

SỞ Y TẾ TỈNH NINH BÌNH
CHI CỤC AN TOÀN THỰC PHẨM

**HƯỚNG DẪN MỘT SỐ NỘI DUNG
PHỤC VỤ THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI
CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG QUY MÔ HỘ KINH DOANH**

A. CĂN CỨ PHÁP LÝ

Hướng dẫn này được xây dựng trên cơ sở các quy định hiện hành về an toàn thực phẩm, bao gồm:

1. Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;
2. 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 An toàn thực phẩm;
3. 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;
4. Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;
5. Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP;
6. Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;
7. Quyết định 1808/QĐ-UBND ngày 20/5/2026 của UBND tỉnh về việc ủy quyền cho Giám đốc Sở Y tế, UBND các xã, phường cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế;
8. Các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và các văn bản pháp luật khác có liên quan.

B. MỤC ĐÍCH CỦA TÀI LIỆU

Tài liệu này nhằm hỗ trợ các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh (*thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của UBND cấp xã*) tự rà soát, chuẩn bị hồ sơ và các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trước khi đề nghị thẩm định cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; đồng thời duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình hoạt động. **Nội dung hướng dẫn này mang tính chất tham khảo, hỗ trợ thực hiện và không thay thế các quy định của pháp luật hiện hành.**

C. CÁC NỘI DUNG PHỤC VỤ THẨM ĐỊNH

I. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH HỒ SƠ GỐC

1. Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh

Có đăng ký ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống phù hợp với hoạt động thực tế.

Ghi chú: Trường hợp thay đổi tên cơ sở, chủ cơ sở, địa điểm kinh doanh phải thực hiện thủ tục cấp đổi hoặc cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP theo quy định.

2. Hồ sơ tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm

Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận (danh sách xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP cho chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, phục vụ ăn uống do chủ cơ sở xác nhận).

- Căn cứ đánh giá danh sách xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP đảm bảo theo quy định:

+ Trường hợp cơ sở tự tổ chức đào tạo, tập huấn: Hồ sơ tập huấn lưu tại cơ sở gồm: Kế hoạch tập huấn (nếu có); tài liệu tập huấn; danh sách người tham dự; bài kiểm tra đánh giá (theo Quyết định số 75/QĐ-ATTP ngày 27/3/2024 của Cục An toàn thực phẩm – Bộ Y tế);

+ Trường hợp chủ cơ sở, người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm tham dự các lớp tập huấn, tuyên truyền, phổ biến kiến thức ATTP do cơ sở y tế, cơ sở đào tạo hoặc UBND xã, phường tổ chức thì lưu danh sách tham dự hoặc tài liệu liên quan làm căn cứ để chủ cơ sở xác nhận việc đã được tập huấn kiến thức ATTP theo quy định.

Lưu ý: Việc tham dự các lớp tập huấn, tuyên truyền, phổ biến kiến thức ATTP do cơ quan, đơn vị tổ chức không thay thế trách nhiệm của chủ cơ sở trong việc tự tổ chức hoặc bảo đảm người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và xác nhận theo quy định.

3. Hồ sơ khám sức khỏe

- Giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống **còn giá trị sử dụng theo quy định hiện hành.**

- Số lượng người được khám sức khỏe phù hợp với số lượng nhân viên thực tế.

- Người trực tiếp chế biến thức ăn không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

II. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ VẬT CHẤT

1. Địa điểm, diện tích và môi trường xung quanh

- Khu vực chế biến, kinh doanh thực phẩm được bố trí cách xa nguồn gây ô nhiễm hoặc có biện pháp ngăn ngừa ô nhiễm từ môi trường bên ngoài.

- Có biện pháp kiểm soát côn trùng và động vật gây hại.

2. Bố trí, thiết kế các khu vực

- Bố trí các khu vực tiếp nhận nguyên liệu, bảo quản, sơ chế, chế biến, chia thức ăn và phục vụ ăn uống phù hợp với quy mô hoạt động.

- Bảo đảm nguyên tắc một chiều, hạn chế nguy cơ nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín.

3. Điều kiện kết cấu

- Nền, tường, trần khu vực chế biến, kho bảo quản không bị thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc, bảo đảm sạch sẽ, thuận tiện cho việc vệ sinh.

- Cổng rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng; được che kín.

- Nhà ăn thông thoáng, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.

- Có nhà vệ sinh, bồn rửa tay được bố trí phù hợp, bảo đảm vệ sinh.

- Có khu vực bảo quản hoặc thay trang phục bảo hộ lao động cho nhân viên.

III. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ

1. Dụng cụ phục vụ tiếp nhận, sơ chế, chế biến

- Có đủ bàn, giá, kệ bằng vật liệu không gỉ (*như inox*), dễ vệ sinh để kê, đặt thực phẩm; không đặt thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm trực tiếp xuống nền nhà.

- Có dụng cụ (*dao, thớt, rổ, khay, nồi...*) riêng biệt cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.

2. Dụng cụ phục vụ ăn uống

- Được làm bằng vật liệu an toàn; được rửa sạch, làm khô và bảo quản hợp vệ sinh.

3. Thiết bị bảo quản thực phẩm/kho bảo quản thực phẩm

- Có thiết bị bảo quản (*tủ đông, tủ mát*) phù hợp với từng loại thực phẩm.

- Trong tủ bảo quản: Thực phẩm sống và thực phẩm chín phải được chứa đựng trong hộp kín có nắp đậy, có dán nhãn và sắp xếp riêng biệt.

- Kho bảo quản có đầy đủ giá kệ, được sắp xếp, phân loại, đảm bảo nguyên tắc nhập trước, xuất trước.

4. Phương tiện vận chuyển thực phẩm

Bảo đảm vệ sinh, tránh gây ô nhiễm cho thực phẩm trong quá trình vận chuyển.

5. Thiết bị, thu gom xử lý chất thải, rác thải

Có đủ dụng cụ thu gom, chứa đựng chất thải, rác thải có nắp đậy kín và đảm bảo vệ sinh.

IV. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH NGUỒN NƯỚC

Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

V. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH NGUYÊN LIỆU, THỰC PHẨM

1. Hồ sơ nguồn gốc thực phẩm

- Danh mục nhà cung cấp thực phẩm, trong đó ghi rõ tên, địa chỉ, số điện thoại hoặc thông tin liên hệ (nếu có) để phục vụ truy xuất nguồn gốc thực phẩm khi cần thiết.

- Hợp đồng mua bán (nếu có).

- Hóa đơn, chứng từ, phiếu xuất kho, biên bản giao nhận hoặc giấy tờ tương đương.

- Đối với thực phẩm bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, cơ sở lưu giữ tài liệu chứng minh nguồn gốc sản phẩm theo quy định.

2. Thẩm định thực tế nguyên liệu, thực phẩm

- Đối với thực phẩm tươi sống: Màu sắc bình thường, không có dấu hiệu ôi, thiu, mốc, hỏng.

- Đối với các mặt hàng thực phẩm chế biến sẵn đóng gói, phụ gia thực phẩm: Phải có nhãn rõ ràng bằng tiếng Việt, còn hạn sử dụng và bao gói còn nguyên vẹn.

VI. HƯỚNG DẪN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN THỰC HÀNH VỆ SINH CÁ NHÂN

- Thực hiện vệ sinh tay đúng quy định.

- Mặc trang phục bảo hộ phù hợp trong quá trình chế biến.

- Không đeo trang sức khi chế biến thực phẩm.

- Không hút thuốc, ăn uống, khạc nhổ trong khu vực chế biến thực phẩm.

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa ô nhiễm thực phẩm trong quá trình chế biến và phục vụ.

VII. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN KIỂM THỰC BA BƯỚC VÀ LƯU MẪU THỨC ĂN

1. Kiểm thực ba bước

- Thực hiện theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế: Ghi chép đầy đủ quá trình trước khi chế biến, trong khi chế biến và trước khi ăn.

2. Lưu mẫu thức ăn

- Thực hiện lưu mẫu đối với các trường hợp thuộc diện phải lưu mẫu theo quy định.

- Có đầy đủ dụng cụ lưu mẫu, có nắp đậy kín, chứa được ít nhất 100g đối với thức ăn khô, đặc hoặc 150ml đối với thức ăn lỏng. Dụng cụ lấy mẫu, lưu mẫu thức ăn phải được rửa sạch và tiệt trùng trước khi sử dụng.

- Dán tem niêm phong theo đúng quy định.

- Bảo quản mẫu thức ăn đúng thời gian, nhiệt độ và ghi chép đầy đủ thông tin mẫu lưu.

VIII. MỘT SỐ NỘI DUNG CƠ SỞ CẦN CHUẨN BỊ KHI TIẾP ĐOÀN THẨM ĐỊNH

1. Bố trí chủ cơ sở hoặc người được ủy quyền hợp pháp làm việc với Đoàn thẩm định.

2. Chuẩn bị đầy đủ hồ sơ pháp lý, hồ sơ nguồn gốc thực phẩm, hồ sơ khám sức khỏe, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và các sổ sách liên quan.

3. Thực hiện tổng vệ sinh cơ sở; rà soát điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ và thực hành của người trực tiếp chế biến thực phẩm.

4. Cung cấp đầy đủ, trung thực thông tin, hồ sơ, tài liệu theo yêu cầu của Đoàn thẩm định.

5. Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong suốt quá trình hoạt động của cơ sở.

D. MỘT SỐ TỒN TẠI THƯỜNG GẶP

I. HỒ SƠ PHÁP LÝ

- Hồ sơ tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm hoặc hồ sơ khám sức khỏe của chủ cơ sở, người trực tiếp chế biến, phục vụ thực phẩm chưa đầy đủ hoặc không được lưu giữ tại cơ sở.

- Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh chưa phù hợp với loại hình hoạt động thực tế của cơ sở.

II. ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ VẬT CHẤT

- Khu vực chế biến bố trí chưa theo nguyên tắc một chiều; còn nguy cơ nhiễm chéo giữa thực phẩm sống và thực phẩm chín.

- Nền, tường, trần khu vực chế biến xuống cấp, khó vệ sinh hoặc không được duy trì vệ sinh thường xuyên.

- Chưa thực hiện tốt các biện pháp phòng chống côn trùng và động vật gây hại trong khu vực chế biến, bảo quản thực phẩm.

III. TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ

- Dùng chung dụng cụ chế biến hoặc chứa đựng thực phẩm sống và thực phẩm chín.

- Dụng cụ, thiết bị chế biến, bảo quản thực phẩm chưa được vệ sinh thường xuyên hoặc không bảo đảm vệ sinh; chưa có dụng cụ riêng biệt cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.

- Thực phẩm bảo quản trong tủ lạnh, tủ đông không bao gói kín, không có đủ hộp bảo quản, thiếu nhãn dán trên hộp hoặc thực phẩm sống và thực phẩm chín để chung khay hoặc tiếp xúc trực tiếp với nhau.

IV. NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM

- Không lưu giữ đầy đủ hóa đơn, chứng từ hoặc hồ sơ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm.

- Nguyên liệu thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ hoặc không truy xuất được nguồn gốc khi cần thiết.

- Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm hết hạn sử dụng hoặc có dấu hiệu hư hỏng vẫn được lưu giữ tại cơ sở.

V. ĐIỀU KIỆN CON NGƯỜI

- Người trực tiếp chế biến, phục vụ thực phẩm chưa thực hiện đúng quy định về vệ sinh cá nhân và sử dụng trang phục bảo hộ lao động.

- Thao tác thực hành của người trực tiếp chế biến, phục vụ thực phẩm chưa đúng.

VI. KIỂM THỰC BA BƯỚC VÀ LƯU MẪU THỨC ĂN

- Không thực hiện hoặc thực hiện không đầy đủ việc kiểm thực ba bước theo quy định.

- Không thực hiện hoặc thực hiện không đúng quy định về lưu mẫu thức ăn.

Lưu ý: Các tồn tại nêu trên là những lỗi thường gặp trong quá trình thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm. Cơ sở cần chủ động rà soát, khắc phục và duy trì đầy đủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong suốt quá trình hoạt động./

PHỤ LỤC
CHECKLIST TỰ RÀ SOÁT ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Tên cơ sở:

Địa chỉ:

Ngày tự rà soát:/...../.....

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG: Cơ sở tự rà soát trước khi đề nghị thẩm định hoặc trước khi Đoàn thẩm định đến làm việc. Đánh dấu (✓) vào cột "Đạt" hoặc "Không đạt" và chủ động khắc phục các nội dung chưa đáp ứng.

I. HỒ SƠ PHÁP LÝ

TT	Nội dung tự rà soát	Đạt	Không đạt	Ghi chú
1	Có Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh	☐	☐	
2	Ngành nghề đăng ký phù hợp với hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống	☐	☐	
3	Có danh sách và hồ sơ tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến	☐	☐	
4	Có giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến và còn hạn	☐	☐	

II. ĐIỀU KIỆN CƠ SỞ VẬT CHẤT

TT	Nội dung tự rà soát	Đạt	Không đạt	Ghi chú
5	Khu vực chế biến cách xa nguồn gây ô nhiễm hoặc có biện pháp ngăn ngừa ô nhiễm	☐	☐	
6	Khu vực chế biến được xây dựng kiên cố, theo nguyên tắc một chiều, hạn chế nhiễm chéo	☐	☐	
7	Trần, tường, nền nhà khu vực bếp bằng phẳng, sạch sẽ, không bong tróc, ẩm mốc, dễ vệ sinh	☐	☐	
8	Hệ thống thoát nước thông thoát, không ứ đọng	☐	☐	
9	Có biện pháp phòng chống côn trùng, động vật gây hại	☐	☐	
10	Nhà ăn đủ ánh sáng, thông thoáng	☐	☐	
11	Có nhà vệ sinh bảo đảm vệ sinh	☐	☐	
12	Có bồn rửa tay, xà phòng hoặc dung dịch rửa tay	☐	☐	
13	Có nơi thay hoặc bảo quản trang phục bảo hộ lao động	☐	☐	

III. TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ

TT	Nội dung tự rà soát	Đạt	Không đạt	Ghi chú
14	Có dụng cụ riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín	☐	☐	

TT	Nội dung tự rà soát	Đạt	Không đạt	Ghi chú
15	Dụng cụ chế biến được vệ sinh sạch sẽ	☐	☐	
16	Dụng cụ ăn uống được bảo quản hợp vệ sinh	☐	☐	
17	Có thiết bị bảo quản thực phẩm phù hợp	☐	☐	
18	Thực phẩm sống và thực phẩm chín được bảo quản riêng biệt	☐	☐	
19	Phương tiện vận chuyển thực phẩm bảo đảm vệ sinh	☐	☐	

IV. NGUỒN NƯỚC

TT	Nội dung tự rà soát	Đạt	Không đạt	Ghi chú
20	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh	☐	☐	

V. NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM

TT	Nội dung tự rà soát	Đạt	Không đạt	Ghi chú
21	Có danh mục nhà cung cấp thực phẩm	☐	☐	
22	Có hợp đồng hoặc thỏa thuận cung cấp thực phẩm (nếu có)	☐	☐	
23	Có hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc thực phẩm	☐	☐	
24	Nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng	☐	☐	
25	Không sử dụng nguyên liệu, phụ gia quá hạn sử dụng	☐	☐	
26	Có khả năng truy xuất nguồn gốc thực phẩm khi cần thiết	☐	☐	

VI. ĐIỀU KIỆN CON NGƯỜI

TT	Nội dung tự rà soát	Đạt	Không đạt	Ghi chú
27	Thực hiện vệ sinh tay đúng quy định	☐	☐	
28	Mặc đầy đủ trang phục bảo hộ lao động	☐	☐	
29	Không hút thuốc, đeo trang sức,... khi chế biến thực phẩm	☐	☐	

VII. KIỂM THỰC BA BƯỚC VÀ LƯU MẪU THỨC ĂN

TT	Nội dung tự rà soát	Đạt	Không đạt	Ghi chú
30	Có sổ kiểm thực ba bước và ghi chép theo quy định	☐	☐	
31	Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo quy định (<i>nếu thuộc đối tượng phải lưu mẫu</i>)	☐	☐	