**“Hợp nhất” các điều kiện đầu tư kinh doanh thực phẩm**

**thuộc phạm vi quản lý nhà nước về lĩnh vực Công Thương**

**Tống Sơn**

Ngày 05/02/2020, Chính phủ đã ban hành [Nghị định số 17/2020/NĐ-CP về sửa đổi, bổ sung một số điều của các Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc lĩnh vực quản lý nhà nước của Bộ Công Thương.](https://thuvienphapluat.vn/van-ban/Dau-tu/Nghi-dinh-123-2018-ND-CP-sua-doi-Nghi-dinh-ve-dieu-kien-dau-tu-kinh-doanh-trong-nong-nghiep-394700.aspx) Văn phòng điều phối về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh tổng hợp các điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước về lĩnh vực Công Thương sau khi đã sửa đổi, bổ sung, bãi bỏ một số điều Chương VI, Nghị định số [77/2016/NĐ-CP](https://thuvienphapluat.vn/van-ban/thuong-mai/nghi-dinh-77-2016-nd-cp-sua-doi-dieu-kien-dau-tu-kinh-doanh-mua-ban-hang-hoa-quoc-te-hoa-chat-317225.aspx" \o "Nghị định 77/2016/NĐ-CP" \t "_blank) ngày 01 tháng 7 năm 2016 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực mua bán hàng hóa quốc tế, hóa chất, vật liệu nổ công nghiệp, phân bón, kinh doanh khí, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương và Nghị định số [08/2018/NĐ-CP](https://thuvienphapluat.vn/van-ban/dau-tu/nghi-dinh-08-2018-nd-cp-sua-doi-nghi-dinh-dieu-kien-dau-tu-kinh-doanh-quan-ly-bo-cong-thuong-372290.aspx) ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương, cụ thể như sau:

**Chương VI**

**ĐIỀU KIỆN ĐẦU TƯ KINH DOANH THỰC PHẨM**

**Mục 1. QUY ĐỊNH CHUNG**

**Điều 24.**Các yêu cầu chung của các cơ sở sản xuất, kinh doanh trong lĩnh vực an toàn thực phẩm.

1. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

~~a) Có Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp, Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh hoặc các giấy tờ có giá trị pháp lý tương đương;~~ ***(được bãi bỏ)***

b) Có đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm phù hợp với từng loại hình sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định tại Mục 2, 3, 4, 5, 6, 7 Chương VI của Nghị định này.

2. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

a) Có đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm phù hợp với từng loại hình sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định của Luật An toàn thực phẩm;

b) Đối tượng được quy định tại các điểm a, b, c, d, đ, e, g, h và i khoản 1 Điều 12 của 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:

Thực hiện việc gửi bản cam kết đến cơ quan có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh phân cấp quản lý về an toàn thực phẩm trên địa bàn.

c) Đối tượng được quy định tại điểm k khoản 1 Điều 12 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:

Thực hiện việc gửi bản sao Giấy chứng nhận (có xác nhận của cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm) theo quy định tại điểm k khoản 1 Điều 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP đến cơ quan có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh phân cấp quản lý về an toàn thực phẩm trên địa bàn.

**Điều 24a. Hồ sơ cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm**

1. Hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận lần đầu

a) Đơn đề nghị theo Mẫu số 01a Mục I tại Phụ lục ban hành kèm theo Nghị định này;

b) Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đầu tư theo quy định của pháp luật;

c) Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo Mẫu số 02a (đối với cơ sở sản xuất), Mẫu số 02b (đối với cơ sở kinh doanh) hoặc cả Mẫu số 02a và Mẫu số 02b (đối với cơ sở vừa sản xuất vừa kinh doanh) Mục I tại Phụ lục ban hành kèm theo Nghị định này;

d) Danh sách tổng hợp đủ sức khỏe do chủ cơ sở xác nhận hoặc 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;

đ) Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở.

2.Hồ sơ đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận

a) Trường hợp đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận do bị mất hoặc bị hỏng

Đơn đề nghị theo Mẫu số 01b Mục I tại Phụ lục ban hành kèm theo Nghị định này.

b) Trường hợp đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận do cơ sở thay đổi địa điểm sản xuất, kinh doanh; thay đổi, bổ sung quy trình sản xuất, mặt hàng kinh doanh hoặc khi Giấy chứng nhận hết hiệu lực:

- Đơn đề nghị theo Mẫu số 01b Mục I tại Phụ lục ban hành kèm theo Nghị định này;

- Hồ sơ theo quy định tại khoản 1 Điều 12 của Nghị định này.

c) Trường hợp đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận do thay đổi tên cơ sở nhưng không thay đổi chủ cơ sở, địa chỉ, địa điểm và toàn bộ quy trình sản xuất, mặt hàng kinh doanh:

- Đơn đề nghị cấp theo Mẫu số 01b Mục I tại Phụ lục ban hành kèm theo Nghị định này;

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã được cấp (bản sao có xác nhận của chủ cơ sở);

- Tài liệu chứng minh sự thay đổi tên cơ sở.

d) Trường hợp đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận do thay đổi chủ cơ sở nhưng không thay đổi tên cơ sở, địa chỉ, địa điểm và toàn bộ quy trình sản xuất, mặt hàng kinh doanh:

- Đơn đề nghị cấp theo Mẫu số 01b Mục I tại Phụ lục ban hành kèm theo Nghị định này;

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã được cấp (bản sao có xác nhận của cơ sở);

- Danh sách tổng hợp đủ sức khỏe do chủ cơ sở xác nhận hoặc 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 (bản sao có xác nhận của cơ sở).”

3. Cơ sở đề nghị cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm nộp hồ sơ trực tiếp tại cơ quan có thẩm quyền hoặc qua dịch vụ bưu chính hoặc qua mạng điện tử.”

**Điều 24b. Trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm**

Cơ quan có thẩm quyền có trách nhiệm tiếp nhận, kiểm tra tính hợp lệ của hồ sơ, thẩm định thực tế tại cơ sở và cấp Giấy chứng nhận cho cơ sở có đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận như sau:

1. Trường hợp cấp lần đầu

a) Tiếp nhận, kiểm tra tính hợp lệ của hồ sơ

Trong thời hạn 05 ngày làm việc kể từ ngày tiếp nhận hồ sơ, cơ quan có thẩm quyền tổ chức kiểm tra tính hợp lệ của hồ sơ; trường hợp hồ sơ không hợp lệ, cơ quan có thẩm quyền phải có văn bản thông báo và yêu cầu cơ sở bổ sung hồ sơ. Sau 30 ngày kể từ ngày thông báo yêu cầu bổ sung hồ sơ mà cơ sở không bổ sung hoặc bổ sung không đầy đủ thì hồ sơ không còn giá trị.

b) Thành lập Đoàn thẩm định thực tế tại cơ sở

Trong thời hạn 15 ngày làm việc, kể từ ngày có kết quả kiểm tra hồ sơ đầy đủ, hợp lệ, cơ quan có thẩm quyền tổ chức thẩm định thực tế tại cơ sở. Trường hợp cơ quan có thẩm quyền cấp trên ủy quyền thẩm định thực tế tại cơ sở cho cơ quan có thẩm quyền cấp dưới thì phải có văn bản ủy quyền. Sau khi thẩm định, cơ quan có thẩm quyền cấp dưới phải gửi Biên bản thẩm định về cơ quan thẩm quyền cấp trên để làm căn cứ cấp Giấy chứng nhận.

Đoàn thẩm định thực tế tại cơ sở do cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc cơ quan được ủy quyền thẩm định ban hành quyết định thành lập. Đoàn thẩm định có từ 03 đến 05 thành viên, trong đó phải có ít nhất 02 thành viên làm công tác chuyên môn về thực phẩm hoặc an toàn thực phẩm (có bằng cấp về thực phẩm hoặc an toàn thực phẩm) hoặc quản lý về an toàn thực phẩm. Đoàn thẩm định thực tế tại cơ sở được mời chuyên gia độc lập có chuyên môn phù hợp tham gia. Trưởng đoàn thẩm định chịu trách nhiệm về kết quả thẩm định thực tế tại cơ sở.

c) Nội dung thẩm định thực tế tại cơ sở

- Kiểm tra tính thống nhất của hồ sơ đăng ký cấp Giấy chứng nhận gửi cơ quan có thẩm quyền với hồ sơ gốc lưu tại cơ sở;

- Thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm tại cơ sở theo quy định.

d) Kết quả thẩm định thực tế tại cơ sở

- Kết quả thẩm định phải ghi rõ “Đạt” hoặc “Không đạt” hoặc “Chờ hoàn thiện” vào Biên bản thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm theo Mẫu số 03a, Biên bản thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm theo Mẫu số 03b hoặc Mẫu số 03a và Mẫu số 03b đối với cơ sở vừa sản xuất vừa kinh doanh thực phẩm theo Mục I Phụ lục ban hành kèm theo Nghị định này.

Đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm tổng hợp, cơ sở được cấp Giấy chứng nhận khi các điều kiện kinh doanh của ít nhất một nhóm sản phẩm được đánh giá “Đạt”. Các nhóm sản phẩm đạt yêu cầu theo quy định sẽ được ghi vào Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Trường hợp “Không đạt” hoặc “Chờ hoàn thiện” phải ghi rõ lý do trong Biên bản thẩm định. Trường hợp “Chờ hoàn thiện”, thời hạn khắc phục tối đa là 60 ngày kể từ ngày có biên bản thẩm định. Sau khi đã khắc phục theo yêu cầu của Đoàn thẩm định, cơ sở phải nộp báo cáo kết quả khắc phục theo Mẫu số 04 Mục I tại Phụ lục ban hành kèm theo Nghị định này và nộp phí thẩm định về cơ quan có thẩm quyền để tổ chức thẩm định lại theo quy định tại điểm c khoản này.

Thời hạn thẩm định lại tối đa là 10 ngày làm việc tính từ khi cơ quan có thẩm quyền nhận được báo cáo khắc phục. Sau 60 ngày cơ sở không nộp báo cáo kết quả khắc phục thì hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và kết quả thẩm định trước đó với kết luận “Chờ hoàn thiện” không còn giá trị.

Trường hợp kết quả thẩm định lại “Không đạt” hoặc quá thời hạn khắc phục mà cơ sở không nộp báo cáo kết quả khắc phục, cơ quan có thẩm quyền thông báo bằng văn bản tới cơ quan quản lý địa phương để giám sát và yêu cầu cơ sở không được hoạt động cho đến khi được cấp Giấy chứng nhận.

- Biên bản thẩm định thực tế tại cơ sở được lập thành 02 bản có giá trị như nhau, Đoàn thẩm định giữ 01 bản và cơ sở giữ 01 bản.

đ) Cấp Giấy chứng nhận

Trong thời hạn 05 ngày làm việc kể từ ngày có kết quả thẩm định thực tế tại cơ sở là “Đạt”, cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cho cơ sở theo Mẫu số 05a (đối với cơ sở sản xuất), Mẫu số 05b (đối với cơ sở kinh doanh), Mẫu số 05c (đối với cơ sở vừa sản xuất vừa kinh doanh) MụcI tại Phụ lục ban hành kèm theo Nghị định này.

2.Trường hợp cấp lại Giấy chứng nhận do bị mất hoặc bị hỏng

Trong thời hạn 03 ngày làm việc kể từ ngày nhận được Đơn đề nghị hợp lệ, căn cứ hồ sơ lưu, cơ quan có thẩm quyền đã cấp Giấy chứng nhận xem xét và cấp lại. Trường hợp từ chối cấp lại, phải thông báo bằng văn bản và nêu rõ lý do.

3. Trường hợp cấp lại do cơ sở thay đổi địa điểm sản xuất, kinh doanh; thay đổi, bổ sung quy trình sản xuất, mặt hàng kinh doanh và khi Giấy chứng nhận hết hiệu lực.

Trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận thực hiện theo quy định tại khoản 1 Điều này.

4. Trường hợp cơ sở thay đổi tên cơ sở nhưng không thay đổi chủ cơ sở, địa chỉ, địa điểm và toàn bộ quy trình sản xuất, mặt hàng kinh doanh.

Trong thời hạn 03 ngày làm việc kể từ ngày nhận được hồ sơ đề nghị cấp lại hợp lệ, căn cứ hồ sơ lưu, cơ quan có thẩm quyền đã cấp Giấy chứng nhận xem xét và cấp lại. Trường hợp từ chối cấp lại, phải thông báo bằng văn bản và nêu rõ lý do.

5. Trường hợp cơ sở thay đổi chủ cơ sở nhưng không thay đổi tên cơ sở, địa chỉ, địa điểm và toàn bộ quy trình sản xuất, mặt hàng kinh doanh.

Trong thời hạn 03 ngày làm việc kể từ ngày nhận được hồ sơ đề nghị cấp lại hợp lệ, căn cứ hồ sơ lưu, cơ quan có thẩm quyền đã cấp Giấy chứng nhận xem xét và cấp lại. Trường hợp từ chối cấp lại, phải thông báo bằng văn bản và nêu rõ lý do.

6. Trường hợp chuỗi cơ sở kinh doanh thực phẩm có tăng về cơ sở kinh doanh, việc điều chỉnh Giấy chứng nhận thực hiện theo quy định tại khoản 1 Điều này. Trường hợp chuỗi cơ sở kinh doanh thực phẩm có giảm về cơ sở kinh doanh, việc điều chỉnh Giấy chứng nhận theo quy định tại khoản 4 Điều này.

7. Trường hợp cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thuộc quy định tại khoản 8 và 10 Điều 36 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ, việc thẩm định điều kiện cơ sở thực hiện theo các quy định đối với ngành, lĩnh vực tương ứng.”

**Điều 25. Điều kiện chỉ định cơ sở kiểm nghiệm và cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng về an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước của Bộ Công Thương**

1. Điều kiện chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm:

a) Được thành lập theo quy định của pháp luật hoặc quyết định giao nhiệm vụ của cơ quan có thẩm quyền;

b) Hệ thống quản lý chất lượng đáp ứng Tiêu chuẩn quốc gia TCVN ISO/IEC 17025:207 hoặc Tiêu chuẩn quốc tế ISO/IEC 17025:205;

c) Trang thiết bị, cơ sở vật chất đáp ứng yêu cầu phương pháp thử;

d) Có ít nhất 02 thử nghiệm viên là cán bộ kỹ thuật có trình độ đại học được đào tạo về kiểm nghiệm trong cùng lĩnh vực;

đ) Các phương pháp thử được cập nhật và xác nhận giá trị sử dụng;

e) Các chỉ tiêu/phép thử phải đáp ứng quy định hoặc quy chuẩn kỹ thuật tương ứng và các yêu cầu khác có liên quan theo quy định của bộ quản lý ngành.

2. Điều kiện chỉ định cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng thực phẩm:

a) Đã được Bộ Công Thương chỉ định theo quy định tại khoản 1 Điều này;

b) Hệ thống quản lý chất lượng phải được công nhận phù hợp Tiêu chuẩn quốc gia TCVN ISO/IEC 17025:207 hoặc Tiêu chuẩn quốc tế ISO/IEC 17025:205 và còn hiệu lực ít nhất 01 năm kể từ ngày nộp hồ sơ đăng ký chỉ định;

c) Kết quả thử nghiệm thành thạo hoặc so sánh liên phòng đạt yêu cầu đối với các chỉ tiêu/phép thử đăng ký chỉ định thử nghiệm kiểm chứng.

**Mục 2. ĐIỀU KIỆN CHUNG BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM**

**Điều 26. Điều kiện đối với cơ sở sản xuất**

1. Địa điểm, môi trường:

~~a) Có đủ diện tích để bố trí khu vực sản xuất thực phẩm, các khu vực phụ trợ và thuận tiện cho hoạt động sản xuất, bảo quản và vận chuyển thực phẩm;~~***(được bãi bỏ)***

~~b) Khu vực sản xuất, bảo quản thực phẩm không bị ngập nước, đọng nước;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~c) Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~d) Không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại và các nguồn gây ô nhiễm khác.~~ ***(được bãi bỏ)***

2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng:

~~a) Nhà xưởng sản xuất và các khu vực phụ trợ phải đủ diện tích để bố trí trang thiết bị của dây chuyền sản xuất thực phẩm và phù hợp với công năng thiết kế của cơ sở;~~ ***(được bãi bỏ)***

b) Quy trình sản xuất thực phẩm phải được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng;

c)  Khu vực kho nguyên liệu, kho thành phẩm; khu vực sơ chế, chế biến, đóng gói thực phẩm; khu vực vệ sinh; khu thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ liên quan phải được thiết kế tách biệt. Nguyên liệu, thành phẩm thực phẩm, vật liệu bao gồm thực phẩm, phế thải phải được để riêng biệt. Đối với cơ sở sản xuất, sản phẩm bảo quản trong kho thành phẩm phải được sắp xếp riêng biệt theo lô và có bảng ghi các thông tin về: Tên sản phẩm, lô hàng, ngày sản xuất, ca sản xuất.

~~d) Đường nội bộ phải được xây dựng bảo đảm vệ sinh; cống rãnh thoát nước thải phải được che kín, bảo đảm vệ sinh;~~ ***(được bãi bỏ)***

đ) Nơi tập kết, xử lý chất thải phải ở ngoài khu vực nhà xưởng sản xuất thực phẩm và có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải. Dụng cụ thu gom chất thải, rác thải phải bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.

3. Kết cấu nhà xưởng:

~~a) Nhà xưởng phải có kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô và quy trình công nghệ sản xuất thực phẩm;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~b) Vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải bảo đảm tạo ra bề mặt nhẵn, không thấm nước, không thôi nhiễm chất độc hại ra thực phẩm, không bị bào mòn bởi các chất tẩy rửa, tẩy trùng và dễ lau chùi, khử trùng;~~ ***(được bãi bỏ)***

c) Tường nhà và trần nhà phẳng, không bị thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh;

d) Nền nhà phẳng, nhẵn, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước;

đ) Cửa ra vào và cửa sổ bảo đảm ngăn ngừa được côn trùng, vật nuôi xâm nhập.

~~e) Cầu thang, bậc thềm và các kệ không trơn, dễ làm vệ sinh và bố trí ở vị trí thích hợp với quy trình sản xuất.~~ ***(được bãi bỏ)***

4. Hệ thống thông gió:

~~a) Bảo đảm thông gió cho các khu vực của cơ sở và phù hợp với yêu cầu loại hình sản xuất thực phẩm; dễ bảo dưỡng và làm vệ sinh;~~ ***(được bãi bỏ)***

b) Hướng gió của hệ thống thông gió phải bảo đảm không được thổi từ khu vực có nguy cơ ô nhiễm sang khu vực có yêu cầu sạch.

5. Hệ thống chiếu sáng: ***(được bãi bỏ)***

*~~a) Bảo đảm theo quy định để đáp ứng yêu cầu sản xuất, kiểm soát chất lượng, an toàn sản phẩm;~~* ***(được bãi bỏ)***

*~~b) Bóng đèn chiếu sáng phải được che chắn an toàn bằng hộp, lưới để tránh bị vỡ và bảo đảm mảnh vỡ không rơi vào thực phẩm.~~* ***(được bãi bỏ)***

6. Hệ thống cung cấp nước: ***(được bãi bỏ)***

*~~a) Bảo đảm đủ nước sạch để sản xuất thực phẩm và phù hợp với quy định về chất lượng nước ăn uống;~~* ***(được bãi bỏ)***

*~~b) Bảo đảm đủ nước sạch để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở và phù hợp với quy định về chất lượng nước sinh hoạt;~~* ***(được bãi bỏ)***

c) Các nguồn nước do cơ sở khai thác, xử lý và sử dụng phải được kiểm tra và bảo đảm phù hợp với quy định về chất lượng, vệ sinh ít nhất 6 tháng/lần.

7. ***(được bãi bỏ)***

8. Hệ thống xử lý chất thải, rác thải: ***(được bãi bỏ)***

~~a) Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ được làm bằng vật liệu chắc chắn, bảo đảm kín, có nắp đậy, có khóa (nếu cần thiết). Dụng cụ chứa đựng chất thải nguy hiểm phải được thiết kế đặc biệt, dễ phân biệt, khi cần có thể khóa để tránh ô nhiễm;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~b) Hệ thống xử lý chất thải phải được vận hành thường xuyên và chất thải được xử lý đạt các tiêu chuẩn theo quy định về vệ sinh môi trường.~~ ***(được bãi bỏ)***

9. Nhà vệ sinh, khu vực thay đồ bảo hộ lao động:

a) Nhà vệ sinh phải được bố trí riêng biệt với khu vực sản xuất thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực sản xuất; bảo đảm gió không được thổi từ nhà vệ sinh sang khu vực sản xuất; có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở vị trí dễ nhìn, dễ thấy tại khu vực vệ sinh;

b) Thông gió của nhà vệ sinh không được hướng sang khu vực sản xuất;

c) Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động.

10. Nguyên liệu thực phẩm và bao bì thực phẩm: ***(được bãi bỏ)***

~~a) Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, chất bảo quản sử dụng trong sản xuất thực phẩm phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn theo quy định;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~b) Bao bì thực phẩm phải bảo đảm, an toàn; không thôi nhiễm và bị ô nhiễm gây ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm.~~ ***(được bãi bỏ)***

11. Khu vực sản xuất, chế biến, bao gói, vận chuyển, bảo quản, kinh doanh thực phẩm phải vệ sinh sạch sẽ.

12. Có khu vực lưu mẫu riêng, hồ sơ lưu mẫu và bảo đảm thực hiện chế độ lưu, hủy mẫu theo yêu cầu bảo quản của từng loại mẫu.

13. Có khu vực riêng để lưu giữ tạm thời các sản phẩm không đạt chất lượng trong quá trình chờ xử lý.

**Điều 27. Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ**

1. Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được thiết kế chế tạo phù hợp với yêu cầu công nghệ sản xuất; bảo đảm an toàn, không gây ô nhiễm thực phẩm.

2. Phương tiện rửa và khử trùng tay:

a) Có đủ trang thiết bị rửa, khử trùng trước khi sản xuất thực phẩm.

~~b) Nơi rửa tay phải có đủ nước sạch, nước sát trùng, khăn hoặc giấy lau tay sử dụng một lần hay máy sấy khô tay;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~c) Xưởng sản xuất thực phẩm phải có đủ bồn rửa tay cho người lao động.~~ ***(được bãi bỏ)***

3. Thiết bị, dụng cụ sản xuất thực phẩm:

~~a) Có đủ và phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói thực phẩm;~~ ***(được bãi bỏ)***

b) Được chế tạo bằng vật liệu không độc, không thôi nhiễm các chất độc hại, không gây mùi lạ hay làm biến đổi thực phẩm.

~~c) Dễ làm vệ sinh, bảo dưỡng; không làm nhiễm bẩn thực phẩm do dầu mỡ bôi trơn, mảnh vụn kim loại;~~***(được bãi bỏ)***

~~d) Phương tiện, trang thiết bị của dây chuyền sản xuất phải có đủ quy trình vệ sinh, quy trình sử dụng, vận hành.~~ ***(được bãi bỏ)***

4. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại: ***(được bãi bỏ)***

~~a) Trang thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại phải được làm bằng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp, đảm bảo phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~b) Không sử dụng thuốc, động vật để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất thực phẩm.~~ ***(được bãi bỏ)***

5. Thiết bị dụng cụ giám sát, đo lường:

a) Có đủ thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng, an toàn sản phẩm và phải đánh giá được các chỉ tiêu chất lượng, an toàn sản phẩm chủ yếu của thực phẩm. Thiết bị, dụng cụ, phương tiện đo phải bảo đảm độ chính xác trong quá trình sử dụng, kiểm định, hiệu chuẩn, thử nghiệm theo quy định của pháp luật về đo lường;

~~b) Bảo đảm độ chính xác, bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định.~~ ***(được bãi bỏ)***

6. Chất tẩy rửa và sát trùng:

~~a) Chỉ sử dụng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng theo quy định;~~***~~(~~được bãi bỏ)***

b) Phải được đựng trong bao bì dễ nhận biết, có hướng dẫn sử dụng và không để ở nơi sản xuất thực phẩm.

**Điều 28. Điều kiện đối với người trực tiếp sản xuất thực phẩm**

1. Người trực tiếp sản xuất phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận.

2. Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải bảo đảm yêu cầu về sức khỏe; không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.

~~3. Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh như Lao tiến triển, tiêu chảy cấp tính, bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan vi rút A hoặc E cấp tính, viêm đường hô hấp cấp tính, viêm da nhiễm trùng cấp không được tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm.~~ ***(được bãi bỏ)***

4. Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải mang trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đi găng tay chuyên dùng và đeo khẩu trang.

5. Người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất thực phẩm phải tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh: Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo nhẫn, đồ trang sức tay, đồng hồ; không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm.

**Điều 29. Điều kiện đối với bảo quản thực phẩm trong sản xuất thực phẩm**

*~~1. Nguyên liệu, bao bì, thành phẩm thực phẩm phải được bảo quản trong khu vực chứa đựng, kho riêng theo từng loại và có diện tích phù hợp.~~* ***(được bãi bỏ)***

*~~2. Kho phải được thiết kế phù hợp với yêu cầu bảo quản, giao nhận theo loại thực phẩm và nguyên liệu; bảo đảm an toàn, thông thoáng, dễ vệ sinh và phòng chống được côn trùng, động vật gây hại xâm nhập và cư trú.~~* ***(được bãi bỏ)***

*~~3. Khu vực chứa đựng, kho bảo quản thực phẩm phải có đầy đủ biển tên; nội quy, quy trình, chế độ vệ sinh; đối với nguyên liệu, thành phẩm thực phẩm có yêu cầu bảo quản đặc biệt phải có sổ sách theo dõi nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khác.~~* ***(được bãi bỏ)***

4. Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 10 cm, cách tường tối thiểu 30 cm và cách trần tối thiểu 50 cm; tuân thủ độ cao xếp lớp lưu kho theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

5. Có trang thiết bị điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm; có thiết bị chuyên dụng phù hợp để kiểm soát và theo dõi được chế độ bảo quản đối với từng loại thực phẩm, nguyên liệu theo yêu cầu của nhà sản xuất.

~~6. Có đủ thiết bị, dụng cụ giám sát nhiệt độ, độ ẩm và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm khác trong suốt quá trình sản xuất thực phẩm.~~ ***(được bãi bỏ)***

7. Nước đá dùng trong bảo quản trực tiếp thực phẩm phải được sản xuất từ nguồn nước sạch theo quy chuẩn kỹ thuật.

**Mục 3. ĐIỀU KIỆN CHUNG BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM**

**Điều 30. Điều kiện đối với cơ sở kinh doanh**

~~1. Có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm.~~ ***(được bãi bỏ)***

~~2. Không bị ngập nước, đọng nước.~~ ***(được bãi bỏ)***

~~3. Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.~~ ***(được bãi bỏ)***

~~4. Không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác.~~ ***(được bãi bỏ)***

5. Thiết kế các khu vực kinh doanh thực phẩm, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ phải tách biệt, phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm kinh doanh, cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm.

~~6. Kết cấu cơ sở kinh doanh phù hợp với tính chất, quy mô của từng loại thực phẩm kinh doanh; xây dựng bằng vật liệu bảo đảm vệ sinh, tránh được các vi sinh vật gây hại, côn trùng, động vật phá hoại xâm nhập và cư trú.~~ ***(được bãi bỏ)***

7.  Nền nhà phẳng, nhẵn, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước.

8.  Tường nhà và trần nhà phẳng, không bị thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh.

~~9. Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.~~ ***(được bãi bỏ)***

~~10. Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo yêu cầu bảo quản sản phẩm của nhà sản xuất; hệ thống bóng đèn cần có chụp đèn hoặc lưới bảo vệ.~~ ***(được bãi bỏ)***

11. Hướng gió của hệ thống thông gió phải bảo đảm không được thổi từ khu vực có nguy cơ ô nhiễm sang khu vực có yêu cầu sạch.

12. Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.

13. Khu vực rửa tay có đủ dụng cụ, xà phòng, các chất tẩy rửa để vệ sinh và rửa tay; có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở nơi dễ nhìn, dễ thấy.

~~14. Có đủ nước sạch để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật về nước sạch sinh hoạt.~~ ***(được bãi bỏ)***

~~15. Có hệ thống sổ sách hoặc phần mềm quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình kinh doanh, đảm bảo thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng và đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định.~~ ***(được bãi bỏ)***

~~16. Có quy trình vệ sinh cơ sở và nhật ký vệ sinh do chủ cơ sở xây dựng.~~ ***(được bãi bỏ)***

**Điều 31. Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ**

1. Trang thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm và của nhà sản xuất.

~~2. Đủ trang thiết bị để kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo yêu cầu kỹ thuật của từng loại thực phẩm và của nhà sản xuất trong suốt quá trình kinh doanh thực phẩm.~~ ***(được bãi bỏ)***

3.  Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại.

4. Thiết bị, dụng cụ giám sát, đo lường chất lượng, an toàn sản phẩm phải đảm bảo độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định.

**Điều 32. Điều kiện đối với người trực tiếp kinh doanh thực phẩm**

1.  Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải đáp ứng các điều kiện quy định tại khoản 1 và 2 Điều 28 Nghị định này.

~~2. Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải mặc trang phục bảo hộ riêng, đảm bảo vệ sinh~~. ***(được bãi bỏ)***

**Điều 33. Yêu cầu đối với bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm**

1.  Điều kiện an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm phải thực hiện theo quy định tại khoản 4 Điều 29 của Nghị định này.

2. Điều kiện an toàn thực phẩm trong quá trình vận chuyển thực phẩm:

a) Thiết bị chứa đựng thực phẩm phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng; phù hợp với kích thước vận chuyển;

~~b) Thiết bị vận chuyển chuyên dụng và các dụng cụ chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm trong quá trình vận chuyển được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch;~~ ***(được bãi bỏ)***

c) Đủ thiết bị kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo yêu cầu kỹ thuật để bảo quản đối với từng loại thực phẩm và theo yêu cầu của nhà sản xuất trong suốt quá trình vận chuyển;

~~d) Có quy định về chế độ bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm; duy trì và kiểm soát chế độ bảo quản theo yêu cầu trong suốt quá trình vận chuyển; đối với thực phẩm có yêu cầu bảo quản đặc biệt phải có giao nhận cụ thể giữa người tiếp nhận và người vận chuyển thực phẩm;~~  ***(được bãi bỏ)***

~~đ) Thiết bị dụng cụ phải bảo đảm vệ sinh sạch sẽ trước, trong và sau khi vận chuyển thực phẩm; không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hóa độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm.~~ ***(được bãi bỏ)***

**Mục 4. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT SỮA CHẾ BIẾN**

**Điều 34. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất sữa chế biến**

~~1. Có địa điểm sản xuất đảm bảo các yêu cầu sau:~~ ***(được bãi bỏ)***

~~a) Phải xa nguồn ô nhiễm, độc hại, không bị tác động bởi các tác nhân gây ô nhiễm khác từ môi trường xung quanh làm ảnh hưởng đến chất lượng an toàn thực phẩm của sản phẩm sữa chế biến;~~

~~b) Có đủ diện tích để bố trí dây chuyền sản xuất phù hợp với công suất thiết kế của cơ sở, đảm bảo các công đoạn sản xuất đáp ứng yêu cầu công nghệ và các biện pháp vệ sinh công nghiệp.~~

~~2. Có thiết kế nhà xưởng đảm bảo các yêu cầu sau:~~ ***(được bãi bỏ)***

~~a) Mặt bằng dây chuyền sản xuất được bố trí phù hợp, không bị ảnh hưởng từ các nguồn ô nhiễm như: Lò hơi, trạm xử lý nước thải, nơi tập kết chất thải rắn, khu vệ sinh;~~

~~b) Thiết kế nhà xưởng theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng là sữa chế biến các loại;~~

~~c) Cách biệt giữa các khu vực: Kho nguyên liệu; kho vật tư, bao bì; kho thành phẩm; khu vực sản xuất (chuẩn bị nguyên liệu; chế biến; chiết, rót, đóng gói và hoàn thiện sản phẩm; hệ thống vệ sinh công nghiệp (CIP); cơ khí động lực); kho hóa chất; khu tập kết chất thải rắn và hệ thống thu gom xử lý nước thải; các công trình phụ trợ để tránh lây nhiễm chéo;~~

~~d) Hệ thống đường giao thông nội bộ phải được thiết kế và xây dựng đảm bảo bền, chắc, không gây bụi, đường di chuyển trên cao phải có lan can hoặc vách ngăn dễ quan sát, bảo đảm an toàn lao động;~~

~~đ) Hệ thống thoát nước (nước thải sản xuất, nước thải sinh hoạt, nước mưa) phải được thiết kế và xây dựng riêng biệt, có nắp đậy, đảm bảo độ dốc thoát nước, không đọng nước cục bộ.~~

~~3. Có kết cấu nhà xưởng đảm bảo các yêu cầu sau:~~ ***(được bãi bỏ)***

~~a) Nền nhà khu vực sản xuất phải đảm bảo dễ thoát nước, được làm từ vật liệu bền, khó bong tróc, chống trơn và dễ vệ sinh. Hệ thống thoát nước trong khu vực sản xuất phải có nắp đậy;~~

~~b) Các hố ga, hố thu nước phải có bẫy ngăn mùi, ngăn côn trùng và hạn chế vi sinh vật từ cống thoát nước thâm nhập vào bên trong nhà xưởng;~~

~~c) Hệ thống các đường ống phải được sơn màu khác nhau và có chỉ dẫn dễ phân biệt.~~

4. Có hệ thống thông gió đảm bảo các yêu cầu sau:

~~a) Nhà xưởng phải có các cửa thông gió đảm bảo sự lưu thông của không khí, dễ thoát nhiệt và khí phát sinh trong quá trình sản xuất; trường hợp thông gió cưỡng bức thì thiết bị điều hòa phải đảm bảo đủ không khí sạch, dễ lưu thông;~~ **(*được bãi bỏ)***

b) Khu vực đặt hệ thống thiết bị chiết rót sản phẩm phải luôn khô, thoáng, sạch sẽ.

5. Hệ thống cấp nước và chứa nước đảm bảo các yêu cầu sau:

~~a) Phải đảm bảo đủ nguồn nước cấp đạt tiêu chuẩn;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~b) Có hệ thống bơm, xử lý nước, bồn/bể chứa nước, hệ thống đường ống dẫn luôn trong tình trạng sử dụng tốt; định kỳ kiểm tra để tránh hiện tượng chảy ngược hay tắc nghẽn đường ống;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~c) Đường ống cấp nước phải riêng biệt, có ký hiệu riêng dễ nhận biết, dễ vệ sinh và đảm bảo an toàn nguồn nước sạch, tránh tình trạng lây nhiễm;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~d) Bồn/bể chứa, bể lắng, bể lọc phải phù hợp với công nghệ xử lý nước cấp; thực hiện vệ sinh theo quy định hoặc khi cần thiết;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~đ) Trong trường hợp có sự cố về chất lượng nước, lập tức dừng sản xuất và cô lập sản phẩm sản xuất trong thời gian xảy ra sự cố;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~e) Có máy phát điện và máy bơm nước dự phòng trong trường hợp mất điện hoặc máy bơm nước bị hỏng để đáp ứng yêu cầu sản xuất liên tục của cơ sở;~~ ***(được bãi bỏ)***

g) Nước sau khi xử lý đạt tiêu chuẩn dùng để sản xuất sữa được chứa và bảo quản trong thiết bị chuyên dụng đảm bảo không bị thôi nhiễm hoặc bị nhiễm bẩn từ các nguồn ô nhiễm khác.

~~6. Hệ thống cung cấp hơi nước, nhiệt và khí nén đảm bảo các yêu cầu sau:~~ ***(được bãi bỏ)***

~~a) Nồi hơi phải được thiết kế, bố trí ở khu vực riêng, ngăn cách với khu vực sản xuất, phải được kiểm tra, kiểm định định kỳ theo quy định hiện hành;~~

~~b) Hệ thống đường ống cấp hơi nước, khí nén phải được thiết kế, lắp đặt bảo đảm an toàn, có chỉ dẫn dễ phân biệt với các hệ thống đường ống khác, phải được kiểm tra định kỳ theo quy định hiện hành.~~

~~7. Có hệ thống thu gom, xử lý chất thải, nước thải, khí thải đảm bảo các yêu cầu sau:~~ ***(được bãi bỏ)***

~~a) Đối với chất thải rắn~~

~~- Phải được thu gom và chứa đựng trong thùng hoặc dụng cụ chứa đựng phù hợp và đặt ở vị trí phù hợp để thuận tiện cho việc thu gom, xử lý và không ảnh hưởng đến quá trình sản xuất;~~

~~- Các dụng cụ chứa phế liệu được ghi rõ hoặc có dấu hiệu phân biệt với dụng cụ chứa nguyên liệu, bán thành phẩm hay thành phẩm; làm bằng vật liệu không thấm nước, ít bị ăn mòn; đảm bảo kín, thuận tiện để làm vệ sinh (nếu sử dụng lại nhiều lần) hay tiêu hủy (nếu sử dụng 01 lần);~~

~~- Phải được xử lý bởi tổ chức hoặc cá nhân do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cho phép hoạt động trong lĩnh vực xử lý môi trường.~~

~~b) Đối với nước thải sản xuất và nước thải sinh hoạt~~

~~- Khu vực xử lý nước thải được bố trí cách biệt với khu vực sản xuất;~~

~~- Công suất và công nghệ xử lý phù hợp với lưu lượng thải tại công suất đỉnh của cơ sở sản xuất để đảm bảo nước thải sau xử lý đạt tiêu chuẩn quy định về môi trường;~~

~~- Không được thải trực tiếp nước thải chưa xử lý ra môi trường xung quanh; rãnh thoát nước trong khu vực sản xuất phải đảm bảo chảy từ nơi sạch đến nơi ít sạch hơn và đảm bảo thoát hết nước trong điều kiện ngừng dòng chảy;~~

~~- Hố ga phải có nắp đậy, khu vực chế biến phải thực hiện vệ sinh cống rãnh hố ga sau mỗi ngày sản xuất; định kỳ khai thông cống rãnh, hố ga theo quy định.~~

~~c) Khí thải từ khu vực sản xuất và hệ thống lò hơi phải được xử lý để tránh ảnh hưởng đến khu vực sản xuất khác.~~

~~d) Đối với chất thải nguy hại~~

~~- Phải được thu gom, lưu trữ, vận chuyển và xử lý riêng theo quy định hiện hành;~~

~~- Được quản lý và xử lý bởi tổ chức hoặc cá nhân được cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cho phép hoạt động trong lĩnh vực xử lý môi trường đối với chất thải nguy hại.~~

8. Có hệ thống kho đảm bảo các yêu cầu sau:

a) Đối với kho chứa sữa tươi nguyên liệu:

Tại các trạm thu mua trung gian phải có hệ thống làm lạnh, có thiết bị, dụng cụ, hóa chất để kiểm tra chất lượng sữa tươi nguyên liệu, lưu mẫu sữa thu mua; bồn bảo quản sữa tươi nguyên liệu phải có lớp cách nhiệt, mặt trong bằng các loại vật liệu không bị thôi nhiễm, đảm bảo luôn duy trì ở nhiệt độ từ 4°C đến 6°C; thời gian bảo quản sữa tươi nguyên liệu tính từ khi vắt sữa tới khi chế biến không quá 48 giờ; bồn chứa phải được vệ sinh và đảm bảo an toàn thực phẩm trước khi sử dụng cho lần tiếp theo.

~~b) Kho vật tư, bao bì, hóa chất~~ ***(được bãi bỏ)***

~~- Bố trí riêng biệt với khu sản xuất;~~

~~- Vật tư, bao bì được sắp xếp tránh ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp;~~

~~- Bao bì trực tiếp tiếp xúc với sản phẩm được bao gói theo quy định của nhà sản xuất;~~

~~- Thời gian, điều kiện bảo quản theo hướng dẫn hoặc quy định của nhà sản xuất;~~

~~- Thực hiện chế độ bảo dưỡng và vệ sinh định kỳ theo quy định của cơ sở.~~

~~c) Kho thành phẩm~~ ***(được bãi bỏ)***

~~- Bố trí riêng biệt với khu sản xuất, thuận tiện cho việc nhập và xuất sản phẩm;~~

~~- Đảm bảo luôn duy trì nhiệt độ theo quy định, khô, sạch, thoáng mát, tránh ánh sáng mặt trời chiếu trực tiếp để không làm thay đổi các chỉ tiêu chất lượng, cảm quan và an toàn của sản phẩm;~~

~~- Có khu vực dành riêng cho các sản phẩm không đạt chất lượng theo yêu cầu chờ xử lý;~~

~~- Thực hiện chế độ bảo dưỡng và vệ sinh định kỳ theo quy định của cơ sở;~~

~~- Sản phẩm được bảo quản trong kho thành phẩm phải ghi các thông tin về: Tên sản phẩm, lô hàng, ngày sản xuất, ca sản xuất và thời hạn sử dụng;~~

~~- Đối với các sản phẩm yêu cầu điều kiện bảo quản lạnh:~~

~~+ Sản phẩm phải được xếp trong kho lạnh, đảm bảo luôn duy trì sự lưu thông của khí lạnh đến từng sản phẩm trong kho lạnh;~~

~~+ Luôn duy trì nhiệt độ kho lạnh theo yêu cầu của từng loại sản phẩm.~~

9. Có khu vực sản xuất đảm bảo các yêu cầu sau:

~~a) Khu vực chuẩn bị nguyên liệu~~ **(*được bãi bỏ)***

~~- Nguyên liệu sản xuất phải để riêng từng loại, đặt trên kệ hoặc giá đỡ;~~

~~- Hương liệu được chuẩn bị riêng, đảm bảo không bị nhiễm chéo;~~

~~- Các thiết bị đo lường phải đảm bảo chính xác và hoạt động tốt;~~

~~- Vệ sinh thường xuyên, đảm bảo không bị bụi bẩn, đọng nước;~~

~~- Chỉ những người có trách nhiệm hoặc được phân công thực hiện mới được vào khu vực tiếp nhận nguyên liệu chuẩn bị sản xuất.~~

~~b) Khu vực chế biến~~ **(*được bãi bỏ)***

~~- Thiết bị chế biến phải được vệ sinh sạch trước khi sử dụng cho một chu kỳ sản xuất sản phẩm trong ngày;~~

~~- Rác thải được gom và đựng trong túi nilon hoặc thùng kín để đúng nơi quy định;~~

~~- Người làm việc trong khu vực phối trộn, tiếp xúc trực tiếp sản phẩm phải đeo găng tay chống thấm, bền, màu sáng và đảm bảo an toàn thực phẩm;~~

~~- Vệ sinh khu vực hàng ngày hoặc ngay khi kết thúc chu kỳ sản xuất của từng loại sản phẩm;~~

c) Khu vực chiết, rót, đóng gói

- Buồng hoặc phòng chiết, rót phải đảm bảo kín, vô trùng, duy trì nhiệt độ từ 20°C đến 28°C, áp suất dương so với bên ngoài;

- Thiết bị chiết, rót trong buồng hoặc phòng phải đảm bảo vô trùng trong suốt quá trình chiết, rót sản phẩm;

- Mặt phía trong của đường ống dẫn sản phẩm tới thiết bị chiết, rót phải được khử trùng đúng quy định;

~~- Vệ sinh thiết bị chiết, rót hàng ngày hoặc ngay khi kết thúc chu kỳ sản xuất của từng loại sản phẩm;~~ **(*được bãi bỏ)***

~~- Chỉ những người có trách nhiệm hoặc được phân công thực hiện mới được vào khu vực này để tránh xảy ra nhiễm chéo.~~ **(*được bãi bỏ)***

d) Khu vực thành phẩm

- Khu vực bao gói sữa thành phẩm phải vệ sinh sạch sẽ trước khi bao gói, bảo đảm luôn khô ráo;

- Dụng cụ và thiết bị bao gói sữa thành phẩm (bao gói màng co, in hạn sử dụng, băng chuyền, đóng gói thùng) phải được vệ sinh sạch sẽ.

~~10. Có hệ thống vận chuyển nội bộ đảm bảo sản phẩm sữa chế biến không được vận chuyển cùng các loại vật tư, nguyên liệu, hóa chất có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm của sản phẩm. Chủ cơ sở quy định cụ thể (bằng văn bản) đối với phương tiện, phương thức, điều kiện bảo quản và quản lý an toàn thực phẩm của sản phẩm trong quá trình vận chuyển sản phẩm sữa chế biến thuộc phạm vi nội bộ.~~ **(*được bãi bỏ)***

~~11. Có hệ thống kiểm soát chất lượng nguyên liệu và sản phẩm đảm bảo các yêu cầu sau:~~ **(*được bãi bỏ)***

~~a) Khu vực kiểm soát chất lượng được bố trí riêng biệt, thuận tiện cho việc kiểm soát chất lượng trong quá trình sản xuất; được trang bị hệ thống máy móc, thiết bị, dụng cụ tối thiểu để đo đạc, kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng cơ bản đối với các nguyên liệu chính và thành phẩm. Bộ phận kiểm tra vi sinh vật phải đảm bảo vô trùng và cách biệt với các bộ phận kiểm tra khác;~~

~~b) Trường hợp không có phòng kiểm soát chất lượng thì cơ sở phải có hợp đồng thuê khoán với đơn vị kiểm tra, phân tích có năng lực và chuyên môn phù hợp để kiểm soát các chỉ tiêu cơ bản của nguyên liệu chính và thành phẩm;~~

~~c) Có khu vực lưu mẫu, hồ sơ lưu mẫu và bảo đảm thực hiện chế độ lưu, hủy mẫu theo yêu cầu bảo quản của từng loại mẫu.~~

~~12. Quản lý hồ sơ~~ **(*được bãi bỏ)***

~~a) Có đầy đủ hồ sơ quản lý (hợp đồng, hóa đơn, chứng từ, phiếu kiểm nghiệm chất lượng, hồ sơ công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp an toàn thực phẩm và các tài liệu khác liên quan) đối với nguyên liệu, phụ liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, vật tư, bao bì, hóa chất phục vụ truy xuất nguồn gốc, kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm;~~

~~b) Có đầy đủ hồ sơ quản lý an toàn thực phẩm theo quy định (Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm) đối với các sản phẩm sữa chế biến được sản xuất tại cơ sở.~~

~~13. Chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh~~ **(*được bãi bỏ)***

~~Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải đáp ứng điều kiện tại Điều 28 Nghị định này.~~

**Điều 35. Dụng cụ, trang thiết bị, bao bì chứa đựng sữa chế biến**

~~1. Dụng cụ, bao bì chứa đựng tiếp xúc trực tiếp sản phẩm sữa chế biến thực hiện các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.~~ **(*được bãi bỏ)***

~~2. Máy móc, thiết bị và đồ dùng tiếp xúc với sữa và các nguyên liệu được thiết kế và chế tạo đồng bộ, được làm bằng vật liệu không gỉ, không gây độc hại cho việc sử dụng đã định, khi cần được làm sạch, tẩy trùng và duy tu bảo dưỡng dễ dàng để tránh gây nhiễm bẩn.~~ **(*được bãi bỏ)***

~~3. Thiết bị dùng để xử lý nhiệt, làm nguội, làm lạnh và giữ lạnh sữa được thiết kế đảm bảo nhanh chóng đạt được nhiệt độ theo yêu cầu kỹ thuật, duy trì một cách hữu hiệu; có thể giám sát, kiểm soát được nhiệt độ theo đúng quy định.~~ **(*được bãi bỏ)***

4. Khí thổi trực tiếp vào sản phẩm (nếu có) phải đảm bảo vô trùng.

~~5. Có hệ thống kiểm soát báo động khi các thông số chế biến (nhiệt độ, áp suất) vượt quá quy định.~~ **(*được bãi bỏ)***

~~6. Dụng cụ đựng phế thải và hóa chất độc hại được thiết kế phù hợp và an toàn, dễ nhận biết, làm từ vật liệu bền, ít hư hỏng.~~ **(*được bãi bỏ)***

~~7. Thiết bị, dụng cụ phục vụ sản xuất, chế biến, kiểm tra phải được định kỳ bảo dưỡng, thay mới khi bị hư hỏng hoặc có dấu hiệu hư hỏng.~~ **(*được bãi bỏ)***

~~Thiết bị kiểm tra, đo lường, thử nghiệm, thiết bị có quy định an toàn nghiêm ngặt phải được hiệu chuẩn, kiểm định theo quy định của pháp luật.~~ **(*được bãi bỏ)***

~~8. Việc sửa chữa và bảo dưỡng dụng cụ, thiết bị, máy móc chỉ được tiến hành ngoài khu vực sản xuất hoặc khi ngừng sản xuất. Trường hợp tiến hành sửa chữa tại chỗ hoặc bảo dưỡng dụng cụ, thiết bị, máy móc định kì phải tiến hành vệ sinh ngay sau khi kết thúc công việc.~~ **(*được bãi bỏ)***

~~9. Dầu mỡ để bôi trơn các bộ phận của trang thiết bị, máy móc có tiếp xúc với sản phẩm phải thuộc loại được phép sử dụng trong sản xuất thực phẩm.~~ **(*được bãi bỏ)***

10. Tuân thủ các quy định tại Điều 27 Nghị định số 77/2016/NĐ-CP.

**Mục 5. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT BIA**

**Điều 36. Điều kiện đối với cơ sở sản xuất bia**

~~1. Địa điểm sản xuất~~  **(*được bãi bỏ)***

2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng

~~a) Bố trí mặt bằng dây chuyền sản xuất phải phù hợp với hướng gió để tránh tác động từ các nguồn ô nhiễm như: Khí thải lò hơi, trạm xử lý nước thải, nơi tập kết chất thải rắn, khu vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác;~~ ***(được bãi bỏ)***

b) Có ngăn cách, cách biệt giữa các khu vực: Kho (nguyên liệu, phụ liệu, chất hỗ trợ chế biến, bảo quản sản phẩm); sản xuất (sơ chế, làm sạch và xử lý nguyên liệu, đường hóa, nhân men giống, lên men, lắng, lọc, chiết rót và hoàn thiện sản phẩm); hệ thống vệ sinh công nghiệp (CIP); cơ khí động lực; tập kết chất thải rắn và hệ thống thu gom xử lý nước thải; các công trình phụ trợ để tránh lây nhiễm chéo;

~~c) Hệ thống đường giao thông nội bộ phải được thiết kế, xây dựng đảm bảo bền, chắc, không gây bụi; đường di chuyển trên cao phải có lan can hoặc vách ngăn dễ quan sát, bảo đảm an toàn lao động;~~***(được bãi bỏ)***

d) Hệ thống thoát nước (nước thải sinh hoạt, nước thải sản xuất, nước mưa) phải được thiết kế, xây dựng riêng biệt, được che kín, đảm bảo độ dốc để thoát nước, không đọng nước cục bộ.

3. Kết cấu nhà xưởng

a) Khu vực xay, nghiền nguyên liệu đảm bảo không gây bụi ra môi trường xung quanh và không ảnh hưởng đến các công đoạn sản xuất khác;

~~b) Khu vực nấu phải được cung cấp đủ ánh sáng và thông gió tốt đảm bảo nhiệt độ môi trường làm việc theo quy định;~~ ***(được bãi bỏ)***

c) Khu vực nhân men giống phải đảm bảo điều kiện vệ sinh, phù hợp yêu cầu công nghệ, thuận tiện cho việc vệ sinh và khử trùng;

d) Khu vực lên men:

- Trường hợp thực hiện quá trình nhân giống nấm men tại nơi sản xuất: Khu vực nhân giống phải đảm bảo vô trùng, có trang bị hệ thống diệt khuẩn, có chế độ kiểm soát các thiết bị để đảm bảo chất lượng men giống;

- Trường hợp không thực hiện giai đoạn nhân giống nấm men tại nơi sản xuất thì phải có các trang thiết bị đảm bảo an toàn tránh nhiễm khuẩn trong quá trình tiếp giống.

đ) Khu vực lọc và chiết rót:

- Phải bố trí riêng biệt, đảm bảo vô trùng, tránh côn trùng và lây nhiễm chéo từ các nguồn ô nhiễm xung quanh;

~~- Sàn nhà xưởng làm từ vật liệu bền, chống trơn, khó bong tróc và đảm bảo thoát nước tốt. Hệ thống cống thoát nước phải có nắp đậy.~~ **(*được bãi bỏ)***

~~4. Hệ thống thông gió~~ ***(được bãi bỏ)***

5. Hệ thống cung cấp nước sản xuất

~~a) Phải đảm bảo đủ nguồn nước cấp đạt tiêu chuẩn;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~b) Có đủ hệ thống bơm, xử lý nước, bồn hoặc bể chứa nước, hệ thống đường ống dẫn luôn trong tình trạng sử dụng tốt; định kỳ kiểm tra để tránh hiện tượng chảy ngược hay tắc nghẽn đường ống;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~c) Đường ống cấp nước phải riêng biệt, có ký hiệu riêng dễ nhận biết, dễ vệ sinh và đảm bảo an toàn nguồn nước sạch, tránh tình trạng lây nhiễm;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~d) Bồn hoặc bể chứa, bể lắng, bể lọc phải phù hợp với công nghệ xử lý nước cấp; thực hiện vệ sinh theo quy định hoặc khi cần thiết;~~ ***(được bãi bỏ)***

đ) Trong trường hợp có sự cố về chất lượng nước, lập tức dừng sản xuất và cô lập sản phẩm sản xuất trong thời gian xảy ra sự cố;

~~e) Có máy phát điện và máy bơm nước dự phòng trong trường hợp mất điện hoặc máy bơm nước bị hỏng để đáp ứng yêu cầu sản xuất liên tục của cơ sở;~~ ***(được bãi bỏ)***

g) Nước sau khi xử lý đạt tiêu chuẩn dùng để nấu bia phải được chứa đựng trong các thiết bị riêng, đảm bảo không bị thôi nhiễm, không bị nhiễm bẩn hoặc nhiễm vi sinh vật từ các nguồn nhiễm khác.

~~6. Hệ thống cung cấp hơi nước, nhiệt và khí nén~~.***(được bãi bỏ)***

7. Hệ thống thu gom, xử lý chất thải, nước thải

a) Chất thải rắn:

Bã hèm bia phải được thu dọn sạch sẽ, định kỳ không quá 48 giờ/lần để tránh lây nhiễm chéo trong quá trình sản xuất

~~b) Nước thải sản xuất và nước thải sinh hoạt:~~ ***(được bãi bỏ)***

~~- Khu vực xử lý nước thải phải bố trí cách biệt với khu vực sản xuất;~~

~~- Công suất và công nghệ xử lý phù hợp với lưu lượng thải tại công suất đỉnh của cơ sở sản xuất để đảm bảo nước thải sau xử lý đạt tiêu chuẩn quy định về môi trường;~~

~~- Không được thải trực tiếp nước thải chưa xử lý ra môi trường xung quanh rãnh thoát nước trong khu vực sản xuất phải đảm bảo chảy từ nơi sạch đến nơi ít sạch hơn và đảm bảo thoát hết nước trong điều kiện ngừng dòng chảy;~~

~~- Hố ga phải có nắp đậy, phải thực hiện vệ sinh cống rãnh trong khu vực chế biến sau mỗi ngày sản xuất; định kỳ khai thông cống rãnh, hố ga theo quy định;~~

~~- Trường hợp cơ sở sản xuất bia xây dựng trong khu công nghiệp, nước thải phải xả vào hệ thống thoát nước tập trung của khu công nghiệp theo các quy định hiện hành về quản lý môi trường khu công nghiệp.~~

~~c) Khí thải từ khu vực sản xuất và hệ thống lò hơi phải được xử lý để tránh ảnh hưởng đến khu vực sản xuất khác.~~ ***(được bãi bỏ)***

~~d) Chất thải nguy hại:~~ ***(được bãi bỏ)***

~~- Chất thải nguy hại phải được thu gom, lưu trữ, vận chuyển và xử lý riêng theo quy định hiện hành;~~

~~- Phải được quản lý và xử lý bởi tổ chức hoặc cá nhân được cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền cho phép hoạt động trong lĩnh vực xử lý môi trường đối với chất thải nguy hại.~~

8. Hệ thống kho

a) Yêu cầu chung đối với các kho (nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, vật tư, bao bì, thành phẩm) phải:

- Đảm bảo đủ sức chứa theo công suất thiết kế của dây chuyền sản xuất;

~~- Có chế độ bảo dưỡng và làm vệ sinh định kỳ theo quy định của cơ sở;~~ **(*được bãi bỏ)***

~~- Đáp ứng các điều kiện bảo quản theo hướng dẫn hoặc quy định của nhà sản xuất;~~ **(*được bãi bỏ)***

~~- Phòng chống được sự xâm hại của côn trùng, loài gặm nhấm và các tác nhân gây hại khác;~~ **(*được bãi bỏ)***

~~- Có thông tin để nhận biết từng loại nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, vật tư, bao bì, thành phẩm chứa trong kho; có hồ sơ theo dõi việc xuất và nhập tại từng kho.~~ **(*được bãi bỏ)***

b) Kho hóa chất phải đáp ứng các yêu cầu, điều kiện bảo quản theo quy định của nhà sản xuất và quy định hiện hành về bảo quản hóa chất.

c) Kho thành phẩm

Ngoài việc thực hiện các quy định tại khoản 2, 3, 4, 5 Điều 29 phải:

~~- Đảm bảo duy trì các điều kiện về nhiệt độ, độ ẩm phù hợp với yêu cầu kỹ thuật để bảo quản từng loại bia theo quy định của cơ sở sản xuất;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~- Có đầy đủ các thông tin về: Tên sản phẩm, lô sản xuất, ngày sản xuất, ca sản xuất và các thông tin khác theo quy định của cơ sở;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~- Có khu vực riêng để lưu giữ tạm thời các sản phẩm không đạt chất lượng trong quá trình chờ xử lý.~~ ***(được bãi bỏ)***

9. Hệ thống kiểm soát chất lượng nguyên liệu và sản phẩm

a) Khu vực kiểm soát chất lượng được bố trí riêng biệt, thuận tiện cho việc kiểm soát chất lượng trong quá trình sản xuất; được trang bị hệ thống máy móc, thiết bị, dụng cụ tối thiểu để đo đạc, kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng cơ bản đối với các nguyên liệu chính và thành phẩm. Bộ phận kiểm tra vi sinh vật phải đảm bảo vô trùng và cách biệt với các bộ phận kiểm tra khác;

b) Trường hợp không có phòng kiểm soát chất lượng thì cơ sở phải có hợp đồng với đơn vị kiểm tra, phân tích có năng lực và chuyên môn phù hợp để kiểm soát các chỉ tiêu cơ bản của nguyên liệu chính và thành phẩm;

c) Có khu vực lưu mẫu, hồ sơ lưu mẫu và thực hiện chế độ lưu, hủy mẫu theo yêu cầu bảo quản của từng loại mẫu.

10. Vận chuyển nội bộ

~~a) Chủ cơ sở quy định cụ thể (bằng văn bản) đối với phương tiện, phương thức, điều kiện bảo quản và quản lý an toàn thực phẩm của sản phẩm bia trong quá trình vận chuyển thuộc phạm vi nội bộ;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~b) Không vận chuyển bia cùng các loại vật tư, nguyên liệu, hóa chất có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm của sản phẩm.~~ ***(được bãi bỏ)***

11. Quản lý hồ sơ

~~a) Có hồ sơ quản lý (hợp đồng, hóa đơn, chứng từ, phiếu kiểm nghiệm chất lượng, hồ sơ công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm, Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm và các tài liệu liên quan khác) đối với nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, phụ liệu, chất hỗ trợ chế biến, bao bì để phục vụ truy xuất nguồn gốc, kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm;~~ **(*được bãi bỏ)***

~~b) Có đầy đủ hồ sơ quản lý an toàn thực phẩm theo quy định (Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm và kết quả kiểm nghiệm định kỳ) đối với các sản phẩm bia được sản xuất tại cơ sở.~~ **(*được bãi bỏ)***

~~12. Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải đáp ứng các điều kiện quy định tại Điều 28 Nghị định này.~~ **(*được bãi bỏ)***

**Điều 37. Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ, bao bì**

~~1. Dụng cụ, bao bì chứa đựng bia thực hiện theo các quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.~~  **(*được bãi bỏ)***

~~2. Thiết bị, dụng cụ chứa đựng nguyên liệu, thành phẩm phải được chế tạo từ vật liệu không làm thôi nhiễm vào sản phẩm.~~  **(*được bãi bỏ)***

~~3. Thiết bị xay nghiền phù hợp với yêu cầu công nghệ của mỗi loại nguyên liệu, phải đảm bảo vệ sinh sạch sẽ trước và sau khi nghiền.~~  **(*được bãi bỏ)***

4. Thiết bị nấu, đường hóa, lọc nước nha (nước hèm):

~~a) Phải có đầy đủ các van an toàn ở trạng thái hoạt động tốt, được duy trì bảo dưỡng, sửa chữa định kỳ để đảm bảo hoạt động an toàn trong điều kiện sản xuất với áp suất, nhiệt độ cao có đảo trộn;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~b) Phải đảm bảo tốc độ gia nhiệt trong khoảng thời gian phù hợp với công nghệ và công suất thiết kế, gia nhiệt đều trên bề mặt nồi nấu;~~ ***(được bãi bỏ)***

c) Phải được tẩy rửa bằng hóa chất và khử trùng theo quy trình vệ sinh công nghiệp do chủ cơ sở ban hành. Các cửa mở ở nắp nồi nấu được bảo vệ bằng các viền nổi đảm bảo tránh nhiễm bẩn từ nước làm vệ sinh bề mặt thiết bị.

~~5. Thiết bị lọc bia được chế tạo từ các vật liệu tránh thôi nhiễm, dễ lắp đặt, vệ sinh và bảo dưỡng. Đảm bảo kín, tránh tổn thất CO2 và sự xâm nhập của oxy, vi sinh vật.~~ ***(được bãi bỏ)***

6. Thiết bị lên men:

a) Các đầu ống kết nối với thiết bị nhân men giống phải treo trên giá không đặt trực tiếp nền sàn và vệ sinh vô trùng trước khi sử dụng;

~~b) Phải được tẩy rửa bằng hóa chất và khử trùng theo hệ thống vệ sinh công nghiệp do chủ cơ sở quy định;~~ ***(được bãi bỏ)***

c) Các cửa mở ở nắp thiết bị lên men (tank) lên men được bảo vệ bằng các viền nổi để tránh nhiễm nước làm vệ sinh bề mặt thiết bị.

~~7. Thiết bị bài khí và bão hòa CO2 được chế tạo bằng vật liệu inox.~~ ***(được bãi bỏ)***

8. Thiết bị chiết rót:

Phải được che chắn để ngăn ngừa các tác nhân gây hại trong suốt quá trình vận hành, phải có quy trình vệ sinh và diệt khuẩn.

~~9. Hệ thống đường ống dẫn sản phẩm phải được tẩy rửa bằng hóa chất và khử trùng theo quy trình vệ sinh công nghiệp do chủ cơ sở ban hành..;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~10. Thiết bị vận chuyển nội bộ (xe nâng) phải được vệ sinh sạch sẽ trước, trong và sau khi vận chuyển sản phẩm. Sử dụng thiết bị vận chuyển chuyên dụng được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm vào sản phẩm bia để đảm bảo an toàn thực phẩm.~~ ***(được bãi bỏ)***

~~11. Các thiết bị phụ trợ:~~ ***(được bãi bỏ)***

~~a) Lò hơi, hệ thống gia nhiệt, cung cấp hơi nước được thiết kế đảm bảo an toàn thực phẩm. Khí nóng và hơi nước đảm bảo không gây ô nhiễm cho sản phẩm;~~

~~b) Thiết bị kiểm tra đo lường, thử nghiệm, thiết bị có quy định an toàn nghiêm ngặt phải được hiệu chuẩn, kiểm định theo quy định của pháp luật hiện hành.~~

~~12. Các quy định khác:~~ ***(được bãi bỏ)***

~~a) Thiết bị, dụng cụ sử dụng trong sản xuất phải được định kỳ bảo dưỡng, kiểm tra, sửa chữa hoặc thay mới khi bị hư hỏng hoặc có dấu hiệu hư hỏng;~~

~~b) Dụng cụ chứa đựng phế thải và hóa chất độc hại được thiết kế dễ nhận biết, có cấu trúc phù hợp, làm từ vật liệu bền, ít hư hỏng và có thể khóa được để tránh sự nhiễm bẩn;~~

~~c) Chỉ tiến hành việc sửa chữa và bảo dưỡng máy móc trong phạm vi ngoài khu vực sản xuất hoặc khi ngừng sản xuất. Trường hợp tiến hành sửa chữa tại chỗ hoặc bảo dưỡng máy móc theo định kì sau khi hoàn thành phải tiến hành làm vệ sinh thiết bị và khu vực xung quanh;~~

~~d) Dầu mỡ để bôi trơn các bộ phận của trang thiết bị, máy móc tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải thuộc loại được phép sử dụng trong sản xuất thực phẩm.~~

**Mục 6. ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT DẦU THỰC VẬT**

**Điều 38. Điều kiện đối với cơ sở sản xuất dầu thực vật**

~~1. Địa điểm sản xuất~~ ***(được bãi bỏ)***

2. Bố trí, thiết kế nhà xưởng

~~a) Bố trí mặt bằng dây chuyền sản xuất phải phù hợp với hướng gió để tránh ảnh hưởng thải rắn, các loại bã dầu, khu vệ sinh và các nguồn ô nhiễm khác;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~b) Thiết kế nhà xưởng theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng là dầu thực vật;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~c) Có ngăn cách, cách biệt giữa các khu vực: Kho (nguyên liệu, phụ liệu, chất hỗ trợ chế biến, bảo quản sản phẩm); sản xuất (sơ chế, làm sạch nguyên liệu, chưng sấy, ép, trích ly, tinh luyện, chiết hoặc rót và hoàn thiện sản phẩm, hệ thống vệ sinh công nghiệp (CIP), cơ khí động lực); tập kết chất thải rắn, hệ thống thu gom nước thải, bã dầu và các công trình phụ trợ để tránh lây nhiễm chéo;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~d) Hệ thống đường giao thông nội bộ phải được thiết kế, xây dựng đảm bảo bền, chắc, không gây bụi, đường di chuyển trên cao phải có lan can hoặc vách ngăn dễ quan sát, bảo đảm an toàn lao động;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~đ) Hệ thống thoát nước (nước thải sản xuất, nước thải sinh hoạt và nước mưa) phải được thiết kế, xây dựng riêng biệt, có nắp đậy, đảm bảo độ dốc để thoát nước, không đọng nước cục bộ.~~ ***(được bãi bỏ)***

3. Kết cấu nhà xưởng

~~a) Nền nhà khu vực sản xuất phải đảm bảo dễ thoát nước, được làm từ vật liệu bền, khó bong tróc, chống trơn và dễ vệ sinh. Hệ thống thoát nước trong khu vực sản xuất phải có nắp đậy;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~b) Các hố ga, hố thu nước phải có bẫy ngăn mùi, ngăn côn trùng và hạn chế vi sinh vật từ cống thoát nước xâm nhập vào bên trong nhà xưởng;~~ ***(được bãi bỏ)***

c) Hệ thống các đường ống (dẫn dầu thực vật, dẫn và thu hồi dung môi, làm sạch thiết bị) phải được sơn màu khác nhau và phải có chỉ dẫn dễ phân biệt.

4. Hệ thống thông gió

~~a) Nhà xưởng phải có các cửa thông gió đảm bảo sự lưu thông của không khí, dễ thoát nhiệt và khí phát sinh trong quá trình sản xuất để đảm bảo nhiệt độ môi trường làm việc và an toàn lao động theo quy định;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~b) Khu vực chưng sấy, trích ly phải được thông gió để đảm bảo nhiệt độ môi trường làm việc và an toàn lao động theo quy định;~~ ***(được bãi bỏ)***

c) Khu vực ép nguyên liệu phải có hệ thống lọc bụi và thông gió phù hợp, không gây ô nhiễm cho các công đoạn sản xuất khác;

~~d) Khu vực tinh luyện dầu phải được thiết kế đảm bảo thông thoáng, thoát nhiệt và thoát mùi nhanh để đảm bảo nhiệt độ, chất lượng môi trường không khí nơi làm việc và an toàn lao động theo quy định;~~ ***(được bãi bỏ)***

~~đ) Khu vực đặt hệ thống thiết bị chiết rót sản phẩm phải luôn khô, thoáng, sạch sẽ.~~ ***(được bãi bỏ)***

~~5. Hệ thống cung cấp hơi nước, nhiệt và khí nén~~***(được bãi bỏ)***

6. Đối với chất thải rắn:

Bã dầu sau ép, trích ly phải được thu gom vào khu vực riêng, có diện tích phù hợp với công suất thiết kế của dây chuyền sản xuất, được thu dọn sạch sẽ định kỳ không quá 48 giờ/lần để tránh lây nhiễm chéo trong quá trình sản xuất.

~~7. Hệ thống kho~~***(được bãi bỏ)***

~~8. Khu vực sản xuất dầu thực vật thô~~ **(*được bãi bỏ)***

9. Khu vực sản xuất dầu thực vật thành phẩm

~~a) Giai đoạn tinh luyện dầu thực vật phải đảm bảo tách được các chất có hại hòa tan trong dầu thô, đảm bảo an toàn thực phẩm, không làm biến đổi các chất dinh dưỡng và chất lượng dầu thực vật;~~ **(*được bãi bỏ)***

b) Giai đoạn chiết hoặc rót dầu thực vật

Quá trình chiết hoặc rót phải được giám sát bởi thiết bị hoặc người lao động để đảm bảo định lượng, chất lượng, an toàn thực phẩm của sản phẩm.

~~c) Giai đoạn hoàn thiện sản phẩm~~**(*được bãi bỏ)***

~~- Dầu thực vật thành phẩm được ghi và phân lô theo ca hoặc theo chu kỳ sản xuất, mỗi lô sản phẩm phải được kiểm tra chất lượng, cảm quan, bao bì, nhãn mác trước khi nhập hoặc xuất kho để sản phẩm bảo đảm chất lượng và an toàn thực phẩm trước khi phân phối và lưu thông trên thị trường;~~

~~- Dầu thực vật thành phẩm phải được bảo quản ở nhiệt độ phù hợp với đặc tính của từng loại theo quy định của cơ sở sản xuất, tránh ánh nắng mặt trời chiếu trực tiếp vào sản phẩm.~~

~~10. Vận chuyển nội bộ~~ **(*được bãi bỏ)***

~~a) Chủ cơ sở quy định cụ thể (bằng văn bản) đối với phương tiện, phương thức, điều kiện bảo quản và quản lý an toàn thực phẩm của sản phẩm trong quá trình vận chuyển dầu thực vật thuộc phạm vi nội bộ;~~

~~b) Không vận chuyển dầu thực vật cùng các loại vật tư, nguyên liệu, hóa chất có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm của sản phẩm.~~

~~11. Hệ thống kiểm soát chất lượng nguyên liệu và sản phẩm~~ **(*được bãi bỏ)***

~~a) Khu vực kiểm soát chất lượng được bố trí riêng biệt, thuận tiện cho việc kiểm soát chất lượng trong quá trình sản xuất; được trang bị hệ thống máy móc, thiết bị, dụng cụ tối thiểu để đo đạc, kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng cơ bản đối với các nguyên liệu chính và thành phẩm. Bộ phận kiểm tra vi sinh vật phải đảm bảo vô trùng và cách biệt với các bộ phận kiểm tra khác;~~

~~b) Trường hợp không có phòng kiểm soát chất lượng thì cơ sở phải có hợp đồng thuê khoán với đơn vị kiểm tra, phân tích có năng lực và chuyên môn phù hợp để kiểm soát các chỉ tiêu cơ bản của nguyên liệu chính và thành phẩm;~~

~~c) Có khu vực lưu mẫu, hồ sơ lưu mẫu và bảo đảm thực hiện chế độ lưu, hủy mẫu theo yêu cầu bảo quản của từng loại mẫu.~~

~~12. Quản lý hồ sơ~~ **(*được bãi bỏ)***

~~a) Có đầy đủ hồ sơ quản lý (hợp đồng, hóa đơn, chứng từ, phiếu kiểm nghiệm chất lượng, hồ sơ công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp an toàn thực phẩm và các tài liệu khác có liên quan) đối với nguyên liệu, phụ liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, vật tư, bao bì, hóa chất phục vụ truy xuất nguồn gốc, kiểm soát chất lượng và an toàn thực phẩm;~~

~~b) Có đầy đủ hồ sơ quản lý an toàn thực phẩm theo quy định (Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm) đối với các sản phẩm dầu thực vật được sản xuất tại cơ sở.~~

~~13. Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải đáp ứng các điều kiện quy định tại Điều 28 Nghị định này.~~ **(*được bãi bỏ)***

**Điều 39. Điều kiện đối với dụng cụ, trang thiết bị, bao bì chứa đựng dầu thực vật**

~~1. Dụng cụ, bao bì chứa đựng dầu thực vật thực hiện theo các quy chuẩn Quốc gia về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.~~ **(*được bãi bỏ)***

2. Thiết bị trung hòa (tách axit béo tự do) phải kiểm soát được nhiệt độ, tốc độ khuấy để tách triệt để cặn xà phòng, đảm bảo chất lượng dầu thực vật theo quy định.

~~3. Thiết bị lắng phải có đủ dung tích, được thiết kế và chế tạo phù hợp để kiểm soát được quá trình lắng của từng loại sản phẩm.~~ **(*được bãi bỏ)***

~~4. Thiết bị chiết hoặc rót và đóng nắp dầu thành phẩm phải được sắp xếp để tránh các vật lạ hoặc côn trùng xâm nhập vào sản phẩm.~~ **(*được bãi bỏ)***

~~5. Các thiết bị, dụng cụ sản xuất phải được định kì bảo dưỡng, kiểm tra, sửa chữa hoặc thay mới khi bị hư hỏng hoặc có dấu hiệu hư hỏng.~~ **(*được bãi bỏ)***

~~6. Các thiết bị kiểm tra đo lường; thử nghiệm, thiết bị có quy định an toàn nghiêm ngặt phải được hiệu chuẩn, kiểm định theo quy định của pháp luật.~~ **(*được bãi bỏ)***

~~7. Có hệ thống kiểm soát báo động khi các thông số chế biến (nhiệt độ, áp suất) vượt quá quy định.~~ **(*được bãi bỏ)***

~~8. Dụng cụ đựng phế thải và hóa chất độc hại được thiết kế đặc biệt dễ nhận biết, có cấu trúc phù hợp, làm từ vật liệu bền, hư hỏng và có thể khóa được để tránh sự nhiễm bẩn.~~ **(*được bãi bỏ)***

~~9. Chỉ tiến hành việc sửa chữa và bảo dưỡng máy móc trong phạm vi ngoài khu vực sản xuất hoặc khi ngừng sản xuất. Trường hợp tiến hành sửa chữa tại chỗ hoặc bảo dưỡng máy móc theo định kì sau khi hoàn thành phải tiến hành làm vệ sinh thiết bị và khu vực xung quanh.~~ **(*được bãi bỏ)***

~~10. Dầu mỡ để bôi trơn các bộ phận của trang thiết bị, máy móc tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải thuộc loại được phép sử dụng trong sản xuất thực phẩm.~~ **(*được bãi bỏ)***

**Mục 7. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM NHỎ LẺ**

~~Điều 40. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với sở sản xuất thực phẩm nhỏ lẻ~~ ***(được bãi bỏ)***

~~1. Khu vực sản xuất thực phẩm phải được bố trí tại địa điểm không bị ngập nước, đọng nước, ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại và có khoảng cách an toàn với các nguồn gây ô nhiễm khác.~~

~~2. Các công đoạn sản xuất sản phẩm thực phẩm phải được bố trí theo nguyên tắc và quy trình chế biến một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng.~~

~~3. Nền nhà khu vực sản xuất phải bằng phẳng, thoát nước tốt, không gây trơn trượt, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; trần nhà không bị dột, thấm nước, rêu mốc và đọng nước.~~

~~4. Chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất phải đáp ứng quy định tại Điều 28 Nghị định này.~~

~~Điều 41. Điều kiện đối với nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm và nước sử dụng để sản xuất, chế biến thực phẩm và bảo vệ môi trường~~ ***(được bãi bỏ)***

~~1. Nguyên liệu sử dụng để sản xuất, chế biến thực phẩm phải bảo đảm:~~

~~a) Có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng. Lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn gốc;~~

~~b) Được bảo quản phù hợp với điều kiện, tiêu chuẩn và hướng dẫn bảo quản của nhà cung cấp;~~

~~c) Không được để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng khác có khả năng lây nhiễm chéo hoặc không bảo đảm an toàn thực phẩm.~~

~~2. Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm sử dụng cho thực phẩm phải thuộc danh mục được phép sử dụng theo quy định của Bộ Y tế.~~

~~3. Cơ sở phải có đủ nước sạch để sản xuất, chế biến thực phẩm phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống.~~

~~4. Chất thải rắn, nước thải trong khu vực sản xuất thực phẩm phải tuân thủ các quy định về bảo vệ môi trường và của địa phương.~~

~~Điều 42. Điều kiện trong bảo quản, lưu giữ thực phẩm~~ ***(được bãi bỏ)***

~~Khu vực bảo quản và lưu giữ thực phẩm phải bảo đảm:~~

~~1. Duy trì điều kiện nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng, thông gió và các yếu tố bảo đảm an toàn thực phẩm khác theo quy định và yêu cầu về bảo quản thực phẩm của nhà sản xuất.~~

~~2. Có biện pháp, dụng cụ chống côn trùng và động vật gây hại.~~

~~3. Sản phẩm thực phẩm không được để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng khác có khả năng lây nhiễm chéo hoặc không bảo đảm an toàn thực phẩm.~~

~~Điều 43. Điều kiện trong vận chuyển thực phẩm~~ ***(được bãi bỏ)***

~~1. Chủ cơ sở phải niêm yết tại cơ sở: Quy định đối với phương tiện, phương thức, điều kiện bảo quản và quản lý an toàn thực phẩm của sản phẩm trong quá trình vận chuyển thực phẩm trong khu vực sản xuất.~~

~~2. Không vận chuyển thực phẩm cùng các loại vật tư, nguyên liệu, hóa chất có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng và an toàn thực phẩm của sản phẩm.~~

**Mục 8. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM NHỎ LẺ**

~~Điều 44. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với khu vực kinh doanh thực phẩm~~  ***(được bãi bỏ)***

~~1. Cơ sở kinh doanh thực phẩm được bố trí tại địa điểm không bị ngập nước, đọng nước, không bị ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm từ các khu vực ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác.~~

~~2. Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại.~~

~~3. Nền nhà thoát nước tốt, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; trần nhà không bị dột, thấm nước.~~

~~4. Cơ sở phải có đủ nước hợp vệ sinh để kinh doanh thực phẩm phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật quốc gia hoặc địa phương về chất lượng nước sạch sinh hoạt.~~

~~5. Có trang thiết bị hoặc biện pháp để duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo các quy định về bảo quản của nhà sản xuất và lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn gốc thực phẩm.~~

~~6. Thu gom, xử lý chất thải theo đúng quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.~~

~~Điều 45. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với khu vực kho~~  ***(được bãi bỏ)***

~~1. Khu vực chứa đựng, kho bảo quản thực phẩm phải duy trì điều kiện nhiệt độ, độ ẩm; ánh sáng, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo các quy định về bảo quản sản phẩm của nhà sản xuất.~~

~~2. Có biện pháp phòng, chống côn trùng và động vật gây hại.~~

~~3. Sản phẩm thực phẩm không để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng có khả năng gây mất an toàn thực phẩm.~~

~~Điều 46. Điều kiện đối với chủ cơ sở, người trực tiếp kinh doanh thực phẩm~~ ***(được bãi bỏ)***

~~1. Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải đáp ứng các điều kiện quy định tại khoản 1 Điều 32 Nghị định này.~~

~~2. Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến và không bao gói phải sử dụng bảo hộ lao động (găng tay, khẩu trang).~~

**PHỤ LỤC. CÁC BIỂU MẪU**

|  |  |
| --- | --- |
| Mẫu số 01a | Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm |
| Mẫu số 01b | Đơn đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm |
| Mẫu số 02a | Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm (đối với cơ sở sản xuất) |
| Mẫu số 02b | Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm (đối với cơ sở kinh doanh) |
| Mẫu số 03a | Biên bản thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm (đối với cơ sở sản xuất) |
| Mẫu số 03b | Biên bản thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm (đối với cơ sở kinh doanh) |
| Mẫu số 04 | Báo cáo kết quả khắc phục |
| Mẫu số 05a | Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (đối với cơ sở sản xuất) |
| Mẫu số 05b | Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (đối với cơ sở kinh doanh) |
| Mẫu số 05c | Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (đối với cơ sở vừa sản xuất vừa kinh doanh) |

**Mẫu số 01a**

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

*Địa danh, ngày... tháng... năm 20...*

**ĐƠN ĐỀ NGHỊ**

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

Kính gửi: (Tên cơ quan có thẩm quyền cấp)..............

Cơ sở sản xuất, kinh doanh (tên giao dịch hợp pháp):.....................................................

Địa điểm tại:......................................................................... ..........................................

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

Ngành nghề sản xuất, kinh doanh (tên sản phẩm):......................................................... ...

Nay nộp hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho:

- Cơ sở sản xuất

- Cơ sở kinh doanh1,2

- Cơ sở vừa sản xuất vừa kinh doanh

- Chuỗi cơ sở kinh doanh thực phẩm

(tên cơ sở*)*.......................................................................................... ...........................

Chúng tôi cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm cho cơ sở trên và chịu hoàn toàn trách nhiệm về những vi phạm theo quy định của pháp luật.

Trân trọng cảm ơn./.

|  |  |
| --- | --- |
| **Hồ sơ gửi kèm gồm:** - - - - | **ĐẠI DIỆN CƠ SỞ** *(Ký tên, đóng dấu)* |

(1): Đối với Chuỗi kinh doanh thực phẩm kèm theo danh sách cơ sở kinh doanh thuộc chuỗi

(2): Danh sách nhóm sản phẩm

**DANH SÁCH CÁC CƠ SỞ KINH DOANH THUỘC CHUỖI**

*(Kèm theo mẫu đơn đề nghị đối với chuỗi cơ sở kinh doanh thực phẩm)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên cơ sở thuộc chuỗi** | **Địa chỉ** | **Thời hạn GCN** | **Ghi chú** |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |

**DANH SÁCH NHÓM SẢN PHẨM**

*(Kèm theo mẫu đơn đối với chuỗi cơ sở kinh doanh thực phẩm và cơ sở kinh doanh thực phẩm tổng hợp)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên nhóm sản phẩm** | **Nhóm sản phẩm kinh doanh đề nghị cấp Giấy chứng nhận** |
| **I** | **Các nhóm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế** | |
| 1 | Nước uống đóng chai |  |
| 2 | Nước khoáng thiên nhiên |  |
| 3 | Thực phẩm chức năng |  |
| 4 | Các vi chất bổ sung vào thực phẩm và thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng |  |
| 5 | Phụ gia thực phẩm |  |
| 6 | Hương liệu thực phẩm |  |
| 7 | Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm |  |
| 8 | Đá thực phẩm (Nước đá dùng liền và nước đá dùng để chế biến thực phẩm) |  |
| 9 | Các sản phẩm khác không được quy định tại danh mục của Bộ Công Thương và Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn |  |
| **II** | **Các nhóm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn** | |
| 1 | Ngũ cốc |  |
| 2 | Thịt và các sản phẩm từ thịt |  |
| 3 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản (bao gồm các loài lưỡng cư) |  |
| 4 | Rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả |  |
| 5 | Trứng và các sản phẩm từ trứng |  |
| 6 | Sữa tươi nguyên liệu |  |
| 7 | Mật ong và các sản phẩm từ mật ong |  |
| 8 | Thực phẩm biến đổi gen |  |
| 9 | Muối |  |
| 10 | Gia vị |  |
| 11 | Đường |  |
| 12 | Chè |  |
| 13 | Cà phê |  |
| 14 | Ca cao |  |
| 15 | Hạt tiêu |  |
| 16 | Điều |  |
| 17 | Nông sản thực phẩm khác |  |
| 18 | Nước đá sử dụng để bảo quản, chế biến sản phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. |  |
| **III** | **Các nhóm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương** | |
| 1 | Bia |  |
| 2 | Rượu, Cồn và đồ uống có cồn |  |
| 3 | Nước giải khát |  |
| 4 | Sữa chế biến |  |
| 5 | Dầu thực vật |  |
| 6 | Bột, tinh bột |  |
| 7 | Bánh, mứt, kẹo |  |

**Mẫu số 01b**

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

*Địa danh, ngày... tháng... năm 20...*

**ĐƠN ĐỀ NGHỊ**

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

Kính gửi: (Tên cơ quan có thẩm quyền cấp).................

Tên cơ sở.......................................... đề nghị quý cơ quan cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điền kiện an toàn thực phẩm, cụ thể như sau:

Giấy chứng nhận cũ đã được cấp số...... ngày cấp.........................................................

Lý do xin cấp lại Giấy chứng nhận (ghi cụ thể trường hợp xin cấp lại theo quy định tại các khoản 2 Điều 12 của Nghị định này):.............................................................................................................................

Đề nghị quý cơ quan xem xét chấp thuận./.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **ĐẠI DIỆN CƠ SỞ** *(Ký tên, đóng dấu)* |

**Mẫu số 02a**

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

**BẢN THUYẾT MINH**

**Về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm (đối với cơ sở sản xuất)**

**I. THÔNG TIN CHUNG**

- Đại diện cơ sở:.................................................................................. ...........................

- Địa chỉ văn phòng:................................................................................... .....................

- Địa chỉ cơ sở sản xuất:................................................................................ .................

- Địa chỉ kho (nếu địa chỉ khác):................................................................................. ......

- Điện thoại:......................................................... ...................... Fax..............................

- Mặt hàng sản xuất:.................................................................................. .....................

- Công suất thiết kế:...................................................................................... ..................

- Tổng số công nhân viên:................................................................. ..............................

- Tổng số công nhân viên trực tiếp sản xuất:..................................................... ...............

- Tổng số công nhân viên đã được xác nhận kiến thức/tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm:............................................................................................ ..........................................

- Tổng số công nhân viên đã khám sức khỏe định kỳ theo quy định:...................

**II. THỰC TRẠNG CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ**

1. Cơ sở vật chất

- Diện tích mặt bằng sản xuất........ m2

- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất:..........................................................................

- Kết cấu nhà xưởng:..........................................           ...................................................

- Nguồn nước phục vụ sản xuất đạt TCCL:...............      ...........................................

- Hệ thống vệ sinh nhà xưởng:........................   ......................................................

2. Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên trang, thiết bị** | **Số lượng** | **Thực trạng hoạt động của trang thiết bị, dụng cụ** | | | **Ghi chú** |
| **Tốt** | **Trung bình** | **Kém** |  |
| **I** | **Trang thiết bị, dụng cụ hiện có** | | | | | |
| 1 | Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất |  |  |  |  |  |
| 2 | Dụng cụ bao gói sản phẩm |  |  |  |  |  |
| 3 | Trang thiết bị vận chuyển sản phẩm |  |  |  |  |  |
| 4 | Thiết bị bảo quản thực phẩm |  |  |  |  |  |
| 5 | Thiết bị khử trùng, thanh trùng |  |  |  |  |  |
| 6 | Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ |  |  |  |  |  |
| 7 | Thiết bị giám sát |  |  |  |  |  |
| 8 | Phương tiện rửa và khử trùng tay |  |  |  |  |  |
| 9 | Dụng cụ lưu mẫu và bảo quản mẫu |  |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |  |
| **II** | **Trang thiết bị, dụng cụ dự kiến bổ sung** | | | | | |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |

**III. ĐÁNH GIÁ CHUNG**

Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị hiện có của cơ sở đã đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm để sản xuất thực phẩm theo quy định chưa?

Trường hợp chưa đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm theo quy định, cơ sở cam kết sẽ bổ sung và hoàn thiện những trang thiết bị (đã nêu tại mục II của Bảng kê trên); ghi cụ thể thời gian hoàn thiện.

**Cam kết của cơ sở:**

1. Cam đoan các thông tin nêu trong bản thuyết minh là đúng sự thật và chịu trách nhiệm hoàn toàn về những thông tin đã đăng ký.

2. Cam kết: Chấp hành nghiêm các quy định về an toàn thực phẩm theo quy định./.

|  |  |
| --- | --- |
|  | *Địa danh, ngày... tháng... năm 20...* **ĐẠI DIỆN CƠ SỞ** *(Ký tên, đóng dấu)* |

**Mẫu số 02b**

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

**BẢN THUYẾT MINH**

**Về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm (đối với cơ sở kinh doanh)**

**I. THÔNG TIN CHUNG**

- Đại diện cơ sở:....................................................................................................

- Địa chỉ văn phòng:..............................................................................................

- Địa chỉ cơ sở kinh doanh:...................................................................................

- Điện thoại:................................................. Fax..................................................

- Loại thực phẩm kinh doanh:...............................................................................

- Tổng số công nhân viên:.....................................................................................

- Tổng số công nhân viên trực tiếp kinh doanh:...................................................

- Tổng số công nhân viên đã được xác nhận kiến thức/tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm:...........................................................................................................

- Tổng số công nhân viên đã khám sức khỏe định kỳ theo quy định:...................

- Tiêu chuẩn cơ sở về bảo đảm an toàn thực phẩm (đối với chuỗi kinh doanh thực phẩm):..................................................................................................................

**II. THỰC TRẠNG CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ**

1. Cơ sở vật chất

- Diện tích mặt bằng kinh doanh......................... m2

- Sơ đồ bố trí mặt bằng kinh doanh:......................................................................

- Nguồn nước phục vụ kinh doanh đạt TCCL:.....................................................

- Hệ thống vệ sinh và vệ sinh cá nhân:.................................................................

2. Trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Tên trang, thiết bị** | **Số lượng** | **Thực trạng hoạt động            của trang thiết bị** | | | **Ghi chú** |
| **Tốt** | **Trung bình** | **Kém** |  |
| **I** | **Trang, thiết bị, dụng cụ kinh doanh hiện có** | | | | | |
| 1 | Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản sản phẩm |  |  |  |  |  |
| 2 | 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 | Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ |  |  |  |  |  |
| 6 | Trang bị bảo hộ |  |  |  |  |  |
| 7 | Dụng cụ, phương tiện phòng chống côn trùng, động vật gây hại |  |  |  |  |  |
| 8 | Dụng cụ, thiết bị giám sát |  |  |  |  |  |
| **II** | **Trang, thiết bị dự kiến bổ sung** | | | | | |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |

**III. ĐÁNH GIÁ CHUNG**

Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị hiện có của cơ sở đã đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm để kinh doanh thực phẩm theo quy định chưa?

Trường hợp chưa đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm theo quy định, cơ sở cam kết sẽ bổ sung và hoàn thiện những trang thiết bị (đã nêu tại mục II của Bảng kê trên); ghi cụ thể thời gian hoàn thiện.

**Cam kết của cơ sở:**

1. Cam đoan các thông tin nêu trong bản thuyết minh là đúng sự thật và chịu trách nhiệm hoàn toàn về những thông tin đã đăng ký.

2. Cam kết: Chấp hành nghiêm các quy định về an toàn thực phẩm theo quy định./.

|  |  |
| --- | --- |
|  | *Địa danh, ngày... tháng... năm 20...*  **ĐẠI DIỆN CƠ SỞ** *(Ký tên, đóng dấu)* |

**Mẫu số 03a**

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

*Địa danh, ngày... tháng... năm 20...*

**BIÊN BẢN**

**Thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm**

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số [15/2018/NĐ-CP](https://thukyluat.vn/vb/nghi-dinh-38-2012-nd-cp-huong-dan-luat-an-toan-thuc-pham-21d04.html) ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Thông tư số 43/2018/TT-BCT ngày 15 tháng 11 năm 2018 của Bộ Công Thương quy định về quản lý an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm của Bộ Công Thương.

Thực hiện theo Quyết định số... ngày... tháng... năm....

Đoàn thẩm định gồm có:

1...................................................................................................... Trưởng đoàn

2......................................................................................................... Thành viên

3......................................................................................................... Thành viên

4......................................................................................................... Thành viên

5............................................................................................................... Thư ký

Tiến hành kiểm tra tính pháp lý của hồ sơ, thẩm định thực tế tại cơ sở, đánh giá việc thực hiện những quy định về cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại:

- Cơ sở:..................................................................................................................

- Đại diện cơ sở:....................................................................................................

- Chủ cơ sở:...........................................................................................................

- Địa chỉ văn phòng:..............................................................................................

- Địa chỉ cơ sở sản xuất:.......................................................................................

- Địa chỉ kho (nếu địa chỉ khác):...........................................................................

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

- Mặt hàng sản xuất:......            .......................................................................................

- Công suất thiết kế:..............................................................................................

- Hồ sơ tự công bố chất lượng sản phẩm số:.........................................................

- Diện tích mặt bằng:............................................................................................

- Tổng số công nhân viên:..........           . Trong đó: Trực tiếp............ Gián tiếp.............

**I. ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Mức độ kiểm tra**  **(A/B)** | **Đánh giá** | | **Ghi chú** |
| **Đạt** | **Không đạt** |  |
| **I. Điều kiện về địa điểm, cơ sở** | | | | | |
| 1 | Địa điểm cơ sở | B |  |  |  |
| 2 | Môi trường cơ sở | B |  |  |  |
| 3 | Thiết kế, bố trí và kết cấu nhà xưởng |  |  |  |  |
|  | - Kho nguyên liệu | A |  |  |  |
| - Kho bao bì | A |  |  |  |
| - Kho sản phẩm | A |  |  |  |
| - Khu vực sản xuất | A |  |  |  |
| - Khu vực đóng gói | A |  |  |  |
| - Khu vực rửa tay | A |  |  |  |
| - Phòng thay đồ bảo hộ | B |  |  |  |
| - Nhà vệ sinh | B |  |  |  |
| 4 | Nguồn nước sản xuất, vệ sinh | A |  |  |  |
| 5 | Hệ thống chiếu sáng | B |  |  |  |
| 6 | Hệ thống thu gom, xử lý rác thải | B |  |  |  |
| 7 | Hệ thống thoát nước thải | B |  |  |  |
| **II. Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ** | | | | | |
| 1 | Thiết bị, dụng cụ sản xuất | A |  |  |  |
| 2 | Thiết bị, dụng cụ bao gói sản phẩm | A |  |  |  |
| 3 | Trang thiết bị vận chuyển sản phẩm | A |  |  |  |
| 4 | Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ | B |  |  |  |
| 5 | Thiết bị giám sát | B |  |  |  |
| 6 | Phương tiện rửa và khử trùng tay | A |  |  |  |
| 7 | Dụng cụ lưu mẫu và bảo quản mẫu | A |  |  |  |
| 8 | Phương tiện, thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại | A |  |  |  |
| **III. Điều kiện về con người** | | | | | |
| 1 | **Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm** | A |  |  |  |
| 2 | Giấy xác nhận đủ sức khỏe | A |  |  |  |

**II. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ**

1. Nhận xét

a) Điều kiện về địa điểm, cơ sở:

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

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

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

b) Điều kiện trang thiết bị dụng cụ:

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

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

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

c) Điều kiện con người:

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

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

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

2. Kiến nghị:

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

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

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

3. Kết luận:

(Cơ sở “Đạt” khi 100% các tiêu chí mức độ A và ≥ 60% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở “Chờ hoàn thiện” khi 100% các tiêu chí mức độ A và từ 40% tới < 60% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở “Không đạt” khi có 1 tiêu chí mức độ A hoặc ≥ 60% các tiêu chí mức độ B đánh giá không đạt).

Kết quả thẩm định cơ sở:

Đạt                                        □

Không đạt                              □

Biên bản kết thúc lúc:...... giờ....... phút, ngày... tháng... năm........ và lập thành 02 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 số 03b**

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

*Địa danh, ngày... tháng... năm 20...*

**BIÊN BẢN**

**Thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm**

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số [15/2018/NĐ-CP](https://thukyluat.vn/vb/nghi-dinh-38-2012-nd-cp-huong-dan-luat-an-toan-thuc-pham-21d04.html) ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Thông tư số 43/2018/TT-BCT ngày 15 tháng 11 năm 2018 của Bộ Công Thương quy định về quản lý an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm của Bộ Công Thương.

Thực hiện theo Quyết định số... ngày... tháng... năm...

Đoàn thẩm định gồm có:

1...................................................................................................... Trưởng đoàn

2......................................................................................................... Thành viên

3......................................................................................................... Thành viên

4......................................................................................................... Thành viên

5................................................................................................................ Thư ký

Tiến hành kiểm tra tính pháp lý của hồ sơ, thẩm định thực tế tại cơ sở, đánh giá việc thực hiện những quy định về cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại:

- Cơ sở:..................................................................................................................

- Đại diện cơ sở:....................................................................................................

- Chủ cơ sở:...........................................................................................................

- Địa chỉ văn phòng:..............................................................................................

- Địa chỉ cơ sở kinh doanh:...................................................................................

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

- Mặt hàng kinh doanh:.........................................................................................

- Hồ sơ tự công bố chất lượng hàng hóa số (nếu có):...........................................

- Diện tích mặt bằng:................................. Diện tích kho:....................................

- Tổng số công nhân viên:................... Trong đó: Trực tiếp........ Gián tiếp.........

**I. ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Mức độ kiểm tra (A/B)** | **Đánh giá** | | **Ghi chú** |
| **Đạt** | **không đạt** |
| **I. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất** | | | | | |
| 1 | Địa điểm cơ sở | B |  |  |  |
| 2 | Môi trường cơ sở | B |  |  |  |
| 3 | Thiết kế, bố trí, kết cấu các khu vực cơ sở | A |  |  |  |
| 4 | - Kho sản phẩm | A |  |  |  |
| - Khu trưng bày sản phẩm | A |  |  |  |
| - Khu vực rửa tay | A |  |  |  |
| - Phòng thay đồ bảo hộ | B |  |  |  |
| - Nhà vệ sinh | B |  |  |  |
| 5 | Nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm kinh doanh | A |  |  |  |
| 6 | Nguồn nước dùng để vệ sinh dụng cụ đối với sản phẩm bao gói đơn giản, không bao gói | A |  |  |  |
| 7 | Hệ thống nước đá bảo quản (nếu sử dụng) | B |  |  |  |
| 8 | Hệ thống thu gom, xử lý rác thải | B |  |  |  |
| 9 | Hệ thống thoát nước thải | B |  |  |  |
| **II. Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ** | | | | | |
| 1 | Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản sản phẩm | A |  |  |  |
| 2 | Trang thiết bị, dụng cụ trưng bày sản phẩm | A |  |  |  |
| 3 | Trang thiết bị, dụng cụ vận chuyển sản phẩm | A |  |  |  |
| 4 | Dụng cụ rửa và sát trùng tay | B |  |  |  |
| 5 | Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ (nếu sử dụng) | B |  |  |  |
| 6 | Trang bị bảo hộ (nếu sử dụng) | B |  |  |  |
| 7 | Dụng cụ, phương tiện phòng chống côn trùng, động vật gây hại | B |  |  |  |
| 8 | Dụng cụ, thiết bị giám sát | B |  |  |  |
| **III. Điều kiện về con người** | | | | | |
| 1 | Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm | A |  |  |  |
| 2 | Giấy xác nhận đủ sức khỏe | A |  |  |  |

**II. BẢNG ĐÁNH GIÁ THEO NHÓM SẢN PHẨM**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên nhóm sản phẩm** | **Đánh giá** | | | **Ghi chú** | |
| **Đạt** | **Chờ hoàn thiện** | **Không đạt** |  | |
| **I** | **Các nhóm sản phẩm do Bộ Y tế quản lý** | | | | |  |
| 1 | Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, đá thực phẩm (nước đá dùng liền và nước đá dùng để chế biến thực phẩm) |  |  |  |  |  |
| 2 | Thực phẩm chức năng |  |  |  |  |  |
| 3 | Các vi chất bổ sung vào thực phẩm |  |  |  |  |  |
| 4 | Phụ gia, hương liệu, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm |  |  |  |  |  |
| 5 | Các sản phẩm khác không được quy định tại danh mục của Bộ Công Thương và Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn |  |  |  |  |  |
| **II** | **Các nhóm sản phẩm do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quản lý** | | | | |  |
| 1 | Ngũ cốc |  |  |  |  |  |
| 2 | Thịt và các sản phẩm từ thịt |  |  |  |  |  |
| 3 | Thủy sản và sản phẩm thủy sản (bao gồm các loài lưỡng cư) |  |  |  |  |  |
| 4 | Rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả |  |  |  |  |  |
| 5 | Trứng và các sản phẩm từ trứng |  |  |  |  |  |
| 6 | Sữa tươi nguyên liệu |  |  |  |  |  |
| 7 | Mật ong và các sản phẩm từ mật ong |  |  |  |  |  |
| 8 | Thực phẩm biến đổi gen |  |  |  |  |  |
| 9 | Muối |  |  |  |  |  |
| 10 | Gia vị |  |  |  |  |  |
| 11 | Đường |  |  |  |  |  |
| 12 | Chè |  |  |  |  |  |
| 13 | Cà phê |  |  |  |  |  |
| 14 | Ca cao |  |  |  |  |  |
| 15 | Hạt tiêu |  |  |  |  |  |
| 16 | Điều |  |  |  |  |  |
| 17 | Nông sản thực phẩm khác |  |  |  |  |  |
| 18 | Nước đá sử dụng để bảo quản, chế biến sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn |  |  |  |  |  |
| **III** | **Các nhóm sản phẩm do Bộ Công Thương quản lý** | | | | |  |
| 1 | Bia |  |  |  |  |  |
| 2 | Rượu, cồn và đồ uống có cồn |  |  |  |  |  |
| 3 | Nước giải khát |  |  |  |  |  |
| 4 | Sữa chế biến |  |  |  |  |  |
| 5 | Dầu thực vật |  |  |  |  |  |
| 6 | Bột, tinh bột |  |  |  |  |  |
| 7 | Bánh, mứt, kẹo |  |  |  |  |  |

**III. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ**

1. Nhận xét (ghi cụ thể lý do những mục “Không đạt” hoặc “Chờ hoàn thiện”)

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: (Cơ sở “Đạt” khi 100% các tiêu chí mức độ A và ≥ 60% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở “Chờ hoàn thiện” khi 100% các tiêu chí mức độ A và từ 40% tới < 60% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở “Không đạt” khi có 1 tiêu chí mức độ A hoặc ≥ 60% các tiêu chí mức độ B đánh giá không đạt).

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 02 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 số 04**

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

*Địa danh, ngày... tháng... năm...*

**BÁO CÁO KẾT QUẢ KHẮC PHỤC**

Kính gửi: (Tên cơ quan có thẩm quyền cấp)..................

**I. THÔNG TIN CHUNG**

1. Tên cơ sở:.........................................................................................................

2. Địa chỉ cơ sở:...................................................................................................

3. Số điện thoại:............................. Fax:............................... Email:....................

**II. TÓM TẮT KẾT QUẢ KHẮC PHỤC**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Lỗi theo kết luận kiểm tra ngày... tháng.... năm.... của.......** | **Nguyên nhân sai lỗi** | **Biện pháp khắc phục** | **Kết quả** |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Đề nghị cơ quan kiểm tra tiến hành kiểm tra và làm thủ tục để cơ sở chúng tôi được Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm./.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **ĐẠI DIỆN CƠ SỞ** *(Ký tên, đóng dấu)* |

**Mẫu số 05a**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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**    **BỘ CÔNG THƯƠNG/SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH (THÀNH PHỐ) Chứng nhận**  Cơ sở:.......................................................................................................................  Loại hình sản xuất: (1)...............................................................................................  Chủ cơ sở:................................................................................................................  Địa chỉ sản xuất:......................................................................................................  Điện thoại:................................................. Fax:......................................................  **ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH**     |  |  | | --- | --- | |  | *Địa danh, ngày... tháng... năm...* **BỘ TRƯỞNG/GIÁM ĐỐC** *(Ký tên, đóng dấu)* |         Số cấp:............./GCNATTP-BCT/SCT Giấy chứng nhận có hiệu lực đến  ngày..... tháng..... năm 20...    (1): Ghi cụ thể tên loại thực phẩm sản xuất |

**Mẫu 05b**

|  |
| --- |
| **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**    **BỘ CÔNG THƯƠNG/SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH (THÀNH PHỐ)**  **Chứng nhận**    Cơ sở:........................................................................................................................  Loại hình kinh doanh(1)............................................................................................  Chủ cơ sở:.................................................................................................................  Địa chỉ kinh doanh...................................................................................................  Điện thoại:................................................... Fax:.....................................................    **ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH**  (Đối với các cơ sở kinh doanh thuộc chuỗi(2) và nhóm sản phẩm(3)  trong danh mụckèm theo)    *Địa danh, ngày...... tháng....... năm........* **BỘ TRƯỞNG/GIÁM ĐỐC** *(Ký tên, đóng dấu)*    Số cấp:................./GCNATTP-BCT/SCT  Giấy chứng nhận có hiệu lực đến  ngày........ tháng........ năm 20..........        (1): Ghi cụ thể tên nhóm sản phẩm thực phẩm kinh doanh  (2): Ghi cụ thể danh sách các cơ sở kinh doanh thuộc chuỗi đánh giá “Đạt” theo Biên bản thẩm định kinh doanh tại Mẫu 03b.  (3): Ghi cụ thể các nhóm sản phẩm đánh giá “Đạt” theo Biên bản thẩm định kinh doanh tại Mẫu 03b. |

**DANH SÁCH CÁC CƠ SỞ KINH DOANH THUỘC CHUỖI**

*(Kèm theo Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số.........../GCNATTP-BCT/SCT ngày......... tháng....... năm 20....)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên cơ sở thuộc chuỗi** | **Địa chỉ** | **Thời hạn GCN** | **Ghi chú** |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |

**DANH SÁCH NHÓM SẢN PHẨM**

*(Kèm theo Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm số.........../GCNATTP-BCT/SCT ngày......... tháng....... năm 20...)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên nhóm sản phẩm** | **Ghi chú** |
| **I** | **Các nhóm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế** | |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| **II** | **Các nhóm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn** | |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| **III** | **Các nhóm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương** | |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |

**Mẫu số 05c**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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**      **BỘ CÔNG THƯƠNG/SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH (THÀNH PHỐ) Chứng nhận**    Cơ sở:........................................................................................................................  Loại hình sản xuất, kinh doanh: (1)...........................................................................  Chủ cơ sở:.................................................................................................................  Địa chỉ sản xuất, kinh doanh:...................................................................................  Điện thoại:.................................................... Fax:....................................................    **ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH** (Các nhóm sản phẩm kinh doanh trong danh mục(2) kèm theo)     |  |  | | --- | --- | |  | *Địa danh, ngày... tháng... năm...* **BỘ TRƯỞNG/GIÁM ĐỐC** *(Ký tên, đóng dấu)* |       Số cấp:............./GCNATTP-BCT/SCT Giấy chứng nhận có hiệu lực đến  ngày...... tháng..... năm 20...     (1): Ghi cụ thể tên thực phẩm sản xuất, nhóm sản phẩm thực phẩm kinh doanh  (2): Ghi cụ thể các nhóm sản phẩm đánh giá “Đạt” theo Biên bản thẩm định kinh doanh tại Mẫu 03b |