**NỘI DUNG THỦ TỤC HÀNH CHÍNH**

**1. Thủ tục cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thuộc lĩnh vực ngành y tế quản lý**

**\* Trình tự thực hiện:**

**Bước 1**. Người yêu cầu cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thuộc lĩnh vực ngành y tế quản lý nộp hồ sơ tại Bộ phận tiếp nhận và trả kết quả của UBND huyện;

- Người tiếp nhận có trách nhiệm kiểm tra toàn bộ hồ sơ, đối chiếu thông tin trong đơn đề nghị và tính hợp lệ của giấy tờ trong hồ sơ do người yêu cầu nộp, xuất trình.

- Nếu hồ sơ đầy đủ, hợp lệ, người tiếp nhận hồ sơ viết giấy tiếp nhận, trong đó ghi rõ ngày, giờ trả kết quả; nếu hồ sơ chưa đầy đủ, hoàn thiện thì hướng dẫn ngay để người nộp hồ sơ bổ sung, hoàn thiện theo quy định.

- Trường hợp không thể bổ sung, hoàn thiện hồ sơ ngay thì người tiếp nhận phải lập văn bản hướng dẫn, trong đó nêu rõ loại giấy tờ, nội dung cần bổ sung, hoàn thiện, ký, ghi rõ họ, tên của người tiếp nhận.

- Ngay sau khi tiếp nhận hồ sơ, nếu thấy thông tin đề nghị đầy đủ và phù hợp, công chức một cửa chuyển hồ sơ cho Phòng Y tế huyện.

**Bước 2**. Phân công xử lý hồ sơ (nhập chuyển thông tin qua hệ thống phần mềm một cửa điện tử).

**Bước 3.** Chuyên viên phụ trách: Xem xét hồ sơ nếu đủ điều kiện tham mưu với lãnh đạo Phòng Y tế Thông báo lịch thẩm định tới các thành Tổ thẩm định và lịch tổ chức thẩm định gửi cơ sở sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống (theo mẫu BM.01.04)

**Bước 4.** Tổ thẩm định tiến hành thẩm định trực tiếp tại cơ sở sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống:

- Trường hợp thẩm định không đạt không thể khắc phục được tổ thẩm định có văn bản trả lời cơ sở sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống (qua Bộ phận Một cửa của UBND huyện theo mẫu BM.01.05)

- Trường hợp kết quả thẩm định tại cơ sở chưa đạt yêu cầu và có thể khắc phục, Tổ thẩm định phải ghi rõ nội dung, yêu cầu và thời gian khắc phục vào Biên bản thẩm định theo mẫu BM.01.06 với thời hạn khắc phục không quá 30 ngày.

+ Sau khi có báo cáo kết quả khắc phục của cơ sở bằng hình ảnh minh chứng, Đoàn thẩm định đánh giá kết quả khắc phục kèm hình ảnh minh chứng theo hồ sơ. Trường hợp kết quả khắc phục đạt yêu cầu sẽ được cấp Giấy chứng nhận theo quy định tại Điểm d Khoản 3 Điều 6 Chương III thuộc Khoản 3 Điều 2 Nghị định 15/2012/NĐ-CP.

+ Trường hợp khắc phục không đạt có văn bản trả lời cơ sở sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống (qua Bộ phận Một cửa của UBND huyện theo mẫu BM.01.05).

**Bước 5.** Chuyên viên Phòng Y tế căn cứ biên bản thẩm định của Tổ thẩm định xây dựng dự thảo Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống (theo mẫu BM.01.07) trình Trưởng phòng phê duyệt.

**Bước 6.** Lãnh đạo Phòng Y tế huyện xem xét tài liệu, hồ sơ nếu thấy hợp lệ ký vào văn bản liên quan.

**Bước 7.** Tiếp nhận kết quả, lấy số, vào sổ và phát hành văn bản và chuyển kết quả về bộ phận một cửa.

**Bước 8.** Trả lại kết quả cho công dân; Lưu hồ sơ theo dõi.

**\* Thành phần hồ sơ :**

Giấy tờ phải xuất trình:

1. Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm *(Mẫu số 01 ban hành kèm theo Nghị định số 155/2018/NĐ-CP).*

 2. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có đăng ký ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống *(bản sao có xác nhận của cơ sở).*

3. Bản mô tả về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm, bao gồm:

+ Bản vẽ sơ đồ mặt bằng của cơ sở;

+ Sơ đồ quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển, bày bán thức ăn, đồ uống;

+ Bản kê về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ của cơ sở.

4. Danh sách người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.

5. Danh sách kết quả khám sức khoẻ của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Giấy tờ phải nộp:

1. Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm *(Mẫu số 01 ban hành kèm theo Nghị định số 155/2018/NĐ-CP).*

 2. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có đăng ký ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống *(bản sao có xác nhận của cơ sở).*

3. Bản mô tả về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm, bao gồm:

+ Bản vẽ sơ đồ mặt bằng của cơ sở;

+ Sơ đồ quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển, bày bán thức ăn, đồ uống;

+ Bản kê về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ của cơ sở.

4. Danh sách người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.

5. Danh sách kết quả khám sức khoẻ của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Lưu ý:

- Đối với cơ sở cấp đủ điều kiện phải có trong quá trình thẩm định:

+ Cơ sở đề nghị cấp đủ điều kiện phải có Hợp đồng cung cấp thực phẩm giữa nhà cung cấp thực phẩm và nhà kinh doanh dịch vụ ăn uống.

+ Hồ sơ minh chứng sử dụng nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh

**\* Số lượng hồ sơ :** 01 bộ

**\* Thời hạn giải quyết**: Không quá 30 ngày làm việc

**\* Đối tượng thực hiện thủ tục hành chính :** Cá nhân

**\* Cơ quan thực hiện thủ tục hành chính :** Phòng Y tế huyện tiếp nhận hồ sơ, thực hiện thẩm định theo Quyết định của Chủ tịch Ủy ban nhân dân huyện ban hành.

**\* Cơ quan phối hợp:** Trung tâm Y tế huyện

**\* Kết quả thực hiện thủ tục hành chính:** Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thuộc lĩnh vực ngành y tế quản lý.

**Lệ phí (nếu có):** 700.000 đồng/trường hợp.

**\* Tên mẫu đơn, mẫu tờ khai:** Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thuộc lĩnh vực ngành y tế quản lý.

**\* Yêu cầu, điều kiện thực hiện thủ tục hành chính:** Không

**Mẫu số 01**

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

*…………, ngày …. tháng …. năm 20….*

**ĐƠN ĐỀ NGHỊ**

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

Kính gửi: ……………………………………………….

Họ và tên chủ cơ sở:

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

Địa chỉ cơ sở sản xuất:

Điện thoại: …………………………….Fax:

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

|  |  |
| --- | --- |
|  | **CHỦ CƠ SỞ***(Ký, ghi rõ họ tên)* |

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

*……………………, ngày ……. tháng …. năm 2022*

**BẢN THUYẾT MINH CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ**

**BẢO ĐẢM ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

--------------------------------------

**I. THÔNG TIN CHUNG**

- Tên cơ sở: ……………………….

- Chủ cơ sở: ………………………….

- Địa chỉ: ……………………………………………………………………, huyện Tân Yên - Bắc Giang.

- Điện thoại:  ………………… Fax:  .………….. Email: ………...…………

- Loại hình kinh doanh: Dịch vụ ăn uống

- Số đăng ký kinh doanh: ………… ngày cấp …………….. do …………………………. huyện Tân Yên cấp

- Tổng diện tích mặt bằng cơ sở: ……………. m2

- Diện tích khu vực kinh doanh dịch vụ ăn uống: ………. m2

- Địa điểm, môi trường: Cách xa các nguồn ô nhiễm, không bị ngập nước.

**II. ĐIỀU KIỆN ĐỐI VỚI CƠ SỞ**

- Bếp được bố trí theo nguyên tắc một chiều.

- Có sự cách biệt giữa các khu vực; khu vực vệ sinh; khu vực thay đồ bảo hộ; khu vực tiếp nhận, chế biến, rửa dụng cụ, rửa thực phẩm, .

- Khu vực sơ chế: có bồn rửa thực phẩm và bàn sơ chế thực phẩm.

- Khu vực nấu ăn: có đủ dụng cụ để chế biến thực phẩm, có máy nấu cơm, máy nướng.

- Khu vực kinh doanh, ăn uống: tại các phòng kín bảo đảm vệ sinh.

- Khu vực rửa tay: bồn rửa tay có xà phòng, khăn lau, giấy sử dụng một lần ...

- Khu vực thay bảo hộ lao động: có bố trí ………. phòng.

- Nhà vệ sinh: không có trong khu vực bếp được xây dựng tách biệt.

- Khu vực thu gom, xử lý chất thải: bên ngoài khu vực bếp, thùng rác có nắp đậy kín.

- Cống rãnh thoát nước: kín, thoát nước tốt không ô nhiễm.

\* Kết cấu cơ sở:

- Độ vững chắc: xây dựng kiên cố.

- Vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: phẳng, không thấm nước.

- Trần, tường, nền nhà: phẳng, sáng màu, dễ vệ sinh, không đọng nước.

\* Hệ thống thông gió (nếu có): Thông gió tự nhiên và phù hợp.

\* Hệ thống chiếu sáng (nếu có): Đủ độ sáng để xơ chế, chế biến.

\* Hệ thống xử lý chất thải, rác thải (nếu có): Đủ dụng cụ chứa rác đảm bảo kín, nước thải ra cống chung, không gây ô nhiễm.

\* Nguồn nước sạch:

- Nước đá sử dụng trong ăn uống/bảo quản thực phẩm: có kết quả xét nghiệm đạt yêu cầu.

- Nước vệ sinh cơ sở, trang thiết bị dụng cụ: nước giếng khoan hợp vệ sinh.

\* Nhà vệ sinh, khu vực thay đồ bảo hộ lao động:

- Số lượng: 01 nhà vệ sinh.

- Nước, xà phòng, chất sát trùng: có đầy đủ.

\* Nguồn gốc nguyên liệu/ phụ gia thực phẩm: Có nguồn gốc xuất sứ rõ ràng: (có hóa đơn hoặc hợp đồng hoặc sổ mua thực phẩm … )

\* Sổ sách, ghi chép kiểm thực ba bước (nếu có): có lập sổ kiểm thực ba bước, ghi chép đầy đủ….

\* Phương tiện rửa và khử trùng tay: có bồn rửa, vòi nước, xà phòng, khăn lau, giấy dùng một lần ...

**III. ĐIỀU KIỆN TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ**

- Thiết bị, dụng cụ bảo quản nguyên liệu: tủ lạnh, tủ đông.

- Dụng cụ chế biến thức ăn sống/ chín: dao, thớt có phân biệt sống chín.

- Dụng cụ ăn uống: sứ, inox, có bồn rửa dụng cụ.

- Dụng cụ chứa đựng/ bày bán thức ăn: inox.

- Trang thiết bị vận chuyển thức ăn: khay.

- Thiết bị bảo quản thực phẩm: tủ lạnh, tủ đông.

- Bao bì chứa đựng thức ăn: chắc chắn.

- Dụng cụ, thiết bị vệ sinh cơ sở: có trang bị, bố trí riêng biệt.

- Dụng cụ lưu, bảo quản mẫu, sổ ghi chép (với cơ sở có yêu cầu):có trang bị dụng cụ lưu mẫu thực phẩm.

**IV. ĐIỀU KIỆN NGƯỜI KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

- Găng tay/ trang phục bảo hộ: có trang bị tạp dề, bao tay, mũ, khẩu trang.

- Vệ sinh cá nhân (bàn tay, móng tay): bàn tay sạch, móng tay cắt ngắn, không đeo nhẫn, đồng hồ.

- Tình trạng sức khỏe thực tế: đủ sức khỏe theo Giấy chứng nhận.

**V. SỔ GHI THEO DÕI HÀNG NGÀY**

 - Có sổ mua bán thực phẩm, sổ kiểm thực ba bước, sổ lưu mẫu thức ăn.

 - Các thực phẩm mua đều có nguồn gốc và có cam kết trách nhiệm với người cung cấp.

 - Thực phẩm được lưu mẫu thức ăn 24h theo quy định.

Trên đây là bản thuyết minh về cơ sở vật chất của Cơm Lẩu, Đăng mai dịch vụ ăn uống Đăng Mai

**“Phụ lục trang thiết bị”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **STT** | **Trang thiết bị** | **Số lượng** |
| 1 | Tủ đông ………… lít | 0 |
| 2 | Tủ mát …………… lít | 0 |
| 3 | Tủ bảo quả dụng cụ | 0 |
| 4 | Bếp ga công nghiệp (hoặc bếp điện, ghi rõ..)  | 0 |
| 5 | Bếp từ | 0 |
| 6 | Kệ | 0 |
| 7 | Bàn  | 0 |
|  | Bồn rửa | 0 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **CHỦ CƠ SỞ***(ký tên & ghi rõ họ tên)* |

- Tên cơ sở: …………………

- Chủ cơ sở: ……………………….

- Địa chỉ: ……………………………………, huyện Tân Yên - Bắc Giang.

**QUY TRÌNH CHẾ BIẾN**

**Thuyết minh**

***1. Nguyên liệu***

- Toàn bộ nguyên liệu trước khi nhập (khi mua) phải được kiểm tra

- Chỉ nhập nguyên liệu (mua) theo đúng bộ tiêu chuẩn nhập hàng (hợp đồng) ATTP

***2. Bảo quản***

- Nguyên liệu nhập xong được bảo quản ngay trong điều kiện nhiệt độ thích hợp

- Nguyên liệu bảo quản đảm bảo không có khả năng lây nhiễm chéo giữa thực phẩm sống chín

- Dán đủ tem nhãn, đảm bảo nguyên liệu sử dụng đúng hạn sử dụng

***3. Sơ chế***

- Nguyên liệu được sơ chế theo từng loại thực phẩm

***4. Chế biến***

- Kiểm tra nguyên liệu trước khi chế biến để đảm bảo nguyên liệu đạt chất lượng

- Chế biến theo hướng dẫn từng loại thực phẩm

***5. Thành phẩm***

- Thức ăn được chia theo thực đơn xuất ăn của từng khách hàng

- Lưu mẫu theo quy định

***6. Phục vụ***

- Xuất ăn của khách hàng đảm bảo đạt chất lượng và định lượng, đảm bảo an toàn./.

Nguyên liệu

Bảo quản

Sơ chế

Chế biến

Thành phẩm

(chia và lưu mẫu)

Phục vụ

|  |  |
| --- | --- |
|  | **CHỦ CƠ SỞ***(ký tên & ghi rõ họ tên)*  |

|  |  |
| --- | --- |
| UBND HUYỆN TÂN YÊN**ĐOÀN THẨM ĐỊNH***(Theo Quyết định số 3691/QĐ-ATTP ngày 03/10/2019 của UBND huyện Tân Yên)*Số: /TB-ĐTĐ | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập** - **Tự do** - **Hạnh phúc** *Tân Yên, ngày tháng năm 2022* |

**THÔNG BÁO**

**Về việc thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm**

|  |  |
| --- | --- |
| Kính gửi: |  - Thành viên Đoàn thẩm định ATTP huyện;- ...................................................  |

Căn cứ hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP) của ............................................... và kết quả thẩm định hồ sơ;

Thực hiện Quyết định 3691/QĐ-UBND ngày 03/10/2019 của UBND huyện Tân Yên về việc thành lập Đoàn thẩm định cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP) thuộc lĩnh vực ngành y tế huyện quản lý;

Đoàn thẩm định thông báo lịch thẩm định điều kiện ATTP tại cơ sở như sau:

**1. Thời gian:** Bắt đầu từ giờ ’ngày ....../..../2022.

**2. Địa điểm:** Tại địa điểm kinh doanh dịch vụ uống *(chế biến suất ăn sẵn)* do nhà hàng nộp hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP ở địa chỉ: .................................................................., huyện Tân Yên- Bắc Giang.

**3. Nội dung:** Đối chiếu thông tin, thẩm định tính pháp lý của hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận với hồ sơ gốc lưu tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống *(chế biến suất ăn sẵn)* của cơ sở; thẩm định thực tế về điều kiện ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống theo quy định.

Đề nghị Thành viên Đoàn thẩm định có mặt tại Phòng Y tế huyện tiến hành đi thẩm định, Chủ cơ sở chuẩn bị hồ sơ, tài liệu và bố trí cán bộ có liên quan để phối hợp triển khai nội dung trên./.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Nơi nhận:***- Như trên;- Lãnh đạo UBND huyện;- Thành viên Đoàn thẩm định;- Lưu: VT, Hồ sơ.  | **TRƯỞNG ĐOÀN****TRƯỞNG PHÒNG Y TẾ HUYỆN****Nguyễn Thu Thủy** |

*\** ***Ghi chú****: Nếu có sự thay đổi về thời gian, chủ cơ sở và Đoàn thẩm định chủ động thông báo cho nhau bằng điện thoại kịp thời trước thời gian thẩm định*

|  |  |
| --- | --- |
| UBND HUYỆN TÂN YÊN**………………………….**Số: /TB-ATTP | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** *............................, ngày tháng năm 2022* |

**THÔNG BÁO**

**Kết quả thẩm định tại cơ sở chưa đạt yêu cầu**

**về điều kiện an toàn thực phẩm**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  Kính gửi: |  ..................................................... |

 |

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm (ATTP); Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật ATTP; Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế;

Căn cứ Biên bản thẩm định điều kiện ATTP số ......./BB-ĐTĐ ngày ..../....../2022 *(viết tắt là Biên bản số ....../BB-ĐTĐ)* của Đoàn thẩm định cơ sở theo Quyết định số 3691/QĐ-ATTP ngày 03/10/2019 của Chủ tịch UBND huyện Tân Yên *(viết tắt là Đoàn thẩm định cơ sở)*;

Phòng Y tế huyện là đơn vị thường trực BCĐ LN về ATTP huyện thông báo đến ....................................; địa chỉ trụ sở chính: ..........................huyện Tân Yên, tỉnh Bắc Giang; địa chỉ kinh doanh: .......................................... như sau:

1. Kết quả thẩm định cơ sở đủ điều kiện ATTP của ............... đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (chế biến suất ăn sẵn) tại địa chỉ kinh doanh: ............................................... còn có nội dung chưa đạt yêu cầu về điều kiện ATTP theo quy định đối với loại hình cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (chế biến suất ăn sẵn), cụ thể trong Biên bản số ........./BB-ĐTĐ ngày ......./...../2022 của Đoàn thẩm định cơ sở.

2. Chủ cơ sở chủ động khắc phục, hoàn thiện đầy đủ các nội dung chưa đạt, tồn tại về điều kiện ATTP được Đoàn thẩm định cơ sở ghi tại Biên bản số ......../BB-ĐTĐ trong thời gian không quá 30 ngày kể từ ngày thẩm định.

3. Đề nghị chủ cơ sở chủ động gửi văn bản báo cáo kết quả đã khắc phục đầy đủ các nội dung còn tồn tại điều kiện ATTP về Phòng Y tế huyện *(qua bộ phận một Cửa UBND huyện Tân Yên)* **trước ngày ........./..../2022** để xem xét, đánh giá, cấp thủ tục hành chính theo quy định. Sau thời gian trên, Phòng Y tế huyện không nhận được văn bản của cơ sở sẽ triển khai giải quyết thủ tục hành chính theo quy định.

4. Đề nghị cán bộ phụ trách bộ phận 1 cửa UBND huyện Tân Yên gửi thông báo này đến chủ cơ sở theo quy định./.

Trân trọng!

|  |  |
| --- | --- |
| ***Nơi nhận:***- Như trên;- Bộ phận một cửa UBND huyện;- Lãnh đạo Phòng Y tế huyện;- Thành viên đoàn thẩm định;- Lưu: VT, YT. | **TRƯỞNG ĐOÀN****TRƯỞNG PHÒNG Y TẾ HUYỆN****Nguyễn Thu Thủy** |

|  |  |
| --- | --- |
|  UBND HUYỆN TÂN YÊN**ĐOÀN THẨM ĐỊNH** *(Theo QĐ số 3691 /QĐ-UBND ngày 03/10/2019 của UBND huyện Tân Yên)*Số: /BB-TĐ | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** *Tân Yên, ngày tháng năm 2022* |

**BIÊN BẢN**

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

*(Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống)*

Thực hiện Quyết định số 3691/QĐ-UBND ngày 03/10/2019 của UBND huyện Tân Yên về việc thành lập Đoàn thẩm định cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP) thuộc lĩnh vực y tế huyện quản lý;

Hôm nay, hồi …. giờ…, ngày …tháng…. năm 2022 , Đoàn thẩm định gồm có:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | Bà Nguyễn Thu Thủy | - Trưởng Phòng Y tế huyện | - Trưởng đoàn |
| 2. | Ông Giáp Văn Đệ | - Phó khoa ATTP-TTYT huyện | - Thành viên |
| 3. | Bà Nguyễn Thị Hưởng | - Chuyên viên Phòng Y tế huyện | - Thành viên |

Tiến hành thẩm định điều kiện ATTP tại:

Tên cơ sở thực phẩm: **……………………………………………………….**

Địa chỉ: …………………………………………….., huyện Tân Yên, tỉnh Bắc Giang.

Địa điểm kinh doanh: ……………………………………………, huyện Tân Yên, tỉnh Bắc Giang.

Loại hình sản xuất,kinh doanh: Dịch vụ ăn uống

Điện thoại: …………………….. Fax.............................................

Đại diện cơ sở thực phẩm:…………………………….Chức vụ: Chủ cơ sở

**KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung, tiêu chí đánh giá***(Theo Luật ATTP, Nghị định**số 155/2018/NĐ-CP)* | **Nhận xét** | **Diễn giải nội dung****còn tồn tại** |
| Đạt | Không đạt |
| **A** | **KIỂM TRA HỒ SƠ GỐC** |
| 1 | Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh |  |  |  |
| 2 | Hồ sơ nguyên liệu thực phẩm:*- Nguyên liệu dùng để chế biến thực phẩm phải còn thời hạn sử dụng, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, bảo đảm an toàn và giữ nguyên các thuộc tính vốn có của nó; các nguyên liệu tạo thành thực phẩm không được tương tác với nhau để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khoẻ, tính mạng con người.* |  |  |  |
| *- 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* |  |  |  |
| 3 | Hồ sơ phụ gia, chất hỗ trợ chế biến: *Vi chất dinh dưỡng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm được sử dụng phải tuân thủ quy định tại Điều 13 và Điều 17 của Luật ATTP* |  |  |  |
| 4 | Hồ sơ xác nhận sức khoẻ của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm |  |  |  |
| 5 | Giấy tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm |  |  |  |
| **B** | **KIỂM TRA THỰC TẾ VỀ ĐIỀU KIỆN ATTP** |
| **I** | **Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở** |  |  |  |
| 1 | Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến |  |  |  |
| 2 | Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng |  |  |  |
| 3 | Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh |  |  |  |
| 4 | Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh; thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ |  |  |  |
| 5 | Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại |  |  |  |
| 6 | Có nhà vệ sinh, nơi rửa tay  |  |  |  |
| **II** | **Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ** |  |  |  |
| 7 | Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín |  |  |  |
| 8 | Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh |  |  |  |
| 9 | Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô |   |   |   |
| **III** | **Điều kiện chế biến, bảo quản** |  |  |  |
| 10 | Có thiết bị bảo quản thực phẩm bảo đảm an toàn |  |  |  |
| 11 | Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn |  |  |  |
| 12 | Nơi chế biến, bảo quản thực phẩm phải có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại xậm nhập |  |  |  |
| 13 | Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh. |  |  |  |
| 14 | Thực phẩm bày bán phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất. |  |  |  |
| 15 | Thực hiện kiểm thực ba bước theo hướng dẫn của Bộ Y tế |  |  |  |
| 16 | Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế |  |  |  |
| **IV** | **Điều kiện vận chuyển** |  |  |  |
| 17 | Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm |  |  |  |
| **V** | **Điều kiện về con người** |  |  |  |
| 18 | Tuân thủ quy định thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm  |  |  |  |

**C. ĐÁNH GIÁ VÀ KẾT LUẬN**

**1. Đánh giá việc đáp ứng của cơ sở đối với các yêu cầu điều kiện ATTP**

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

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

**2. Tồn tại và biện pháp giải quyết**

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

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

**3. Kết luận:**

**Đạt** **Không đạt** Chờ hoàn thiện

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

**4. Ý kiến của cơ sở được thẩm định**

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

# Biên bản kết thúc lúc: .........giờ ....... phút, ngày ...... tháng...... năm 201…và lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau. Một bản do Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm giữ và một bản do chủ cơ sở giữ.

|  |  |
| --- | --- |
| **ĐẠI DIỆN CƠ SỞ** **THỰC PHẨM***(Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu)* | **ĐOÀN THẨM ĐỊNH** |
| **CÁC THÀNH VIÊN**  *(Ký, ghi rõ họ tên)*  | **TRƯỞNG ĐOÀN** *(Ký, ghi rõ họ tên)* |

**D. KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ KHẮC PHỤC***(Đối với trường hợp chờ hoàn thiện)*

 **Đạt**  **Không đạt**

L‎**ý** do không đạt:

 *……………., Ngày…….tháng …..năm…….*

 **TRƯỞNG ĐOÀN/TỔ TRƯỞNG**

 *(Ký, ghi rõ họ tên)*

|  |  |
| --- | --- |
| …………………………. **ĐOÀN/TỔ THẨM ĐỊNH**  *(Theo QĐ số /QĐ-…… ngày / /201… của ………….)*Số: /BB-………… | **CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** *................., ngày tháng năm 201...* |

**BIÊN BẢN**

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

*(Đối với cơ sở sản xuất thực phẩm)*

Thực hiện Quyết định số /QĐ-…. ngày / /20… của ……………. về việc thành lập Đoàn/Tổ thẩm định cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (ATTP);

Hôm nay, hồi …. giờ…, ngày …tháng…. năm 201 , Đoàn/Tổ thẩm định gồm có:

1..............................................................................................……………………

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

Tiến hành thẩm định điều kiện ATTP tại:

Tên cơ sở thực phẩm:..................................................................………………….

Địa chỉ:.....................................................................................................................

Loại hình sản xuất,kinh doanh:................................................................................

Điện thoại..............................................Fax.............................................................

Đại diện cơ sở thực phẩm:

1.……………............................... Chức vụ: ................................................

2.……………............................... Chức vụ: ................................................

**KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung, tiêu chí đánh giá***(Theo Luật ATTP, Nghị định**số 155/2018/NĐ-CP)* | **Nhận xét** | **Diễn giải nội dung****còn tồn tại** |
| Đạt | Không đạt |
| **A** | **KIỂM TRA HỒ SƠ GỐC** |
| 1 | Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh |  |  |  |
| 2 | Hồ sơ nguyên liệu thực phẩm:*- Nguyên liệu dùng để chế biến thực phẩm phải còn thời hạn sử dụng, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, bảo đảm an toàn và giữ nguyên các thuộc tính vốn có của nó; các nguyên liệu tạo thành thực phẩm không được tương tác với nhau để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khoẻ, tính mạng con người.* |  |  |  |
| *- 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* |  |  |  |
| 3 | Hồ sơ phụ gia, chất hỗ trợ chế biến: *Vi chất dinh dưỡng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm được sử dụng phải tuân thủ quy định tại Điều 13 và Điều 17 của Luật ATTP* |  |  |  |
| 4 | Hồ sơ xác nhận sức khoẻ của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm |  |  |  |
| 5 | Giấy tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm |  |  |  |
| **B** | **KIỂM TRA THỰC TẾ VỀ ĐIỀU KIỆN ATTP** |
| **I** | **Điều kiện vệ sinh đối với cơ sở** |  |  |  |
| 1 | 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 | Tường, trần, nền nhà khu vực sản xuất, kinh doanh, kho sản phẩm không thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc |  |  |  |
| 3 | Bảo đảm không có côn trùng và động vật gây hại xâm nhập vào khu vực sản xuất và kho chứa thực phẩm, nguyên liệu th``ực phẩm; không sử dụng hoá chất diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất và kho chứa thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm. |  |  |  |
| 4 | Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm |  |  |  |
| 5 | Có hệ thống xử lý chất thải và được vận hành thường xuyên theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường  |  |  |  |
| 6 | 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 |  |  |  |
| 7 | Quy trình sản xuất thực phẩm được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng. |  |  |  |
| 8 | Không bày bán hoá chất dùng cho mục đích khác trong cơ sở kinh doanh phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm. |  |  |  |
| **II** | **Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ** |  |  |  |
| 9 | Có đủ trang thiết bị phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau |   |   |   |
| 10 | 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 |  |  |  |
| 11 | Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm dễ làm vệ sinh, không thôi nhiễm chất độc hại và không gây ô nhiễm đối với thực phẩm |  |  |  |
| 12 | Có ủng hoặc giầy, dép để sử dụng riêng trong khu vực sản xuất thực phẩm |  |  |  |
| **III** | **Điều kiện bảo quản** |  |  |  |
| 13 | Nơi bảo quản và phương tiện bảo quản phải có diện tích đủ rộng để bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt, có thể thực hiện kỹ thuật xếp dỡ an toàn và chính xác, bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản  |  |  |  |
| 14 | Ngăn ngừa được ảnh hưởng của nhiệt độ, độ ẩm, côn trùng, động vật, bụi bẩn, mùi lạ và các tác động xấu của môi trường; bảo đảm đủ ánh sáng; có thiết bị chuyên dụng điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khí hậu khác, thiết bị thông gió và các điều kiện bảo quản đặc biệt khác theo yêu cầu của từng loại thực phẩm |  |  |  |
| 15 | Tuân thủ các quy định về bảo quản của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm |  |  |  |
| **IV** | **Điều kiện vận chuyển** |  |  |  |
| 16 | Phương tiện vận chuyển thực phẩm được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch |  |  |  |
| 17 | Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hoá độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm |  |  |  |
| 18 | Bảo đảm điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển theo hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh |  |  |  |
| **V** | **Điều kiện về con người** |  |  |  |
| 19 | Tuân thủ quy định thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm  |  |  |  |

**C. ĐÁNH GIÁ VÀ KẾT LUẬN**

**1. Đánh giá việc đáp ứng của cơ sở đối với các yêu cầu điều kiện ATTP**

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

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

**2. Tồn tại và biện pháp giải quyết**

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

**3. Kết luận:**

**Đạt** **Không đạt** Chờ hoàn thiện

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

**4. Ý kiến của cơ sở được thẩm định**

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

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

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

# Biên bản kết thúc lúc: .........giờ ....... phút, ngày ...... tháng...... năm 201…và lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau. Một bản do cơ quan thẩm định giữ và một bản do chủ cơ sở giữ.

|  |  |
| --- | --- |
| **ĐẠI DIỆN CƠ SỞ** **THỰC PHẨM***(Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu)* | **ĐOÀN/TỔ THẨM ĐỊNH** |
| **CÁC THÀNH VIÊN**  *(Ký, ghi rõ họ tên)*  | **TRƯỞNG ĐOÀN/TỔ TRƯỞNG** *(Ký, ghi rõ họ tên)* |

**D. KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ KHẮC PHỤC***(Đối với trường hợp chờ hoàn thiện)*

 **Đạt**  **Không đạt**

L‎**ý** do không đạt:

 *……………., Ngày…….tháng …..năm…….*

 **TRƯỞNG ĐOÀN/TỔ TRƯỞNG**

 *(K‎ý, ghi rõ họ tên)*

UBND HUYỆN TÂN YÊN **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

 **PHÒNG Y TẾ Độc lâp – Tự do – Hạnh phúc**

Số: /………./ATTP-CNĐK

**GIẤY CHỨNG NHẬN**

**CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

**Chủ cơ sở:**  **……………………..**

 **Tên cơ sở: ………………………..**

 **Địa chỉ:** ……………….., huyện Tân Yên, tỉnh Bắc Giang

 **Điện thoại:** ……………… Fax: .........................

**ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH:**

**Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống**

**(cơ sở chế biến suất ăn sẵn)**

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

*Tân Yên, ngày ......... tháng ……. năm 202…*

 **TRƯỞNG PHÒNG**

 **Nguyễn Thu Thủy**