả kết quả	Thời gian xử lý	Phí, Lệ phí
<p>1. Trực tiếp hoặc qua bưu chính tại:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả của Sở An toàn thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh, địa chỉ số 18 đường Cách Mạng Tháng Tám, phường Bến Thành, Thành phố Hồ Chí Minh. - Trung tâm phục vụ hành chính công Đường Lê Lợi, Phường Bình Dương, Thành phố Hồ Chí Minh. - Trung tâm phục vụ hành chính công: Số 04 đường Nguyễn Tất Thành, Phường Bà Rịa, Thành phố Hồ Chí Minh. <p>2. Cổng dịch vụ công Quốc gia: https://dichvucong.gov.vn</p>	03 (ba) ngày làm việc kể từ ngày nhận đủ hồ sơ đầy đủ, đúng quy định	<ul style="list-style-type: none"> - Đối với danh mục sản phẩm/nhóm sản phẩm thực phẩm; hàng hóa theo quy định tại Phụ lục III Nghị định 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: Không. - Theo quy định hiện hành.

III. TRÌNH TỰ XỬ LÝ CÔNG VIỆC

Các bước thực hiện	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/ Biểu mẫu	Diễn giải
B1	Nộp hồ sơ	Tổ chức, cá nhân	Giờ hành chính	Theo mục I	Thành phần hồ sơ theo mục I
	Kiểm tra hồ sơ	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả		BM 01 BM 02 BM 03	<p>Kiểm tra tính chính xác, đầy đủ, hợp lệ của hồ sơ;</p> <p>1. Tiếp nhận trực tiếp:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trường hợp hồ sơ đầy đủ: 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: sử dụng Phiếu yêu cầu bổ sung, hoàn thiện hồ sơ, gửi người nộp hồ sơ và ghi rõ lý do theo BM 02. - Trường hợp từ chối tiếp nhận hồ sơ: sử dụng Phiếu từ chối tiếp nhận giải quyết hồ sơ theo BM 03 <p>2. 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, chính xác, nguyên vẹn đối với các thành phần hồ sơ đã đăng tải. - Sau khi kiểm tra, nếu bảo đảm các điều kiện để tiếp nhận, Công chức Một cửa cấp mã hồ sơ và xử lý hồ sơ theo quy trình, lập Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn ngày trả kết quả theo BM 01 thông báo cho tổ chức, cá nhân thông qua tài

Các bước thực hiện	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/ Biểu mẫu	Diễn giải
					<p>khoản của tổ chức, cá nhân trên Hệ thống.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 trên Hệ thống và hướng dẫn tổ chức, cá nhân bổ sung một lần đầy đủ, chính xác, nêu rõ lý do theo Phiếu yêu cầu bổ sung, hoàn thiện hồ sơ (BM 02). - Trường hợp từ chối nhận hồ sơ: Thông báo cho tổ chức, cá nhân thông qua tài khoản của tổ chức, cá nhân trên Hệ thống và nêu rõ lý do từ chối hồ sơ theo Phiếu từ chối giải quyết hồ sơ thủ tục hành chính (BM 03).
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 và chuyển công chức thụ lý hồ sơ phòng Quản lý hành nghề.</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	Chuyên viên Phòng Quản lý hành nghề	01 ngày làm việc	Theo mục I, BM 01 Dự thảo kết quả giải quyết TTHC	<p>Chuyên viên thụ lý hồ sơ xem xét, thẩm định hồ sơ.</p> <ul style="list-style-type: none"> + Trường hợp hồ sơ đầy đủ, đúng quy định: lập Phiếu trình, dự thảo Giấy chứng nhận CFS. + Trường hợp từ chối cấp lại: lập phiếu trình, dự thảo văn bản thông báo từ chối cấp lại nêu rõ lý do.

Các bước thực hiện	Nội dung công việc	Trách nhiệm	Thời gian	Hồ sơ/ Biểu mẫu	Diễn giải
B4	Xem xét, trình ký	Lãnh đạo Phòng Quản lý hành nghề	0,5 ngày làm việc	- Hồ sơ trình - Dự thảo kết quả giải quyết TTHC	Lãnh đạo phòng Quản lý hành nghề xem xét hồ sơ: + Trường hợp hồ sơ đạt: xem xét phê duyệt Phiếu trình, ký nháy dự thảo Giấy chứng nhận CFS. + Trường hợp hồ sơ không đạt: xem xét phê duyệt Phiếu trình, ký nháy thông báo từ chối cấp lại.
B5	Ký duyệt	Lãnh đạo Sở	0,5 ngày làm việc	- Hồ sơ trình - Kết quả giải quyết TTHC	Xem xét hồ sơ; ký phê duyệt: Giấy chứng nhận CFS hoặc thông báo từ chối cấp lại.
B6	Ban hành văn bản	Văn thư Sở	0,5 ngày làm việc	Hồ sơ đã được phê duyệt	Cho số, vào sổ, đóng dấu, ban hành văn bản và chuyển hồ sơ cho Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả.
B7	Trả kết quả, lưu hồ sơ, thống kê và theo dõi	Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả	Theo giấy hẹn	Kết quả	- Trả kết quả cho tổ chức, cá nhân: trả Giấy chứng nhận CFS/ thông báo từ chối cấp lại, kết thúc xử lý hồ sơ. - Thống kê, theo dõi.

IV. BIỂU MẪU

TT	Mã hiệu	Tên Biểu mẫu
1	BM 01	Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả
2	BM 02	Phiếu yêu cầu bổ sung hoàn thiện hồ sơ
3	BM 03	Phiếu từ chối tiếp nhận giải quyết hồ sơ
4	BM 04	Văn bản đề nghị sửa đổi, bổ sung/ cấp lại Giấy chứng nhận lưu hành tự do CFS

V. HỒ SƠ CẦN LƯU

TT	Mã hiệu	Hồ sơ lưu
1	BM 01	Giấy tiếp nhận hồ sơ và hẹn trả kết quả
2	BM 02	Phiếu yêu cầu bổ sung hoàn thiện hồ sơ
3	BM 03	Phiếu từ chối tiếp nhận giải quyết hồ sơ
4	BM 04	Văn bản đề nghị sửa đổi, bổ sung/ cấp lại Giấy chứng nhận lưu hành tự do CFS
5	//	Thành phần hồ sơ theo Mục I.
6	//	Các thành phần hồ sơ khác theo văn bản pháp quy hiện hành

VI. CƠ SỞ PHÁP LÝ

- Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;
- Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
- Nghị định số 136/2025/NĐ-CP ngày 12 tháng 6 năm 2025 của Chính phủ quy định phân quyền, phân cấp trong lĩnh vực nông nghiệp và môi trường;
- Thông tư số 17/2025/TT-BNNMT ngày 19 tháng 6 năm 2025 của Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Môi trường quy định phân cấp quản lý nhà nước trong lĩnh vực quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản;
- Nghị định số 69/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 5 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết một số điều của Luật Quản lý ngoại thương;
- Nghị định số 118/2025/NĐ-CP ngày 09 tháng 06 năm 2025 của Chính phủ về thực hiện thủ tục hành chính theo cơ chế một cửa, một cửa liên thông tại Bộ phận Một cửa và Công dịch vụ công quốc gia;
- Quyết định số 2309/QĐ-BNNMT ngày 23 tháng 6 năm 2025 của Bộ Nông nghiệp và Môi trường về việc công bố thủ tục hành chính được sửa đổi, bổ sung; thủ tục hành chính bị bãi bỏ lĩnh vực Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản thuộc phạm vi chức năng quản lý nhà nước của Bộ Nông nghiệp và Môi trường;
- Quyết định số 1275/QĐ-UBND ngày 06/9/2025 của Ủy ban nhân dân Thành phố về việc công bố danh mục thủ tục hành chính được sửa đổi, bổ sung lĩnh vực Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản.

**VĂN BẢN ĐỀ NGHỊ SỬA ĐỔI, BỔ SUNG / CẤP LẠI
GIẤY CHỨNG NHẬN LƯU HÀNH TỰ DO
REQUEST TO REISSUE CERTIFICATE OF FREE SALE (CFS)**

1. Tên thương nhân:.....

Name of the firm/company/manufacturer

2. Mã số thương nhân:.....

Firm/company/manufacturer code

3. Địa chỉ: :.....

Address

4. Điện thoại/fax:..... Email:.....

Contact Number

Để đáp ứng yêu cầu của nước nhập khẩu, [Tên thương nhân] đề nghị sửa đổi, bổ sung/cấp lại Giấy chứng nhận lưu hành tự do (CFS) đối với các hàng hóa như sau:

To meet the requirements of the importing country,..... [firm/company/manufacturer] requests to reissue CFS for the following products:

STT N ^o	Tên, mô tả hàng hóa (<i>Name, description of products</i>)	Số chứng nhận tiêu chuẩn sản phẩm hoặc Số đăng ký (<i>Product standard certificate number or registration number</i>)	Số hiệu tiêu chuẩn (<i>Standard number</i>)	Thành phần, hàm lượng hoạt chất (<i>Ingredients, active ingredient content</i>)	Nước nhập khẩu hàng hóa (<i>Country of import of products</i>)	Mã số HS hàng hóa (<i>HS code</i>)
1						
2						
3						

Lý do: (Đánh dấu × vào ô tương ứng)

Reason: (Mark × in the corresponding box)

Mất, thất lạc (*lost*)

Hỏng (*damaged*)

Giấy chứng nhận CFS đã được cấp (Số và ngày cấp của CFS) (*CFS number and date issued*):

Có sai sót (*errors*)

Nội dung sai sót (*error information*):

Các thông tin khác (nếu có) (*Other information (if any)*)

.....
.....

[Tên thương nhân] xin cam kết những sản phẩm này tuân thủ các quy định về tiêu chuẩn, chất lượng của Việt Nam.

[firm/company/manufacture] declare that the kinds of products in this application comply with the standards and quality of Vietnam.

[Tên thương nhân] xin chịu mọi trách nhiệm trước pháp luật về tính xác thực của các thông tin nêu trên.

[firm/company/manufacture] further declare that all information contained in this application form is true and correct as at the date of signing.

Ngày, tháng năm 20.....

[Date], [Month], [Year]

Người đại diện theo pháp luật của thương nhân

(Ký tên, ghi rõ họ tên, chức danh và đóng dấu)

Legal representative of the trader

(Sign, state your full name, Position/title/office and stamp)

VĂN PHÒNG UBND THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

Địa chỉ: 86 Lê Thánh Tôn, phường Sài Gòn

Điện thoại: (028)38.233.686

Fax:(028)38.233.694

Email: tcb.ubnd@tphcm.gov.vn

Website: <https://congbao.hochiminhcity.gov.vn>