

Số: /2010/TT - BYT

*Hà Nội, ngày tháng năm 2010*

**DỰ THẢO 6**

## **THÔNG TƯ**

**Quy định về việc cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nguy cơ cao**

### **BỘ TRƯỞNG BỘ Y TẾ**

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

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

Căn cứ Nghị định số 188/2007/NĐ-CP ngày 27 tháng 12 năm 2007 của Chính phủ Quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Bộ Y tế quy định việc cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm”.

### **Chương I**

### **QUY ĐỊNH CHUNG**

#### **Điều 1. Phạm vi điều chỉnh**

Thông tư này quy định về hồ sơ, thủ tục, thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm (gọi tắt là Giấy chứng nhận) đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nguy cơ cao (gọi tắt là cơ sở).

#### **Điều 2. Đối tượng áp dụng**

1. Thông tư này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân, hộ gia đình trong nước và nước ngoài sản xuất, kinh doanh thực phẩm nguy cơ cao trên lãnh thổ Việt Nam.

2. Thực phẩm nguy cơ cao bao gồm:

- a) Thịt và các sản phẩm từ thịt;
- b) Sữa và các sản phẩm từ sữa;
- c) Trứng và các sản phẩm từ trứng;
- d) Thủy sản tươi sống và đã qua chế biến;
- đ) Các loại kem, nước đá; nước khoáng thiên nhiên;

- e) Thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, thực phẩm bổ sung; phụ gia thực phẩm;
- g) Thức ăn, đồ uống chế biến ăn ngay;
- h) Thực phẩm đông lạnh;
- i) Sữa đậu nành và các sản phẩm chế biến từ đậu nành;
- k) Các loại rau, củ, quả tươi sống ăn ngay.

## **Chương II**

### **HỒ SƠ, THỦ TỤC VÀ THẨM QUYỀN CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN**

#### **Điều 3. Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận**

Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận với số lượng 01 bộ bao gồm:

1. Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận (mẫu I ban hành kèm theo).
2. Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký ngành nghề kinh doanh là sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
3. Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm của cơ sở, gồm các tài liệu kèm theo có xác nhận của cơ sở:
  - a) Bản vẽ sơ đồ thiết kế mặt bằng của cơ sở sản xuất, kinh doanh và khu vực xung quanh.
  - b) Sơ đồ quy trình và bản mô tả quy trình công nghệ cho nhóm sản phẩm hoặc mỗi sản phẩm đặc thù đối với cơ sở sản xuất.
  - c) Bản mô tả quy trình bảo quản, quy trình phân phối sản phẩm của cơ sở.
4. Bản cam kết bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm đối với nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm của cơ sở sản xuất, kinh doanh (mẫu II ban hành kèm theo).
5. Bản sao Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm đối với cơ sở dưới 100 cán bộ, nhân viên hoặc danh sách chi tiết nếu cơ sở có từ 100 cán bộ, nhân viên trở lên.
6. Bản sao Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
7. Bản sao kết quả xét nghiệm phân phát hiện người lành mang vi khuẩn lỵ, thương hàn của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định.
8. Bản sao biên lai nộp phí thẩm xét hồ sơ và lệ phí cấp số chứng nhận cho cơ quan có thẩm quyền cấp giấy chứng nhận; Bản sao biên lai nộp phí thẩm định cơ sở cho cơ quan có thẩm quyền thẩm định.

#### **Điều 4. Thẩm xét hồ sơ của cơ sở**

1. Cơ quan thẩm quyền có trách nhiệm tổ chức tiếp nhận hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận của các cơ sở.

2. Cơ quan thẩm quyền tổ chức thẩm xét tính hợp lệ của hồ sơ theo quy định. Trường hợp hồ sơ không đạt yêu cầu theo quy định tại Điều 3 phải có công văn yêu cầu cơ sở bổ sung trong vòng 7 ngày từ ngày tiếp nhận.

3. Sau 6 tuần kể từ ngày ban hành thông báo yêu cầu bổ sung hồ sơ mà cơ sở không có văn bản trả lời thì coi như không có nhu cầu cấp Giấy chứng nhận.

### **Điều 5. Thẩm định cơ sở**

1. Sau khi có kết quả thẩm xét hồ sơ hợp lệ, cơ quan có thẩm quyền có trách nhiệm thẩm định cơ sở trong vòng 15 ngày.

2. Đoàn thẩm định cơ sở do cơ quan quản lý có chức năng quyết định thành lập. Đoàn thẩm định gồm 3 - 5 thành viên, trong đó phải có ít nhất 2/3 số thành viên là cán bộ làm công tác chuyên môn về vệ sinh an toàn thực phẩm, thanh tra chuyên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm. Có thể mời chuyên gia từ bên ngoài phù hợp chuyên môn tham gia đoàn thẩm định cơ sở.

3. Nội dung thẩm định:

a) Thẩm định tính hợp lệ, hợp pháp của hồ sơ đăng ký tại cơ quan có thẩm quyền và hồ sơ gốc lưu tại cơ sở theo quy định.

b) Thẩm định thực tế việc chấp hành các quy định về điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm của cơ sở tại Điều 8, 9, 10, 11.

4. Kết quả thẩm định:

a) Kết quả thẩm định cơ sở của đoàn phải được ghi vào Biên bản thẩm định cơ sở theo mẫu IIIa hoặc IIIb hoặc IIIc hoặc IIId ban hành kèm theo. Kết thúc, Đoàn thẩm định chuyển toàn bộ hồ sơ, quyết định thành lập đoàn, biên bản thẩm định cho cơ quan có thẩm quyền ra quyết định thành lập đoàn thẩm định cơ sở để hoàn thiện hồ sơ và thực hiện việc cấp Giấy chứng nhận theo quy định.

b) Kết quả thẩm định cơ sở phải ghi rõ vào biên bản là “Đạt” hoặc “Không đạt” hoặc “Chờ hoàn thiện”. Trường hợp “Chờ hoàn thiện” phải ghi rõ lý do và thời hạn khắc phục nhưng không quá 4 tuần vào biên bản thẩm định.

c) Sau 4 tuần mà cơ sở vẫn không khắc phục hoặc khắc phục không đạt yêu cầu thì Đoàn thẩm định báo cáo với cơ quan quản lý có thẩm quyền xử lý.

5. Đoàn trưởng của đoàn thẩm định cơ sở chịu trách nhiệm về kết quả thẩm định cơ sở. Kinh phí hoạt động, phương tiện đi lại của đoàn thẩm định do cơ quan có thẩm quyền quản lý bảo đảm thực hiện theo quy định.

6. Trường hợp uỷ quyền thẩm định cơ sở phải có bằng văn bản uỷ quyền. Cơ quan có thẩm quyền thẩm định chịu trách nhiệm về kết quả thẩm định cơ sở.

### **Điều 6. Thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận**

1. Cục An toàn vệ sinh thực phẩm cấp Giấy chứng nhận cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, thực phẩm bổ sung, phụ gia thực phẩm, nước khoáng thiên nhiên đóng chai trừ các cơ sở kinh doanh hộ gia đình; theo đề nghị của các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm.

2. Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm của tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương cấp Giấy chứng nhận cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm do Trung ương và tỉnh cấp giấy phép kinh doanh; các nhà hàng ăn uống từ 100 người ăn trở lên, cơ sở cung cấp dịch vụ suất ăn sẵn từ 200 suất ăn trở lên; bếp ăn tập thể có quy mô từ 200 người ăn trở lên; cơ sở cung cấp dịch vụ ăn uống ở khu công nghiệp, siêu thị; các khu du lịch, lễ hội, hội nghị do tỉnh tổ chức quản lý; các khách sạn 1 sao trở lên; cửa hàng thuốc kinh doanh thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, thực phẩm bổ sung; cơ sở kinh doanh hộ gia đình về phụ gia thực phẩm, nước khoáng thiên nhiên đóng chai.

3. Trung tâm Y tế quận, huyện, thị xã, thành phố trực thuộc tỉnh cấp Giấy chứng nhận cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm do huyện cấp giấy phép kinh doanh; các siêu thị nhỏ (Mini supermarket); các nhà hàng ăn uống từ 30 đến dưới 100 người ăn, cửa hàng ăn; bếp ăn tập thể có quy mô từ 50 đến dưới 200 người ăn; các lễ hội, các hội nghị, các khu du lịch, các chợ và các bệnh viện do cấp huyện tổ chức và quản lý.

4. Ủy ban nhân dân xã, phường, thị trấn cấp giấy chứng nhận cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không thuộc diện phải đăng ký kinh doanh; các bếp ăn tập thể có quy mô dưới 50 người ăn; các hộ gia đình, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm bao gói đơn giản, kinh doanh hàng tươi sống, không bao gói; các quán ăn, các quầy bán thực phẩm chế biến sẵn để ăn ngay trong ngày và các chợ, khu du lịch, các lễ hội, hội nghị do xã tổ chức và quản lý.

5. Tùy theo điều kiện kinh tế, xã hội của địa phương và năng lực của các đơn vị chức năng, Sở Y tế có thể điều chỉnh đối tượng cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm cho các đơn vị chức năng trong phạm vi quản lý của mình.

## **Điều 7. Hồ sơ, thủ tục gia hạn cấp Giấy chứng nhận**

### **1. Hồ sơ gia hạn Giấy chứng nhận**

Giấy chứng nhận có hiệu lực trong 05 năm kể từ ngày được ký cấp số Giấy chứng nhận hoặc gia hạn Giấy chứng nhận. Hồ sơ gia hạn bao gồm:

a) Hồ sơ xin gia hạn Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm tương tự như hồ sơ cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm và Giấy chứng nhận đủ điều kiện (bản sao có xác nhận của cơ sở).

b) Biên lai nộp phí thẩm xét hồ sơ và lệ phí thẩm định cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

c) Đối với những cơ sở đã được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo Quyết định 11/QĐ-BYT ngày 09 tháng 03 năm 2006 của Bộ trưởng Bộ Y tế có hiệu lực 05 năm kể từ ngày ký Sau thời hạn trên, chủ cơ sở phải thực hiện thủ tục gia hạn lại Giấy chứng nhận theo thông tư này.

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

## 2. Thủ tục gia hạn Giấy chứng nhận

a) Cơ sở được cấp Giấy chứng nhận tại cơ quan quản lý có thẩm quyền nào thì xin gia hạn Giấy chứng nhận ở cơ quan đó.

b) Cơ quan quản lý có thẩm quyền tiếp nhận hồ sơ, thẩm xét hồ sơ và tổ chức thẩm định cơ sở và gia hạn giống như thủ tục cấp giấy lần đầu.

## Chương III

### ĐIỀU KIỆN CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CHO CƠ SỞ

#### Điều 8. Đối với cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm

Phải đủ điều kiện và đạt yêu cầu về các tiêu chí theo quy định:

##### 1. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất

a) Địa điểm, môi trường cơ sở.

b) Thiết kế, bố trí nhà xưởng: kho nguyên liệu, bao bì, sản phẩm; khu vực sản xuất, chế biến, đóng gói; khu vực rửa tay, thay đồ bảo hộ; nhà vệ sinh.

c) Kết cấu các khu vực nhà xưởng: tường, trần, sàn nhà, vách ngăn...

d) Nguyên liệu; chất phụ gia, hỗ trợ chế biến, bảo quản thực phẩm.

đ) Nguồn nước dùng để sản xuất thực phẩm, chế biến, vệ sinh dụng cụ.

e) Hệ thống cung cấp ánh sáng, thông gió.

g) Hệ thống cung cấp khí nén, hơi nước, nước đá (nếu có sử dụng).

h) Hệ thống thu gom rác, thoát nước thải.

##### 2. Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ

a) Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến, bảo quản nguyên liệu, trưng bày, vận chuyển, bao bì tiếp xúc với thực phẩm.

b) Trang thiết bị, dụng cụ đóng gói, bảo quản sản phẩm thực phẩm.

c) Trang thiết bị, dụng cụ thanh trùng/tiệt trùng sản phẩm.

d) Trang thiết bị khử trùng không khí, dụng cụ; dụng cụ rửa, sát trùng tay.

đ) Trang phục vệ sinh khi tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, thực phẩm.

e) Dụng cụ, phương tiện phòng chống côn trùng và động vật gây hại.

g) Dụng cụ, thiết bị giám sát chất lượng sản phẩm.

h) Dụng cụ lưu mẫu và bảo quản mẫu lưu đối với thành phẩm thực phẩm.

##### 3. Điều kiện về con người

a) Học tập và cấp Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm đối với người quản lý cơ sở và người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm.

b) Khám sức khỏe, xét nghiệm phát hiện vi khuẩn lỵ và thương hàn và đối với người quản lý cơ sở và người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm.

#### Điều 9. Đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm

Phải đủ điều kiện và đạt yêu cầu về các tiêu chí theo quy định:

### **1. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất**

- a) Địa điểm, môi trường cơ sở.
- b) Thiết kế, bố trí cơ sở: kho sản phẩm; khu trưng bày sản phẩm; khu vực rửa tay, thay đồ bảo hộ; nhà vệ sinh.
- c) Kết cấu các khu vực cơ sở: tường, trần, sàn nhà, vách ngăn.
- d) Nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm thực phẩm kinh doanh.
- đ) Nguồn nước dùng để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm không bao gói sẵn.
- e) Hệ thống cung nước đá bảo quản thực phẩm (nếu sử dụng).
- g) Hệ thống thu gom rác, thoát nước thải.

### **2. Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ**

- a) Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản, trưng bày, vận chuyển thực phẩm.
- b) Trang thiết bị khử trùng không khí, dụng cụ; dụng cụ rửa, sát trùng tay đối với thực phẩm không bao gói sẵn, bao gói đơn giản.
- c) Trang phục vệ sinh cho người tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không bao gói sẵn, bao gói đơn giản.
- d) Dụng cụ, phương tiện phòng chống côn trùng và động vật gây hại.
- đ) Dụng cụ, thiết bị giám sát chất lượng.

### **3. Điều kiện về con người**

- a) Học tập và cấp Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm đối với người quản lý cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm.
- b) Khám sức khỏe đối với người quản lý và người kinh doanh thực phẩm.

## **Điều 10. Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống**

Phải đủ điều kiện và đạt yêu cầu về các tiêu chí theo quy định:

### **1. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất**

- a) Địa điểm, diện tích, môi trường cơ sở.
- b) Thiết kế, bố trí cơ sở: kho nguyên liệu; khu vực sơ chế; khu vực bếp chế biến nấu nướng; khu vực chia thức ăn; khu vực kinh doanh, ăn uống; khu vực rửa tay; phòng thay bảo hộ; nhà vệ sinh.
- c) Kết cấu các khu vực của cơ sở: tường, trần, sàn nhà, vách ngăn.
- d) Nguyên liệu; chất phụ gia, hỗ trợ chế biến, bảo quản thực phẩm.
- đ) Nguồn nước dùng để chế biến, nấu nướng, vệ sinh dụng cụ.
- e) Hệ thống cung cấp nước đá uống, bảo quản thực phẩm (nếu sử dụng).
- g) Hệ thống thu gom rác thải, thoát nước thải.

### **2. Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ**

- a) Trang thiết bị, dụng cụ chế biến, bảo quản nguyên liệu, bày bán, bảo quản, vận chuyển, bao bì chứa đựng thức ăn.
- b) Trang thiết bị vệ sinh dụng cụ; dụng cụ rửa, sát trùng tay.
- c) Trang phục vệ sinh khi tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, thức ăn.

- d) Chế độ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn 24 giờ đối với thức ăn.
- đ) Dụng cụ, phương tiện phòng chống côn trùng và động vật gây hại.
- e) Trang thiết bị thu gom, chứa đựng, xử lý rác thải, nước thải.
- g) Dụng cụ lưu mẫu và bảo quản mẫu lưu đối với thức ăn.

### **3. Điều kiện về con người**

- a) Học tập và cấp Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm đối với người quản lý cơ sở và người trực tiếp kinh doanh dịch vụ ăn uống.
- b) Khám sức khỏe, xét nghiệm phát hiện người lành mang vi khuẩn lỵ, thương hàn đối với người quản lý, người trực tiếp kinh doanh dịch vụ ăn uống.

## **Điều 11. Đối với cơ sở thức ăn đường phố**

Phải đủ điều kiện và đạt yêu cầu về các tiêu chí theo quy định:

### **1. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất**

- a) Địa điểm, môi trường nơi kinh doanh thức ăn đường phố.
- b) Nguyên liệu; chất phụ gia thực phẩm (nếu có).
- c) Nước dùng để chế biến, vệ sinh dụng cụ.
- d) Nước đá để uống (nếu có).

### **2. Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ**

- a) Trang thiết bị, dụng cụ chế biến, chứa đựng, xúc, gắp, bảo quản, bày bán thức ăn, dụng cụ ăn uống, bao gói thức ăn.
- b) Trang bị bảo quản, che đậy thức ăn.
- c) Trang bị vệ sinh khi tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, thức ăn.
- d) Trang bị, phương tiện phòng chống ruồi, nhặng.
- đ) Bàn bày bán thức ăn.
- e) Dụng cụ thu gom, chứa đựng, xử lý rác thải, nước thải.

### **3. Điều kiện về con người**

- a) Học tập và cấp Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm đối với người chủ cơ sở và người chế biến, bán hàng.
- b) Khám sức khỏe, xét nghiệm phát hiện người lành mang vi khuẩn lỵ, thương hàn đối với người chủ cơ sở và người chế biến, bán hàng.

## **Điều 12. Các đối tượng không phải cấp Giấy chứng nhận**

1. Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm đã áp dụng hệ thống quản lý chất lượng vệ sinh, an toàn thực phẩm theo ISO 9000:20 và 22000, GMP, SSOP, GHP, HACCP do tổ chức, cơ quan có thẩm quyền chứng nhận.
2. Nhà thuốc, đại lý kinh doanh thuốc, vật tư y tế khi được cấp đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm chức năng đã được cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy phép kinh doanh thuốc, được chứng nhận đạt GPP, GDP, GHP.
3. Các cơ sở nhập khẩu thực phẩm ủy thác; các cơ sở hoạt động theo phương thức tạm nhập, tái xuất thực phẩm.

## **CHƯƠNG IV**

### **KIỂM TRA, THANH TRA, XỬ LÝ VI PHẠM VÀ TỔ CHỨC THỰC HIỆN**

#### **Điều 13. Thanh tra**

1. Thanh tra an toàn thực phẩm tiến hành tổ chức thanh tra khi có đơn khiếu nại, tố cáo hoặc có dấu hiệu vi phạm các quy định về điều kiện vệ sinh, an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.

2. Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Phòng Y tế, Trung tâm Y tế huyện, Trạm Y tế xã, phường có trách nhiệm tham mưu cho Ủy ban nhân dân cùng cấp thành lập đoàn thanh tra liên ngành để thanh tra việc chấp hành các điều kiện vệ sinh của các cơ sở trên địa bàn quản lý.

3. Cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp trên có quyền kiểm tra và thanh tra các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, cơ sở thức ăn đường phố đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp dưới cấp Giấy chứng nhận.

#### **Điều 14. Kiểm tra**

1. Tần suất kiểm tra định kỳ cho mỗi cơ sở là:

a) Một lần/năm đối với các cơ sở có vốn đầu tư nước ngoài, các cơ sở do Cục An toàn vệ sinh thực phẩm và Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm cấp Giấy chứng nhận, các cơ sở đã có chứng nhận ISO, HACCP, GMP, GHP, SSOP.

b) Không quá hai lần/năm đối với các cơ sở thực phẩm do Trung tâm Y tế huyện cấp Giấy chứng nhận.

c) Không quá bốn lần/năm đối với các cơ sở thực phẩm do Ủy ban nhân dân cấp xã cấp Giấy chứng nhận.

2. Nếu trong thời gian kiểm tra định kỳ, cơ sở đã được kiểm tra trong các đợt chiến dịch cao điểm Tháng hành động vì chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm; mùa Tết, lễ, hội thì cũng được tính là một lần kiểm tra.

#### **Điều 15. Thu hồi Giấy chứng nhận**

1. Giấy chứng nhận sẽ bị thu hồi trong những trường hợp sau:

a) Vi phạm nghiêm trọng các quy định về điều kiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm hoặc khi cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, cơ sở cung cấp dịch vụ ăn uống, cơ sở thức ăn đường phố là nguyên nhân xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm cho người tiêu dùng.

b) Trong trường hợp có đề nghị của cơ quan Quản lý thị trường, Công an, hoặc cơ quan nhà nước có thẩm quyền, khi cơ sở bị thu hồi giấy đăng ký kinh doanh hay chủ cơ sở bị truy cứu trách nhiệm hình sự.

2. Cơ quan có thẩm quyền nào cấp Giấy chứng nhận thì cơ quan đó có quyền thu hồi Giấy chứng nhận. Cơ quan có thẩm quyền cấp trên có quyền kiểm



tra, thanh tra và thu hồi Giấy chứng nhận do cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp dưới cấp nếu phát hiện vi phạm về điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

### **Điều 16. Tổ chức thực hiện**

1. Cục An toàn vệ sinh thực phẩm có trách nhiệm hướng dẫn thực hiện Thông tư này trong phạm vi cả nước.

2. Sở Y tế, Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm cấp tỉnh, thành phố có trách nhiệm hướng dẫn thực hiện Thông tư này cho các cơ quan có thẩm quyền trên địa bàn tỉnh, thành phố.

## **CHƯƠNG IV ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH**

### **Điều 17. Hiệu lực thi hành**

Thông tư quy định này có hiệu lực sau 45 ngày kể từ ngày đăng Công báo và thay thế Quyết định số 11/2006/QĐ-BYT ngày 9 tháng 3 năm 2006 của Bộ Trưởng Bộ Y tế về việc ban hành kèm theo Quy chế cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm cho cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có nguy cơ cao.

### **Điều 18. Trách nhiệm thi hành**

Các tổ chức, cá nhân, hộ gia đình sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc diện phải cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm và các cơ quan có thẩm quyền có trách nhiệm thực hiện đúng, đủ các quy định và hướng dẫn tại các phụ lục của Thông tư này./.

#### ***Nơi nhận:***

- Thủ tướng, các Phó Thủ tướng CP;
- Văn phòng Quốc hội;
- Văn phòng Chủ tịch nước;
- Văn phòng Chính Phủ;
- VP TƯ Đảng và các Ban của Đảng;
- Các Bộ, ngành liên quan;
- Tòa án nhân dân tối cao;
- Bộ Tư pháp (Cục KTVB QPPL);
- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc TƯ;
- SYT các tỉnh, Thành phố trực thuộc TƯ;
- Chi Cục ATVSTP các tỉnh, thành phố trực thuộc TƯ;
- Bộ trưởng, các Thứ trưởng Bộ Y tế;
- Các Viện: Kiểm nghiệm ATVSTP QG, Dinh dưỡng QG, Pasteur Nha Trang, VS và YTCC TP. Hồ Chí Minh, VSĐT Tây Nguyên;
- Y tế ngành ( Cục Quân Y, Cục Y tế Bộ Công An, Cục Y tế Bộ GTVT)

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**

**Trịnh Quân Huấn**

## Mẫu I

(Ban hành kèm theo Thông tư số: TT-BYT  
ngày tháng năm 2010 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

# CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

## Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

....., ngày..... tháng..... năm 200...

### ĐƠN ĐỀ NGHỊ

#### Cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm

Kính gửi: (tên đơn vị có thẩm quyền cấp, cụ thể: Cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Chi Cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, Trung tâm Y tế, Trung tâm Y tế huyện, quận, thị xã, thành phố trực thuộc tỉnh, UBND xã, phường) .....

Cơ sở .....

Trụ sở tại:.....

Điện thoại:.....Fax:.....

Giấy phép kinh doanh số.....ngày cấp:.....đơn vị cấp:.....

Loại hình sản xuất, kinh doanh:.....

Công suất sản xuất/năng lực phục vụ:.....

Số lượng công nhân viên:.....

(trực tiếp:.....; gián tiếp:.....)

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

Xin trân trọng cảm ơn.

#### **Hồ sơ gửi kèm gồm:**

- Bản sao Giấy đăng ký kinh doanh (có xác nhận của cơ sở);
- Bản thuyết minh về cơ sở vật chất;
- Bản cam kết bảo đảm vệ sinh, an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu và sản phẩm thực phẩm của cơ sở SX, KD;
- Bản sao Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe, XN phân của chủ cơ sở và người trực tiếp tham gia SX, KD (có xác nhận của cơ sở);
- Bản sao Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về VSATTP (có xác nhận của cơ sở).

#### **CHỦ CƠ SỞ**

(ký tên & ghi rõ họ tên)

## Môu II

(Ban hành kèm theo Thông tư số: TT-BYT  
ngày tháng năm 2010 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

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

Số.....

Cơ sở:.....

Địa chỉ:.....

Điện thoại:..... Fax:.....E-mail:.....

### **CAM KẾT**

Áp dụng cho sản xuất, kinh doanh:.....

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

....., ngày .....tháng.....năm 200...

**CHỦ CƠ SỞ**

(ký tên & ghi rõ họ tên)

**Mẫu III (a)**

(Ban hành kèm theo Thông tư số: TT-BYT  
ngày tháng năm 2010..... của Bộ trưởng Bộ Y tế)

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

....., ngày..... tháng..... năm 20.....

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

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

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

- Thực hiện theo Quyết định số /QĐ-ATTP, ngày tháng năm của Đoàn thẩm định gồm có:

- 1..... Trưởng đoàn
- 2..... Thành viên
- 3..... Thành viên
- 4..... Thành viên
- 5..... Thư ký

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

- Cơ sở: .....
- Đại diện cơ sở:.....
- Địa chỉ văn phòng:.....
- Địa chỉ cơ sở sản xuất, chế biến:.....
- Địa chỉ kho:.....
- Điện thoại..... Fax.....
- Giấy phép kinh doanh số:..... Ngày cấp..... Nơi cấp.....
- Mặt hàng sản xuất, chế biến :.....
- .....
- Sản lượng.....
- Hồ sơ công bố chất lượng hàng hoá số (nếu có) :.....
- Diện tích mặt bằng:.....
- Tổng số công nhân:..... Trong đó: Trực tiếp.....Gián tiếp.....

## I. Đánh giá điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm

TT	Nội dung	Đánh giá (Đạt/không đạt)	Ghi chú
<b>I. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất</b>			
(1)	Địa điểm cơ sở		
(2)	Môi trường cơ sở		
(3)	Thiết kế, bố trí và kết cấu nhà xưởng		
	- Kho nguyên liệu, bao bì		
	- Kho bao bì		
	- Kho sản phẩm		
	- Khu vực sản xuất, chế biến		
	- Khu vực đóng gói		
	- Khu vực rửa tay		
	- Phòng thay đồ bảo hộ		
	- Nhà vệ sinh		
(4)	Nguyên liệu; phụ gia, hỗ trợ chế biến		
(5)	Nguồn nước sản xuất, vệ sinh dụng cụ		
(6)	Hệ thống chiếu sáng		
(7)	Hệ thống thông gió		
(8)	Hệ thống cung cấp khí nén		
(9)	Hệ thống cung cấp hơi nước		
(10)	Hệ thống thu gom, xử lý rác thải		
(11)	Hệ thống thoát nước thải		
<b>II. Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ</b>			
(1)	Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến		
(2)	Trang thiết bị, dụng cụ bao gói sản phẩm		
(3)	Trang thiết bị vận chuyển sản phẩm		
(4)	Thiết bị bảo quản nguyên liệu, sản phẩm		
(5)	Thiết bị khử trùng, thanh trùng sản phẩm		
(6)	Thiết bị khử trùng không khí, dụng cụ		
(7)	Thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng		
(8)	Phương tiện rửa và khử trùng tay		
(9)	Dụng cụ lưu mẫu và bảo quản mẫu lưu		
(10)	Phương tiện, thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại		
(11)	Trang phục vệ sinh khi tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, thực phẩm		
<b>III. Điều kiện về con người</b>			
(1)	Bản sao Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.		
(2)	Bản sao Giấy chứng nhận khám sức khỏe		
(3)	Bản sao kết quả XN phân tìm người lành mang vi khuẩn lỵ, thương hàn.		

## II. Nhận xét và kiến nghị

### 1. Nhận xét

a. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất:

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

b. Điều kiện trang thiết bị dụng cụ:

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

c. Điều kiện con người:

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

### 2. Kiến nghị:

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

### 3. Kết luận:

Kết quả thẩm định cơ sở: Đạt

Không đạt

Chờ hoàn thiện

Biên bản kết thúc lúc: .....giờ ..... phút ngày            tháng            năm  
và lập thành ..... bản có giá trị pháp lý như nhau.

**Đại diện cơ sở**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

**Trưởng đoàn thẩm định**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

**Mẫu III (b)**

(Ban hành kèm theo Thông tư số: TT-BYT  
ngày tháng năm 200 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

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

....., ngày..... tháng..... năm 20.....

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

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

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

- Thực hiện theo Quyết định số /QĐ-ATTP, ngày tháng năm của Đoàn thẩm định cơ sở gồm:

- 1..... Trưởng đoàn
- 2..... Thành viên
- 3..... Thành viên
- 4..... Thành viên
- 5..... Thư ký

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

- Cơ sở: .....
- Đại diện cơ sở:.....
- Địa chỉ văn phòng:.....
- Địa chỉ kho:.....
- Điện thoại.....Fax.....
- Giấy phép kinh doanh số:.....Ngày cấp.....Nơi cấp.....
- Mặt hàng kinh doanh :.....
- .....
- Sản lượng.....
- Hồ sơ công bố chất lượng hàng hoá số (nếu có) :.....
- Diện tích mặt bằng:.....
- Tổng số công nhân:.....Trong đó: Trực tiếp.....Gián tiếp.....

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

TT	Nội dung	Đánh giá (Đạt/không đạt)	Ghi chú
<b>I. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất gồm:</b>			
(1)	Địa điểm cơ sở		
(2)	Môi trường cơ sở		
(3)	Thiết kế, bố trí, kết cấu các khu vực cơ sở		
	- Kho sản phẩm		
	- Khu trưng bày sản phẩm		
	- Khu vực rửa tay		
	- Phòng thay đồ bảo hộ		
	- Nhà vệ sinh		
(4)	Nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm kinh doanh		
(5)	Nguồn nước dùng để vệ sinh dụng cụ đối với sản phẩm bao gói đơn giản, không bao gói		
(6)	Hệ thống nước đá (nếu sử dụng)		
(7)	Hệ thống thu gom, xử lý rác thải		
(8)	Hệ thống thoát nước thải		
<b>II. Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ gồm:</b>			
(1)	Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản sản phẩm		
(2)	Trang thiết bị, dụng cụ trưng bày sản phẩm		
(3)	Trang thiết bị, dụng cụ vận chuyển sản phẩm		
(4)	Dụng cụ rửa và sát trùng tay		
(5)	Trang thiết bị, phương tiện khử trùng không khí, dụng cụ (nếu sử dụng)		
(6)	Trang bị bảo hộ (nếu sử dụng)		
(7)	Dụng cụ, phương tiện phòng chống côn trùng, động vật gây hại		
(8)	Dụng cụ, thiết bị giám sát chất lượng		
<b>III. Điều kiện về con người gồm:</b>			
(1)	Bản sao giấy chứng nhận tập huấn kiến thức thực hành ATTP.		
(2)	Bản sao Giấy chứng nhận khám sức khoẻ		

## II. Nhận xét và kiến nghị

### 1. Nhận xét

a. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất:

.....

.....

.....

.....

.....

b. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ:

.....



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

*c. Điều kiện con người*

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

**2. Kiến nghị:**

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

**3. Kết luận:**

Kết quả thẩm định cơ sở: Đạt   
Không đạt   
Chờ hoàn thiện

Biên bản kết thúc lúc: .....giờ ..... phút ngày            tháng            năm  
và lập thành ..... bản có giá trị pháp lý như nhau.

**Đại diện đơn vị**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

**Trưởng đoàn thẩm định**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

**Mẫu III (c)**

(Ban hành kèm theo Thông tư số: TT-BYT  
ngày tháng năm 200 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

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

....., ngày..... tháng..... năm 20.....

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH**  
**ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH**  
**DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG**

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

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

- Thực hiện theo Quyết định số /QĐ-ATTP, ngày tháng năm của Đoàn kiểm tra gồm:

- 1..... Trưởng đoàn
- 2..... Thành viên
- 3..... Thành viên
- 4..... Thành viên
- 5..... Thư ký

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

- Cơ sở: .....
- Đại diện cơ sở:.....
- Địa chỉ văn phòng:.....
- Địa chỉ khu vực chế biến:.....
- Điện thoại.....Fax.....
- Giấy phép kinh doanh số:.....Ngày cấp.....Nơi cấp.....
- Dịch vụ kinh doanh : .....
- .....
- Công suất: .....
- .....
- Diện tích mặt bằng:.....
- Tổng số công nhân:..... Trong đó: Trực tiếp.....Gián tiếp.....

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

TT	Nội dung	Đánh giá (Đạt/không đạt)	Ghi chú
<b>I. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất gồm:</b>			
(1)	Địa điểm cơ sở		
(2)	Môi trường cơ sở		
(3)	Thiết kế, kết cấu các khu vực cơ sở		
	- Kho nguyên liệu		
	- Khu vực sơ chế		
	- Khu vực bếp chế biến nấu nướng		
	- Khu vực chia thức ăn		
	- Khu vực kinh doanh, ăn uống		
	- Khu vực rửa tay		
	- Phòng thay bảo hộ		
	- Nhà vệ sinh		
(4)	Nguyên liệu; phụ gia, hỗ trợ chế biến		
(5)	Nguồn nước chế biến, nấu nướng, vệ sinh dụng cụ		
(6)	Hệ thống cung cấp nước đá (nếu sử dụng)		
(7)	Hệ thống thu gom, xử lý rác thải		
(8)	Hệ thống thoát nước thải		
<b>II. Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ gồm:</b>			
(1)	Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản nguyên liệu		
(2)	Trang thiết bị, dụng cụ chế biến thức ăn		
(3)	Trang thiết bị, dụng cụ bày bán thức ăn		
(4)	Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản thức ăn		
(5)	Trang thiết bị, dụng cụ vận chuyển thức ăn		
(6)	Bao bì chứa đựng thức ăn		
(7)	Trang thiết bị vệ sinh dụng cụ		
(8)	Dụng cụ rửa và khử trùng tay		
(9)	Trang bị bảo hộ, vệ sinh		
(10)	Chế độ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn 24 giờ đối với thức ăn		
(11)	Dụng cụ, phương tiện phòng chống côn trùng, động vật gây hại		
(12)	Dụng cụ lưu mẫu và bảo quản mẫu lưu đối với thức ăn		
<b>III. Điều kiện về con người gồm:</b>			
(1)	Bản sao giấy chứng nhận tập huấn kiến thức thực hành ATTP.		
(2)	Bản sao Giấy chứng nhận khám sức khỏe		
(3)	Bản sao kết quả XN phân tìm người lành mang vi khuẩn lỵ, thương hàn		

## II. Nhận xét và kiến nghị

### 1. Nhận xét

a. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất

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

b. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ

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

c. Điều kiện con người

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

### 2. Kiến nghị:

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

### 3. Kết luận

Kết quả thẩm định cơ sở: Đạt:

Không đạt :

Chờ hoàn thiện :

Biên bản kết thúc lúc: ..... giờ ..... phút ngày            tháng            năm  
và lập thành ..... bản có giá trị pháp lý như nhau.

**Đại diện đơn vị**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

**Trưởng đoàn kiểm định**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

**Mẫu III (d)**

(Ban hành kèm theo Thông tư số: TT-BYT  
ngày tháng năm 200 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

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

....., ngày..... tháng..... năm 20.....

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH**  
**ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ THỨC**  
**ĂN ĐƯỜNG PHỐ**

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

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

- Thực hiện theo Quyết định số /QĐ-ATTP, ngày tháng năm của Đoàn thẩm định gồm:

- 1..... Trưởng đoàn
- 2..... Thành viên
- 3..... Thành viên
- 4..... Thư ký

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

- Cơ sở: .....
- Đại diện cơ sở:.....
- Địa chỉ cơ sở:.....
- Điện thoại.....Fax.....
- Giấy phép kinh doanh số:.....Ngày cấp.....Nơi cấp.....
- Dịch vụ kinh doanh : .....
- Tổng số công nhân:.....Trong đó: Trực tiếp.....Gián tiếp.....

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

TT	Nội dung	Đánh giá (Đạt/không đạt)	Ghi chú
<b>I. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất gồm:</b>			
(1)	Địa điểm cơ sở		
(2)	Môi trường cơ sở		

<b>TT</b>	<b>Nội dung</b>	<b>Đánh giá (Đạt/không đạt)</b>	<b>Ghi chú</b>
(3)	Nguyên liệu; chất phụ gia (nếu có)		
(4)	Nước dùng chế biến, vệ sinh dụng cụ		
(5)	Nước đá uống (nếu sử dụng)		
<b>II. Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ gồm:</b>			
(1)	Trang thiết bị, dụng cụ chế biến thức ăn		
(2)	Trang thiết bị, dụng cụ chứa đựng thức ăn		
(3)	Dụng cụ xúc, gắp thức ăn		
(4)	Trang bị, dụng cụ bảo quản thức ăn		
(5)	Dụng cụ ăn uống		
(6)	Bao bì bao gói thức ăn		
(7)	Bàn bày bán thức ăn		
(8)	Trang bị bảo quản, che đậy thức ăn		
(9)	Trang bị găng tay dùng 1 lần		
(10)	Trang bị phòng chống ruồi, nhặng		
(11)	Dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải		
<b>III. Điều kiện về con người gồm:</b>			
(1)	Bản sao giấy chứng nhận tập huấn kiến thức thực hành ATTP.		
(2)	Bản sao Giấy chứng nhận khám sức khỏe		
(3)	Bản sao kết quả XN phân tìm người lành mang vi khuẩn lỵ, thương hàn		

## **II. Nhận xét và kiến nghị**

### **1. Nhận xét**

#### *a. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất*

.....

.....

.....

.....

#### *b. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ*

.....

.....

.....

.....

.....

#### *c. Điều kiện con người*

.....

.....

.....

.....

## 2. Kiến nghị:

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

## 3. Kết luận

Kết quả thẩm định cơ sở: Đạt:

Không đạt :

Chờ hoàn thiện :

Biên bản kết thúc lúc: .....giờ ..... phút ngày            tháng            năm  
và lập thành ..... bản có giá trị pháp lý như nhau.

**Đại diện đơn vị**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

**Trưởng đoàn thẩm định**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

**Mẫu IV(1)**

(Ban hành kèm theo Thông tư số: TT-BYT  
ngày tháng năm 200 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

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

**GIẤY CHỨNG NHẬN**  
**CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**Certificate of food Hygiene and Safety**

**CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM – BỘ Y TẾ**  
**Chứng nhận**

Cơ sở (Manufactory):.....  
Loại hình kinh doanh/sản xuất (kind of bussiness):.....  
Chủ cơ sở (owner):.....  
Địa chỉ (Address):.....  
Điện thoại (Tel): ..... Fax: .....

**ĐỦ ĐIỀU KIỆN VỆ SINH, AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH**  
**Conform to food hygiene and safety regulations**

Số cấp:...../20...../ATTP-CN

Hà Nội, ngày tháng năm 20....

**CỤC TRƯỞNG**  
(ký tên & đóng dấu)



**Mẫu IV (2)**

(Ban hành kèm theo Thông tư số: TT-BYT  
ngày tháng năm 20.... của Bộ trưởng Bộ Y tế)

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

**GIẤY CHỨNG NHẬN**  
**CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**Certificate of food Hygiene and Safety**

**CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM TỈNH/THÀNH**  
**PHỐ.....**

**Chứng nhận**

Cơ sở:.....  
Chủ cơ sở: .....  
Địa chỉ:.....  
Điện thoại:.....Fax:.....

**Đủ điều kiện vệ sinh, an toàn thực phẩm để sản xuất, kinh doanh:**

**Số cấp:**...../20...../ATTP-CN ..... , ngày tháng năm 200

**CHI CỤC TRƯỞNG**  
(ký tên & đóng dấu)

**Mẫu IV(3)**

(Ban hành kèm theo Thông tư số: TT-BYT  
ngày tháng năm 20.... của Bộ trưởng Bộ Y tế)

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

**GIẤY CHỨNG NHẬN**  
**CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**Certificate of food Hygiene and Safety**

**TRUNG TÂM Y TẾ HUYỆN....., TỈNH/THÀNH PHỐ.....**  
**Chứng nhận**

Cơ sở:.....

Chủ cơ sở: .....

Địa chỉ:.....

Điện thoại:.....Fax:.....

**Đủ điều kiện vệ sinh, an toàn thực phẩm để sản xuất, kinh doanh:**

.....

**Số cấp:**...../20...../ATTP-CN ..... , ngày tháng năm 20.....

**GIÁM ĐỐC**

(ký tên & đóng dấu)

**Mẫu IV(4)**

(Ban hành kèm theo Thông tư số: TT-BYT  
ngày tháng năm 20..... của Bộ trưởng Bộ Y tế)

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

**GIẤY CHỨNG NHẬN**  
**CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**Certificate of food Hygiene and Safety**

**ỦY BAN NHÂN DÂN XÃ....., HUYỆN....., TỈNH.....**

**Chứng nhận**

Cơ sở:.....

Chủ cơ sở: .....

Địa chỉ:.....

Điện thoại:.....Fax:.....

**Đủ điều kiện vệ sinh, an toàn thực phẩm để sản xuất, kinh doanh:**

.....

**Số cấp:**...../20...../ATTP-CN ..... ngày tháng năm 20....

**CHỦ TỊCH**

(ký tên & đóng dấu)

**Mẫu V**

(Ban hành kèm theo Thông tư số: TT-BYT  
ngày tháng năm 200 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

**ĐƠN XIN GIA HẠN  
GIẤY CHỨNG NHẬN ĐIỀU KIỆN VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

Kính gửi :  
(Tên cơ quan cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm)

Cơ sở.....đã được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm số....., ngày....., tháng....., năm.....của.....  
.....

Hồ sơ xin gia hạn bao gồm :

a) Đơn xin gia hạn Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

b) Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định :

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

Công ty chúng tôi kính đề nghị quý cơ quan xem xét và gia hạn Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm để Cơ sở được tiếp tục sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

**LÃNH ĐẠO CƠ SỞ**  
(Ký tên, đóng dấu)