

2669,
116



HỘI ĐỒNG CHỈ DẠO XUẤT BẢN
SÁCH XÃ, PHƯỜNG, THỊ TRẤN

SỔ TAY AN TOÀN THỰC PHẨM

(Dành cho các cơ sở, hộ sản xuất,
kinh doanh thực phẩm)



NHÀ XUẤT BẢN
CHÍNH TRỊ QUỐC GIA



NHÀ XUẤT BẢN
CÔNG THƯƠNG

SỔ TAY
AN TOÀN
THỰC PHẨM

(Dành cho các cơ sở, hộ sản xuất,
kinh doanh thực phẩm)

HỘI ĐỒNG CHỈ ĐẠO XUẤT BẢN

Chủ tịch Hội đồng

PGS.TS. NGUYỄN THẾ KỶ

Phó Chủ tịch Hội đồng

TS. HOÀNG PHONG HÀ

Thành viên

TRẦN QUỐC DÂN

TS. NGUYỄN ĐỨC TÀI

TS. NGUYỄN AN TIÊM

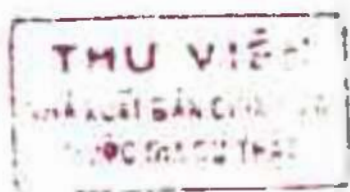
NGUYỄN VŨ THANH HẢO

Mã số: $\frac{613.2}{\text{CTQG-2015}}$

BỘ CÔNG THƯƠNG

SỔ TAY AN TOÀN THỰC PHẨM

(Dành cho các cơ sở, hộ sản xuất,
kinh doanh thực phẩm)



NHÀ XUẤT BẢN
CHÍNH TRỊ QUỐC GIA - SỰ THẬT

Hà Nội - 2015

NHÀ XUẤT BẢN
CÔNG THƯƠNG

CHÚ DẪN CỦA NHÀ XUẤT BẢN

Hiện nay, vệ sinh an toàn thực phẩm đang là vấn đề nóng, được Đảng, Nhà nước, các cơ quan chủ quản và mọi người dân trong xã hội hết sức quan tâm. Việc các cơ sở, hộ sản xuất, kinh doanh thực phẩm chấp hành vệ sinh an toàn thực phẩm như thế nào nhằm nâng cao chất lượng an toàn thực phẩm, giúp người dân tự phòng tránh các tác hại gây ra từ việc mất vệ sinh an toàn thực phẩm là câu hỏi cần phải giải đáp.

Thực hiện Đề án trang bị sách cho cơ sở xã, phường, thị trấn của Ban Tuyên giáo Trung ương, đồng thời nhằm tuyên truyền, phổ biến, giáo dục đến các cơ sở, hộ sản xuất, kinh doanh thực phẩm cũng như nâng cao nhận thức của người dân về an toàn thực phẩm, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia - Sự thật phối hợp với Nhà xuất bản Công Thương xuất bản cuốn sách ***Sổ tay an toàn thực phẩm*** (Dành cho các cơ sở, hộ sản xuất, kinh doanh thực phẩm).

Nội dung cuốn sách cung cấp các kiến thức và hỗ trợ công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở, hộ sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản

lý của ngành Công Thương và hướng dẫn thủ tục đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Xin giới thiệu cuốn sách cùng bạn đọc.

Tháng 12 năm 2015

NHÀ XUẤT BẢN CHÍNH TRỊ QUỐC GIA - SỰ THẬT

LỜI NÓI ĐẦU

Bảo đảm an toàn thực phẩm giữ vị trí quan trọng trong công tác bảo vệ sức khỏe, giảm tỷ lệ mắc bệnh của người dân; góp phần duy trì và phát triển nòi giống, tăng cường sức lao động, học tập, thúc đẩy sự tăng trưởng kinh tế, văn hóa xã hội và thể hiện nếp sống văn minh của mỗi quốc gia. Hiện nay, điều kiện sinh hoạt của nhân dân ta đã được cải thiện đáng kể, cùng với đó, điều kiện khoa học, kỹ thuật trong công tác bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm đã có nhiều tiến bộ, công tác tuyên truyền, phổ biến giáo dục về an toàn thực phẩm cũng được triển khai thường xuyên, rộng rãi. Tuy nhiên, nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm tại các cơ sở, hộ sản xuất, kinh doanh vẫn còn tồn tại, các bệnh phát sinh do nguyên nhân không bảo đảm vệ sinh thực phẩm vẫn chiếm tỷ lệ khá cao.

Ở nước ta, công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm luôn được Đảng và Nhà nước quan tâm, chỉ đạo sát sao. Năm 2010, Luật an toàn thực phẩm (Luật số 55/2010/QH12) đã được Quốc hội ban hành, quy định rõ trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Chính phủ,

các bộ, cơ quan ngang bộ và ủy ban nhân dân các cấp. Năm 2012, Chính phủ đã ban hành Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25-4-2012 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm. Hệ thống văn bản quy phạm pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm và các tiêu chuẩn, quy chuẩn, quy phạm kỹ thuật đã từng bước được sửa đổi, bổ sung không những tạo cơ sở thuận lợi hơn cho công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, mà còn tạo điều kiện cho các doanh nghiệp trong việc vận dụng để bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất, kinh doanh.

Nhằm hỗ trợ công tác bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở, hộ sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành Công Thương và hướng dẫn thủ tục đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh, đồng thời cung cấp cho cơ quan quản lý nhà nước ngành Công Thương một số thông tin và văn bản quản lý nhà nước liên quan, chúng tôi biên soạn cuốn ***Sổ tay an toàn thực phẩm*** (Dành cho các cơ sở, hộ sản xuất, kinh doanh thực phẩm).

Trong quá trình biên soạn và xuất bản, mặc dù đã rất cố gắng nhưng cuốn sách khó tránh khỏi thiếu sót. Vì vậy, chúng tôi rất mong nhận được ý kiến đóng góp của bạn đọc để tiếp tục hoàn thiện ấn phẩm cho những lần tái bản sau.

BAN BIÊN SOẠN

Chương 1
MỘT SỐ VẤN ĐỀ CHUNG
VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

1. Một số khái niệm cơ bản

1.1. Các khái niệm chung liên quan đến bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm tại các cơ sở, hộ sản xuất, kinh doanh thực phẩm

1.1.1. Các khái niệm về thực phẩm

Thực phẩm là bất kỳ vật phẩm nào, chủ yếu bao gồm các chất: chất bột (cacbohydrat), chất béo (lipit), chất đạm (protein), hoặc nước, mà con người hay động vật có thể ăn hay uống được, với mục đích cơ bản là thu nạp các chất dinh dưỡng nhằm nuôi dưỡng cơ thể hay vì sở thích. Các thực phẩm chủ yếu có nguồn gốc từ thực vật, động vật và vi sinh vật, tuy nhiên cũng tồn tại một hoặc một vài sản phẩm chế biến từ phương pháp lên men như rượu, bia,... Tùy theo tính chất và mục đích sử dụng, có thể phân thực phẩm thành các loại như thực phẩm tươi sống, thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng,...

Nói chung, thực phẩm được hiểu là sản phẩm mà con người ăn, uống ở dạng tươi sống hoặc đã qua sơ chế, chế biến, bảo quản. Thực phẩm không bao gồm mỹ phẩm, thuốc lá và các chất sử dụng như dược phẩm.

Một số khái niệm cụ thể về các loại thực phẩm:

- *Thực phẩm tươi sống* là thực phẩm chưa qua chế biến, bao gồm thịt, trứng, cá, thủy hải sản, rau, củ, quả tươi và các thực phẩm khác chưa qua chế biến.

- *Thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng* là thực phẩm được bổ sung vitamin, chất khoáng, chất vi lượng nhằm phòng ngừa, khắc phục sự thiếu hụt các chất đó đối với sức khỏe cộng đồng hay nhóm đối tượng cụ thể trong cộng đồng.

- *Thực phẩm chức năng* là thực phẩm dùng để hỗ trợ chức năng của cơ thể con người, tạo cho cơ thể tình trạng thoải mái, tăng sức đề kháng, giảm bớt nguy cơ mắc bệnh, bao gồm thực phẩm bổ sung, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dinh dưỡng y học.

- *Thực phẩm biến đổi gen* là thực phẩm có một hoặc nhiều thành phần nguyên liệu có gen bị biến đổi bằng công nghệ gen.

- *Thực phẩm đã qua chiếu xạ* là thực phẩm đã được chiếu xạ bằng nguồn phóng xạ để xử lý, ngăn ngừa sự biến chất của thực phẩm.

- *Thực phẩm bao gói sẵn* là thực phẩm được bao gói và ghi nhãn hoàn chỉnh, sẵn sàng để bán

trực tiếp cho mục đích chế biến tiếp hoặc sử dụng để ăn ngay.

- *Phụ gia thực phẩm* là chất được chủ định đưa vào thực phẩm trong quá trình sản xuất, có hoặc không có giá trị dinh dưỡng, nhằm giữ hoặc cải thiện đặc tính của thực phẩm.

1.1.2. Các khái niệm về an toàn thực phẩm và sự cố mất an toàn thực phẩm

Theo định nghĩa của Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp của Liên hợp quốc (FAO) và Tổ chức Y tế thế giới (WHO) thì “An toàn thực phẩm là việc bảo đảm thực phẩm không gây hại cho sức khỏe, tính mạng người sử dụng, bảo đảm thực phẩm không bị hỏng, không chứa các tác nhân vật lý, hóa học, sinh học hoặc tạp chất quá giới hạn cho phép, không phải là sản phẩm của động vật, thực vật bị bệnh có thể gây hại cho sức khỏe người sử dụng”. Theo quy định của Luật an toàn thực phẩm, các khái niệm về an toàn thực phẩm và các sự cố mất an toàn thực phẩm được hiểu như sau:

- *An toàn thực phẩm* là việc bảo đảm để thực phẩm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

- *Sự cố về an toàn thực phẩm* là tình huống xảy ra do ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm hoặc các tình huống khác phát sinh từ thực phẩm gây hại trực tiếp đến sức khỏe, tính mạng con người.

- *Ô nhiễm thực phẩm* là sự xuất hiện tác nhân làm ô nhiễm thực phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

- *Tác nhân gây ô nhiễm* là yếu tố không mong muốn, không được chủ động cho thêm vào thực phẩm, có nguy cơ ảnh hưởng xấu đến an toàn thực phẩm.

- *Bệnh truyền qua thực phẩm* là bệnh do ăn, uống thực phẩm bị nhiễm tác nhân gây bệnh.

- *Ngộ độc thực phẩm* là tình trạng bệnh lý do hấp thụ thực phẩm bị ô nhiễm hoặc có chứa chất độc.

- *Nguy cơ ô nhiễm thực phẩm* là khả năng các tác nhân gây ô nhiễm xâm nhập vào thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh.

1.1.3. Các khái niệm liên quan đến điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh

- *Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm* là những quy chuẩn kỹ thuật và những quy định khác đối với thực phẩm, cơ sở sản xuất, kinh doanh và hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành nhằm mục đích bảo đảm thực phẩm an toàn đối với sức khỏe, tính mạng con người.

- *Kiểm nghiệm thực phẩm* là việc thực hiện một hoặc các hoạt động thử nghiệm, đánh giá sự phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật và tiêu chuẩn

tương ứng đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, chất bổ sung vào thực phẩm, bao gói, dụng cụ, vật liệu chứa đựng thực phẩm.

- *Sản xuất thực phẩm* là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, sơ chế, chế biến, bao gói, bảo quản để tạo ra thực phẩm.

- *Sản xuất ban đầu* là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác.

- *Sơ chế thực phẩm* là việc xử lý sản phẩm trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác nhằm tạo ra thực phẩm tươi sống có thể ăn ngay hoặc tạo ra nguyên liệu thực phẩm hoặc bán thành phẩm cho khâu chế biến thực phẩm.

- *Chế biến thực phẩm* là quá trình xử lý thực phẩm đã qua sơ chế hoặc thực phẩm tươi sống theo phương pháp công nghiệp hoặc thủ công để tạo thành nguyên liệu thực phẩm hoặc sản phẩm thực phẩm.

- *Kinh doanh thực phẩm* là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động giới thiệu, dịch vụ bảo quản, dịch vụ vận chuyển hoặc buôn bán thực phẩm.

- *Cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ* là cơ sở trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác các

nguyên liệu thực phẩm ở quy mô hộ gia đình, hộ cá thể.

- *Cơ sở kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ* là cơ sở kinh doanh thực phẩm ở quy mô hộ gia đình, hộ cá thể có hoặc không có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh thực phẩm (theo Thông tư số 26 ngày 30-11-2012 của Bộ Y tế).

- *Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống* là cơ sở chế biến thức ăn bao gồm cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín, nhà hàng ăn uống, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, căngtin và bếp ăn tập thể.

1.1.4. Các khái niệm khác

- *Thời hạn sử dụng thực phẩm* là thời hạn mà thực phẩm vẫn giữ được giá trị dinh dưỡng và bảo đảm an toàn cho người sử dụng trong điều kiện bảo quản được ghi trên nhãn theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

- *Truy xuất nguồn gốc thực phẩm* là việc truy tìm quá trình hình thành và lưu thông thực phẩm.

- *Lô sản phẩm thực phẩm* là một số lượng xác định của một loại sản phẩm cùng tên, chất lượng, nguyên liệu, thời hạn sử dụng và cùng được sản xuất tại một cơ sở.

- *Thức ăn đường phố* là thực phẩm được chế biến dùng để ăn, uống ngay, trong thực tế được thực hiện thông qua hình thức bán rong, bày bán trên đường phố, những nơi công cộng.

1.2. Các quy định chung về điều kiện bảo đảm an toàn trong sản xuất và kinh doanh thực phẩm

Để bảo đảm an toàn thực phẩm, thực phẩm cũng như các sản phẩm có xuất xứ từ thực phẩm và được xếp nhóm thực phẩm phải đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, tác nhân gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người. Tùy từng loại thực phẩm, thực phẩm còn phải đáp ứng một hoặc một số quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm; về bao gói và ghi nhãn sản phẩm cũng như về bảo quản thực phẩm.

Trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm, các cơ sở sản xuất, kinh doanh nói chung phải bảo đảm các điều kiện như sau:

1.2.1. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm

Theo quy định tại Điều 19 Luật an toàn thực phẩm, các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải bảo đảm được các điều kiện về an toàn thực phẩm như sau:

- Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;

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

- Có đủ trang thiết bị phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại;

- Có hệ thống xử lý chất thải và được vận hành thường xuyên theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường;

- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

1.2.2. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm

Theo quy định tại Điều 20 Luật an toàn thực phẩm, các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải bảo đảm được các điều kiện trong khâu bảo quản thực phẩm sau đây:

- Nơi bảo quản và phương tiện bảo quản phải có diện tích đủ rộng để bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt, có thể thực hiện kỹ thuật xếp dỡ

an toàn và chính xác, bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản;

- Ngăn ngừa được ảnh hưởng của nhiệt độ, độ ẩm, côn trùng, động vật, bụi bẩn, mùi lạ và các tác động xấu của môi trường; bảo đảm đủ ánh sáng; có thiết bị chuyên dụng điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khí hậu khác, thiết bị thông gió và các điều kiện bảo quản đặc biệt khác theo yêu cầu của từng loại thực phẩm;

- Tuân thủ các quy định về bảo quản của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

1.2.3. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm

Để bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình vận chuyển thực phẩm, các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải bảo đảm đáp ứng các quy định tại Điều 21 Luật an toàn thực phẩm sau đây:

- Phương tiện vận chuyển thực phẩm được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch;

- Bảo đảm điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển theo hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh;

- Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hóa độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm.

1.2.4. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ

Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ

lẽ phải đáp ứng các quy định tại Điều 22 Luật an toàn thực phẩm về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm sau đây:

- Có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm;

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

- Có trang thiết bị phù hợp để sản xuất, kinh doanh thực phẩm không gây độc hại, gây ô nhiễm cho thực phẩm;

- Sử dụng nguyên liệu, hóa chất, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm;

- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

- Thu gom, xử lý chất thải theo đúng quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường;

- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn gốc thực phẩm.

Ngoài ra, các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống, thực phẩm đã qua chế biến; kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố phải bảo đảm các điều kiện an toàn thực phẩm theo các quy định tại Mục 2, 3, 4, 5 Chương 4 Luật an toàn thực phẩm;

Các quy chuẩn quốc gia và quy định cụ thể về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của từng bộ như Bộ Y tế, Bộ Công Thương, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, và sẽ do Bộ trưởng các bộ đó quy định chi tiết theo lĩnh vực được phân công quản lý. Đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ đặc thù địa phương sẽ do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương ban hành quy chuẩn địa phương và các quy định cụ thể khác.

2. Thực trạng, nguyên nhân và nguy cơ từ việc không bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở, hộ sản xuất, kinh doanh thực phẩm

2.1. Yêu cầu về kiến thức an toàn thực phẩm đối với chủ cơ sở sản xuất, người trực tiếp sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm

Một trong những nhiệm vụ trọng tâm của công tác bảo đảm an toàn thực phẩm là đẩy mạnh công tác truyền thông, giáo dục kiến thức khoa học kỹ thuật và pháp luật về an toàn thực phẩm, nhằm nâng cao nhận thức và thực hành của cộng đồng. Đặc biệt, điều kiện bắt buộc đòi hỏi chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm phải có kiến thức về an toàn thực phẩm.

An toàn thực phẩm là tất cả điều kiện, biện pháp cần thiết từ khâu sản xuất, chế biến, bảo quản, phân phối, vận chuyển đến khi sử dụng nhằm bảo đảm cho thực phẩm sạch sẽ, an toàn, không gây hại cho sức khỏe, tính mạng của người tiêu dùng.

2.2. Thiệt hại gây ra khi không bảo đảm an toàn thực phẩm

Đối với nhà sản xuất, người kinh doanh sản phẩm thực phẩm, thiệt hại đầu tiên là ảnh hưởng đến *sức khỏe* bản thân; tiếp đến là *chi phí* do phải thu hồi sản phẩm; loại bỏ sản phẩm, những thiệt hại do mất lợi nhuận từ thông tin quảng cáo; và quan trọng hơn là *mất lòng tin ở người tiêu dùng*.

Chính phủ đã ban hành Nghị định số 178/2013/NĐ-CP ngày 14-11-2013 quy định xử phạt hành vi vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm, trong đó đã đưa ra chế tài xử lý mạnh nhằm hạn chế các vi phạm, đặc biệt đối với các hành vi vi phạm về sử dụng nguyên liệu thực phẩm không bảo đảm an toàn đều có mức phạt rất cao, mức phạt tiền đối với hành vi sử dụng nguyên liệu không bảo đảm an toàn trong sản xuất thực phẩm bằng bảy lần giá trị thực phẩm vi phạm, đồng thời buộc tiêu hủy toàn bộ tang vật vi phạm.

2.3. Nguyên nhân liên quan đến người sản xuất, chế biến và kinh doanh thực phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm

- Thực phẩm có nguồn gốc từ gia súc, gia cầm bị bệnh hoặc thủy sản sống ở nguồn nước bị nhiễm bẩn.

- Các loại thực vật bị bón quá nhiều phân hóa học, sử dụng thuốc trừ sâu không cho phép hoặc cho phép nhưng không đúng liều lượng và thời gian cách ly. Cây trồng ở vùng đất bị ô nhiễm hoặc tưới phân tươi hay nước thải bẩn, sử dụng các chất kích thích tăng trưởng, thuốc kháng sinh.

- Quá trình giết mổ, chế biến gia súc, gia cầm, quá trình thu hái lương thực, rau, quả không đúng quy định.

- Sử dụng chất phụ gia không đúng quy định của Bộ Y tế để chế biến thực phẩm.

- Sử dụng các dụng cụ chế biến thực phẩm không bảo đảm vệ sinh.

- Người chế biến thực phẩm đang bị bệnh truyền nhiễm, tiêu chảy, đau bụng, nôn, sốt, ho hoặc nhiễm trùng ngoài da.

- Rửa thực phẩm, dụng cụ ăn uống bằng nước nhiễm bẩn.

- Nấu thực phẩm chưa chín hoặc không đun lại trước khi bán cho khách hàng.

- Quá trình sử dụng và bảo quản không phù hợp.

- Dùng dụng cụ sành sứ, sắt tráng men, nhựa tái sinh,... bị nhiễm chất chì để chứa đựng thực phẩm.

- Để thức ăn qua đêm hoặc bày bán cả ngày ở nhiệt độ thường; thức ăn không được đậy kỹ, để bụi bẩn, các loại côn trùng và động vật khác gây ô nhiễm.

- Do thực phẩm bảo quản không đủ độ lạnh hoặc không đủ độ nóng làm cho vi khuẩn vẫn phát triển.

- Sản phẩm *không rõ nguồn gốc xuất xứ*, không qua kiểm dịch hoặc quá hạn sử dụng:

Do địa hình rộng, chia cắt, đường biên giới dài nên việc nhập lậu thực phẩm tươi sống, sản phẩm động vật qua biên giới vào nội địa diễn ra rất phức tạp, khó kiểm soát, người kinh doanh thực phẩm vùng biên tham gia vận chuyển hàng trái phép qua đường tiểu ngạch cho các đầu nậu cũng khiến việc quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm trên địa bàn chợ biên giới trở nên khó khăn hơn.

Do lợi nhuận mang lại từ nhập lậu gia súc, gia cầm và sản phẩm rất lớn, các đối tượng buôn lậu vẫn tổ chức, vận chuyển, kinh doanh trái phép bất chấp sự kiểm tra, ngăn chặn của các cơ quan chức năng.

- Tình hình sản xuất thức ăn, đồ uống giả, không bảo đảm chất lượng và không theo đúng thành phần nguyên liệu cũng như quy trình công nghệ đã đăng ký với cơ quan quản lý, nhãn hàng và quảng cáo không đúng sự thật,... vẫn xảy ra.

- Thực phẩm có chứa chất độc hại hoặc nhiễm chất độc, tác nhân gây ô nhiễm vượt quá giới hạn cho phép, việc sử dụng các chất phụ gia trong sản xuất trở nên phổ biến. Các loại phẩm màu, đường hóa học đang bị lạm dụng trong pha chế nước giải khát, sản xuất bánh kẹo, chế biến thức ăn sẵn như thịt quay, giò, chả, ô mai,...

- Sử dụng phương tiện gây ô nhiễm thực phẩm, phương tiện đã vận chuyển chất độc hại chưa được tẩy rửa sạch để vận chuyển nguyên liệu thực phẩm và thực phẩm.

- Cung cấp sai hoặc giả mạo kết quả kiểm nghiệm thực phẩm.

- Sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại cơ sở không có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.

2.4. Thực trạng và nguy cơ đối với người chế biến, sản xuất, kinh doanh thực phẩm không bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm

Trong quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, kinh doanh thực phẩm, nếu không tuân thủ nghiêm ngặt các quy định về an toàn, vệ sinh có thể làm thực phẩm bị ô nhiễm, có thể gây bệnh hoặc gây nguy hại cho sức khỏe con người và cần phải kiểm soát trong quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, kinh doanh thực phẩm.

Các yếu tố lây nhiễm vào thực phẩm hay sẵn có trong thực phẩm, mà khi vượt quá giới hạn cho phép sẽ gây hại cho sức khỏe của người sử dụng thực phẩm.

Việc sử dụng hóa chất bảo vệ thực vật bao gồm thuốc trừ sâu, thuốc diệt cỏ, hóa chất kích thích tăng trưởng và thuốc bảo quản không theo đúng quy định sẽ gây ô nhiễm nguồn nước cũng như tồn dư các hóa chất này trong thực phẩm. Việc bảo quản lương thực, thực phẩm không đúng quy cách tạo điều kiện cho vi khuẩn và nấm mốc phát triển đã dẫn đến các vụ ngộ độc thực phẩm. Các bệnh do thực phẩm gây nên không chỉ là các bệnh cấp tính do ngộ độc thức ăn mà còn là các bệnh mãn tính do nhiễm và tích lũy các chất độc hại từ môi trường bên ngoài vào thực phẩm, gây rối loạn chuyển hóa các chất trong cơ thể, trong đó có bệnh tim mạch và ung thư.

Ví dụ: Gia cầm, sản phẩm gia cầm không rõ nguồn gốc đã được các cơ quan chức năng của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phát hiện ra các chất độc hại Cloramphenicol, Cycline có hàm lượng cao, thậm chí rất cao. Đây là những chất gây nguy hại đến sức khỏe của người sử dụng và về lâu dài sẽ ảnh hưởng nghiêm trọng đến giống nòi. Gia cầm, sản phẩm gia cầm nhập lậu đã làm ảnh hưởng rất nặng nề đến người sản xuất, chăn nuôi trong nước và người tiêu dùng vì giá rẻ và không bảo đảm vệ sinh,

an toàn thực phẩm. Người tiêu dùng khó nhận biết gia cầm, sản phẩm gia cầm nhập lậu, nhất là gia cầm đã qua chế biến.

Các loại thịt gia súc, gia cầm nhập lậu, không nguồn gốc có thể có chất cấm tồn dư gây ung thư, gây ứ phù nước trong tế bào, rất nguy hại cho sức khỏe người sử dụng. Các loại thực phẩm không rõ nguồn gốc có thể chứa các phụ gia, phẩm màu độc hại, phẩm màu công nghiệp gây ngộ độc cấp tính hoặc nếu lâu dài có thể là ngộ độc trường diễn, để lại độc tố có thể gây viêm ruột hoặc ngộ độc thực phẩm, thậm chí nhiều trường hợp có khả năng gây chết người. Điều này đặc biệt nguy hiểm khi ăn thịt mà không rõ nguồn gốc, chế biến, bảo quản không hợp vệ sinh, ăn thịt tái, ăn thịt tươi sống. Trong vòng 24 giờ, nếu để thịt ngoài nhiệt độ thường, thịt đã hỏng thì không nên sử dụng, do khi thực phẩm bị ôi thiu sẽ là môi trường lý tưởng cho các loại vi sinh vật có hại sinh sôi nảy nở, khi hoại tử, bản thân thực phẩm động vật cũng phân hủy ra các độc tính, ăn thịt này vào sẽ rất nguy hiểm, nhẹ thì bị rối loạn tiêu hóa, nhiễm khuẩn, nặng thì có thể ảnh hưởng tới tính mạng.

3. Quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm tại Việt Nam

Quản lý an toàn thực phẩm dựa trên sự phân cấp quản lý của các bộ, ngành từ các cấp Trung ương

đến địa phương, trong đó Bộ Y tế chịu trách nhiệm trước Chính phủ thực hiện thống nhất quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm. Tuy nhiên, để góp phần giảm thiểu các tác nhân gây ảnh hưởng xấu tới sức khỏe, cải thiện sức khỏe người tiêu dùng cũng như nâng cao chất lượng cuộc sống và chất lượng giống nòi,... cần sự vào cuộc của toàn xã hội, không chỉ là nghĩa vụ của các nhà quản lý mà còn là trách nhiệm của các thành phần sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng.

Các nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm được quy định cụ thể tại Điều 3 Chương I Luật an toàn thực phẩm như sau:

- Bảo đảm an toàn thực phẩm là trách nhiệm của mọi tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

- Sản xuất, kinh doanh thực phẩm là hoạt động có điều kiện; tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải chịu trách nhiệm về an toàn đối với thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh;

- Quản lý an toàn thực phẩm phải dựa trên cơ sở quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, quy định do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành và tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng;

- Quản lý an toàn thực phẩm phải được thực hiện trong suốt quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên cơ sở phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm;

- Quản lý an toàn thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội.

3.1. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm

Theo quy định tại Điều 61 Luật an toàn thực phẩm, Chính phủ thống nhất quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, theo đó, Bộ Y tế chịu trách nhiệm thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, các bộ, ngành liên quan và Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm phối hợp với Bộ Y tế thực hiện quản lý nhà nước theo chức năng nhiệm vụ, quyền hạn được phân công.

Việc phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm được dựa trên cơ sở các quy định của Luật an toàn thực phẩm và bảo đảm phù hợp với văn bản pháp luật hiện hành. Sự phân công này bảo đảm được sự thống nhất quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, xuyên suốt toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm và có sự phối hợp chặt chẽ giữa các bộ, ngành liên quan; bảo đảm được nguyên tắc một cửa, tạo điều kiện thuận lợi cho các doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh thực phẩm, mỗi sản phẩm, cơ sở sản xuất kinh doanh sẽ chỉ chịu sự quản lý của một cơ quan quản lý nhà nước. Đồng thời, sự phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm phải bảo đảm được tính khoa học, đầy đủ,

khả thi và phân cấp được vai trò quản lý nhà nước giữa Trung ương và chính quyền địa phương các cấp.

Trong quá trình quản lý, đối với các vấn đề phát sinh, liên quan đến chức năng, nhiệm vụ của các bộ liên quan, Bộ Y tế sẽ chủ trì, phối hợp với Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương xây dựng thông tư liên tịch để hướng dẫn cụ thể.

3.1.1. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Y tế

Theo quy định tại Điều 20 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25-4-2012, quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm, trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Y tế được quy định cụ thể như sau:

“1. Bộ Y tế chịu trách nhiệm trước Chính phủ thực hiện thống nhất quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

2. Trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình, Bộ Y tế có trách nhiệm:

a) Thực hiện các quy định về trách nhiệm chung trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm quy định tại Khoản 1 Điều 62 Luật an toàn thực phẩm;

b) Báo cáo định kỳ, đột xuất với Chính phủ về công tác quản lý an toàn thực phẩm trên cơ sở

giám sát và tổng hợp báo cáo của các bộ quản lý ngành;

c) Thẩm định, xây dựng kế hoạch và lộ trình xây dựng, soát xét quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với tất cả các sản phẩm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm đáp ứng với yêu cầu quản lý và phù hợp với phát triển kinh tế - xã hội trong từng thời kỳ;

d) Chủ trì xây dựng quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm thuộc phạm vi quản lý quy định tại Điều 62 Luật an toàn thực phẩm; Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia hoặc quy định về chỉ tiêu và mức giới hạn an toàn đối với tất cả các sản phẩm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm;

đ) Chỉ định các tổ chức chứng nhận hợp quy đối với các sản phẩm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm đã có quy chuẩn kỹ thuật được ban hành trên cơ sở tham vấn các bộ quản lý ngành khi cần thiết;

e) Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với: Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên,

thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm;

g) Quy định cụ thể về quản lý thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm và thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng;

h) Tổ chức việc cấp Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy, Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm, Giấy xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm đối với các thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý;

i) Tổ chức và phân cấp việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công tại Điểm e Khoản 2 của Điều này;

k) Chứng nhận y tế đối với thực phẩm; phụ gia thực phẩm; chất hỗ trợ chế biến; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm khi tổ chức, cá nhân có yêu cầu;

l) Quy định điều kiện cơ sở kiểm nghiệm, chỉ định đơn vị tham gia kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước thuộc phạm vi quản lý; chỉ định đơn vị thực hiện kiểm nghiệm trọng tài và kết luận cuối cùng khi có sự khác biệt về kết quả kiểm nghiệm của các đơn vị kiểm nghiệm thực phẩm trong và ngoài ngành Y tế;

m) Quy định điều kiện an toàn thực phẩm đối với bếp ăn tập thể, khách sạn, khu nghỉ dưỡng, nhà hàng, cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;

n) Chỉ định cơ quan kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm nhập khẩu đối với các sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công tại Điểm e Khoản 2 Điều này và Khoản 3 Điều 14 Nghị định này.”

3.1.2. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Theo quy định tại Điều 21 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP, trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn được quy định như sau:

“1. Phối hợp xây dựng quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm thực phẩm.

2. Quản lý an toàn thực phẩm đối với sản xuất ban đầu nông, lâm, thủy sản, muối bao gồm: Quá trình trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác nông, lâm, thủy sản; sản xuất muối.

3. Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, thu gom, giết mổ, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với ngũ cốc; thịt và các sản phẩm từ thịt; thủy sản và sản phẩm thủy sản; rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả; trứng và các sản phẩm từ trứng; sữa tươi nguyên liệu; mật ong và các sản phẩm từ mật ong; thực phẩm biến đổi gen; muối; gia vị; đường; chè; cà phê; cacao;

hạt tiêu; điều và các nông sản thực phẩm; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

4. Tổ chức việc cấp Giấy xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm đối với các thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý. Trường hợp xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm có công bố tác dụng tối sức khỏe phải có ý kiến của Bộ Y tế.

5. Tổ chức và phân cấp việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công tại Khoản 2, 3 và 7 của Điều này.

6. Xây dựng, ban hành quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến, kinh doanh các sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công tại Khoản 3 của Điều này trên cơ sở quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm do Bộ Y tế ban hành.

7. Quản lý an toàn thực phẩm đối với các chợ đầu mối, đấu giá nông sản.

8. Quy định điều kiện cơ sở kiểm nghiệm; chỉ định đơn vị kiểm nghiệm và đơn vị kiểm nghiệm kiểm chứng; công bố kết quả kiểm nghiệm đối với thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

9. Chỉ định cơ quan kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm nhập khẩu đối với các sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công tại Khoản 3 của Điều này và Khoản 3 Điều 14 Nghị định này”.

3.1.3. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương

Theo Điều 22 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP, trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương được quy định như sau:

“1. Phối hợp xây dựng quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm thực phẩm.

2. Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với các loại rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến bột, tinh bột, bánh, mứt, kẹo, bao bì chứa đựng thuộc phạm vi quản lý.

3. Tổ chức việc cấp Giấy xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm đối với các thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý. Trường hợp xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm có công bố tác dụng tới sức khỏe phải có ý kiến của Bộ Y tế.

4. Tổ chức và phân cấp việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công tại Khoản 2, 5 của Điều này.

5. Quản lý an toàn thực phẩm đối với các chợ, siêu thị, và các cơ sở thuộc hệ thống dự trữ, phân phối hàng hóa thực phẩm.

6. Thực hiện việc kiểm tra phòng, chống thực phẩm giả, gian lận thương mại trên thị trường đối với tất cả các loại thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm.

7. Quy định điều kiện cơ sở kiểm nghiệm; chỉ định đơn vị kiểm nghiệm và đơn vị kiểm nghiệm kiểm chứng; công bố kết quả kiểm nghiệm đối với thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

8. Chỉ định cơ quan kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm nhập khẩu đối với các sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công tại Khoản 2 của Điều này”.

3.1.4. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Ủy ban nhân dân các cấp

Theo Điều 23 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP, trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Ủy ban nhân dân các cấp, các sở, ngành tại các địa phương được quy định như sau:

“1. Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên phạm vi địa phương, chịu trách nhiệm trước Chính phủ về an toàn vệ sinh thực phẩm tại địa phương.

a) Tổ chức, điều hành Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương;

b) Chỉ đạo thực hiện các quy định của Chính phủ, các bộ, ngành về an toàn thực phẩm.

2. Ban hành quy chuẩn kỹ thuật địa phương về an toàn thực phẩm đối với các sản phẩm thực phẩm đặc thù của địa phương.

3. Sở Y tế chịu trách nhiệm trước Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn; đầu mối Thường trực Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm tại địa phương.

a) Là đầu mối tổng hợp, báo cáo tình hình an toàn thực phẩm tại địa phương cho Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, Bộ Y tế;

b) Định kỳ hàng năm tổ chức kiểm tra tình hình an toàn thực phẩm trên địa bàn; là đầu mối giám sát mối nguy ô nhiễm thực phẩm trên địa bàn;

c) Thanh tra, kiểm tra sản phẩm và các cơ sở sản xuất, kinh doanh phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng trên địa bàn theo phân cấp của Bộ Y tế; cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố;

d) Chủ trì, phối hợp với các sở chuyên ngành tổ chức thực hiện thanh tra, kiểm tra đột xuất đối với toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực

phẩm thuộc phạm vi quản lý của các ngành khác khi có chỉ đạo của Ủy ban nhân dân, Trưởng Ban Chỉ đạo liên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, Bộ Y tế; khi phát hiện thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm lưu thông trên địa bàn vi phạm có nguy cơ gây ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe người tiêu dùng; khi có sự khác biệt trong kết luận thanh tra của các sở chuyên ngành; theo đề nghị của sở chuyên ngành;

đ) Tổ chức tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm; xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm theo phân công tại Khoản 2 Điều 4 Nghị định này; cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh các loại hình sản phẩm theo phân cấp của Bộ Y tế;

e) Chịu trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn; quản lý điều kiện bảo đảm an toàn đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ, thức ăn đường phố, cơ sở kinh doanh, dịch vụ ăn uống, an toàn thực phẩm tại các chợ trên địa bàn và các đối tượng theo phân cấp quản lý”.

4. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chịu trách nhiệm:

a) Thanh tra, kiểm tra sản phẩm và các cơ sở

sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo phân cấp của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

b) Tổ chức cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh các loại hình thực phẩm theo phân cấp của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

c) Tổ chức việc cấp Giấy xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm theo phân cấp của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

d) Định kỳ, đột xuất báo cáo Thường trực Ban Chỉ đạo liên ngành (Sở Y tế) để tổng hợp báo cáo Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, Bộ Y tế, Bộ quản lý ngành.

5. Sở Công Thương chịu trách nhiệm:

a) Thanh tra, kiểm tra sản phẩm và các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo phân cấp của Bộ Công Thương;

b) Tổ chức cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh các loại hình thực phẩm theo phân cấp của Bộ Công Thương;

c) Tổ chức việc cấp Giấy xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm theo phân cấp của Bộ Công Thương;

d) Thực hiện việc kiểm tra phòng, chống thực phẩm giả, gian lận thương mại trên thị trường đối với tất cả các loại thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm;

đ) Định kỳ, đột xuất báo cáo Thường trực Ban Chỉ đạo liên ngành (Sở Y tế) để tổng hợp báo cáo Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, Bộ Y tế, Bộ quản lý ngành.

6. Ủy ban nhân dân quận, huyện chịu trách nhiệm trước Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương về an toàn thực phẩm trên phạm vi địa bàn.

a) Tổ chức, điều hành Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm quận, huyện;

b) Chỉ đạo, thực hiện các quy định của Chính phủ, các bộ, ngành và Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương về an toàn thực phẩm;

c) Quản lý hoạt động kinh doanh thức ăn đường phố, nhà hàng, khách sạn trên địa bàn quận, huyện theo phân cấp.

7. Ủy ban nhân dân xã, phường chịu trách nhiệm trước Ủy ban nhân dân quận, huyện về an toàn thực phẩm trên phạm vi địa bàn.

a) Tổ chức, điều hành Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm xã, phường;

b) Thực hiện các quy định của Chính phủ, các bộ, ngành và Ủy ban nhân dân cấp trên về an toàn thực phẩm;

c) Chịu trách nhiệm trước Ủy ban nhân dân quận, huyện về quản lý các hoạt động kinh doanh thức ăn đường phố, nhà hàng, khách sạn trên địa bàn xã, phường theo phân cấp”.

3.1.5. Phối hợp giữa các bộ quản lý ngành trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm

Theo quy định tại Điều 24 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP, công tác phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm giữa các bộ quản lý ngành được quy định như sau:

Các bộ quản lý ngành trong phạm vi quản lý nhà nước của mình có trách nhiệm phối hợp với Bộ Y tế trong việc thực hiện các hoạt động quản lý nhà nước để bảo đảm thống nhất quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm có hiệu quả.

Theo lĩnh vực được phân công, các bộ như: Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương tổ chức thực hiện chương trình giám sát, phòng ngừa và ngăn chặn sự cố an toàn thực phẩm theo quy định tại Điều 52 Luật an toàn thực phẩm.

Trong trường hợp xảy ra ngộ độc thực phẩm, Bộ Y tế chịu trách nhiệm tổ chức cấp cứu, điều trị kịp thời cho người bị ngộ độc thực phẩm. Bộ quản lý ngành có trách nhiệm cung cấp đầy đủ hồ sơ thông tin liên quan tới nguồn gốc thực phẩm nghi ngờ gây ngộ độc thuộc phạm vi quản lý, phối hợp với Bộ Y tế điều tra nguyên nhân và giám sát điều tra căn nguyên, từ đó tiến hành truy xuất nguồn gốc và xử lý thực phẩm gây ngộ độc.

3.2. Công tác thanh tra, kiểm tra về an toàn thực phẩm

3.2.1. Công tác thanh tra an toàn thực phẩm

a) Trách nhiệm thanh tra về an toàn thực phẩm

Theo quy định của Luật an toàn thực phẩm, thanh tra về an toàn thực phẩm là thanh tra chuyên ngành do các ngành Y tế, Công Thương và Nông nghiệp và Phát triển nông thôn thực hiện theo quy định của pháp luật về thanh tra.

Việc phối hợp giữa các lực lượng thanh tra của các bộ, cơ quan ngang bộ với các lực lượng khác trong việc bảo đảm an toàn thực phẩm sẽ do Chính phủ quy định cụ thể như sau (Theo quy định tại Điều 26 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP):

- “Các Bộ: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công Thương chịu trách nhiệm thanh tra về an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý theo quy định tại các Điều 62, 63, 64, 65, 67 Luật an toàn thực phẩm.

- Bộ Y tế, cơ quan thường trực Ban Chỉ đạo liên ngành trung ương về vệ sinh an toàn thực phẩm, chủ trì, phối hợp với các bộ quản lý ngành, các lực lượng liên quan khác tổ chức và phân công thực hiện thanh tra liên ngành.

- Bộ Y tế thanh tra, kiểm tra đột xuất đối với toàn bộ quá trình sản xuất, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của các bộ khác trong những trường hợp sau:

+ Theo chỉ đạo của Thủ tướng Chính phủ hoặc Trưởng Ban Chỉ đạo liên ngành trung ương về vệ sinh an toàn thực phẩm;

+ Phát hiện thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm vi phạm có nguy cơ gây ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe người tiêu dùng;

+ Khi có sự khác biệt trong kết luận thanh tra của các bộ quản lý ngành, lĩnh vực;

+ Theo đề nghị của bộ quản lý ngành, lĩnh vực”.

b) Các nội dung thanh tra

Công tác thanh tra về an toàn thực phẩm bao gồm các nội dung sau:

- Việc thực hiện các quy chuẩn kỹ thuật, quy định về an toàn thực phẩm đối với sản xuất, kinh doanh thực phẩm và sản phẩm thực phẩm do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành;

- Việc thực hiện các tiêu chuẩn có liên quan đến an toàn thực phẩm do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng đối với sản xuất, kinh doanh thực phẩm và sản phẩm thực phẩm;

- Hoạt động quảng cáo, ghi nhãn đối với thực phẩm thuộc phạm vi quản lý;

- Hoạt động chứng nhận hợp quy, kiểm nghiệm an toàn thực phẩm;

- Việc thực hiện các quy định khác của pháp luật về an toàn thực phẩm.

3.2.2. Công tác kiểm tra về an toàn thực phẩm

a) Trách nhiệm kiểm tra về an toàn thực phẩm

Việc kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh được thực hiện bởi các cơ quan quản lý an toàn thực phẩm của bộ quản lý ngành theo quy định tại các Điều 61, 62, 63 và 64 của Luật an toàn thực phẩm.

Cơ quan quản lý an toàn thực phẩm thuộc Ủy ban nhân dân cấp tỉnh thực hiện việc kiểm tra an toàn thực phẩm trong phạm vi địa phương theo quy định của bộ quản lý ngành và sự phân công của Ủy ban nhân dân cấp tỉnh.

Trong trường hợp kiểm tra liên ngành về an toàn thực phẩm có liên quan đến phạm vi quản lý của nhiều ngành hoặc địa phương, cơ quan chủ trì thực hiện kiểm tra có trách nhiệm phối hợp với cơ quan hữu quan thuộc các bộ, cơ quan ngang bộ, Ủy ban nhân dân cấp tỉnh có liên quan để thực hiện.

b) Quyền hạn và nhiệm vụ của cơ quan quản lý an toàn thực phẩm trong kiểm tra an toàn thực phẩm

Trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình, cơ quan quản lý về an toàn thực phẩm có các quyền sau đây trong việc kiểm tra an toàn thực phẩm:

- Quyết định thành lập đoàn kiểm tra thực hiện công tác kiểm tra theo kế hoạch hoặc đột xuất;

- Cảnh báo nguy cơ không bảo đảm an toàn thực phẩm;

- Xử lý vi phạm trong quá trình kiểm tra an toàn thực phẩm theo quy định tại các Điều 30, 36 và 40 của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa;

- Giải quyết khiếu nại, tố cáo về quyết định của đoàn kiểm tra, hành vi của thành viên đoàn kiểm tra theo quy định của pháp luật về khiếu nại, tố cáo.

Cơ quan quản lý an toàn thực phẩm có các nhiệm vụ sau đây:

- Xây dựng kế hoạch kiểm tra hàng năm trình cơ quan nhà nước có thẩm quyền quyết định;

- Tiếp nhận hồ sơ đăng ký kiểm tra an toàn thực phẩm nhập khẩu; xác nhận điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu;

- Ra quyết định xử lý chậm nhất trong thời hạn 03 ngày làm việc, kể từ ngày nhận được báo cáo của đoàn kiểm tra về việc tạm đình chỉ hoạt động sản xuất, kinh doanh, niêm phong thực phẩm, tạm dừng việc quảng cáo đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn.

c) Nhiệm vụ, quyền hạn của đoàn kiểm tra về an toàn thực phẩm

Theo quy định tại Điều 70 Luật an toàn thực phẩm, trong quá trình kiểm tra an toàn thực phẩm, đoàn kiểm tra có những nhiệm vụ, quyền hạn sau đây:

- Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm xuất trình các tài liệu liên quan và xử lý vi phạm trong quá trình kiểm tra theo quy định tại Điều 30 và Điều 40 của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa; cung cấp bản sao các tài liệu quy định tại khoản này khi cần thiết;

- Lấy mẫu để kiểm nghiệm khi cần thiết;

- Niêm phong thực phẩm, tạm dừng bán thực phẩm không phù hợp, tạm dừng quảng cáo thực phẩm có nội dung không phù hợp trên thị trường, đồng thời báo cáo cơ quan quản lý an toàn thực phẩm trong thời hạn không quá 24 giờ kể từ khi niêm phong thực phẩm, tạm dừng bán thực phẩm không phù hợp hay tạm dừng quảng cáo;

- Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải có biện pháp khắc phục, sửa chữa những nội dung không phù hợp với tiêu chuẩn đã công bố áp dụng, quy chuẩn kỹ thuật, quy định về điều kiện tương ứng;

- Kiến nghị cơ quan quản lý an toàn thực phẩm xử lý theo thẩm quyền quy định tại Điều 69 của Luật an toàn thực phẩm;

- Bảo đảm nguyên tắc kiểm tra quy định tại Khoản 4 Điều 68 của Luật an toàn thực phẩm khi tiến hành kiểm tra;

- Báo cáo chính xác và kịp thời kết quả kiểm tra cho cơ quan quản lý an toàn thực phẩm.

3.3. Xử lý vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm

Để xử lý vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm, ngày 14-11-2013 Chính phủ đã ban hành Nghị định số 178/2013/NĐ-CP về xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm, theo đó quy định:

3.3.1. Các hành vi vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm bao gồm:

- Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn đối với sản phẩm thực phẩm;

- Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

- Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu, thực phẩm xuất khẩu;

- Vi phạm quy định về thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm; kiểm nghiệm thực phẩm; phân tích nguy cơ, phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm; truy xuất nguồn gốc, thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không an toàn.

3.3.2. Các hình thức xử phạt vi phạm hành chính và biện pháp khắc phục hậu quả được quy định tại Điều 3 Nghị định số 178/2013/NĐ-CP như sau:

- Đối với mỗi hành vi vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm, cá nhân, tổ chức vi phạm phải

chịu một trong các hình thức xử phạt chính là cảnh cáo hoặc phạt tiền.

- Tùy theo tính chất, mức độ vi phạm, cá nhân, tổ chức có hành vi vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm còn có thể bị áp dụng một hoặc nhiều hình thức xử phạt bổ sung sau đây:

+ Tước quyền sử dụng Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có thời hạn hoặc đình chỉ hoạt động có thời hạn;

+ Tịch thu tang vật vi phạm hành chính, phương tiện được sử dụng để vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.

- Ngoài hình thức xử phạt chính, xử phạt bổ sung, các cá nhân, tổ chức vi phạm hành chính còn có thể bị áp dụng một hoặc nhiều biện pháp khắc phục hậu quả theo quy định tại các Điểm d, đ, e, g và h Khoản 1 Điều 28 của Luật xử lý vi phạm hành chính và các biện pháp khắc phục hậu quả sau đây:

+ Buộc thực hiện kiểm tra vệ sinh thú y đối với sản phẩm động vật trên cạn chưa qua kiểm tra vệ sinh thú y trước khi sản xuất, chế biến thực phẩm;

+ Buộc chuyển đổi mục đích sử dụng hàng hóa vi phạm;

+ Buộc hủy bỏ kết quả kiểm nghiệm được thực hiện từ mẫu thực phẩm bị đánh tráo hoặc giả mạo hoặc phiếu kết quả kiểm nghiệm được cấp sai quy định;

+ Buộc tiêu hủy giấy tờ giả;

+ Buộc chịu mọi chi phí cho việc xử lý ngộ độc thực phẩm, khám, điều trị người bị ngộ độc thực phẩm trong trường hợp xảy ra ngộ độc thực phẩm.

3.3.3. Mức phạt tiền, thẩm quyền xử phạt đối với cá nhân, tổ chức được quy định tại Điều 4 Nghị định số 178/2013/NĐ-CP như sau:

- Mức phạt tiền tối đa đối với mỗi hành vi vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm là 100.000.000 đồng đối với cá nhân và 200.000.000 đồng đối với tổ chức, trừ trường hợp quy định tại Khoản 2 Điều 4 Nghị định số 178/2013/NĐ-CP.

- Trường hợp áp dụng mức phạt cao nhất của khung tiền phạt theo quy định tại các Khoản 4, 5 và 6 Điều 5; Khoản 6 Điều 6; Khoản 3 Điều 7; các Điểm d và đ Khoản 5, các điểm b, c và d Khoản 6 Điều 16; Khoản 4 Điều 26 Nghị định số 178/2013/NĐ-CP mà vẫn còn thấp hơn 3,5 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm (đối với cá nhân vi phạm) hoặc thấp hơn 7 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm (đối với tổ chức vi phạm) thì mức phạt được áp dụng bằng 3,5 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm tại thời điểm vi phạm đối với cá nhân hoặc 7 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm tại thời điểm vi phạm đối với tổ chức.

- Mức phạt tiền quy định tại Chương II Nghị định số 178/2013/NĐ-CP là mức phạt đối với cá nhân. Đối với cùng một hành vi vi phạm hành chính

thì mức phạt tiền đối với tổ chức gấp 2 lần mức phạt tiền đối với cá nhân.

- Thẩm quyền xử phạt tiền của các chức danh quy định tại Chương III Nghị định số 178/2013/NĐ-CP là thẩm quyền áp dụng đối với một hành vi vi phạm hành chính của cá nhân. Trong trường hợp phạt tiền, thẩm quyền xử phạt đối với tổ chức gấp 2 lần thẩm quyền xử phạt đối với cá nhân.

Chi tiết hình thức, mức phạt đối với các hành vi vi phạm và thẩm quyền xử phạt được quy định cụ thể tại Chương II, Chương III Nghị định số 178/2013/NĐ-CP ngày 14-11-2013.

Chương 2

HƯỚNG DẪN XÂY DỰNG HỒ SƠ ĐỀ NGHỊ CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH

1. Các thủ tục hành chính về cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương

Thủ tục hành chính là các hoạt động liên quan chủ yếu đến giấy tờ dựa trên quy định pháp luật và được thực hiện tại các cơ quan nhà nước. Để được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, các doanh nghiệp sản xuất, kinh doanh phải tìm hiểu về các văn bản pháp luật điều chỉnh, các giấy tờ phải nộp cho cơ quan cấp giấy chứng nhận.

Các thủ tục hành chính về cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương được quy định tại Quyết định số 3624/QĐ-BCT ngày 4-6-2013 của Bộ trưởng Bộ Công Thương về việc công bố thủ tục hành chính mới ban hành; thủ tục hành chính bị hủy bỏ hoặc

bãi bỏ trong lĩnh vực an toàn thực phẩm thuộc phạm vi, chức năng quản lý của Bộ Công Thương. Theo đó, các căn cứ về pháp lý bao gồm:

- Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 được Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam thông qua ngày 17-6-2010;

- Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25-4-2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

- Nghị định số 178/2013/NĐ-CP ngày 14-11-2013 của Chính phủ về xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm;

- Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 5-10-2012 của Bộ Công Thương quy định cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm của Bộ Công Thương;

- Thông tư số 149/2013/TT-BTC ngày 29-10-2013 của Bộ Tài chính quy định mức thu, nộp, quản lý và sử dụng phí, lệ phí quản lý chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

1.1. Cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được quy định tại Nghị định số 38/2012/NĐ-CP bao gồm Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Bộ Công Thương, trong đó:

- Bộ Y tế chịu trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với phụ gia thực phẩm; chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên; thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm;

- Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chịu trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm đối với sản xuất ban đầu nông, lâm, thủy sản, muối bao gồm quá trình trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác nông, lâm, thủy sản, sản xuất muối;

Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, thu gom, giết mổ, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với ngũ cốc, thịt và các sản phẩm từ thịt; thủy sản và sản phẩm thủy sản; rau, củ quả; trứng và các sản phẩm từ trứng; sữa tươi nguyên liệu; mật ong và các sản phẩm từ mật ong; thực phẩm biến đổi gen; muối, gia vị, đường, chè, cà phê, ca cao; hạt tiêu, điều và các nông sản thực phẩm; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Quản lý an toàn thực phẩm đối với các chợ đầu mối, đấu giá nông sản.

- Bộ Công Thương chịu trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập

khẩu, kinh doanh đối với các loại rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến tinh bột, bánh, mứt, kẹo, bao bì chứa đựng thuộc phạm vi quản lý.

Quản lý an toàn thực phẩm đối với các chợ, siêu thị và các cơ sở thuộc hệ thống dự trữ, phân phối hàng hóa thực phẩm.

Trong trường hợp cơ sở sản xuất, kinh doanh nhiều loại thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý từ hai bộ trở lên:

- Bộ Y tế chịu trách nhiệm cấp giấy chứng nhận đối với cơ sở sản xuất nhiều loại thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của hai bộ trở lên, trong đó có sản phẩm thuộc thẩm quyền cấp giấy chứng nhận của Bộ Y tế.

- Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chịu trách nhiệm cấp giấy chứng nhận đối với cơ sở sản xuất nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Bộ Công Thương.

- Bộ Công Thương chịu trách nhiệm cấp giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của hai bộ trở lên (bao gồm cả chợ và siêu thị), trừ chợ đầu mối, đấu giá nông sản do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn cấp giấy chứng nhận.

Đồng thời, các mặt hàng thực phẩm cũng được phân chia rõ ràng hơn về trách nhiệm quản lý đối với từng bộ.

Thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong ngành Công Thương được quy định tại Điều 7 Thông tư số 29/2012/TT-BCT như sau:

- Bộ Công Thương cấp cho các đối tượng:

+ *Đối với hoạt động sản xuất:* Vụ Khoa học và Công nghệ cấp giấy chứng nhận đối với các cơ sở sản xuất các sản phẩm thực phẩm có công suất thiết kế:

* Rượu: từ 3.000.000 lít sản phẩm/năm trở lên;

* Bia: từ 50.000.000 lít sản phẩm/năm trở lên;

* Nước giải khát: từ 20.000.000 lít sản phẩm/năm trở lên;

* Sữa chế biến: từ 20.000 lít sản phẩm/năm trở lên;

* Dầu thực vật: từ 50.000 tấn sản phẩm/năm trở lên;

* Bánh kẹo: từ 20.000 tấn sản phẩm/năm trở lên;

* Bột và tinh bột: từ 100.000 tấn sản phẩm/năm trở lên;

* Bao bì chứa đựng các sản phẩm trên.

+ *Đối với hoạt động kinh doanh:* Vụ Thị trường trong nước cấp giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh thuộc thương nhân sản xuất thực phẩm có quy mô và mặt hàng sản xuất theo quy định trên; cơ sở kinh doanh thực phẩm của thương nhân kinh doanh bán buôn hoặc đại lý bán buôn trên địa bàn hai tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương trở lên.

- Sở Công Thương cấp cho các đối tượng:

+ *Đối với hoạt động sản xuất*: Các cơ sở sản xuất các sản phẩm thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương trong phạm vi địa bàn tỉnh/thành phố có công suất thiết kế thấp hơn các cơ sở sản xuất có công suất thiết kế theo quy định thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương.

+ *Đối với hoạt động kinh doanh*: Các cơ sở kinh doanh thực phẩm của thương nhân kinh doanh bán buôn hoặc đại lý bán buôn trên địa bàn một tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và các cơ sở bán lẻ thực phẩm trên địa bàn tỉnh, thành phố đó, các cơ sở kinh doanh thuộc thương nhân sản xuất có quy mô, mặt hàng và địa bàn sản xuất theo quy định, cơ sở kinh doanh bán buôn thuộc phạm vi quản lý của Sở Công Thương kinh doanh cùng lúc nhiều loại mặt hàng thuộc phạm vi quản lý từ hai ngành trở lên (bao gồm cả chợ và siêu thị) trừ chợ đầu mối và chợ đấu giá nông sản.

1.2. Thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương

Theo Khoản 2 và Khoản 5 Điều 22 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP, Bộ Công Thương chịu trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm “*trong suốt quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với các loại rượu, bia, nước giải khát,*

sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến tinh bột, tinh bột, bánh, mứt, kẹo, bao bì chứa đựng”, “đối với các chợ, siêu thị, và các cơ sở thuộc hệ thống dự trữ, phân phối hàng hóa thực phẩm”.

Theo Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 9-4-2014 hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm thì Bộ Công Thương chịu trách nhiệm quản lý đối với cơ sở kinh doanh nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của hai bộ trở lên (bao gồm cả chợ và siêu thị) trừ chợ đầu mối, đấu giá nông sản do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quản lý.

Theo Điểm a Khoản 2 Điều 7 Thông tư số 29/2012/TT-BCT, thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm: “*Bộ Công Thương cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh trực thuộc thương nhân sản xuất thực phẩm có quy mô và mặt hàng sản xuất theo quy định tại Điểm a Khoản 1 Điều này*¹; cơ sở kinh doanh thực phẩm

1. Rượu từ 3.000.000 lít sản phẩm/năm trở lên; bia từ 50.000.000 lít sản phẩm/năm trở lên; nước giải khát từ 20.000.000 lít sản phẩm/năm trở lên; sữa chế biến 20.000 lít sản phẩm/năm trở lên; dầu thực vật từ 50.000 tấn sản phẩm/năm trở lên; bánh kẹo từ 20.000 tấn sản phẩm/năm trở lên; bột và tinh bột từ 100.000 tấn sản phẩm/năm trở lên; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng các sản phẩm trên.

của thương nhân kinh doanh bán buôn hoặc đại lý bán buôn trên địa bàn từ hai tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương trở lên”.

Theo Điểm b và Điểm c Mục 6 phần III của Phụ lục Quyết định số 3624/QĐ-BCT ngày 4-6-2013, cơ quan có thẩm quyền hoặc được ủy quyền hoặc phân cấp thực hiện, cơ quan trực tiếp thực hiện thì Vụ Thị trường trong nước, Bộ Công Thương là đơn vị có thẩm quyền đối với việc thẩm định và cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các cơ sở kinh doanh.

Như vậy, theo phân cấp, Vụ Thị trường trong nước, Bộ Công Thương là đơn vị được phân cấp thực hiện tiếp nhận hồ sơ, thẩm định thực tế và cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với các loại rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến tinh bột và tinh bột, bánh, mứt, kẹo và dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm cho các cơ sở kinh doanh trực thuộc thương nhân sản xuất có quy mô và mặt hàng sản xuất theo quy định hoặc cơ sở kinh doanh thực phẩm của thương nhân kinh doanh bán buôn hoặc đại lý bán buôn trên địa bàn từ hai tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương trở lên và các cơ sở kinh doanh nhiều loại thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của hai bộ trở lên (bao gồm cả chợ và siêu thị, không bao gồm chợ đầu mối, đấu giá nông sản).

Về mặt hàng:

+ Rượu: Theo quy định tại Nghị định số 94/2012/NĐ-CP ngày 12-11-2012 về sản xuất, kinh doanh rượu thì “*Sản phẩm rượu là đồ uống có cồn thực phẩm. Sản phẩm rượu được sản xuất từ quá trình lên men (có hoặc không chưng cất) từ tinh bột của các loại ngũ cốc, dịch đường của cây và hoa quả hoặc được pha chế từ cồn thực phẩm (Ethanol)*”.

+ Bia: bia tươi, bia chai, bia lon,...

+ Nước giải khát: nước ngọt, sữa đậu nành, sữa hoa quả,...

+ Sữa chế biến: bao gồm sữa và các sản phẩm chế biến từ sữa như sữa chua, váng sữa, kem,...

+ Dầu thực vật: dầu đậu tương, dầu lạc, dầu vừng, dầu hạt cải,...

+ Sản phẩm chế biến bột và tinh bột: mì gạo, mì chữ, mì tôm, miến dong,...

+ Bánh mứt kẹo: bánh ngọt, mứt tết, kẹo các loại, bánh quy, bánh bông lan, bim bim,...

+ Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm theo quy định.

Về địa điểm cấp:

Theo Điều 12 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP thì việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện cho cơ sở kinh doanh các mặt hàng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương được thực hiện *đối với từng cơ sở kinh doanh tại một địa điểm*. Do vậy, nếu doanh nghiệp/tổ chức kinh

doanh thực phẩm có nhiều cơ sở kinh doanh theo loại hình bán buôn thì *mỗi cơ sở kinh doanh cần phải có một giấy chứng nhận cơ sở kinh doanh đủ điều kiện an toàn thực phẩm*, mặc dù các cơ sở kinh doanh này đều thuộc chuỗi doanh nghiệp hoặc của một doanh nghiệp kinh doanh hoặc sản xuất.

Địa bàn: Bộ Công Thương cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các cơ sở kinh doanh có địa bàn hoạt động từ hai tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương trở lên. Vì vậy, các cơ sở kinh doanh dù là theo loại hình kinh doanh bán buôn hay đại lý bán buôn nhưng chỉ trên địa bàn một tỉnh thì không thuộc đối tượng cấp giấy chứng nhận an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương.

Tuy nhiên, với các cơ sở kinh doanh trực thuộc thương nhân sản xuất có quy mô và mặt hàng theo quy định thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương thì dù phạm vi kinh doanh chỉ trên một tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương (kể cả bán buôn hoặc bán lẻ) đều thuộc đối tượng cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương.

1.3. Thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của Sở Công Thương các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương

Theo Điểm b Khoản 2 Điều 7 của Thông tư số

29/2012/TT-BCT thì “*Sở Công Thương các tỉnh, thành phố cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm của thương nhân kinh doanh bán buôn hoặc đại lý bán buôn trên địa bàn 01 (một) tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và các cơ sở bán lẻ thực phẩm trên địa bàn tỉnh, thành phố đó; các cơ sở kinh doanh trực thuộc thương nhân sản xuất có quy mô, mặt hàng và địa bàn sản xuất theo quy định tại Điểm b Khoản 1*” Điều này.

Đồng thời theo Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 9-4-2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, đối với cơ sở sản xuất nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc quyền quản lý của từ hai bộ trở lên (bao gồm cả chợ và siêu thị) thì Bộ Công Thương chịu trách nhiệm quản lý trừ chợ đầu mối, đấu giá nông sản do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quản lý.

1.4. Các đối tượng không phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Các cơ sở kinh doanh thực phẩm và dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng các loại thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương phải

được cơ quan có thẩm quyền thẩm định và cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Tuy nhiên, theo Khoản 2 Điều 2 Thông tư 29/2012/TT-BCT quy định một số đối tượng không phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, bao gồm:

- Sản xuất ban đầu nhỏ lẻ: cơ sở chỉ có hai lao động trở xuống trực tiếp tham gia sản xuất;
- Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ: cơ sở chỉ có hai nhân viên trở xuống trực tiếp kinh doanh;
- Bán hàng rong;
- Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn không yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt theo quy định.

Đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ: mặc dù các cơ sở kinh doanh này có quy mô nhỏ, không cần Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm nhưng các cơ sở kinh doanh này vẫn phải chịu sự quản lý về an toàn thực phẩm của Ủy ban nhân dân các địa phương theo quy định tại Khoản 1 Điều 23 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP.

2. Quy trình đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

2.1. Quy trình đề nghị cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở thuộc thẩm quyền cấp của Bộ Công Thương

Sau khi xác định được cơ quan có thẩm quyền đối

với việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, hoàn tất các hồ sơ, giấy tờ theo quy định thì quy trình đề nghị cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh các loại thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương được mô tả theo các bước chính như sau:

Bước 1: Nộp hồ sơ và lệ phí

Bước 2: Cơ quan có thẩm quyền xét hồ sơ

+ Nếu hồ sơ chưa đầy đủ hoặc sai thể thức thì cơ quan có thẩm quyền sẽ gửi công văn đề nghị bổ sung;

+ Nếu hồ sơ đầy đủ thì chuyển sang bước 3.

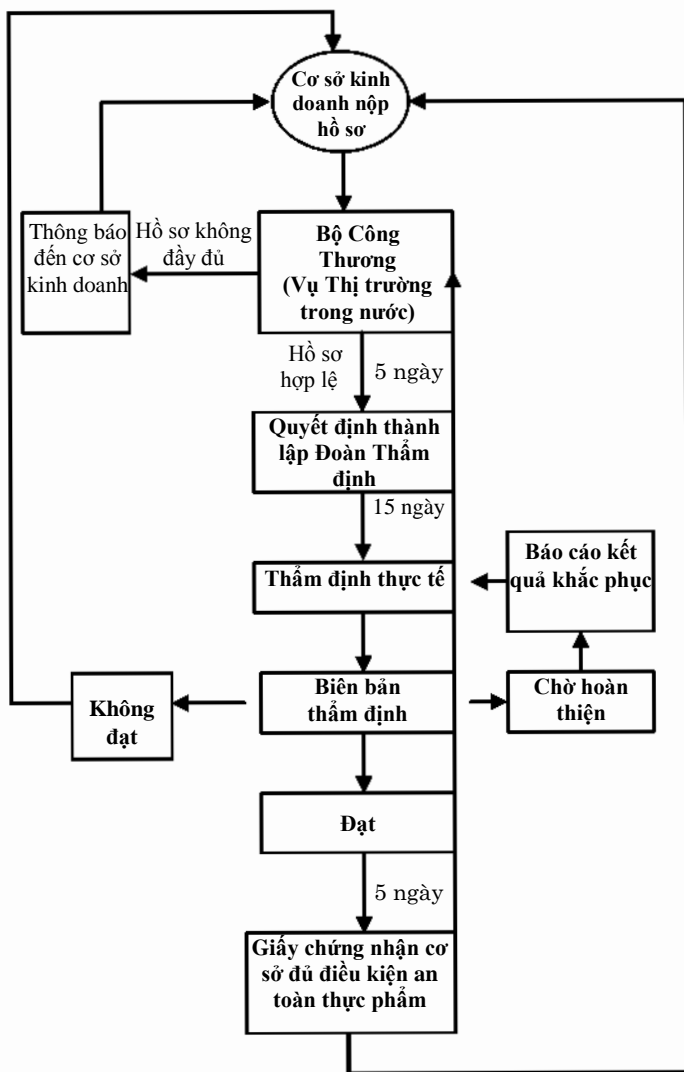
Bước 3: Cơ quan có thẩm quyền thành lập đoàn thẩm định thẩm định hồ sơ và kiểm tra thực tế tại cơ sở

+ Chưa đủ điều kiện: khắc phục, bổ sung hoàn thiện và thẩm định lại;

+ Đủ điều kiện thì chuyển sang bước 4.

Bước 4: Cấp Giấy chứng nhận

Quy trình cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm các mặt hàng thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương được thể hiện qua sơ đồ sau:



Sơ đồ 1: Quy trình thủ tục hành chính cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

a) Bước 1: Nộp hồ sơ và lệ phí

Nộp hồ sơ

Các cơ sở kinh doanh thực phẩm là đối tượng thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương (về mặt hàng và quy mô kinh doanh) nộp hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ quan cấp giấy chứng nhận trực tiếp hoặc theo đường bưu điện theo địa chỉ: Vụ Thị trường trong nước - Bộ Công Thương, số 54 Hai Bà Trưng, quận Hoàn Kiếm, thành phố Hà Nội.

Sau khi hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được gửi đến Vụ Thị trường trong nước, Văn thư Vụ Thị trường trong nước tiếp nhận hồ sơ đăng ký cấp giấy chứng nhận của các cơ sở kinh doanh và chuyển đến Lãnh đạo Vụ Thị trường trong nước phụ trách chuyên môn. Việc tiếp nhận văn bản trên được thực hiện theo Quy trình xử lý công văn đi và đến của Bộ Công Thương.

Nộp lệ phí

Thực hiện đồng thời với việc cơ sở kinh doanh nộp hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thì cơ sở kinh doanh cần nộp lệ phí cấp giấy chứng nhận.

Hiện nay, lệ phí cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được Bộ Công Thương và các Sở Công Thương thu theo quy định tại Thông tư số 149/2013/TT-BTC ngày 29-10-2013 của Bộ Tài chính về việc quy định mức thu, nộp, quản lý và sử dụng phí, lệ phí quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm.

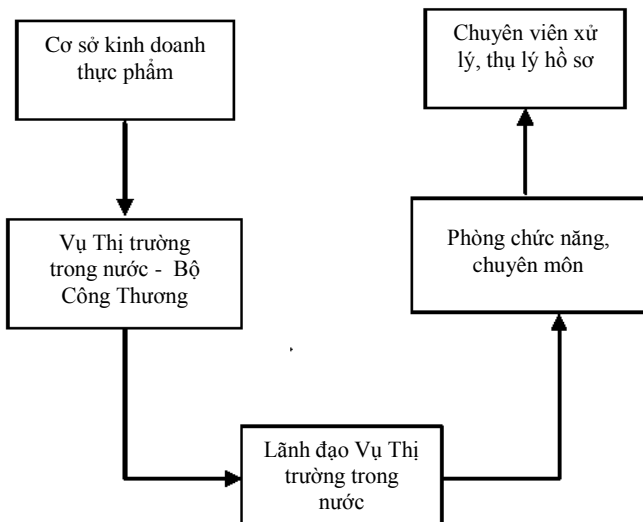
Cơ sở kinh doanh căn cứ vào loại hình kinh doanh, loại giấy chứng nhận đề nghị của cơ sở và quy định các mức lệ phí, phí phải nộp khi đề nghị cấp giấy chứng nhận để nộp phí, lệ phí tương ứng theo mức quy định. Cơ sở kinh doanh cũng có thể căn cứ vào thông báo nộp phí, lệ phí của cơ quan cấp giấy chứng nhận để nộp phí, lệ phí.

Sau khi nộp phí, lệ phí, cơ sở kinh doanh cần nộp bản sao phiếu thu (trong trường hợp nộp trực tiếp) hoặc giấy chuyển tiền (trong trường hợp chuyển khoản) cùng bộ hồ sơ đề nghị cấp giấy chứng nhận cơ sở kinh doanh đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

b) Bước 2: Thẩm xét hồ sơ

Sau khi nhận được hồ sơ của cơ sở kinh doanh, cơ quan nhà nước có thẩm quyền sẽ tiến hành thẩm xét hồ sơ theo quy định.

Quy trình thẩm xét hồ sơ theo Sơ đồ 2 dưới đây:



Sơ đồ 2: Dòng lưu chuyển của hồ sơ để nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Sau khi hồ sơ đề nghị được chuyển đến chuyên viên thụ lý hồ sơ, trong thời hạn 5 (năm) ngày làm việc, chuyên viên thụ lý hồ sơ sẽ kiểm tra tính hợp lệ, đầy đủ của hồ sơ. Nội dung phân công công việc được ghi rõ trong phiếu yêu cầu xử lý công văn của Bộ Công Thương.

Khi nhận được hồ sơ, chuyên viên thụ lý thuộc phòng chức năng của Vụ Thị trường trong nước có trách nhiệm kiểm tra điều kiện của cơ sở kinh doanh đề nghị cấp giấy chứng nhận theo các yêu cầu sau:

- Cơ sở kinh doanh được thành lập theo quy định của pháp luật có đăng ký kinh doanh mặt hàng thực phẩm, mặt hàng thực phẩm có thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương.

- Có hợp đồng lao động với người lao động đã được cấp Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm, Giấy xác nhận sức khỏe (gửi trong hồ sơ) và giấy tờ chứng minh quyền sử dụng địa điểm cơ sở xin cấp giấy chứng nhận.

- Có các trang thiết bị bảo đảm các điều kiện quy định về an toàn, vệ sinh lao động, phòng, chống cháy nổ và vệ sinh môi trường.

- Có địa điểm kinh doanh phù hợp với các tiêu chuẩn hiện hành đối với từng loại hàng hóa cụ thể.

- Bảo đảm yêu cầu về chất lượng sản phẩm theo tiêu chuẩn chất lượng Việt Nam.

- Đáp ứng các điều kiện về kiến thức an toàn thực phẩm và sức khỏe của chủ cơ sở và các lao động làm việc trực tiếp tại cơ sở kinh doanh thực phẩm.

Hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm bao gồm các giấy tờ sau:

1. Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo mẫu;

2. Bản sao công chứng Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có ngành nghề kinh doanh thực phẩm;

3. Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định;

4. Bản sao công chứng Giấy xác nhận chủ cơ sở, người trực tiếp kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp sản xuất, kinh doanh đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm do cơ sở đào tạo được Bộ Y tế, Bộ Công Thương công nhận cấp theo quy định;

5. Bản sao công chứng Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh hoặc danh sách cán bộ của cơ sở đã được chứng nhận đủ sức khỏe do cơ quan y tế cấp theo quy định.

Trong trường hợp hồ sơ không đầy đủ, hợp lệ, Vụ Thị trường trong nước sẽ có công văn thông báo gửi cơ sở kinh doanh yêu cầu bổ sung hoàn chỉnh hồ sơ.

Cần lưu ý là thời gian chờ bổ sung hồ sơ của các cơ sở không được tính trong thời gian thẩm định hồ sơ.

Thời gian chờ cơ sở kinh doanh bổ sung hồ sơ tối đa là 90 ngày. Quá thời gian 90 ngày theo quy định, hồ sơ của cơ sở kinh doanh không còn giá trị, như vậy nếu cơ sở kinh doanh muốn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở kinh doanh thì phải nộp hồ sơ lại theo từng bước như trên.

c) Bước 3: Thẩm định thực tế tại cơ sở

Thẩm định thực tế tại cơ sở bao gồm hai nội dung chính là:

- Thành lập Đoàn thẩm định;

- Thẩm định thực tế tại cơ sở.

** Thành lập Đoàn thẩm định*

Khi hồ sơ của cơ sở kinh doanh đã đầy đủ, chuyên viên xử lý có báo cáo rà soát hồ sơ trình lãnh đạo Vụ. Sau đó, Vụ Thị trường trong nước sẽ trình lãnh đạo Bộ để quyết định thành lập Đoàn thẩm định hồ sơ và kiểm tra thực tế tại cơ sở.

Chuyên viên thụ lý hồ sơ thực hiện lập biên bản rà soát hồ sơ với các nội dung:

- Các thông tin chung về cơ sở: tên doanh nghiệp, địa chỉ, tên cơ sở kinh doanh đề nghị cấp giấy chứng nhận, địa chỉ cơ sở, mặt hàng kinh doanh đề nghị cấp giấy chứng nhận.

- Thông tin về các hồ sơ, tài liệu gửi kèm "Đạt" hay "Không đạt" yêu cầu theo quy định với giải trình và nhận xét. Nếu các nội dung đạt yêu cầu, biên bản này sẽ là căn cứ để ra Quyết định về việc thành lập Đoàn thẩm định điều kiện để cấp Giấy chứng nhận cơ sở kinh doanh đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương.

- Đề xuất của chuyên viên thụ lý hồ sơ và ý kiến của Lãnh đạo phòng.

Sau khi xem xét tờ trình của Lãnh đạo Vụ và hồ sơ, Lãnh đạo Bộ sẽ ký Quyết định về việc thành lập Đoàn thẩm định điều kiện để cấp Giấy chứng nhận cơ sở kinh doanh đủ điều kiện an

toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương.

Quyết định thành lập Đoàn thẩm định trên sẽ được phát hành đến các đơn vị có liên quan. Sau khi nhận được thông báo về việc thẩm định thực tế, cơ sở kinh doanh cần chuẩn bị những điều kiện cơ bản (cơ sở vật chất, giấy tờ liên quan...) phục vụ công tác kiểm tra thực tế. Theo Điểm b Khoản 2 Điều 4 của Thông tư số 29/2012/TT-BCT thì thành phần Đoàn thẩm định hồ sơ và kiểm tra thực tế tại cơ sở gồm từ 3 đến 5 thành viên, trong đó phải có ít nhất 2/3 số thành viên là cán bộ làm công tác chuyên môn về an toàn thực phẩm, thanh tra ngành thực phẩm (có thể mời chuyên gia bên ngoài phù hợp chuyên môn tham gia Đoàn thẩm định).

Sau 15 (mười lăm) ngày làm việc, theo Quyết định về việc thành lập Đoàn thẩm định điều kiện để cấp Giấy chứng nhận cơ sở kinh doanh đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương, Đoàn thẩm định sẽ tổ chức thẩm định nội dung hồ sơ và kiểm tra thực tế tại cơ sở.

Quy trình thẩm định thực tế tại cơ sở của Đoàn thẩm định gồm năm quy trình cụ thể dưới đây:

Quy trình 1: Đọc Quyết định.

Trước khi tiến hành các nhiệm vụ của Đoàn, thư ký Đoàn thẩm định sẽ đọc “Quyết định về việc

thành lập Đoàn thẩm định điều kiện để cấp Giấy chứng nhận cơ sở kinh doanh đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương” trước các thành viên Đoàn thẩm định và đại diện phía cơ sở kinh doanh.

Quy trình 2: Giới thiệu thành phần Đoàn và đại diện cơ sở kinh doanh.

Sau khi Quyết định được đọc xong, Trưởng Đoàn thẩm định sẽ tiến hành giới thiệu các thành viên trong Đoàn thẩm định.

Tiếp đó, đại diện phía doanh nghiệp cũng sẽ giới thiệu các thành viên và người đại diện pháp nhân của doanh nghiệp hoặc người đại diện có đủ thẩm quyền ký vào biên bản thẩm định. Trong trường hợp người đại diện pháp nhân của cơ sở vì lý do khách quan không có mặt tại cơ sở thì phải ủy quyền cho người đại diện đón tiếp Đoàn thẩm định và ký biên bản thẩm định. Chủ cơ sở cần ủy quyền cho người đại diện bằng văn bản. Văn bản ủy quyền này sẽ được bổ sung vào hồ sơ đăng ký khi thẩm định hồ sơ tại cơ sở.

Đoàn thẩm định có nhiệm vụ phải xem xét tính hợp pháp, hợp lý của người đại diện cơ sở kinh doanh hoặc giấy ủy quyền của đại diện cơ sở.

Quy trình 3: Thẩm định hồ sơ.

Vì toàn bộ hồ sơ mà cơ sở kinh doanh nộp về Bộ Công Thương là bản sao công chứng nên khi tiến hành thẩm định thực tế tại cơ sở, Đoàn thẩm định

có nhiệm vụ thẩm định, so sánh hồ sơ nhận được với bản gốc có tại cơ sở, đồng thời đề nghị phía cơ sở cung cấp một số giấy tờ liên quan.

- Thẩm định, đối chiếu hồ sơ với bản gốc gồm:

+ Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư có ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Đoàn thẩm định cần kiểm tra Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh gốc của cơ sở kinh doanh có giống với bản sao y công chứng đã nhận được trước đó trong bộ hồ sơ không, cần kiểm tra cơ sở kinh doanh có được thành lập theo đúng quy định của pháp luật, mặt hàng kinh doanh có mặt hàng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương hay không.

+ Giấy xác nhận hoặc Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, các nhân viên trực tiếp làm việc tại cơ sở.

Đoàn thẩm định đối chiếu Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm gốc với bản công chứng đã nhận được trước đó, đồng thời kiểm tra người được cấp Giấy chứng nhận đã được tập huấn này có hợp đồng lao động với cơ sở kinh doanh hay không để xác nhận việc có nhân viên này trực tiếp kinh doanh cho cơ sở.

+ Giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp làm việc tại cơ sở.

- Đối với nội dung thẩm định về điều kiện an toàn thực phẩm, yêu cầu đại diện cơ sở cung cấp các giấy tờ gồm:

+ Giấy tờ chứng minh quyền sử dụng địa điểm cơ sở xin cấp Giấy chứng nhận: hợp đồng thuê kho, hợp đồng thuê địa điểm, biên bản bàn giao địa điểm,...

+ Bản công bố hợp quy đối với sản phẩm đã có quy chuẩn và bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm đối với sản phẩm chưa có quy chuẩn: được nhà sản xuất trong nước (đối với sản phẩm sản xuất nội địa) hoặc nhà sản xuất nước ngoài (đối với sản phẩm nhập khẩu) công bố, trong đó nêu rõ sản phẩm bảo đảm chất lượng lưu thông ngoài thị trường và bảo đảm cho sức khỏe người tiêu dùng.

+ Hợp đồng nước sạch (hoặc hóa đơn tiền nước trong ba tháng gần nhất): chứng minh cơ sở kinh doanh sử dụng nguồn nước bảo đảm vệ sinh.

+ Hợp đồng diệt côn trùng (nếu có): chứng minh việc doanh nghiệp có phương án phòng trừ côn trùng, sinh vật gây hại.

+ Hợp đồng lao động với người lao động đã được cấp Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, giấy chứng nhận sức khỏe. Hợp đồng lao động này còn hiệu lực và hợp pháp theo quy định của pháp luật.

Trong trường hợp cơ sở không sử dụng nguồn nước sạch từ nhà máy nước thì cần có Phiếu kết

quả xét nghiệm mẫu nước lấy từ cơ sở kinh doanh đã được chứng nhận đủ tiêu chuẩn bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm và bảo đảm phục vụ hoạt động kinh doanh của cơ sở.

+ Chứng nhận kiểm định chất lượng của các thiết bị giám sát nhằm chứng minh việc các thiết bị này còn hoạt động tốt như trong bản thuyết minh trang thiết bị của cơ sở đã kê trong hồ sơ đề nghị: nhiệt kế tổng...

+ Hợp đồng mua bán hàng hóa, lệnh xuất kho, lệnh điều động hàng hóa đối với những mặt hàng đang kinh doanh.

+ Đối với trường hợp sản phẩm kinh doanh là sản phẩm nhập khẩu thì cần có tờ khai hải quan nhập khẩu của hàng hóa đó. Trên tờ khai hải quan cần đúng, khớp về mặt hàng kinh doanh của cơ sở, thời gian nhập khẩu,...

Ngoài ra, Đoàn thẩm định có thể yêu cầu cung cấp các giấy tờ khác nếu cần thiết.

Sau khi thẩm định hồ sơ của cơ sở, Đoàn thẩm định sẽ chuyển sang kiểm tra các điều kiện thực tế có liên quan.

Quy trình 4: Thẩm định điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh thực phẩm tại cơ sở.

Sau khi đã thẩm định toàn bộ hồ sơ của cơ sở kinh doanh, các thành viên Đoàn thẩm định yêu cầu đại diện cơ sở đưa đến khu vực kinh doanh

(khu trưng bày, kho hàng hóa,...) để thẩm định thực tế điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ phục vụ quá trình kinh doanh.

Đoàn thẩm định cần kiểm tra các nội dung sau:

- Địa điểm, môi trường xung quanh và thực tế của cơ sở kinh doanh: địa điểm cơ sở kinh doanh, xem xét các cơ sở kinh doanh/kho hàng hóa bên cạnh cơ sở đó kinh doanh mặt hàng có ảnh hưởng đến điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm không,...

- Khu vực trưng bày sản phẩm: kệ, tủ trưng bày sản phẩm, khu vực giới thiệu sản phẩm,...

- Khu vực phòng thay đồ bảo hộ, phòng rửa tay, nhà vệ sinh: có phòng thay đồ bảo hộ hay không, phòng bảo hộ có đạt yêu cầu không; phòng rửa tay có nước sạch, chậu rửa tay, có nước rửa tay hay xà phòng rửa tay không, nhà vệ sinh có cách xa khu vực kinh doanh không,...

- Nguồn nước phục vụ hoạt động kinh doanh: nước khoan hay nước máy, có phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT không.

- Hệ thống thu gom, xử lý rác thải và thoát nước thải: chổi, máy hút bụi, thùng đựng rác thải, hệ thống thoát nước thải,...

- Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản, trưng bày, vận chuyển sản phẩm: xe đẩy baleet, kệ kê hàng, thùng chứa hàng hóa, xe nâng,...

- Trang bị bảo hộ (nếu sử dụng): quần áo bảo hộ, đồng phục,...

- Dụng cụ rửa và sát trùng tay: nước rửa tay, xà phòng,...

- Dụng cụ, phương tiện phòng, chống côn trùng, động vật gây hại: phương án phòng, chống côn trùng, bẫy chuột,...

- Dụng cụ, thiết bị giám sát: nhiệt kế, camera,...

Các yêu cầu đối với điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ phục vụ hoạt động kinh doanh của cơ sở được làm rõ và minh họa tại Chương 3.

Quy trình 5: Lập biên bản thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm.

Sau khi đã thẩm định hồ sơ và kiểm tra thực tế tại cơ sở, Đoàn thẩm định và đại diện cơ sở sẽ lập biên bản thẩm định.

Biên bản thẩm định được lập trên thực tế đánh giá tại cơ sở, ý kiến thống nhất của thành viên Đoàn thẩm định (thể hiện trên phiếu đánh giá của các thành viên).

Trong quá trình thẩm định hồ sơ và thẩm định thực tế tại cơ sở, các thành viên Đoàn thẩm định sẽ tiến hành đánh giá điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ của cơ sở, thư ký Đoàn thẩm định sẽ tổng hợp ý kiến của các thành viên Đoàn thẩm định vào Biên bản thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh.

Trong trường hợp ý kiến của các thành viên trong Đoàn thẩm định không thống nhất thì tiến hành biểu quyết. Căn cứ vào kết quả biểu quyết, Trưởng Đoàn thẩm định sẽ ra quyết định cuối cùng.

Sau khi Biên bản thẩm định được hoàn thành, Trưởng Đoàn thẩm định xem xét, kiểm tra và ký vào Biên bản thẩm định.

Tiếp theo là đại diện cơ sở kinh doanh xem xét Biên bản, thống nhất với Đoàn thẩm định và ký vào Biên bản thẩm định.

Kết quả thẩm định tại Biên bản có ba trường hợp:

- Đạt: khi 100% các tiêu chí mức độ A và trên 60% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt.

Trường hợp Biên bản thẩm định có kết quả đạt, Đoàn thẩm định kết thúc nhiệm vụ và tự giải tán. Giấy chứng nhận sẽ được cơ quan có thẩm quyền cấp theo quy định.

- Không đạt: khi có một tiêu chí mức độ A hoặc trên 40% các tiêu chí mức độ B được đánh giá không đạt.

Trong trường hợp này, Biên bản phải ghi rõ lý do và thời hạn thẩm định lại (tối đa là ba tháng). Sau khi đã khắc phục theo yêu cầu của Đoàn thẩm định được ghi trong Biên bản thẩm định, cơ sở phải nộp Báo cáo kết quả khắc phục về Vụ Thị trường trong nước - Bộ Công Thương để tổ chức thẩm định lại. Nếu kết quả thẩm định vẫn không đạt thì Đoàn thẩm định lập biên bản và đề xuất

lãnh đạo Bộ Công Thương không cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và có biện pháp để đình chỉ hoạt động của cơ sở.

- Trong trường hợp cơ sở kinh doanh có 100% các tiêu chí mức độ A và các tiêu chí mức độ B trong khoảng 40% đến 60% được đánh giá đạt thì Biên bản sẽ được đánh giá ở mức “Chờ hoàn thiện”. Ở mức độ này, cơ sở kinh doanh cần bổ sung, hoàn thiện hồ sơ nộp về cơ quan cấp giấy chứng nhận. Cơ quan có thẩm quyền sẽ xem xét hồ sơ bổ sung và sẽ quyết định cơ sở kinh doanh được “Đạt” hay “Không đạt” để tiếp tục trình tự làm việc.

Biên bản thẩm định được lập thành hai bản và có giá trị pháp lý như nhau, Đoàn thẩm định giữ một bản, chủ cơ sở kinh doanh giữ một bản.

d) Bước 4. Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Sau khi Biên bản thẩm định ghi kết quả “Đạt”, chuyên viên thụ lý lập dự thảo giấy chứng nhận trình Lãnh đạo Vụ và Lãnh đạo Bộ xem xét, phê duyệt.

Sau khi được Lãnh đạo Bộ phê duyệt, trong thời gian 05 ngày làm việc, cơ sở kinh doanh sẽ nhận được Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Giấy chứng nhận này có giá trị hiệu lực trong thời hạn ba năm.

Trong trường hợp điều chỉnh giấy chứng nhận vì một lý do nào đó (bổ sung mặt hàng kinh doanh, sai tên, địa chỉ cơ sở đề nghị cấp Giấy chứng nhận), cơ sở kinh doanh phải có văn bản đề nghị, có hồ sơ liên quan chứng minh việc điều chỉnh trên gửi Bộ Công Thương xem xét, giải quyết.

d) Thủ tục cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở kinh doanh

Đối với những cơ sở kinh doanh đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm nhưng:

+ Hoặc chuẩn bị hết hạn (trước sáu tháng tính đến ngày giấy chứng nhận hết hạn);

+ Hoặc bị mất, thất lạc;

+ Hoặc bị hỏng.

Thì cơ sở kinh doanh thực phẩm cần có văn bản đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Trong thời hạn 5 ngày làm việc kể từ ngày nhận được văn bản đề nghị hợp lệ, căn cứ vào hồ sơ lưu, cơ quan có thẩm quyền (Vụ Thị trường trong nước - Bộ Công Thương hoặc Sở Công Thương) sẽ xem xét và cấp lại Giấy chứng nhận cho cơ sở. Trường hợp từ chối cấp lại, các cơ quan trên phải có văn bản thông báo nêu rõ lý do.

Trình tự và thủ tục xin cấp lại giấy chứng nhận tương tự như trình tự và thủ tục của việc đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

2.2. Quy trình đề nghị cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở thuộc thẩm quyền cấp của Sở Công Thương

a) Nộp hồ sơ

Các cơ sở kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Sở Công Thương (về mặt hàng và quy mô kinh doanh) nộp hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ quan cấp giấy chứng nhận trực tiếp hoặc theo đường bưu điện về Sở Công Thương mà cơ sở kinh doanh đóng trên địa bàn tỉnh đó.

Phòng chức năng có nhiệm vụ cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại các Sở Công Thương thường là Phòng Quản lý thương mại hoặc Phòng Kỹ thuật an toàn môi trường.

Trong thời hạn 5 ngày làm việc, Sở Công Thương sẽ kiểm tra tính hợp lệ, đầy đủ của hồ sơ. Trong trường hợp hồ sơ không đầy đủ, hợp lệ, Sở Công Thương sẽ thông báo bằng văn bản cho cơ sở kinh doanh để hoàn chỉnh hồ sơ.

b) Thẩm định hồ sơ và kiểm tra thực tế tại cơ sở

Sau khi cơ sở kinh doanh đã hoàn chỉnh hồ sơ, trong thời hạn 15 ngày làm việc, Sở Công Thương sẽ ra Quyết định về việc thành lập Đoàn thẩm định điều kiện để cấp Giấy chứng nhận cơ sở kinh doanh đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Sở Công Thương. Tiếp đó, Đoàn kiểm tra sẽ tiến hành thẩm định hồ sơ và kiểm tra thực tế tại cơ sở kinh doanh.

Các bước thẩm định hồ sơ và kiểm tra thực tế tại cơ sở được trình bày chi tiết tại mục b và c phần 2.1 ở trên.

c) Cấp giấy chứng nhận

Trong thời gian 5 ngày làm việc kể từ khi có kết quả thẩm định “Đạt”, cơ sở kinh doanh sẽ nhận được Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở kinh doanh thực phẩm do lãnh đạo Sở Công Thương ký ban hành.

Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có hiệu lực trong vòng ba năm.

2.3. Lệ phí cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Hiện nay, lệ phí cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được Bộ Công Thương và các Sở Công Thương thu theo quy định tại Thông tư số 149/2013/TT-BTC ngày 29-10-2013 của Bộ Tài chính về việc quy định mức thu, nộp, quản lý và sử dụng phí, lệ phí quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm.

Theo Thông tư số 149/2013/TT-BTC, phí, lệ phí mà cơ sở kinh doanh đề nghị cấp Giấy chứng nhận cần phải nộp gồm:

- Lệ phí cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

+ Cấp lần đầu: 150.000 đ/lần cấp/cơ sở;

+ Cấp lại (gia hạn): 150.000đ/lần cấp/cơ sở.

- Phí thẩm xét hồ sơ xin cấp giấy chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm: 500.000đ/lần/cơ sở.

- Phí thẩm định cơ sở kinh doanh thực phẩm:

+ Cửa hàng bán lẻ thực phẩm: 500.000đ/lần cấp/cơ sở;

+ Đại lý, cửa hàng bán buôn thực phẩm: 1.000.000đ/lần cấp/cơ sở.

Như vậy, tổng phí, lệ phí mà cơ sở kinh doanh thuộc thẩm quyền cấp của Bộ Công Thương phải nộp là 1.650.000đ/lần cấp/cơ sở; tổng lệ phí, phí mà cơ sở kinh doanh thuộc thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận của Sở Công Thương các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương sẽ dao động từ 1.150.000 - 1.650.000đ/lần cấp/cơ sở.

3. Hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Xây dựng hồ sơ đầy đủ, hoàn thiện, đáp ứng đúng theo yêu cầu của cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm là thành công bước đầu trong quá trình đề nghị cấp Giấy chứng nhận của cơ sở kinh doanh.

Theo Điều 3 Thông tư số 29/2012/TT-BCT, Hồ sơ xin cấp giấy chứng nhận đóng thành 1 quyển (2 bộ), gồm:

- Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm;

- Bản sao công chứng Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư có ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

- Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm;

- Bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, người trực tiếp kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp kinh doanh do cơ quan có thẩm quyền được Bộ Công Thương chỉ định cấp theo quy định;

- Bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp kinh doanh do cơ quan y tế cấp quận/huyện trở lên cấp theo quy định.

Lưu ý: để tránh rủi ro, các cơ sở kinh doanh nên gửi bản sao chứng thực các giấy tờ liên quan về cơ quan cấp giấy chứng nhận, bản sao chứng thực là bản sao có công chứng của phường/xã nơi cơ sở kinh doanh có trụ sở.

3.1. Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Nội dung đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Theo Phụ lục 1 Thông tư số 29/2012/TT-BCT) gồm:

- Đơn vị có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận;

- Một số thông tin chung về cơ sở kinh doanh: tên, địa chỉ, điện thoại, giấy phép kinh doanh,

ngành nghề kinh doanh, năng lực kinh doanh hay địa bàn kinh doanh, số lượng nhân viên làm việc tại cơ sở...;

- Tên cơ sở, mặt hàng kinh doanh đề nghị được cấp giấy chứng nhận;

- Cam kết của cơ sở kinh doanh về các nội dung đã kê khai;

- Các văn bản, hồ sơ đi kèm Đơn đề nghị.

Trong quá trình thẩm định hồ sơ đề nghị cấp giấy chứng nhận, ban soạn thảo nhận thấy rất nhiều hồ sơ của các cơ sở kinh doanh khi gửi đến cơ quan cấp giấy chứng nhận bị mắc lỗi đối với Đơn đề nghị và cơ quan cấp giấy chứng nhận phải gửi công văn đề nghị sửa đổi, bổ sung Đơn đề nghị theo đúng yêu cầu. Việc sửa đổi, bổ sung này làm cho thời gian đề nghị cấp giấy chứng nhận bị kéo dài. Do vậy, khi soạn thảo Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cần lưu ý một số vấn đề sau:

Cần lấy đúng mẫu tại Phụ lục 1 Thông tư số 29/2012/TT-BCT của Bộ Công Thương, tránh nhầm lẫn với mẫu đơn của ngành khác hay nhầm lẫn với mẫu Đơn đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT:

Giữ nguyên mẫu, không bỏ phần “Hồ sơ gửi kèm gồm”;

Chủ cơ sở ký tên, đóng dấu và ghi họ tên rõ ràng;

Tên đơn vị có thẩm quyền cấp: ghi rõ Bộ Công Thương hoặc Vụ Thị trường trong nước - Bộ Công Thương;

Cần ghi rõ tên, địa chỉ cụ thể của cơ sở xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong phần “Nay nộp đơn xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm...”;

Đơn đề nghị cần được trình bày rõ ràng, đúng thể thức văn bản, tránh tình trạng sai thể thức và có lỗi chính tả.

3.2. Bản sao công chứng Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư có ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm

Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư có ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm là bản sao công chứng, chứng nhận của phường, xã mà cơ sở đóng tại đó. Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh do cơ sở đó tự sao y bản chính là không hợp lệ và sẽ phải bổ sung để hoàn thiện hồ sơ.

Trong trường hợp cơ sở kinh doanh có chi nhánh hoặc kho, cửa hàng và đề nghị cấp Giấy chứng nhận cho chi nhánh hoặc kho này thì cần có bản sao công chứng đăng ký hoạt động của chi nhánh đề nghị cấp giấy chứng nhận đó thì hồ sơ đề nghị mới hợp lệ.

3.3. Bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh thực phẩm

Bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh thực phẩm là nội dung quan trọng trong bộ hồ sơ đề nghị cấp giấy chứng nhận, là điều kiện tiên quyết để xem xét cơ sở kinh doanh đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Cần chú ý rằng, đây là bản thuyết minh, kê khai của chính cơ sở đề nghị cấp giấy chứng nhận. Vì trong nhiều trường hợp, một doanh nghiệp/cơ sở kinh doanh có nhiều đại lý, kho, cửa hàng,... thì đây là bản thuyết minh, kê khai của cơ sở/kho/cửa hàng hiện đề nghị cấp giấy chứng nhận chứ không phải bản thuyết minh, kê khai của doanh nghiệp.

Nội dung chính của Bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh thực phẩm (theo Phụ lục 3 Thông tư số 29/2012/TT-BCT) gồm ba phần chủ yếu:

- *Phần 1*: Các thông tin chung về cơ sở kinh doanh đề nghị cấp giấy chứng nhận.

Đây là phần dành cho cơ sở kinh doanh đề nghị cấp giấy chứng nhận kê khai chi tiết cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh hiện tại của cơ sở đó. Bao gồm:

- + Tên cơ sở đề nghị cấp;
- + Người đại diện cơ sở;
- + Địa chỉ cơ sở kinh doanh;

- + Địa chỉ kho (nếu có);
- + Điện thoại, fax;
- + Giấy phép kinh doanh;
- + Mặt hàng kinh doanh;
- + Phạm vi kinh doanh: 01 hay 02 tỉnh trở lên;
- + Tổng số cán bộ, công nhân viên;
- + Tổng số cán bộ, công nhân viên trực tiếp kinh doanh:

Đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định;

Đã khám sức khỏe định kỳ theo quy định với kết quả khám đủ sức khỏe;

- *Phần 2*: Thực trạng cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ.

* Thực trạng cơ sở vật chất:

+ Diện tích mặt bằng kinh doanh:... m² trong đó diện tích kho hàng:... m²;

+ Sơ đồ bố trí mặt bằng kinh doanh (*kho sản phẩm; khu trưng bày và bán sản phẩm; khu vực bảo quản sản phẩm;...*);

+ Nguồn nước phục vụ kinh doanh đạt tiêu chuẩn chất lượng;

+ Nguồn điện cung cấp;

+ Hệ thống vệ sinh và vệ sinh cá nhân (*khu vực rửa tay; phòng thay đồ, vệ sinh cá nhân,...*);

+ Hệ thống thu gom rác thải và xử lý môi trường;

+ Hệ thống phòng cháy, chữa cháy;

* Thực trạng trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh:

+ Trang thiết bị dụng cụ bảo quản sản phẩm: tủ lạnh, tủ đá...;

+ Trang thiết bị dụng cụ trưng bày sản phẩm: tủ kính, kệ hàng...;

+ Trang thiết bị, dụng cụ vận chuyển sản phẩm: xe nâng, xe đẩy baleet...;

+ Dụng cụ rửa và sát trùng tay: nước rửa tay, chậu rửa tay...;

+ Thiết bị rửa vệ sinh cơ sở, dụng cụ (nếu sử dụng): nước vệ sinh, máy hút bụi...;

+ Trang bị bảo hộ (nếu sử dụng): quần áo bảo hộ, quần áo đồng phục, mũ, găng tay bảo hộ...;

+ Dụng cụ, phương tiện phòng, chống côn trùng, động vật gây hại như: bẫy chuột, bình xịt côn trùng...;

+ Dụng cụ, thiết bị giám sát: nhiệt kế đo nhiệt độ, camera...;

- *Phần 3: Đánh giá chung*

Cơ sở kinh doanh cần đánh giá toàn diện về điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị hiện có đáp ứng được yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm để kinh doanh thực phẩm.

Khi soạn thảo bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh thực phẩm cần lưu ý một số vấn đề sau:

- Khai đầy đủ và trung thực các nội dung trong Bản thuyết minh;

- Cần 1 bản vẽ sơ đồ thiết kế mặt bằng cơ sở hiện đang kinh doanh, trên đó vẽ chi tiết vị trí của các kệ, khu trưng bày sản phẩm, kho hàng, kho lạnh... Bản vẽ sơ đồ thiết kế mặt bằng cơ sở kinh doanh cần có xác nhận của chủ cơ sở (ký tên, đóng dấu xác nhận);

Đề nghị thuyết minh rõ ràng, đầy đủ về mặt bằng kinh doanh, bao gồm:

- + Diện tích kho hàng: kho lạnh, kho bình thường;
- + Sử dụng vách ngăn, tấm cách nhiệt;
- Ghi rõ nguồn nước hiện đang phục vụ hoạt động kinh doanh lấy ở đâu, có đạt tiêu chuẩn chất lượng hay không;
- Ghi rõ nguồn điện cung cấp cho hoạt động của cơ sở;
- Hệ thống vệ sinh và vệ sinh cá nhân cần ghi rõ:
 - + Khu vực rửa tay: số lượng, có hay không sử dụng nước rửa tay...
 - + Phòng thay đồ: số lượng, vị trí...
 - + Khu vực vệ sinh cá nhân: số lượng, vị trí...
- Hệ thống thu gom rác thải và xử lý môi trường:
 - + Đơn vị thu gom rác thải của cơ sở;
 - + Lịch vệ sinh, lau dọn cơ sở: đối với kho hàng của cửa hàng thực hiện bao nhiêu lần/tuần... (cung cấp thêm sổ theo dõi vệ sinh cơ sở khi thẩm định thực tế);
 - Hệ thống phòng cháy, chữa cháy: có bình cứu hỏa không, số lượng, phương án cứu hỏa...

- Đánh giá tình trạng của các trang thiết bị theo mức độ thực tế của cơ sở: tốt, trung bình hay kém.

“Trang thiết bị dự kiến bổ sung”: cơ sở cần khai chi tiết từng trang thiết bị dự kiến bổ sung, đây là điều kiện cần thiết để cơ quan cấp giấy chứng nhận có căn cứ xem xét thẩm định hồ sơ cơ sở.

- Cơ sở kinh doanh cần cam kết tính trung thực của Bản thuyết minh và chịu trách nhiệm về những thông tin đã đăng ký tại Bản thuyết minh này.

3.4. Bản chính hoặc bản sao công chứng Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, người trực tiếp kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp kinh doanh do cơ quan có thẩm quyền được Bộ Công Thương chỉ định cấp theo quy định.

Để được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, ngoài việc cơ sở vật chất, trang thiết bị đạt yêu cầu bảo đảm an toàn thực phẩm cho mặt hàng mà cơ sở đó kinh doanh, người chủ cơ sở, người trực tiếp kinh doanh tại cơ sở đó cũng cần có những hiểu biết cơ bản về việc làm thế nào để bảo đảm an toàn thực phẩm cho những mặt hàng mà doanh nghiệp kinh doanh. Do vậy, yêu cầu cơ sở kinh doanh đề nghị cấp giấy chứng nhận cần có bản sao công chứng Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm là một trong những căn cứ để

cơ quan cấp Giấy chứng nhận xem xét, cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở kinh doanh.

Cơ sở kinh doanh cần gửi kèm bản sao công chứng Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và của từng nhân viên trực tiếp kinh doanh của cơ sở trong bộ hồ sơ. Cần lưu ý là Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm này vẫn còn giá trị đến ngày nộp hồ sơ. Trong trường hợp gần đến ngày hết hạn thì cơ sở kinh doanh phải bổ sung ngay khi có Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm mới, ngay cả khi hồ sơ đề nghị cấp giấy chứng nhận đang được thẩm định.

Trong trường hợp cơ sở kinh doanh có nhiều nhân viên trực tiếp kinh doanh thì có thể trình danh sách nhân viên đã được tập huấn do cơ quan có thẩm quyền được Bộ Công Thương chỉ định cấp theo quy định.

Các cơ quan có thẩm quyền được Bộ Công Thương chỉ định có chức năng tập huấn và cấp Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm bao gồm:

- Trường Đại học Công nghiệp thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh (số 54/12 Tân Kỳ, Tân Quý, phường Tân Sơn Nhì, quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh);

- Trung tâm Đào tạo - Nghiên cứu công nghệ đồ uống và thực phẩm SABECO (số 621 Phạm Văn Chí, phường 7, quận 6, Thành phố Hồ Chí Minh);

- Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật công nghiệp (số 456 Minh Khai, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội);

- Trường Cao đẳng Công nghiệp thực phẩm (phường Tân Dân, thành phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ).

Ngoài ra, trong thời gian chờ Thông tư liên tịch quy định về tập huấn và cấp Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm được ban hành và có hiệu lực thì Bộ Công Thương vẫn thừa nhận Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm do các đơn vị được Bộ Y tế chỉ định và thừa nhận.

(Theo nội dung Công văn số 11059/BCT-KHCN ngày 16-11-2012 gửi Sở Công Thương các tỉnh, thành phố về việc tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm).

Để tránh thất lạc gây tổn thất cho cơ sở, cơ sở kinh doanh nên nộp bản sao công chứng Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp kinh doanh.

3.5. Bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp kinh doanh do cơ quan y tế cấp quận/huyện trở lên cấp theo quy định.

Cơ quan cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cần biết chắc chắn việc chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm không mắc các bệnh truyền nhiễm, bảo đảm đủ sức khỏe để làm việc, góp phần bảo đảm an toàn thực phẩm, do vậy cơ sở đề nghị cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm cần cung cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe trong bộ hồ sơ đề nghị. Cần lưu ý một số vấn đề sau đối với Giấy xác nhận đủ sức khỏe:

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe này nên là bản sao chứng thực, tránh trường hợp thất lạc gây tổn thất cho cơ sở kinh doanh;

- Giấy xác nhận còn hiệu lực đến ngày nộp hồ sơ. Nếu Giấy xác nhận đủ sức khỏe sắp hết hạn thì cơ sở cần tổ chức khám sức khỏe và cung cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe mới cho cơ quan cấp giấy chứng nhận;

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe phải do cơ quan y tế cấp quận/huyện trở lên cấp và theo mẫu quy định hiện hành của Bộ Y tế (Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 6-5-2013 của Bộ Y tế);

- Trong trường hợp mặt hàng kinh doanh của cơ sở là mặt hàng thực phẩm ăn ngay (bánh tươi, kem,... không có bao gói) thì ngoài Giấy xác nhận đủ sức khỏe còn cần Giấy xét nghiệm phân xác nhận không mắc các bệnh lây nhiễm (tả, lỵ, thương hàn) của chủ cơ sở và những cán bộ trực

tiếp kinh doanh của cơ sở. (Căn cứ Quyết định số 21/2007/QĐ-BYT ngày 12-3-2007 của Bộ Y tế về việc ban hành quy định về điều kiện sức khỏe đối với những người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm bao gói sẵn và kinh doanh thực phẩm ăn ngay).

Chương 3

CÁC YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CẦN ĐÁP ỨNG TRONG QUÁ TRÌNH THẨM ĐỊNH THỰC TẾ

Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm là các yêu cầu cần phải có về cơ sở, thiết bị dụng cụ và con người để các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm sản xuất, chế biến và bảo quản các sản phẩm thực phẩm đạt tiêu chuẩn chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.

1. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm

Trên cơ sở Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12-9-2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, các yêu cầu về bảo đảm an toàn thực phẩm có những nội dung cơ bản sau:

1.1. Yêu cầu về địa điểm, cơ sở vật chất

1.1.1. Điều kiện về địa điểm và môi trường cơ sở

- Chọn khu vực kinh doanh hay khu vực chứa,

lưu trữ sản phẩm có địa điểm thoáng mát, không có nguồn ô nhiễm gây ảnh hưởng tới chất lượng, an toàn thực phẩm của sản phẩm:

+ Đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm (như bánh kẹo, đồ ăn ngay, sữa chế biến,...) nên chọn khu vực tránh đường quốc lộ, nhiều xe trọng tải chở hàng hóa vật liệu công nghiệp, xây dựng, nhiều bụi bẩn tăng khả năng gây ô nhiễm, ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. Khu vực kinh doanh phải bảo đảm các điều kiện vệ sinh cơ sở, có hệ thống thoát nước thải khép kín.

+ Đối với cơ sở là kho chứa hoặc lưu trữ sản phẩm thực phẩm (như rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật,...) phải tránh xa khu vực có các hoạt động công nghiệp, môi trường ô nhiễm, không gần các kho chứa hóa chất công nghiệp độc hại, kho chứa các sản phẩm công nghiệp phi thực phẩm dễ gây ô nhiễm, không gần các khu vực chăn nuôi gia súc, gia cầm,... Khu vực xung quanh kho chứa hàng phải thoáng mát, khô ráo, tránh những nơi có nhiều nước đọng, bụi rậm.

- Cơ sở được bố trí ở những khu vực không bị ngập nước, đọng nước do đây là nguồn phát sinh hoặc lây nhiễm các dịch bệnh từ cộng đồng.

- Cơ sở đặt ở những khu vực không bị ảnh hưởng bởi côn trùng, động vật gây hại, bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Cơ sở kinh doanh phải đặt ở những nơi bảo đảm có nguồn nước sạch, giao thông thuận lợi.

1.1.2. Thiết kế, kết cấu khu vực kinh doanh

- Kết cấu nhà của phải vững chắc, lựa chọn vật liệu phù hợp để không bị tác động của môi trường và khí hậu làm ảnh hưởng tới chất lượng của sản phẩm.

- Đối với những cơ sở vừa là nơi sản xuất, vừa là nơi kinh doanh thực phẩm phải có sự tách biệt giữa các khu sản xuất, chế biến, bao gói sản phẩm, kho sản phẩm, khu vực thay đồ bảo hộ riêng để tránh bị lây nhiễm từ khu vực sản xuất sang khu vực kinh doanh.

- Kho chứa và lưu trữ sản phẩm phải thiết kế phù hợp với đặc thù riêng của từng sản phẩm, bảo đảm vệ sinh và tránh được côn trùng, động vật gây hại.

- Trần nhà phải sáng màu, không bị rạn nứt, ngấm nước và phải có biện pháp chống thấm, chống rạn nứt. Thường xuyên làm vệ sinh trần nhà để tránh bụi bẩn tạo điều kiện cho côn trùng cư trú.

- Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng, làm bằng vật liệu không thấm nước, dễ lau chùi và làm vệ sinh.

Nếu kho chứa và lưu trữ sản phẩm ở khu vực có khả năng bị xâm nhập bởi côn trùng, động vật gây hại thì cửa sổ, cửa thông gió phải có lưới bảo vệ.

- Tường nhà phải được sử dụng bằng vật liệu không thấm nước, bề mặt tiếp xúc với sản phẩm phải phẳng, sáng màu, dễ lau chùi và làm vệ sinh.

Tường nhà là nơi tiếp xúc gần với sản phẩm, vì vậy phải thường xuyên lau chùi, vệ sinh để không bị nấm, mốc gây nguy hại đối với sản phẩm thực phẩm bảo quản bên trong.

- Sàn nhà phải sáng màu, chống trơn trượt, thuận lợi cho việc chuyên chở, vận chuyển sản phẩm lưu kho. Ngoài ra, sàn nhà phải được làm bằng vật liệu không thấm nước, dễ cọ rửa và làm vệ sinh.

- Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản thực phẩm, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.

+ Tại một số kho chứa hàng hóa, chủ cơ sở nên lắp hệ thống thông gió trên mái kho, có thể điều khiển linh hoạt khi thời tiết thay đổi, nhằm điều hòa được nhiệt độ và giảm tải sử dụng điện năng.

+ Đối với những cơ sở kinh doanh có sử dụng kho chứa hàng ở trong khu vực có sản xuất, kinh doanh các mặt hàng thực phẩm khác có mùi nặng như nước mắm, thủy sản khô, đông lạnh..., hệ thống thông gió phải được lắp đặt, thiết kế kỹ, bảo đảm thông thoáng, giảm thiểu nguy cơ nhiễm mùi trong không khí xung quanh ảnh hưởng đến chất lượng, hương vị sản phẩm.

+ Thường xuyên bảo dưỡng, kiểm tra và làm vệ sinh hệ thống thông gió.

- Cơ sở kinh doanh thực phẩm phải có đủ ánh sáng, cường độ ánh sáng phù hợp với tính chất của sản phẩm kinh doanh.

+ Hệ thống chiếu sáng phải được che chắn an toàn, có lưới chụp hoặc nắp đậy bằng vật liệu an toàn để tránh trường hợp nổ, rơi vỡ gây ảnh hưởng tới sự an toàn của người lao động và sản phẩm kinh doanh.

+ Hệ thống chiếu sáng phải thuận tiện cho việc tháo lắp và vệ sinh; thường xuyên lau chùi bóng đèn để không bị bám bụi làm giảm chất lượng chiếu sáng.

- Có phòng thay đồ bảo hộ riêng, sạch sẽ và khô ráo, có tủ cất đồ thay riêng, không bố trí lẫn với kho chứa sản phẩm.

- Khu vực vệ sinh phải được thiết kế ngăn cách với khu vực kinh doanh thực phẩm, cửa nhà vệ sinh không được hướng vào khu vực kinh doanh và bảo quản sản phẩm.

+ Nhà vệ sinh cần có đầy đủ thiết bị bảo đảm vệ sinh, có bồn rửa tay; bảo đảm ít nhất 25 người sử dụng/nhà; có hệ thống thông gió, thoát nước bảo đảm vệ sinh.

+ Nguồn nước để sử dụng phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT. Nếu cơ sở sử dụng nguồn nước thủy cục (nước của Công ty kinh doanh nước sạch của Nhà nước) chỉ cần

xuất trình hóa đơn sử dụng nước sạch; trong trường hợp cơ sở sử dụng nguồn nước giếng khoan, nước sông, suối,... cần có hệ thống xử lý lọc nước và mang nước đến đơn vị chức năng theo quy định để làm kiểm nghiệm nước bảo đảm các thông số đạt yêu cầu phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về nước sạch.

- Sản phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng.

+ Hàng hóa kinh doanh phải có hóa đơn nhập hàng hoặc hợp đồng phân phối sản phẩm với bên cung cấp để chứng minh nguồn gốc xuất xứ hợp pháp sản phẩm, có Giấy chứng nhận tiêu chuẩn sản phẩm do Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế) cấp.

+ Đối với các mặt hàng nhập khẩu thuộc sự quản lý của Bộ Công Thương, ngoài Giấy chứng nhận tiêu chuẩn sản phẩm do Cục An toàn thực phẩm (Bộ Y tế) cấp, cơ sở kinh doanh cần phải có các giấy tờ liên quan đến xuất xứ hàng hóa đó như hợp đồng mua hàng, tờ khai hải quan của đơn vị nhập khẩu.

- Đối với việc vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ: cần có đủ nước sạch để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở, nước sử dụng phải phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT. Trong trường hợp doanh nghiệp sử dụng nguồn nước không phải nước thủy cục, nước dùng phải có giấy

kiểm nghiệm mẫu nước chứng minh chất lượng nước phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt.

- Đối với vấn đề vệ sinh, thu gom nước thải, rác thải: cần có hệ thống thoát nước thải, dụng cụ thu gom chất thải, rác thải. Dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải phải bảo đảm vệ sinh, có nắp đậy và phải vệ sinh thường xuyên, không để bốc mùi ra khu vực xung quanh.

1.2. Yêu cầu về trang thiết bị, dụng cụ

1.2.1. Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản, trưng bày, vận chuyển sản phẩm

+ Có đủ giá, kệ bảo quản sản phẩm và phải được làm bằng các vật liệu chắc chắn, hợp vệ sinh; bảo đảm đủ ánh sáng và che chắn an toàn. Kệ trưng bày sản phẩm phải sạch sẽ, không được gỉ sét, bẩn mốc và phải được vệ sinh thường xuyên.

+ Có thiết bị chuyên dụng điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm. Các thiết bị phù hợp với từng loại mặt hàng thực phẩm theo yêu cầu của nhà sản xuất và phải được bảo dưỡng, làm vệ sinh định kỳ. Một số tủ lạnh để bảo quản thực phẩm phải có đồng hồ báo nhiệt độ đi kèm trong tủ. Để giám sát được điều kiện nhiệt độ, độ ẩm của địa điểm kinh doanh thực phẩm, cơ sở phải có nhật ký theo dõi nhiệt độ, độ ẩm. Nhật ký này được ghi theo thông số báo tại các thiết bị vào một thời gian nhất định hằng ngày.

+ Có quy định về quy trình vệ sinh đối với cơ sở và phải có bảng theo dõi vệ sinh hàng ngày của nhân viên làm vệ sinh tại cơ sở.

+ Thiết bị vận chuyển sản phẩm phải được lau dọn thường xuyên, đối với những sản phẩm có tính đặc thù riêng phải có thiết bị vận chuyển chuyên dụng và bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.

- *Dụng cụ rửa, sát trùng tay và trang bị bảo hộ:*

+ Phải có bồn rửa tay và sát trùng tay cho người lao động. Dụng cụ rửa và sát trùng tay phải được đặt ở vị trí thuận tiện cho việc sử dụng. Dụng cụ và hóa chất để rửa tay, sát trùng phải thuộc nhóm thiết bị, hóa chất được dùng trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

+ Trang bị bảo hộ cho người lao động phải thoáng mát, thấm mồ hôi và thoải mái khi sử dụng. Trang bị bảo hộ chỉ nên mặc trong quá trình làm việc, tiếp xúc với thực phẩm, không nên thay sẵn quần áo bảo hộ từ ở nhà hoặc mặc về nhà nhằm tránh việc nhiễm bụi, bẩn, dịch bệnh từ bên ngoài cơ sở qua quần áo bảo hộ.

+ Phải thường xuyên thay mới trang bị bảo hộ cho người lao động để tránh bị lây nhiễm vi khuẩn từ trang phục sang thực phẩm trong quá trình tiếp xúc với sản phẩm.

1.2.2. Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ và phương tiện phòng, chống côn trùng, động vật gây hại:

+ Sử dụng sản phẩm tẩy rửa và sát trùng dụng

cụ kinh doanh, chứa đựng sản phẩm thực phẩm theo đúng quy định của Bộ Y tế.

+ Dụng cụ chứa đựng hóa chất tẩy rửa phải có hướng dẫn sử dụng phù hợp với đặc thù kỹ thuật, phải dán nhãn ở ngoài sản phẩm để dễ nhận biết trong quá trình sử dụng.

+ Thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại phải được lắp đặt để dễ tháo rời làm vệ sinh, không được gỉ sét và thiết kế bảo đảm hiệu quả phòng, chống côn trùng, động vật gây hại.

+ Không được sử dụng thuốc hay hóa chất để diệt chuột và động vật gây hại. Không để dụng cụ như bình xịt côn trùng ở gần nơi trưng bày sản phẩm.

+ Thường xuyên kiểm tra và vệ sinh phương tiện phòng, chống côn trùng, động vật gây hại.

- *Dụng cụ, thiết bị giám sát:*

+ Có đầy 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 giám sát bảo đảm độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định.

1.3. Yêu cầu đối với người trực tiếp kinh doanh thực phẩm

1.3.1. Về kiến thức an toàn thực phẩm:

+ Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực

phẩm phải được tập huấn và được cấp giấy chứng nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định.

+ Các đơn vị được phép tổ chức các lớp tập huấn và cấp giấy chứng nhận cho học viên đã tham gia các lớp tập huấn gồm: các cơ sở của ngành Y tế đang được phép đào tạo cấp Giấy chứng nhận theo quy định của Bộ Y tế; các cơ sở thuộc Bộ Công Thương đã được Bộ Y tế xác nhận đủ điều kiện tham gia giảng dạy, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và cấp Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các loại thực phẩm do Bộ Công Thương quản lý, hiện gồm bốn cơ sở:

1. Trường Đại học Công nghiệp thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh (số 54/12 Tân Kỳ, Tân Quý, phường Tân Sơn Nhì, quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh).

2. Trung tâm Đào tạo - Nghiên cứu công nghệ đồ uống và thực phẩm SABECO (số 621 Phạm Văn Chí, phường 7, quận 6, Thành phố Hồ Chí Minh).

3. Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật công nghiệp (số 456 Minh Khai, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội).

4. Trường Cao đẳng Công nghiệp thực phẩm (phường Tân Dân, thành phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ).

1.3.2. Về yêu cầu sức khỏe:

+ Người lao động phải được khám sức khỏe

trước khi tuyển dụng, khám sức khỏe định kỳ và chịu sự quản lý nhà nước theo quy định của Bộ luật Lao động và các văn bản quy phạm pháp luật có liên quan.

+ Chủ cơ sở hoặc người quản lý có tiếp xúc với thực phẩm và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải được khám sức khỏe và được cấp giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế. Việc khám sức khỏe do các cơ sở y tế từ cấp quận, huyện và tương đương trở lên thực hiện.

+ Danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm bao gói sẵn, trực tiếp kinh doanh thực phẩm (theo quy định tại Quyết định số 21/2007/QĐ-BYT): (1) Lao tiến triển chưa được điều trị; (2) Các bệnh tiêu chảy tả, lỵ, thương hàn; (3) Các chứng sán đái, sán phân (rối loạn cơ vòng bàng quang, hậu môn), ỉa chảy; (4) Viêm gan virút (viêm gan virút A, E); (5) Viêm đường hô hấp cấp tính; (6) Các tổn thương ngoài da nhiễm trùng; (7) Người lành mang trùng.

+ Việc khám sức khỏe phải được thực hiện định kỳ hằng năm đối với người lao động tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm và ít nhất 6 tháng đối với các cơ sở chế biến sữa tươi và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, suất ăn sẵn.

+ Chủ cơ sở phải lập kế hoạch khám, chủ động liên hệ với các trung tâm y tế dự phòng, bệnh viện đa khoa tuyến huyện và cấp tương đương hạng III trở lên để thực hiện kế hoạch khám hàng năm.

+ Bất kỳ ai vào bất kỳ lúc nào bị bệnh cấp tính, có các vết thương hở có thể ảnh hưởng đến an toàn sản phẩm đều phải báo cáo để không được phân công trực tiếp tham gia kinh doanh thực phẩm.

+ Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải mặc trang phục bảo hộ riêng, đeo găng tay, không hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực kinh doanh thực phẩm.

+ Đối với những người kinh doanh thực phẩm ăn uống trực tiếp thì người lao động phải được xét nghiệm phân để phát hiện mầm bệnh gây bệnh đường ruột (tả, lỵ trực khuẩn và thương hàn) và phải có kết quả cấy phân âm tính trong vùng có dịch bệnh tiêu chảy đang lưu hành theo công bố của Bộ Y tế.

1.4. Yêu cầu về bảo quản thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm

- Kho chứa hàng phải bảo đảm chắc chắn, thông thoáng, đủ ánh sáng và dễ vệ sinh. Kho bảo quản phải bảo đảm không làm thay đổi tính chất của sản phẩm.

- Phải có thiết bị và phương án phòng, chống côn trùng và động vật gây hại bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Có hệ thống thông gió bảo đảm môi trường trong kho luôn khô ráo, không khí trong lành.

- Trong kho thực phẩm phải có sổ theo dõi nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khác bảo đảm để không bị ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm lưu trữ trong kho.

- Sản phẩm kinh doanh phải được đóng gói trong bao bì kín, còn hạn sử dụng, chưa bị tác động ở bên ngoài làm biến dạng sản phẩm.

- Có đủ giá, kệ bảo quản làm bằng các vật liệu chắc chắn, hợp vệ sinh; bảo đảm đủ ánh sáng và che chắn an toàn. Dụng cụ để trưng bày sản phẩm phải được vệ sinh thường xuyên. Sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 15cm (theo sửa đổi tại Công văn số 461/BYT-ATTP ngày 21-1-2013 của Bộ Y tế về việc thông báo đính chính Khoản 4 Điều 4 Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12-9-2012), cách tường tối thiểu 30cm và cách trần tối thiểu 50cm.

- Có thiết bị chuyên dụng điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm; thiết bị chuyên dụng phải phù hợp, bảo đảm có thể theo dõi và kiểm soát được chế độ bảo quản đối với từng loại thực phẩm theo yêu cầu của nhà sản xuất; các thiết bị phải được bảo dưỡng và làm vệ sinh thường xuyên.

- Nước đá dùng trong bảo quản thực phẩm phải được sản xuất từ nguồn nước sạch theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT.

1.5. Yêu cầu về nguồn gốc xuất xứ, chất lượng hàng hóa sản phẩm

1.5.1. Yêu cầu về xuất xứ và công bố chất lượng hàng hóa thực phẩm

Hàng hóa thực phẩm được kinh doanh tại các cơ sở phải đáp ứng các yêu cầu về xuất xứ, được công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định về an toàn thực phẩm, đồng thời phải còn hạn sử dụng. Đây là những điều kiện quan trọng và thiết yếu trong kinh doanh thực phẩm. Nếu hàng hóa tại cơ sở kinh doanh thực phẩm không đáp ứng được các điều kiện này, cơ sở sẽ không được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

1.5.2. Yêu cầu về nguồn gốc, xuất xứ đối với hàng hóa thực phẩm trong cơ sở kinh doanh

Hàng hóa, nguyên phụ liệu kinh doanh phải có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, có hóa đơn chứng từ chứng minh nguồn gốc của hàng hóa (giấy tờ hải quan nhập khẩu đối với hàng hóa nhập khẩu, hóa đơn bán hàng hoặc phiếu xuất kho đối với hàng hóa sản xuất trong nước).

Đối với các cơ sở chưa đi vào kinh doanh (hàng hóa chưa được nhập về kho hoặc cửa hàng) thì cơ sở phải có hợp đồng nguyên tắc hoặc thư ủy

quyền,... để chứng minh hàng hóa cơ sở sắp kinh doanh có nguồn gốc rõ ràng.

1.5.3. Yêu cầu đối với chất lượng hàng hóa thực phẩm bao gói sẵn

- Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn đã có quy chuẩn kỹ thuật phải được công bố hợp quy và đăng ký bản công bố hợp quy với cơ quan nhà nước có thẩm quyền trước khi đưa ra lưu thông trên thị trường.

- Sản phẩm chưa có quy chuẩn kỹ thuật phải được công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm và đăng ký bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm với cơ quan nhà nước có thẩm quyền trước khi đưa ra lưu thông trên thị trường cho đến khi quy chuẩn kỹ thuật tương ứng được ban hành và có hiệu lực.

- Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, các sản phẩm nhập khẩu là thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn phải thực hiện việc công bố hợp quy, công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm tại Bộ Y tế.

- Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh các loại thực phẩm còn lại (ngoài các sản phẩm quy định tại mục trên) phải thực hiện việc công bố hợp quy, công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm tại sở y tế địa phương - nơi đơn vị có cơ sở sản xuất, kinh doanh.

- Hồ sơ công bố hợp quy đối với sản phẩm đã có quy chuẩn kỹ thuật:

+ Công bố hợp quy dựa trên kết quả chứng nhận hợp quy của tổ chức chứng nhận hợp quy được chỉ định (bên thứ ba), hồ sơ gồm:

(1) Bản công bố hợp quy được quy định tại Mẫu số 02 ban hành kèm theo Nghị định số 38/2012/NĐ-CP;

(2) Bản thông tin chi tiết sản phẩm, được quy định tại Mẫu số 03a hoặc Mẫu số 03c ban hành kèm theo Nghị định số 38/2012/NĐ-CP (có đóng dấu giáp lai của bên thứ ba);

(3) Chứng chỉ chứng nhận sự phù hợp của bên thứ ba (bản sao có công chứng hoặc bản sao có xuất trình bản chính để đối chiếu);

(4) Chứng chỉ phù hợp tiêu chuẩn HACCP hoặc ISO 22000 hoặc tương đương trong trường hợp tổ chức, cá nhân sản xuất sản phẩm có hệ thống quản lý chất lượng được chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn HACCP hoặc ISO 22000 hoặc tương đương (bản sao công chứng hoặc bản sao có xuất trình bản chính để đối chiếu).

+ Công bố hợp quy dựa trên kết quả tự đánh giá của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm (bên thứ nhất), hồ sơ gồm:

(1) Bản công bố hợp quy được quy định tại Mẫu số 02 ban hành kèm theo Nghị định số 38/2012/NĐ-CP;

(2) Bản thông tin chi tiết về sản phẩm, được quy định tại Mẫu số 03a hoặc Mẫu số 03c ban hành kèm theo Nghị định số 38/2012/NĐ-CP;

(3) Kết quả kiểm nghiệm sản phẩm trong vòng 12 tháng, gồm các chỉ tiêu theo yêu cầu của quy chuẩn kỹ thuật tương ứng; do các đối tượng sau cấp: phòng kiểm nghiệm được cơ quan nhà nước có thẩm quyền chỉ định hoặc phòng kiểm nghiệm độc lập được công nhận (bản gốc hoặc bản sao có công chứng); hoặc phòng kiểm nghiệm của nước xuất xứ được cơ quan có thẩm quyền tại Việt Nam thừa nhận (bản gốc hoặc bản sao có công chứng hoặc hợp pháp hóa lãnh sự);

(4) Kế hoạch kiểm soát chất lượng được xây dựng và áp dụng theo mẫu được quy định tại Mẫu số 04 ban hành kèm theo Nghị định số 38/2012/NĐ-CP (bản xác nhận của bên thứ nhất);

(5) Kế hoạch giám sát định kỳ (bản xác nhận của bên thứ nhất);

(6) Báo cáo đánh giá hợp quy (bản xác nhận của bên thứ nhất);

(7) Chứng chỉ phù hợp tiêu chuẩn HACCP hoặc ISO 22000 hoặc tương đương trong trường hợp tổ chức, cá nhân sản xuất sản phẩm có hệ thống quản lý chất lượng được chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn HACCP hoặc ISO 22000 hoặc tương đương (bản sao có công chứng hoặc bản sao có xuất trình bản chính để đối chiếu).

- Hồ sơ công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm đối với sản phẩm chưa có quy chuẩn kỹ thuật.

+ Đối với sản phẩm nhập khẩu (trừ thực phẩm chức năng và thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng), hồ sơ gồm:

(1) Bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm, được quy định tại Mẫu số 02 ban hành kèm theo Nghị định số 38/2012/NĐ-CP;

(2) Bản thông tin chi tiết về sản phẩm, được quy định tại Mẫu số 03a hoặc Mẫu số 03c ban hành kèm theo Nghị định số 38/2012/NĐ-CP;

(3) Kết quả kiểm nghiệm sản phẩm trong vòng 12 tháng, gồm các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, chỉ tiêu an toàn, do các đối tượng sau cấp: phòng kiểm nghiệm được cơ quan nhà nước có thẩm quyền chỉ định hoặc phòng kiểm nghiệm độc lập được công nhận (bản gốc hoặc bản sao có công chứng); hoặc phòng kiểm nghiệm của nước xuất xứ được cơ quan có thẩm quyền tại Việt Nam thừa nhận (bản gốc hoặc bản sao có công chứng hoặc hợp pháp hóa lãnh sự);

(4) Kế hoạch giám sát định kỳ (có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

(5) Mẫu nhãn sản phẩm lưu hành tại nước xuất xứ và nhãn phụ bằng tiếng Việt (có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

(6) Mẫu sản phẩm hoàn chỉnh đối với sản phẩm lần đầu tiên nhập khẩu vào Việt Nam để đối chiếu khi nộp hồ sơ;

(7) Giấy đăng ký kinh doanh có ngành nghề kinh doanh thực phẩm hoặc chứng nhận pháp nhân đối với tổ chức, cá nhân nhập khẩu thực phẩm (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

(8) Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở nhập khẩu thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

(9) Chứng chỉ phù hợp tiêu chuẩn HACCP hoặc ISO 22000 hoặc tương đương trong trường hợp tổ chức, cá nhân sản xuất sản phẩm có hệ thống quản lý chất lượng được chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn HACCP hoặc ISO 22000 hoặc tương đương (bản sao có công chứng hoặc bản sao có xuất trình bản chính để đối chiếu).

+ Đối với sản phẩm sản xuất trong nước (trừ thực phẩm chức năng và thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng), hồ sơ gồm:

(1) Bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm, được quy định tại Mẫu số 02 ban hành kèm theo Nghị định số 38/2012/NĐ-CP;

(2) Bản thông tin chi tiết về sản phẩm, được quy định tại Mẫu số 03a hoặc Mẫu số 03c ban hành kèm theo Nghị định số 38/2012/NĐ-CP;

(3) Kết quả kiểm nghiệm sản phẩm trong vòng 12 tháng, gồm các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, chỉ tiêu an toàn do phòng kiểm nghiệm được cơ quan nhà nước có thẩm quyền chỉ định hoặc phòng kiểm nghiệm độc lập được công nhận cấp (bản gốc hoặc bản sao có công chứng);

(4) Kế hoạch kiểm soát chất lượng được xây dựng và áp dụng theo mẫu được quy định tại Mẫu số 04 ban hành kèm theo Nghị định số 38/2012/NĐ-CP (có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

(5) Kế hoạch giám sát định kỳ (có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

(6) Mẫu nhãn sản phẩm (có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

(7) Giấy đăng ký kinh doanh có ngành nghề kinh doanh thực phẩm hoặc chứng nhận pháp nhân đối với tổ chức, cá nhân (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

(8) Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

(9) Chứng chỉ phù hợp tiêu chuẩn HACCP hoặc ISO 22000 hoặc tương đương trong trường hợp tổ chức, cá nhân sản xuất sản phẩm có hệ thống quản lý chất lượng được chứng nhận phù hợp tiêu

chuẩn HACCP hoặc ISO 22000 hoặc tương đương (bản sao có công chứng hoặc bản sao có xuất trình bản chính để đối chiếu).

+ Đối với thực phẩm chức năng và thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng nhập khẩu, hồ sơ gồm:

(1) Bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm, được quy định tại Mẫu số 02 ban hành kèm theo Nghị định số 38/2012/NĐ-CP;

(2) Bản thông tin chi tiết về sản phẩm, được quy định tại Mẫu số 03b ban hành kèm theo Nghị định số 38/2012/NĐ-CP (có đóng dấu giáp lai của tổ chức, cá nhân);

(3) Giấy chứng nhận lưu hành tự do hoặc chứng nhận y tế hoặc giấy chứng nhận tương đương do cơ quan nhà nước có thẩm quyền của nước xuất xứ cấp trong đó có nội dung thể hiện sản phẩm an toàn với sức khỏe người tiêu dùng và phù hợp với pháp luật về thực phẩm (bản gốc hoặc bản sao có công chứng hoặc hợp pháp hóa lãnh sự);

(4) Kết quả kiểm nghiệm sản phẩm trong vòng 12 tháng, gồm các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, chỉ tiêu an toàn, do các đối tượng sau cấp: phòng kiểm nghiệm được cơ quan nhà nước có thẩm quyền chỉ định hoặc phòng kiểm nghiệm độc lập được công nhận (bản gốc hoặc bản sao có công chứng); hoặc phòng kiểm nghiệm của nước xuất xứ được cơ quan có thẩm quyền tại Việt Nam thừa nhận (bản gốc hoặc bản sao có công chứng hoặc hợp pháp hóa lãnh sự);

(5) Kế hoạch giám sát định kỳ (có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

(6) Nhãn sản phẩm lưu hành tại nước xuất xứ và nhãn phụ bằng tiếng Việt (có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

(7) Mẫu sản phẩm hoàn chỉnh để đối chiếu khi nộp hồ sơ;

(8) Giấy đăng ký kinh doanh có ngành nghề kinh doanh thực phẩm hoặc chứng nhận pháp nhân đối với tổ chức, cá nhân nhập khẩu thực phẩm (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

(9) Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở nhập khẩu thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

(10) Chứng chỉ phù hợp tiêu chuẩn HACCP hoặc ISO 22000 hoặc tương đương trong trường hợp tổ chức, cá nhân sản xuất sản phẩm có hệ thống quản lý chất lượng được chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn HACCP hoặc ISO 22000 hoặc tương đương (bản sao có công chứng hoặc bản sao có xuất trình bản chính để đối chiếu);

(11) Thông tin, tài liệu khoa học chứng minh về tác dụng của mỗi thành phần tạo nên chức năng đã công bố (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân).

+ Đối với thực phẩm chức năng và thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng sản xuất trong nước, hồ sơ gồm:

(1) Bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm, được quy định tại Mẫu số 02 ban hành kèm theo Nghị định số 38/2012/NĐ-CP;

(2) Bản thông tin chi tiết về sản phẩm, được quy định tại Mẫu số 03b ban hành kèm theo Nghị định số 38/2012/NĐ-CP (có đóng dấu giáp lai của tổ chức, cá nhân);

(3) Kết quả kiểm nghiệm sản phẩm trong vòng 12 tháng, gồm các chỉ tiêu chất lượng chủ yếu, chỉ tiêu an toàn do phòng kiểm nghiệm được cơ quan nhà nước có thẩm quyền chỉ định hoặc phòng kiểm nghiệm độc lập được công nhận cấp (bản gốc hoặc bản sao có công chứng);

(4) Mẫu nhãn sản phẩm (có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

(5) Mẫu sản phẩm hoàn chỉnh để đối chiếu khi nộp hồ sơ;

(6) Giấy đăng ký kinh doanh có ngành nghề kinh doanh thực phẩm hoặc chứng nhận pháp nhân đối với tổ chức, cá nhân (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

(7) Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

(8) Chứng chỉ phù hợp tiêu chuẩn HACCP hoặc ISO 22000 hoặc tương đương trong trường hợp tổ chức, cá nhân sản xuất sản phẩm có hệ thống quản lý chất lượng được chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn HACCP hoặc ISO 22000 hoặc tương đương (bản sao có công chứng hoặc bản sao có xuất trình bản chính để đối chiếu);

(9) Thông tin, tài liệu khoa học chứng minh về tác dụng của mỗi thành phần tạo nên chức năng đã công bố (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

(10) Báo cáo thử nghiệm hiệu quả về công dụng của sản phẩm thực phẩm đối với sản phẩm mới lần đầu tiên đưa ra lưu thông trên thị trường (bản sao có công chứng hoặc bản sao có xuất trình bản chính để đối chiếu);

(11) Kế hoạch kiểm soát chất lượng được xây dựng và áp dụng theo mẫu được quy định tại Mẫu số 04 ban hành kèm theo Nghị định số 38/2012/NĐ-CP (có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

(12) Kế hoạch giám sát định kỳ (có xác nhận của tổ chức, cá nhân).

- Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm nộp trực tiếp hồ sơ công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm cho cơ quan nhà nước có thẩm quyền của Bộ Y tế và Sở Y tế hoặc nộp hồ sơ theo đường bưu điện.

+ Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm chức năng; phụ gia thực phẩm; chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; các sản phẩm nhập khẩu là thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn thực hiện việc công bố hợp quy, công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm tại Bộ Y tế.

+ Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh các loại thực phẩm còn lại (ngoài các sản phẩm quy định tại mục trên) thực hiện việc công bố hợp quy, công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm tại sở y tế địa phương nơi đơn vị có cơ sở sản xuất, kinh doanh.

1.5.4. Yêu cầu về hạn sử dụng

- Đối với thực phẩm ghi “Hạn sử dụng” hoặc “Sử dụng đến ngày” thì không được phép bán ra thị trường khi đã quá thời hạn này.

- Đối với thực phẩm ghi “Sử dụng tốt nhất trước ngày” thì sau thời điểm này thực phẩm vẫn được phép bán trên thị trường nếu nhà sản xuất chứng minh được thực phẩm đó an toàn với cơ quan nhà nước có thẩm quyền và phải ghi hạn sử dụng rõ ràng theo một trong hai hình thức “Hạn sử dụng” hoặc “Sử dụng đến ngày”. Chỉ nhà sản xuất thực phẩm mới được kéo dài hạn sử dụng cho sản phẩm thực phẩm của mình và hạn sử dụng kéo dài tối đa chỉ bằng hạn sử dụng đã quy định lần đầu tiên.

1.6. Yêu cầu bảo quản đối với một số mặt hàng

1.6.1. Mặt hàng sữa

- Cơ sở kinh doanh phải được đặt ở những nơi tránh được ô nhiễm do môi trường xung quanh, cách biệt đường quốc lộ, chuồng gia súc, gia cầm, bệnh viện và các khu vực ô nhiễm khác ít nhất là 50m theo đường chim bay.

- Kho bảo quản sữa và sản phẩm từ sữa phải đặt ở vị trí thuận lợi để nhập sản phẩm vào và dễ lấy sản phẩm ra.

- Kho bảo quản phải bảo đảm không làm thay đổi đặc tính, không làm biến chất hay mất mùi của sữa và sản phẩm từ sữa và không được ô nhiễm thêm các hóa chất độc hại hay các vi sinh vật gây ảnh hưởng tới sức khỏe người sử dụng.

- Trong kho bảo quản, mỗi loại sản phẩm phải được đặt ở các vị trí mà nhiệt độ lan tỏa đồng đều đối với các loại sản phẩm. Nguyên liệu, sản phẩm sơ chế và thành phẩm phải được bảo quản riêng biệt nhằm hạn chế tối đa ô nhiễm do vi sinh vật gây ra.

- Sữa nguyên liệu, sơ chế và các sản phẩm từ sữa phải được bảo quản ở nhiệt độ thích hợp, phù hợp với đặc tính của mỗi loại thực phẩm.

- Bề mặt tường và trần phải phẳng, sáng màu, dễ làm vệ sinh. Phần bề mặt tường làm bằng vật liệu không thấm nước phải cao ít nhất 2m.

- Sản phẩm đóng kiện, bao gói phải được kê cách mặt sàn ít nhất là 15cm, cách tường ít nhất là 30cm và cách trần ít nhất là 50cm.

- Hệ thống chống lại sự xâm nhập của sinh vật gây hại phải được làm bằng vật liệu không gỉ, dễ làm vệ sinh và được lắp đặt để ngăn chặn tối đa sự xâm nhập của sinh vật gây hại vào khu vực nhà xưởng.

- Hệ thống thông gió phải được bố trí để loại bỏ hơi nước ngưng tụ, bụi, không khí nóng, khí bị ô nhiễm. Hướng của hệ thống thông gió không được thổi từ khu vực nhiễm bẩn sang khu vực sạch.

- Hệ thống thoát nước thải của cơ sở phải kín, không ú đọng nước, thuận tiện cho việc làm vệ sinh thường xuyên, không cắt ngang đường dẫn nước phục vụ chế biến thực phẩm.

- Các phương tiện vận chuyển thực phẩm phải làm bằng các vật liệu không gỉ, dễ làm vệ sinh và bảo đảm không gây ô nhiễm thực phẩm.

- Cơ sở phải bảo đảm số lượng nhà vệ sinh theo Tiêu chuẩn vệ sinh lao động ban hành kèm theo Quyết định số 3733/2002/QĐ-BYT ngày 10-10-2002 của Bộ trưởng Bộ Y tế.

- Nguồn nước sử dụng bảo đảm theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT.

1.6.2. Mặt hàng bia hơi

- Cơ sở kinh doanh phải được đặt ở những nơi tránh được ô nhiễm do môi trường xung quanh, cách biệt đường quốc lộ, chuồng gia súc, gia cầm,

bệnh viện và các khu vực ô nhiễm khác ít nhất là 50m theo đường chim bay.

- Bia hơi được đựng trong thùng kín, chuyên dùng cho thực phẩm.

- Bàn xuất bán bia, nên nhà luôn sạch sẽ và được vệ sinh bằng nước sạch.

- Trước khi xuất bia, nhân viên xuất bia phải được trang bị bảo hộ cá nhân như áo, mũ, khẩu trang, găng tay, ủng.

- Bia hơi chứa trong tăng thành phẩm có hệ thống cây lạnh và giữ nhiệt bao bọc.

- Nên bảo quản bia hơi ở nhiệt độ dưới 15°C.

- Phương tiện vận chuyển bia hơi phải khô, sạch, không có mùi lạ và không ảnh hưởng đến chất lượng của bia.

- Các phương tiện vận chuyển phải làm bằng các vật liệu không gỉ, dễ làm vệ sinh và bảo đảm không gây ô nhiễm sản phẩm.

- Hệ thống thoát nước thải của cơ sở phải kín, không ứ đọng nước, thuận tiện cho việc làm vệ sinh thường xuyên, không cắt ngang đường dẫn nước phục vụ chế biến thực phẩm.

- Nước đá dùng trong bảo quản thực phẩm phải được sản xuất từ nguồn nước sạch theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT.

- Nguồn nước sử dụng bảo đảm theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT.

1.6.3. Mặt hàng bánh ngọt

- Cơ sở và thiết bị dụng cụ chế biến bảo quản và chứa đựng phải bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

- Nguyên liệu để sản xuất, chế biến phải có nguồn gốc an toàn, không sử dụng nguyên liệu mốc, kém phẩm chất.

- Chỉ được bán bánh còn hạn sử dụng, bánh không mốc và hư hỏng. Chỉ được phép sử dụng phụ gia trong danh mục cho phép. Tuyệt đối không dùng phẩm màu độc và hàn the để chế biến, bảo quản.

- Phương tiện vận chuyển bánh phải khô, sạch, không có mùi lạ và không ảnh hưởng đến chất lượng của bánh.

- Tuyệt đối không dùng giấy bản, lá bản và các đồ bao gói không bảo đảm yêu cầu vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Nguồn nước sử dụng bảo đảm theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT.

2. Một số quy định về khám sức khỏe người lao động và kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm

2.1. Quy định về khám sức khỏe

2.1.1. Quy định về khám sức khỏe cho người lao động (Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 6-5-2013 của Bộ Y tế)

• Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng

- Thông tư số 14/2013/TT-BYT hướng dẫn hồ sơ, thủ tục, nội dung khám sức khỏe, phân loại sức khỏe và điều kiện của cơ sở khám bệnh, chữa bệnh được phép thực hiện khám sức khỏe.

- Thông tư số 14/2013/TT-BYT áp dụng đối với các đối tượng sau đây:

+ Người Việt Nam, người nước ngoài đang sống, làm việc tại Việt Nam khám sức khỏe khi tuyển dụng, khám sức khỏe định kỳ, khám sức khỏe khi vào học tại các trường đại học, cao đẳng, trung học chuyên nghiệp, trường dạy nghề và các đối tượng khác;

+ Khám sức khỏe cho người lao động Việt Nam khi đi làm việc ở nước ngoài theo hợp đồng.

- Thông tư số 14/2013/TT-BYT không áp dụng đối với các trường hợp sau đây:

+ Khám bệnh ngoại trú, nội trú tại các cơ sở khám bệnh, chữa bệnh;

+ Khám giám định y khoa, khám giám định pháp y, khám giám định pháp y tâm thần;

+ Khám để cấp giấy chứng thương;

+ Khám bệnh nghề nghiệp;

+ Khám sức khỏe khi tuyển vào lực lượng vũ trang và khám sức khỏe trong lực lượng vũ trang.

- Việc khám sức khỏe chỉ được thực hiện tại cơ sở khám bệnh, chữa bệnh đã được cấp giấy phép hoạt động theo quy định của Luật khám

bệnh, chữa bệnh và có đủ điều kiện theo quy định tại Thông tư số 14/2013/TT-BYT.

- Đối với người có giấy khám sức khỏe do cơ sở y tế có thẩm quyền của nước ngoài cấp thì giấy khám sức khỏe được sử dụng trong trường hợp Việt Nam và quốc gia hoặc vùng lãnh thổ cấp giấy khám sức khỏe có điều ước hoặc thỏa thuận thừa nhận lẫn nhau và thời hạn sử dụng của giấy khám sức khỏe đó không quá 6 tháng kể từ ngày được cấp. Giấy khám sức khỏe phải được dịch sang tiếng Việt có chứng thực bản dịch.

• Sử dụng tiêu chuẩn sức khỏe để phân loại sức khỏe

- Việc phân loại sức khỏe của người được khám sức khỏe thực hiện theo quy định tại Quyết định số 1613/QĐ-BYT ngày 15-8-1997 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành tiêu chuẩn phân loại sức khỏe để khám tuyển, khám định kỳ cho người lao động.

- Đối với những trường hợp khám sức khỏe theo bộ tiêu chuẩn sức khỏe chuyên ngành do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền của Việt Nam ban hành hoặc thừa nhận thì việc phân loại sức khỏe căn cứ vào quy định của bộ tiêu chuẩn sức khỏe chuyên ngành đó.

- Đối với những trường hợp khám sức khỏe theo yêu cầu nhưng không khám đầy đủ các chuyên khoa theo mẫu Giấy khám sức khỏe quy định tại

Thông tư số 14/2013/TT-BYT, thì cơ sở khám bệnh, chữa bệnh nơi thực hiện việc khám sức khỏe chỉ khám, kết luận đối với từng chuyên khoa theo yêu cầu của đối tượng khám sức khỏe và không phân loại sức khỏe.

- **Chi phí khám sức khỏe**

- Tổ chức, cá nhân đề nghị khám sức khỏe phải trả chi phí khám sức khỏe cho cơ sở khám sức khỏe theo mức giá dịch vụ khám bệnh, chữa bệnh đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền phê duyệt hoặc theo thỏa thuận giữa hai đơn vị, trừ các trường hợp được miễn hoặc giảm theo quy định của pháp luật.

- Trường hợp người được khám sức khỏe có yêu cầu cấp từ hai Giấy khám sức khỏe trở lên thì phải nộp thêm phí cấp Giấy khám sức khỏe theo quy định của pháp luật.

- Việc thu, nộp, quản lý và sử dụng nguồn kinh phí từ hoạt động khám sức khỏe được thực hiện theo quy định của pháp luật.

- **Hồ sơ khám sức khỏe**

- Hồ sơ khám sức khỏe của người từ đủ 18 tuổi trở lên là Giấy khám sức khỏe theo mẫu quy định tại Phụ lục 1 ban hành kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT, có dán ảnh chân dung cỡ 4x6cm, được chụp trên nền trắng trong thời gian không quá 6 tháng tính đến ngày nộp hồ sơ khám sức khỏe.

- Hồ sơ khám sức khỏe của người chưa đủ 18 tuổi là Giấy khám sức khỏe theo mẫu quy định tại Phụ lục 2 ban hành kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT, có dán ảnh chân dung cỡ 4 x 6cm, được chụp trên nền trắng trong thời gian không quá 6 tháng tính đến ngày nộp hồ sơ khám sức khỏe.

- Đối với người mất năng lực hành vi dân sự hoặc không có năng lực hành vi dân sự hoặc hạn chế năng lực hành vi dân sự đề nghị khám sức khỏe nhưng không thuộc trường hợp khám sức khỏe định kỳ, hồ sơ khám sức khỏe bao gồm: Giấy khám sức khỏe theo quy định tại Khoản 1 hoặc Khoản 2 Điều 4 Thông tư số 14/2013/TT-BYT và văn bản đồng ý của cha hoặc mẹ hoặc người giám hộ hợp pháp của người đó.

- Đối với người được khám sức khỏe định kỳ, hồ sơ khám sức khỏe bao gồm:

+ Sổ khám sức khỏe định kỳ theo mẫu quy định tại Phụ lục 3 ban hành kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT;

+ Giấy giới thiệu của cơ quan, tổ chức nơi người đó đang làm việc đối với trường hợp khám sức khỏe định kỳ đơn lẻ hoặc có tên trong danh sách khám sức khỏe định kỳ do cơ quan, tổ chức nơi người đó đang làm việc xác nhận để thực hiện khám sức khỏe định kỳ theo hợp đồng.

• **Thủ tục khám sức khỏe**

- Hồ sơ khám sức khỏe nộp tại cơ sở khám sức khỏe.

- Sau khi nhận được hồ sơ khám sức khỏe, cơ sở khám sức khỏe thực hiện các công việc:

+ Đối chiếu ảnh trong hồ sơ khám sức khỏe với người đến khám sức khỏe;

+ Đóng dấu giáp lai vào ảnh sau khi đã thực hiện việc đối chiếu theo quy định tại Điểm a Khoản 2 đối với các trường hợp quy định tại Khoản 1, 2, 3 Điều 4 Thông tư số 14/2013/TT-BYT;

+ Kiểm tra, đối chiếu giấy chứng minh nhân dân hoặc hộ chiếu đối với người giám hộ của người được khám sức khỏe đối với trường hợp quy định tại Khoản 3 Điều 4 Thông tư số 14/2013/TT-BYT;

+ Hướng dẫn quy trình khám sức khỏe cho người được khám sức khỏe, người giám hộ của người được khám sức khỏe (nếu có);

+ Cơ sở khám sức khỏe thực hiện việc khám sức khỏe theo quy trình.

• **Nội dung khám sức khỏe**

- Đối với khám sức khỏe cho người từ đủ 18 tuổi trở lên nhưng không thuộc trường hợp khám sức khỏe định kỳ: khám theo nội dung ghi trong Giấy khám sức khỏe quy định tại Phụ lục 1 ban hành kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT.

- Đối với khám sức khỏe cho người chưa đủ 18 tuổi nhưng không thuộc trường hợp khám sức

khỏe định kỳ: khám theo nội dung ghi trong Giấy khám sức khỏe quy định tại Phụ lục 2 ban hành kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT.

- Đối với trường hợp khám sức khỏe định kỳ: khám theo nội dung ghi trong Sổ khám sức khỏe định kỳ quy định tại Phụ lục 3 ban hành kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT.

- Đối với trường hợp khám sức khỏe theo bộ tiêu chuẩn sức khỏe chuyên ngành: khám theo nội dung ghi trong Giấy khám sức khỏe quy định tại mẫu giấy khám sức khỏe của chuyên ngành đó.

- Đối với những trường hợp khám sức khỏe theo yêu cầu: khám theo nội dung mà đối tượng khám sức khỏe yêu cầu.

• Phân loại sức khỏe

- Người thực hiện khám lâm sàng, cận lâm sàng cho đối tượng khám sức khỏe phải ghi rõ kết quả khám, phân loại sức khỏe của chuyên khoa, ký tên và chịu trách nhiệm trước pháp luật về việc khám và kết quả khám của mình.

- Căn cứ vào kết quả khám của từng chuyên khoa, người được cơ sở khám sức khỏe phân công thực hiện việc kết luận phân loại sức khỏe và ký Giấy khám sức khỏe, Sổ khám sức khỏe định kỳ (sau đây gọi tắt là người kết luận) thực hiện việc kết luận phân loại sức khỏe như sau:

+ Phân loại sức khỏe của người được khám sức khỏe theo quy định tại Quyết định số 1613/QĐ-BYT

hoặc phân loại sức khỏe theo quy định của bộ tiêu chuẩn sức khỏe chuyên ngành đối với trường hợp khám sức khỏe chuyên ngành;

+ Ghi rõ các bệnh, tật của người được khám sức khỏe (nếu có). Trường hợp người được khám sức khỏe có bệnh, tật thì người kết luận phải tư vấn phương án điều trị, phục hồi chức năng hoặc giới thiệu khám chuyên khoa để khám bệnh, chữa bệnh.

- Sau khi phân loại sức khỏe, người kết luận phải ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu của cơ sở khám sức khỏe vào Giấy khám sức khỏe hoặc Sổ khám sức khỏe định kỳ (dấu sử dụng trong giao dịch chính thức của cơ sở khám sức khỏe theo quy định của pháp luật về quản lý và sử dụng con dấu). Trường hợp người được khám sức khỏe có yêu cầu cấp nhiều Giấy khám sức khỏe thì việc đóng dấu được thực hiện sau khi tiến hành nhân bản Giấy khám sức khỏe theo quy định tại Điều 8 Thông tư số 14/2013/TT-BYT.

• **Cấp Giấy khám sức khỏe**

- Giấy khám sức khỏe được cấp 01 (một) bản cho người được khám sức khỏe. Trường hợp người được khám sức khỏe có yêu cầu cấp nhiều Giấy khám sức khỏe thì cơ sở khám sức khỏe thực hiện như sau:

+ Tiến hành việc nhân bản (photocopy) Giấy khám sức khỏe đã có chữ ký của người kết luận trước khi đóng dấu. Số lượng Giấy khám sức khỏe được nhân bản theo yêu cầu của người được khám sức khỏe;

+ Sau khi tiến hành việc nhân bản, thực hiện việc dán ảnh, đóng dấu giáp lai vào bản sao Giấy khám sức khỏe và đóng dấu theo quy định tại Khoản 3 Điều 7 Thông tư số 14/2013/TT-BYT.

- Thời hạn trả Giấy khám sức khỏe, Sổ khám sức khỏe định kỳ như sau:

+ Đối với trường hợp khám sức khỏe đơn lẻ: cơ sở khám sức khỏe trả Giấy khám sức khỏe, Sổ khám sức khỏe định kỳ cho người được khám sức khỏe trong vòng 24 giờ kể từ khi kết thúc việc khám sức khỏe, trừ những trường hợp phải khám hoặc xét nghiệm bổ sung theo yêu cầu của người thực hiện khám sức khỏe;

+ Đối với trường hợp khám sức khỏe tập thể theo hợp đồng: cơ sở khám sức khỏe trả Giấy khám sức khỏe, Sổ khám sức khỏe định kỳ cho người được khám sức khỏe theo thỏa thuận đã ghi trong hợp đồng.

- Giá trị sử dụng của Giấy khám sức khỏe, kết quả khám sức khỏe định kỳ như sau:

+ Giấy khám sức khỏe có giá trị trong thời hạn 12 tháng kể từ ngày ký kết luận sức khỏe; đối với trường hợp khám sức khỏe cho người Việt Nam đi làm việc ở nước ngoài theo hợp đồng thì giá trị của Giấy khám sức khỏe theo quy định của quốc gia hoặc vùng lãnh thổ mà người lao động Việt Nam đến làm việc;

+ Kết quả khám sức khỏe định kỳ có giá trị sử dụng theo quy định của pháp luật.

• **Điều kiện và phạm vi hoạt động chuyên môn**

- Điều kiện đối với cơ sở khám sức khỏe không có yếu tố nước ngoài: thực hiện được các kỹ thuật chuyên môn phù hợp với nội dung ghi trong Giấy khám sức khỏe quy định tại các Phụ lục 1, 2, 3 ban hành kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT.

- Điều kiện đối với cơ sở khám sức khỏe có yếu tố nước ngoài, ngoài việc đáp ứng quy định tại Khoản 1 Điều 11 Thông tư số 14/2013/TT-BYT, phải thực hiện được các kỹ thuật cận lâm sàng sau:

+ Xét nghiệm máu: công thức máu, nhóm máu ABO, nhóm máu Rh, tốc độ máu lắng, tỷ lệ huyết sắc tố, urê máu;

+ Tìm ký sinh trùng sốt rét trong máu;

+ Xét nghiệm viêm gan A, B, C, E;

+ Xét nghiệm huyết thanh giang mai;

+ Xét nghiệm khẳng định tình trạng nhiễm HIV (HIV dương tính);

+ Thử phản ứng Mantoux;

+ Thử thai;

+ Xét nghiệm ma túy;

+ Xét nghiệm phân tìm ký sinh trùng;

+ Điện tâm đồ;

+ Điện não đồ;

+ Siêu âm;

+ Xét nghiệm chẩn đoán bệnh phong.

Trường hợp cơ sở khám sức khỏe có yếu tố nước ngoài chưa đủ điều kiện thực hiện các kỹ thuật

xét nghiệm khẳng định tình trạng nhiễm HIV (HIV dương tính) và xét nghiệm chẩn đoán bệnh phong thì phải ký hợp đồng hỗ trợ chuyên môn đối với cơ sở khám bệnh có giấy phép hoạt động và được phép thực hiện các kỹ thuật đó.

- Phạm vi chuyên môn:

+ Cơ sở khám bệnh, chữa bệnh đủ điều kiện quy định tại Khoản 1, 2 Điều 9, Điều 10 và Khoản 1 Điều 11 Thông tư số 14/2013/TT-BYT được tổ chức khám sức khỏe nhưng không được khám sức khỏe có yếu tố nước ngoài.

+ Cơ sở khám bệnh, chữa bệnh đủ điều kiện quy định tại Khoản 3 Điều 9, Điều 10 và Khoản 2 Điều 11 Thông tư số 14/2013/TT-BYT được tổ chức khám sức khỏe bao gồm cả việc khám sức khỏe có yếu tố nước ngoài.

• **Hồ sơ, thủ tục công bố thực hiện việc khám sức khỏe**

- Hồ sơ công bố đủ điều kiện thực hiện khám sức khỏe:

+ Văn bản công bố đủ điều kiện thực hiện khám sức khỏe theo mẫu quy định tại Phụ lục 5 ban hành kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT;

+ Bản sao có chứng thực Giấy phép hoạt động khám bệnh, chữa bệnh của cơ sở;

+ Danh sách người tham gia khám sức khỏe theo mẫu quy định tại Phụ lục 6 ban hành kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT (được đóng

dấu trên từng trang hoặc đóng dấu giáp lai tất cả các trang);

+ Bản danh mục cơ sở vật chất và thiết bị y tế quy định tại Phụ lục 4 ban hành kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT;

+ Báo cáo về phạm vi hoạt động chuyên môn của cơ sở khám sức khỏe;

+ Bản sao có chứng thực hợp đồng hỗ trợ chuyên môn đối với trường hợp quy định tại Khoản 3 Điều 11 Thông tư số 14/2013/TT-BYT (nếu có).

- Thủ tục công bố thực hiện việc khám sức khỏe:

Trước khi tổ chức khám sức khỏe lần đầu, cơ sở khám bệnh, chữa bệnh phải gửi hồ sơ công bố khám sức khỏe theo quy định tại Khoản 1 Điều 12 Thông tư số 14/2013/TT-BYT đến cơ quan quản lý nhà nước về y tế, cụ thể như sau:

+ Đối với cơ sở khám bệnh, chữa bệnh trực thuộc Bộ Y tế thì hồ sơ gửi về Cục Quản lý khám, chữa bệnh - Bộ Y tế;

+ Đối với cơ sở khám bệnh, chữa bệnh thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Quốc phòng thì hồ sơ gửi về Cục Quân y - Bộ Quốc phòng; cơ sở khám bệnh, chữa bệnh thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Công an thì hồ sơ gửi về Cục Y tế - Bộ Công an; cơ sở khám bệnh, chữa bệnh thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Giao thông vận tải thì hồ sơ gửi về Cục Y tế Giao thông vận tải - Bộ Giao thông vận tải;

+ Đối với cơ sở khám bệnh, chữa bệnh thuộc thẩm quyền quản lý của Sở Y tế tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương (sau đây gọi tắt là Sở Y tế); cơ sở khám bệnh, chữa bệnh có trụ sở tại tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương (trừ các cơ sở khám bệnh, chữa bệnh quy định tại Điểm a, Điểm b Khoản 2 Điều 12 Thông tư số 14/2013/TT-BYT) thì hồ sơ gửi về Sở Y tế nơi cơ sở khám bệnh, chữa bệnh đặt trụ sở.

• Thời gian, trình tự giải quyết hồ sơ công bố đủ điều kiện khám sức khỏe

- Trong thời hạn 2 ngày làm việc kể từ ngày nhận được hồ sơ công bố đủ điều kiện khám sức khỏe, cơ quan quản lý nhà nước về y tế quy định tại Khoản 2 Điều 12 Thông tư số 14/2013/TT-BYT (sau đây gọi tắt là cơ quan tiếp nhận hồ sơ) gửi cho cơ sở khám bệnh, chữa bệnh công bố đủ điều kiện khám sức khỏe (sau đây gọi tắt là cơ sở công bố đủ điều kiện) Phiếu tiếp nhận hồ sơ theo quy định tại Phụ lục 7 ban hành kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT.

- Trong thời hạn 10 ngày làm việc kể từ ngày nhận được hồ sơ, cơ quan tiếp nhận hồ sơ phải tiến hành thẩm định hồ sơ.

Trường hợp hồ sơ chưa hợp lệ thì cơ quan tiếp nhận hồ sơ phải có văn bản thông báo cho cơ sở công bố đủ điều kiện để hoàn chỉnh hồ sơ. Văn bản thông báo phải nêu cụ thể tài liệu phải bổ

sung và các nội dung phải sửa đổi. Cơ sở công bố đủ điều kiện chỉ phải bổ sung, sửa đổi theo nội dung của văn bản thông báo. Khi nhận được văn bản thông báo hồ sơ chưa hợp lệ, cơ sở công bố đủ điều kiện phải hoàn thiện và gửi hồ sơ bổ sung về cơ quan tiếp nhận hồ sơ.

Trong thời hạn 2 ngày làm việc kể từ ngày nhận được hồ sơ bổ sung, cơ quan tiếp nhận hồ sơ phải gửi cho cơ sở công bố đủ điều kiện Phiếu tiếp nhận hồ sơ bổ sung. Trường hợp cơ sở công bố đủ điều kiện đã bổ sung hồ sơ nhưng không đúng với yêu cầu thì phải tiếp tục hoàn chỉnh hồ sơ theo thủ tục quy định tại Khoản 2 Điều 13 Thông tư số 14/2013/TT-BYT cho đến khi hồ sơ đạt yêu cầu.

- Trong thời hạn 20 ngày làm việc kể từ ngày ghi trên Phiếu tiếp nhận hồ sơ đối với hồ sơ hợp lệ hoặc kể từ ngày ghi trên phần tiếp nhận hồ sơ bổ sung đối với hồ sơ chưa hợp lệ, nếu cơ quan tiếp nhận hồ sơ không có văn bản trả lời thì cơ sở công bố đủ điều kiện khám sức khỏe được triển khai hoạt động khám sức khỏe theo đúng phạm vi chuyên môn đã công bố.

• Trách nhiệm của cơ sở sử dụng lao động, trường đại học, cao đẳng, trung học chuyên nghiệp và trường dạy nghề

- Chịu trách nhiệm tổ chức việc khám sức khỏe cho đối tượng thuộc thẩm quyền quản lý theo quy định của pháp luật.

- Quản lý Sổ khám sức khỏe định kỳ của đối tượng thuộc thẩm quyền quản lý.

• **Trách nhiệm của cơ sở khám sức khỏe**

- Chịu trách nhiệm trước pháp luật về kết quả khám sức khỏe do cơ sở mình thực hiện.

- Tổng hợp kết quả thực hiện hoạt động khám sức khỏe do cơ sở mình thực hiện vào báo cáo hoạt động chung của cơ sở và báo cáo theo quy định về thống kê, báo cáo.

2.1.2. Quy định về điều kiện sức khỏe đối với những người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm bao gói sẵn và kinh doanh thực phẩm ăn ngay (Quyết định số 21/2007/QĐ-BYT ngày 12-3-2007)

• **Điều kiện sức khỏe của người lao động**

- Danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm bao gói sẵn, kinh doanh thực phẩm ăn ngay:

+ Lao tiến triển chưa được điều trị;

+ Các bệnh tiêu chảy: tả, lỵ, thương hàn;

+ Các chứng sỏi đá, sỏi phân (rối loạn cơ vòng bàng quang, hậu môn), ỉa chảy;

+ Viêm gan virus (viêm gan virus A, E);

+ Viêm đường hô hấp cấp tính;

+ Các tổn thương ngoài da nhiễm trùng;

+ Người lành mang trùng.

- Yêu cầu về khám sức khỏe đối với người lao động:

- Người lao động phải được khám sức khỏe trước khi tuyển dụng, khám sức khỏe định kỳ và chịu sự quản lý nhà nước theo quy định của Bộ luật Lao động và các văn bản quy phạm pháp luật khác có liên quan.

+ Định kỳ hằng năm, người sử dụng lao động phải tổ chức khám, xét nghiệm phân tìm người lành mang trùng cho người lao động tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm ít nhất 6 tháng một lần đối với các cơ sở chế biến sữa tươi và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, suất ăn sẵn; ít nhất mỗi năm một lần đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm quy định tại Quyết định số 21/2007/QĐ-BYT (*Quyết định này quy định điều kiện sức khỏe bắt buộc áp dụng đối với tất cả những người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến tại các cơ sở chế biến thực phẩm bao gói sẵn có nguy cơ cao, cơ sở dịch vụ ăn uống, cơ sở phục vụ ăn uống (được gọi chung là Cơ sở kinh doanh thực phẩm).*

+ Người sử dụng lao động chỉ được phân công người không mắc các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm theo quy định (lao tiến triển chưa được điều trị; các bệnh tiêu chảy: tả, lỵ, thương hàn; các chứng sỏi đá, sỏi phân (rối loạn cơ vòng bàng quang, hậu môn), ỉa chảy; viêm gan virút (viêm gan virút A, E); viêm đường hô hấp cấp tính; các tổn thương ngoài da nhiễm trùng; người lành mang trùng) vào làm việc tại các vị trí tiếp

xúc trực tiếp với dụng cụ chế biến thực phẩm, nguyên liệu, bán thành phẩm và thành phẩm chưa bao gói trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Căn cứ kết quả khám sức khỏe, y tế cơ sở hoặc người sử dụng lao động sắp xếp công việc cho phù hợp.

+ Việc khám tuyển, khám sức khỏe định kỳ được thực hiện theo quy định của Bộ luật Lao động và các văn bản quy phạm pháp luật liên quan và do Trung tâm Y tế dự phòng tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương chủ trì tổ chức khám sức khỏe cho người trực tiếp sản xuất, chế biến, phục vụ tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn theo phân cấp quản lý.

+ Việc xét nghiệm tìm người lành mang trùng được thực hiện tại các Trung tâm Y tế dự phòng tuyển tỉnh, huyện hoặc bệnh viện đa khoa tuyển tỉnh và được quản lý theo Luật bảo vệ sức khỏe nhân dân và các quy định tại văn bản này.

+ Hồ sơ quản lý sức khỏe người lao động bao gồm:

(1) Sổ theo dõi kết quả xét nghiệm phân tìm người lành mang trùng đối với người tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm;

(2) Phiếu kết quả kiểm nghiệm phân tìm người lành mang trùng;

(3) Sổ theo dõi danh sách các bệnh hoặc chứng truyền nhiễm.

+ Trong thời gian khám sức khỏe định kỳ, xét

nghiệm phân tìm người lành mang trùng, người lao động được hưởng các quyền lợi theo quy định của pháp luật hoặc theo hợp đồng lao động đã thỏa thuận.

• **Trách nhiệm của các đối tượng**

- Trách nhiệm của người lao động:

+ Thực hiện việc khám tuyển, tham gia đầy đủ khám sức khỏe định kỳ theo quy định của Bộ luật Lao động và định kỳ xét nghiệm phân tìm người lành mang trùng theo quy định của Quy định này;

+ Giữ vệ sinh cá nhân theo đúng yêu cầu quy định về các điều kiện vệ sinh chung đối với cơ sở sản xuất thực phẩm.

+ Khi mắc các bệnh thuộc Danh mục quy định (lao tiến triển chưa được điều trị; các bệnh tiêu chảy: tả, lỵ, thương hàn; các chứng sỏi đá, sỏi phân (rối loạn cơ vòng bàng quang, hậu môn), ỉa chảy; viêm gan virút (viêm gan virút A, E); viêm đường hô hấp cấp tính; các tổn thương ngoài da nhiễm trùng; người lành mang trùng), người lao động phải tự giác khai báo với người sử dụng lao động để được tạm thời nghỉ việc hoặc được tạm chuyển làm công việc khác không tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm cho tới khi điều trị khỏi.

- Trách nhiệm của người sử dụng lao động:

+ Đưa vào bản kế hoạch hằng năm kế hoạch khám, xét nghiệm phân tìm người lành mang trùng,

ít nhất mỗi năm một lần; chủ động liên hệ với các Trung tâm Y tế dự phòng, bệnh viện đa khoa tuyến huyện và cấp tương đương hạng III trở lên để thực hiện kế hoạch hằng năm này.

+ Chịu toàn bộ chi phí cho việc xét nghiệm phân tìm người lành mang trùng cho người lao động.

+ Định kỳ hằng năm báo cáo tình hình theo dõi, quản lý điều kiện sức khỏe của người lao động cho cơ quan y tế được phân công chứng nhận cơ sở đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm hoặc khi thanh tra, kiểm tra định kỳ.

+ Bất kỳ ai vào bất kỳ lúc nào bị bệnh cấp tính, có các vết thương hở có thể ảnh hưởng đến an toàn sản phẩm đều phải báo cáo để không được phân công trực tiếp tham gia kinh doanh thực phẩm.

+ Khi người lao động mắc các bệnh thuộc Danh mục quy định (lao tiến triển chưa được điều trị; các bệnh tiêu chảy: tả, lỵ, thương hàn; các chứng sỏi đái, sỏi phân (rối loạn cơ vòng bàng quang, hậu môn), ỉa chảy; viêm gan virút (viêm gan virút A, E); viêm đường hô hấp cấp tính; các tổn thương ngoài da nhiễm trùng; người lành mang trùng) phải được chuyển vị trí khác không tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm cho tới khi điều trị khỏi.

+ Lập hồ sơ quản lý sức khỏe cho người lao động theo quy định. Hồ sơ quản lý sức khỏe người lao động bao gồm:

(1) Sổ theo dõi kết quả xét nghiệm phân tìm người lành mang trùng đối với người tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (mẫu theo Phụ lục 1 ban hành kèm theo Quyết định này);

(2) Phiếu kết quả kiểm nghiệm phân tìm người lành mang trùng;

(3) Sổ theo dõi danh sách các bệnh hoặc chứng truyền nhiễm (mẫu theo Phụ lục 2 ban hành kèm theo Quyết định này).

- Trách nhiệm của cơ quan y tế:

+ Bộ trưởng Bộ Y tế giao Cục trưởng Cục An toàn vệ sinh thực phẩm chịu trách nhiệm hướng dẫn triển khai việc thực hiện Quy định này.

+ Các Sở Y tế, y tế ngành có trách nhiệm tổ chức thực hiện, hướng dẫn các cơ quan y tế có thẩm quyền cấp dưới kiểm tra, giám sát các cơ sở kinh doanh thực phẩm thực hiện Quy định này.

+ Trung tâm Y tế dự phòng tuyến tỉnh có trách nhiệm phối hợp, chỉ đạo về chuyên môn nghiệp vụ cho các Trung tâm Y tế dự phòng tuyến huyện thực hiện quản lý điều kiện sức khỏe người lao động trong các cơ sở kinh doanh thực phẩm được phân cấp quản lý.

+ Trung tâm Y tế dự phòng tuyến huyện có trách nhiệm phối hợp, chỉ đạo về chuyên môn nghiệp vụ cho các Trạm Y tế tuyến xã kiểm tra điều kiện sức khỏe người lao động trong các cơ sở kinh doanh thực phẩm được phân cấp quản lý.

+ Cơ quan y tế có thẩm quyền cấp trên có quyền phúc tra, thanh tra đột xuất việc thực hiện Quy định này tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm đã được phân cấp cho cơ quan y tế có thẩm quyền cấp dưới kiểm tra, giám sát.

- Các mẫu sổ theo dõi sức khỏe theo quy định dành cho người lao động sản xuất, tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm hoặc kinh doanh thực phẩm ăn ngay:

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

**SỔ THEO DÕI KẾT QUẢ XÉT NGHIỆM PHÂN
CỦA NGƯỜI LAO ĐỘNG**

TT	Họ tên	Vị trí làm việc cũ	Thời gian xét nghiệm		Vị trí làm việc mới	Thời gian chuyển vị trí	Ghi chú
			Âm tính	Dương tính			
1	Nguyễn Văn A	Nhào trộn		11-5-2006	Bảo vệ	12-5-2006	
2	Nguyễn Văn B	Đóng gói	-				
3							

....., Ngày..... tháng..... năm.....
(chữ ký của người quản lý sức khỏe)

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

**SỔ THEO DÕI DANH SÁCH CÁC BỆNH
VÀ CHỨNG BỆNH TRUYỀN NHIỄM CỦA NGƯỜI
LAO ĐỘNG**

TT	Họ tên	Vị trí làm việc cũ	Bệnh và/ hoặc chứng truyền nhiễm	Thời gian mắc	Vị trí làm việc mới	Thời gian chuyển vị trí	Ghi chú
1	Nguyễn Văn A	Nhào trộn	Lao tiến triển đang điều trị	12-4-2006	Trồng kho	12-5-2006	Nằm viện 1 tháng
2							
3							
4							
5							

....., ngày..... tháng năm.....
(chữ ký của người quản lý sức khỏe)

2.2. Quy định về tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm (theo Quyết định số 43/2005/QĐ-BYT ngày 20-12-2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định yêu cầu kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm”)

• Các đối tượng cần tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm gồm:

Người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên lãnh thổ Việt Nam trong các cơ sở sau:

- Cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm là các cơ sở tạo ra các sản phẩm thực phẩm, bao gồm:

+ Cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm công nghiệp là các cơ sở có dây chuyền sản xuất, chế biến phần lớn là máy móc để sản xuất, chế biến nguyên liệu thực phẩm thành sản phẩm thực phẩm.

+ Cơ sở sản xuất, chế biến thủ công và thủ công nghiệp là các cơ sở có dây chuyền sản xuất, chế biến phần lớn là làm bằng tay hoặc công cụ giản đơn để sản xuất, chế biến nguyên liệu thực phẩm thành sản phẩm thực phẩm.

- Cơ sở kinh doanh thực phẩm là các cơ sở tổ chức buôn bán thực phẩm để thu lời, bao gồm:

+ Cơ sở bán thực phẩm là các cơ sở trưng bày thực phẩm để bán cho khách hàng.

+ Cơ sở dịch vụ ăn uống là các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

+ Cơ sở vận chuyển thực phẩm là các cơ sở vận chuyển thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm từ nơi này đến nơi khác.

• Yêu cầu kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm khi hành nghề

- Cá nhân trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải có Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm phù hợp với từng ngành nghề sản xuất, kinh doanh.

- Những người có bằng tốt nghiệp đại học, cao đẳng y, dược chuyên khoa Vệ sinh thực phẩm, Dịch tễ, Dinh dưỡng; bằng tốt nghiệp đại học hoặc cao đẳng - khoa Công nghệ thực phẩm khi trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm không cần có Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.

• Yêu cầu về cập nhật các kiến thức chuyên ngành

Người đã có Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, hàng năm phải tham gia tập huấn để cập nhật các kiến thức chuyên ngành, cụ thể cho từng ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có trách nhiệm tạo điều kiện cho người trực tiếp sản xuất, kinh doanh tham gia tập huấn hàng năm;

đồng thời phải có sổ theo dõi việc tập huấn nói trên. Sổ theo dõi phải có sự xác nhận của cơ quan giảng dạy.

• **Các nội dung kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm bao gồm**

- Các kiến thức cơ bản là điều kiện để được cấp Giấy chứng nhận:

+ Các mối nguy vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Phương pháp bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm (trong sản xuất, chế biến, bảo quản, lưu trữ, vận chuyển, tiêu dùng,...).

+ Thực hành tốt vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Các quy định pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm.

+ Các kiến thức: thực hành sản xuất tốt (GMP - Good Manufacture Practice), thực hành vệ sinh tốt (GHP - Good Hygiene Practice), phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point).

- Các kiến thức chuyên ngành, cụ thể cho từng ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

• **Cơ sở tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm**

Các cơ sở chuyên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm có chức năng, nhiệm vụ tập huấn vệ sinh an toàn thực phẩm có thể tổ chức hoặc tham gia tập huấn và cấp Giấy chứng nhận cho

người học (theo mẫu quy định tại Quyết định số 43/2005/QĐ-BYT). Giấy chứng nhận sẽ được cấp ngay sau khi công bố kết quả thi đạt yêu cầu.

Các cơ sở chuyên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm có chức năng, nhiệm vụ tập huấn bao gồm:

- Cục An toàn vệ sinh thực phẩm.

- Các cơ sở chuyên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm:

- + Trung tâm Y tế dự phòng tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương.

- + Trung tâm Y tế dự phòng quận, huyện, thị xã, thành phố thuộc tỉnh.

- Các cơ sở được Cục An toàn vệ sinh thực phẩm xác nhận có đủ điều kiện tham gia giảng dạy tập huấn vệ sinh an toàn thực phẩm:

- + Các trường đại học.

- + Các viện nghiên cứu.

- + Các hội và chi hội khoa học kỹ thuật an toàn thực phẩm.

- + Các trung tâm kỹ thuật vệ sinh an toàn thực phẩm.

• Thu hồi Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm

Người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm khi bị lập biên bản quá ba lần về các hành vi vi phạm quy định vệ sinh an toàn thực phẩm sẽ bị cơ quan chức năng thu hồi Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an

toàn thực phẩm và phải học lại để được cấp Giấy chứng nhận.

- Các yêu cầu cụ thể về nội dung, thời gian tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm cho từng đối tượng sản xuất, kinh doanh thực phẩm và mẫu Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm theo đúng quy định

QUY ĐỊNH NỘI DUNG VÀ THỜI GIAN HỌC TẬP KIẾN THỨC VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
(Ban hành kèm theo Quyết định số 43/2005/QĐ-BYT ngày 20-12-2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

Nội dung học tập kiến thức	Thời gian học tập kiến thức					
	Cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm công nghiệp	Cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm thủ công, thủ công nghiệp	Cơ sở bán thực phẩm	Cơ sở dịch vụ ăn uống	Cơ sở vận chuyển thực phẩm	
I. Kiến thức cơ bản 1. Các mối nguy vệ sinh an toàn thực phẩm 2. Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm 3. Phương pháp bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm (trong sản xuất, chế biến, bảo quản, lưu trữ, tiêu dùng,...) 4. Thực hành tốt vệ sinh an toàn thực phẩm 5. Các quy định pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm 6. Các kiến thức: thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (GHP), phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP)	1 giờ	30 phút	30 phút	30 phút	30 phút	30 phút
	1 giờ	30 phút	30 phút	30 phút	30 phút	30 phút
	2 giờ	1 giờ	30 phút	1 giờ	30 phút	30 phút
	2 giờ	1 giờ	1 giờ	1 giờ	1 giờ	1 giờ
	2 giờ	1 giờ	30 phút	1 giờ	30 phút	30 phút
	4 giờ	2 giờ	1 giờ	2 giờ	1 giờ	1 giờ
Tổng số giờ học/Khóa tập huấn	12 giờ (2 ngày)	6 giờ (1 ngày)	4 giờ (1 ngày)	6 giờ (1 ngày)	4 giờ (1 ngày)	4 giờ (1 ngày)
II. Kiến thức chuyên ngành được tập huấn, cập nhật lại 1 lần/năm	1 giờ	2 giờ	1 giờ	2 giờ	1 giờ	1 giờ

**GIẤY CHỨNG NHẬN TẬP HUẤN KIẾN THỨC
VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 43/2005/QĐ-BYT
ngày 20-12-2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế)*

Mặt trước:

<p>CƠ SỞ TẬP HUẤN</p> <div data-bbox="148 604 301 808" style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><p>Ảnh 3 x 4</p></div> <p>Số:.....</p>	<p>CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc</p> <hr/> <p>GIẤY CHỨNG NHẬN TẬP HUẤN KIẾN THỨC VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM</p> <p>Họ và tên:..... Sinh ngày:..... Hộ khẩu thường trú:..... Quốc tịch:.....</p> <p>ĐÃ DỰ KHÓA TẬP HUẤN KIẾN THỨC VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM</p> <p>....., ngày... tháng... năm... <i>(ký tên, đóng dấu)</i></p>
---	--

10 cm

6cm

Mặt sau:

NHỮNG ĐIỀU CẦN CHÚ Ý

1. Người có Giấy chứng nhận đạt yêu cầu kiến thức, thực hành vệ sinh an toàn thực phẩm để tham gia sản xuất, kinh doanh phục vụ trong các cơ sở dịch vụ ăn uống, nhà hàng, khách sạn, quán ăn, giải khát, bán hàng lưu động.

2. Phải nghiêm chỉnh chấp hành các quy định về vệ sinh cá nhân.

3. Không được tham gia trực tiếp vào quá trình sản xuất hay chế biến thực phẩm khi mắc các chứng bệnh sau: lao, kiết lỵ, thương hàn, ỉa chảy, mụn nhọt, sán đái, sán phân, viêm gan siêu vi trùng, viêm mũi, viêm họng mủ, các bệnh ngoài da, các bệnh da liễu, người lành mang vi khuẩn gây bệnh đường ruột.

Chương 4

CÁC CÂU HỎI THƯỜNG GẶP TRONG QUÁ TRÌNH CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH

1. Các câu hỏi thường gặp về hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

***Câu hỏi 1:* Cơ sở kinh doanh các sản phẩm nào thuộc phạm vi cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương?**

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 2 và 4 Điều 22 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25-4-2012 của Chính phủ, trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương bao gồm:

“2. Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với các loại rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến bột, tinh bột, bánh, mứt, kẹo, bao bì chứa đựng thuộc phạm vi quản lý”.

“4. Tổ chức và phân cấp việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công tại Khoản 2, 5 của Điều này”.

Như vậy, *Bộ Công Thương có trách nhiệm tổ chức và phân cấp việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh các mặt hàng rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến bột, tinh bột, bánh, mứt, kẹo, bao bì chứa đựng.* Tùy theo quy mô kinh doanh của cơ sở, cơ sở có thể thuộc phạm vi cấp giấy chứng nhận của Bộ Công Thương hoặc Sở Công Thương địa phương.

Câu hỏi 2: Doanh nghiệp của tôi kinh doanh các mặt hàng sữa, bánh kẹo và có 10 nhân viên, trong đó có 4 nhân viên trực tiếp tham gia kinh doanh. Vậy xin hỏi hồ sơ danh sách nhân viên của công ty xin cấp Giấy chứng nhận cần phải gửi kèm là của 10 người hay 4 người?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 4 và Khoản 5 Điều 3 Thông tư số 29/2012/TT-BCT, hồ sơ xin cấp giấy chứng nhận phải có:

“4. Bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, người trực tiếp

sản xuất, kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp sản xuất, kinh doanh do cơ quan có thẩm quyền được Bộ Công Thương chỉ định cấp theo quy định”.

“5. Bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp sản xuất, kinh doanh do cơ quan y tế cấp quận/huyện trở lên cấp theo quy định”.

Do vậy, *trong hồ sơ, doanh nghiệp chỉ cần có hồ sơ danh sách nhân viên của những nhân viên trực tiếp tham gia kinh doanh* (4 nhân viên).

Câu hỏi 3: Trong Thông tư số 29/2012/TT-BCT có quy định: kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn không yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt theo quy định.

Vậy xin cho biết doanh nghiệp của tôi kinh doanh bán buôn các mặt hàng rượu đóng chai có thuộc đối tượng xin cấp hay không?

Trả lời: Sản phẩm bao gói sẵn không yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt là những mặt hàng thực phẩm bao gói sẵn không có các yêu cầu bảo quản của nhà sản xuất về nhiệt độ, khoảng nhiệt độ, độ ẩm và các yếu tố khác ảnh hưởng đến chất lượng an toàn thực phẩm. Các điều kiện bảo quản thường được nhà sản xuất ghi trên bao bì sản phẩm.

Mặt hàng rượu là một sản phẩm bao gói sẵn, tuy nhiên để bảo đảm chất lượng, cơ sở kinh doanh vẫn cần tuân thủ điều kiện bảo quản mà nhà sản xuất đưa ra (ví dụ: thông thường cần bảo quản sản phẩm ở nơi có nhiệt độ mát, không bị ánh nắng mặt trời chiếu trực tiếp,...). Do đó, *cơ sở kinh doanh mặt hàng rượu đóng chai vẫn thuộc đối tượng cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.*

Câu hỏi 4: Cơ sở của tôi hiện kinh doanh các mặt hàng rượu, bia, nước giải khát và đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (còn hiệu lực) đối với ba nhóm hàng này. Tuy nhiên, trong quá trình kinh doanh, cơ sở kinh doanh của tôi có nhu cầu bổ sung thêm mặt hàng kinh doanh gồm sữa, bánh, kẹo. Vậy cơ sở kinh doanh của tôi có phải xin cấp mới Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hay không, hay đợi Giấy chứng nhận cũ hết thời hạn thì xin cấp lại bao gồm cả những sản phẩm mới kinh doanh?

Trả lời: Trường hợp cơ sở kinh doanh đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm nhưng trong quá trình kinh doanh muốn bổ sung thêm mặt hàng kinh doanh khác thuộc sự quản lý của Bộ Công Thương thì cơ sở

kinh doanh phải tuân thủ các quy định tại Điều 22 và Điều 23 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP của Chính phủ và các quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT của Bộ Công Thương. Theo đó, *cơ sở kinh doanh phải làm hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo đúng quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT đối với các mặt hàng thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương được bổ sung trong quá trình kinh doanh.*

Câu hỏi 5: Cơ sở kinh doanh của tôi thuộc loại hình siêu thị với nhiều ngành hàng thuộc phạm vi quản lý của nhiều bộ. Vậy tôi cần nộp hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại cơ quan nào?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 4 và Khoản 5 Điều 22 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP của Chính phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm, thì trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương bao gồm:

“4. Tổ chức và phân cấp việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công tại Khoản 2, 5 của Điều này.

5. Quản lý an toàn thực phẩm đối với các chợ, siêu thị, và các cơ sở thuộc hệ thống dự trữ, phân phối hàng hóa thực phẩm”.

Tuy nhiên, việc kinh doanh tại siêu thị có đặc điểm là đa ngành hàng, trong đó có các mặt hàng thực phẩm, bao gồm cả kinh doanh bán lẻ kết hợp sản xuất, chế biến thực phẩm tại chỗ; đối với từng nhóm ngành hàng riêng là thuộc trách nhiệm quản lý của từng bộ: Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương.

Theo Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 9-4-2014 hướng dẫn phối hợp trong quản lý an toàn thực phẩm, việc quản lý các cơ sở kinh doanh nhiều loại thực phẩm thuộc thẩm quyền của hai bộ trở lên (bao gồm cả chợ và siêu thị) thì được thống nhất quản lý theo hướng Bộ Công Thương chịu trách nhiệm quản lý trừ chợ đầu mối, đấu giá nông sản do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quản lý.

Bên cạnh đó, theo quy định tại Khoản 1 và Điểm a, b Khoản 3 Điều 23 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP, “Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Ủy ban nhân dân các cấp bao gồm:

“1. Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên phạm vi địa phương, chịu trách nhiệm trước Chính phủ về an toàn vệ sinh thực phẩm tại địa phương.

a) Tổ chức, điều hành Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương;

b) Chỉ đạo thực hiện các quy định của Chính phủ, các bộ, ngành về an toàn thực phẩm”.

“3. Sở Y tế chịu trách nhiệm trước Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn; đầu mối Thường trực Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm tại địa phương.

a) Là đầu mối tổng hợp, báo cáo tình hình an toàn thực phẩm tại địa phương cho Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, Bộ Y tế;

b) Định kỳ hằng năm tổ chức kiểm tra tình hình an toàn thực phẩm trên địa bàn; là đầu mối giám sát mối nguy ô nhiễm thực phẩm trên địa bàn”.

Do vậy, các cơ sở kinh doanh đa ngành trong phạm vi một tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương thuộc phạm vi quản lý, phân cấp quản lý an toàn thực phẩm của Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố và Sở Y tế địa phương là đơn vị chịu trách nhiệm chính trước Ủy ban nhân dân về thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn.

Câu hỏi 6: Doanh nghiệp của tôi kinh doanh dịch vụ cho thuê kho hàng, hiện đang cho một thương nhân kinh doanh rượu thuê.

Theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT, Bộ Công Thương chỉ cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Vậy đối với loại hình kho hàng như của tôi, đối tượng làm hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận là doanh nghiệp của tôi hay doanh nghiệp kinh doanh rượu?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 4 Điều 22 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP của Chính phủ, trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương gồm tổ chức và phân cấp việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh rượu.

Do vậy, đối tượng nộp đơn xin cấp Giấy chứng nhận lên các đơn vị thuộc Bộ Công Thương phải là doanh nghiệp sản xuất hoặc kinh doanh. Trong trường hợp câu hỏi đặt ra, doanh nghiệp kinh doanh rượu cần làm hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, trong đó cần có hợp đồng thuê kho hàng.

Câu hỏi 7: Chúng tôi là cơ sở kinh doanh bánh có 3 nhân viên nhưng chỉ có 2 nhân viên trực tiếp kinh doanh, vậy tôi có thuộc đối tượng phải xin cấp Giấy chứng nhận không?

Nếu không thuộc đối tượng cấp nhưng tôi có nhu cầu xin được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thì có được không? Thủ tục thực hiện thế nào?

Trả lời: Theo quy định tại Điểm b Khoản 2 Điều 2 Thông tư số 29/2012/TT-BCT, cơ sở “Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ: Cơ sở chỉ có 2 lao động trở xuống trực tiếp kinh doanh” thuộc các đối tượng không phải cấp Giấy chứng nhận. Do đó cơ sở kinh doanh bánh có 3 nhân viên nhưng chỉ có 2 nhân viên trực tiếp kinh doanh không phải xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Theo quy định tại Điểm e Khoản 3 Điều 23 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP của Chính phủ, “Sở Y tế chịu trách nhiệm trước Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn; đầu mối Thường trực Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm tại địa phương.

e) Chịu trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn; quản lý điều kiện bảo đảm an toàn đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ, thức ăn đường phố, cơ sở kinh doanh, dịch vụ ăn uống, an toàn thực phẩm tại các chợ trên địa bàn và các đối tượng theo phân cấp quản lý”.

Do vậy, nếu cơ sở có nhu cầu xin cấp Giấy chứng nhận thì có thể liên hệ với Sở Y tế địa phương đề nghị xem xét và giải quyết (có thể ký

cam kết có xác nhận của cơ quan địa phương theo phân cấp về việc bảo đảm các điều kiện an toàn thực phẩm của cơ sở kinh doanh thay vì Giấy chứng nhận).

Câu hỏi 8: Doanh nghiệp của tôi có trụ sở tại Thành phố Hồ Chí Minh, kinh doanh các mặt hàng bánh kẹo nhập khẩu. Vậy tôi sẽ đệ đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm lên cơ quan nào?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 4 Điều 22 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP của Chính phủ, “Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương bao gồm: tổ chức và phân cấp việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh đối với các loại rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến bột, tinh bột, bánh, mứt, kẹo, bao bì chứa đựng thuộc phạm vi quản lý”.

Do đó, việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với mặt hàng bánh kẹo thuộc phạm vi tổ chức và phân cấp của Bộ Công Thương.

Theo quy định tại Khoản 2 Điều 7 Thông tư số 29/2012/TT-BCT của Bộ Công Thương, thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận:

"2. Cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm:

a) Bộ Công Thương cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh trực thuộc thương nhân sản xuất thực phẩm có quy mô và mặt hàng sản xuất theo quy định tại Điểm a Khoản 1 Điều này; cơ sở kinh doanh thực phẩm của thương nhân kinh doanh bán buôn hoặc đại lý bán buôn trên địa bàn từ 2 (hai) tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương trở lên.

b) Sở Công Thương các tỉnh, thành phố cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm của thương nhân kinh doanh bán buôn hoặc đại lý bán buôn trên địa bàn 1 (một) tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và các cơ sở bán lẻ thực phẩm trên địa bàn tỉnh, thành phố đó; các cơ sở kinh doanh trực thuộc thương nhân sản xuất có quy mô, mặt hàng và địa bàn sản xuất theo quy định tại Điểm b Khoản 1 Điều này".

Do vậy, việc nộp hồ sơ lên Bộ Công Thương hay Sở Công Thương phụ thuộc vào quy mô kinh doanh của doanh nghiệp.

Nếu doanh nghiệp có quy mô thuộc thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận của Bộ Công Thương, theo quy định tại Điểm b Khoản 1 Điều 11 Thông tư số 29/2012/TT-BCT, Bộ Công Thương giao:

"b) Vụ Thị trường trong nước làm đầu mối tiếp nhận hồ sơ, tổ chức thẩm định tính hợp lệ của

hồ sơ, trình lãnh đạo Bộ Công Thương xem xét để cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm quy định tại Điểm a Khoản 2 Điều 7 của Thông tư này”.

Theo đó, cơ sở kinh doanh bánh kẹo có quy mô thuộc thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương thì phải gửi hồ sơ đến Vụ Thị trường trong nước.

Câu hỏi 9: Chúng tôi đang chuẩn bị kinh doanh các mặt hàng rượu, bia, nước giải khát. Vậy chúng tôi có được xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trước khi nhập hàng về hay không?

Trả lời: Để cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở, cơ quan có thẩm quyền cần lập Đoàn thẩm định và tiến hành kiểm tra thực tế tại cơ sở, trong đó có kiểm tra về nguồn gốc xuất xứ sản phẩm. Trong trường hợp cơ sở chưa nhập hàng về, cơ sở cần có giấy tờ chứng nhận hàng hóa đang nhập phù hợp các quy định hiện hành về chất lượng, vệ sinh, an toàn thực phẩm và được phép lưu hành (Giấy chứng nhận tiêu chuẩn sản phẩm hoặc Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy do Bộ Y tế xác nhận).

Câu hỏi 10: Nếu cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực

phẩm của Bộ Công Thương nhưng trước đây đã được cơ quan có thẩm quyền của Bộ Y tế cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thì có phải xin cấp lại không?

Trả lời: Theo hướng dẫn tại Công văn số 12075/BCT-KHCN ngày 12-12-2012 của Bộ Công Thương về việc hướng dẫn thực hiện Luật an toàn thực phẩm:

- Đối với những cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trước đây đã được cơ quan có thẩm quyền của Bộ Y tế cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có thời hạn và còn hiệu lực sẽ được tiếp tục thực hiện cho đến hết thời hạn ghi trên Giấy chứng nhận;

- Đối với những cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trước đây đã được cơ quan có thẩm quyền của Bộ Y tế cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm không quy định cụ thể thời hạn thì sẽ được thực hiện trong thời hạn 3 năm kể từ ngày ký.

Câu hỏi 11: Chúng tôi là đại lý bán buôn các sản phẩm bánh kẹo nhập khẩu và muốn xin cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Giấy chứng nhận cũ sắp hết hiệu lực). Tuy nhiên, hợp đồng thuê nhà cho địa điểm kinh doanh của chúng tôi hiện nay chỉ còn 18 tháng,

vậy Giấy chứng nhận đối với cơ sở của chúng tôi có hiệu lực trong bao lâu?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 3 Điều 5 Thông tư số 29/2012/TT-BCT của Bộ Công Thương, “*Giấy chứng nhận có hiệu lực trong thời gian 03 (ba) năm*”, tuy nhiên, Giấy chứng nhận được cấp tương ứng với địa điểm kinh doanh được ghi trong hồ sơ và Giấy chứng nhận, nên sau thời hạn hết hợp đồng thuê nhà cho địa điểm kinh doanh, nếu cơ sở chuyển địa điểm kinh doanh khác thì vẫn phải xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho địa điểm mới.

Câu hỏi 12: Doanh nghiệp của tôi bán buôn các mặt hàng rượu bia, nước giải khát, tôi muốn xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho kho hàng của công ty. Vậy trong Bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị và dụng cụ sản xuất, chế biến thực phẩm tại phần “Thông tin chung” tôi phải khai thế nào?

Trả lời: Trong Phụ lục 3 về Bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị và dụng cụ kinh doanh thực phẩm (Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT), ở phần “Thông tin chung” bao gồm các thông tin:

- “Cơ sở”: điền tên cơ sở xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- “Đại diện cơ sở”: điền tên chủ cơ sở hoặc người được ủy quyền đại diện cho cơ sở.

- “Địa chỉ văn phòng”: điền trụ sở doanh nghiệp.

- “Địa chỉ kho”: điền địa chỉ kho hàng xin cấp Giấy chứng nhận.

- “Điện thoại”, “fax”: điền thông tin liên lạc tại kho hàng.

- “Giấy phép kinh doanh số”, “ngày cấp”, “nơi cấp”: điền thông tin về giấy phép kinh doanh của doanh nghiệp.

- “Mặt hàng kinh doanh”: điền các mặt hàng kinh doanh (theo câu hỏi là các mặt hàng rượu, bia, nước giải khát).

- “Phạm vi kinh doanh (1 tỉnh hay 2 tỉnh trở lên)”: điền số tỉnh kinh doanh.

- “Tổng số cán bộ, nhân viên, công nhân”: điền số lượng cán bộ, nhân viên, công nhân công tác tại kho hàng.

“Tổng số cán bộ, công nhân trực tiếp kinh doanh”: điền số lượng cán bộ, nhân viên, công nhân trực tiếp kinh doanh tại kho hàng.

- “Tổng số cán bộ, công nhân đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định”, “Tổng số cán bộ, công nhân đã khám sức khỏe định kỳ theo quy định”: điền tổng số cán bộ, công nhân trực tiếp kinh doanh đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định và khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

Câu hỏi 13: Trong Thông tư số 29/2012/TT-BCT không yêu cầu xét nghiệm phân nhưng trong đơn đề nghị có yêu cầu xét nghiệm phân. Vậy trong hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận có cần Giấy xét nghiệm phân không?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 5 Điều 3 Thông tư số 29/2012/TT-BCT của Bộ Công Thương, Hồ sơ xin cấp giấy chứng nhận phải bao gồm:

“Bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp sản xuất, kinh doanh do cơ quan y tế cấp quận/huyện trở lên cấp theo quy định”.

Tuy nhiên, theo Quyết định số 21/2007/QĐ-BYT ngày 12-3-2007 của Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định về điều kiện sức khỏe đối với những người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm bao gói sẵn và kinh doanh thực phẩm ăn ngay” quy định đối với người trực tiếp kinh doanh thực phẩm ăn ngay thì phải có Giấy xét nghiệm phân chứng minh không mang mầm bệnh các khuẩn tả, lỵ, thương hàn.

Vì vậy, yêu cầu “xét nghiệm phân” sẽ phụ thuộc vào mặt hàng kinh doanh đó có thuộc danh mục mặt hàng thực phẩm ăn ngay (bán tươi) hay không hoặc sẽ do cơ quan y tế quyết định phụ thuộc vào mùa dịch, vùng dịch.

Câu hỏi 14: Tôi là chủ một cơ sở bán buôn các mặt hàng bánh kẹo, tôi ủy quyền cho một người chịu trách nhiệm về pháp lý của công ty để đứng ra xin cấp Giấy chứng nhận cho cơ sở kinh doanh của mình thì có được không? Như vậy, Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và Giấy xác nhận đủ sức khỏe sẽ phải nộp là của người được ủy quyền hay của chủ cơ sở?

Trả lời: Chủ cơ sở có thể ủy quyền cho một người chịu trách nhiệm về pháp lý của công ty để đứng ra xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Trong trường hợp này, hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận của cơ sở cần có Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và Giấy xác nhận đủ sức khỏe của người được ủy quyền và chủ cơ sở không cần nộp những giấy tờ này (trừ trường hợp chủ cơ sở là người trực tiếp sản xuất, kinh doanh).

Câu hỏi 15: Tại Điều 3 Mục 4 Thông tư số 29/2012/TT-BCT có yêu cầu nộp bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền được Bộ Công Thương chỉ định cấp theo quy định.

Vậy xin hỏi các cơ sở được tập huấn này là những đơn vị nào?

Trả lời: Triển khai Điều 36 Luật an toàn thực

phẩm, Bộ Công Thương đang phối hợp với Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xác định các tiêu chí để xây dựng Thông tư liên tịch quy định về tập huấn và cấp Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm. Trong thời gian xây dựng cho đến khi Thông tư liên tịch có hiệu lực, Bộ Công Thương đồng ý để các đơn vị trước đây đã được Bộ Y tế xác nhận cơ sở đủ điều kiện tham gia giảng dạy, tập huấn kiến thức vệ sinh an toàn thực phẩm tiếp tục triển khai nhiệm vụ tập huấn và cấp Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với các mặt hàng thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương.

Ngoài ra, các đơn vị thuộc Bộ Công Thương được thực hiện nhiệm vụ trên gồm:

- Trường Đại học Công nghiệp thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh (số 54/12 Tân Kỳ, Tân Quý, phường Tân Sơn Nhì, quận Tân Phú, Thành phố Hồ Chí Minh);

- Trung tâm Đào tạo - Nghiên cứu công nghệ đồ uống và thực phẩm SABECO (số 621 Phạm Văn Chí, phường 7, quận 6, Thành phố Hồ Chí Minh);

- Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật công nghiệp (số 456 Minh Khai, quận Hai Bà Trưng, thành phố Hà Nội);

- Trường Cao đẳng Công nghiệp thực phẩm (phường Tân Dân, thành phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ).

Câu hỏi 16: Tôi là chủ một cơ sở kinh doanh thực phẩm và đã có bằng Cử nhân ngành công nghệ hóa - thực phẩm. Vậy tôi có cần tham gia khóa tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm hay không?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 2 Điều 4 Quyết định số 43/2005/QĐ-BYT ngày 20-12-2005 của Bộ Y tế yêu cầu kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm khi hành nghề:

“2. Những người có bằng tốt nghiệp đại học, cao đẳng y, dược chuyên khoa Vệ sinh thực phẩm, Dịch tễ, Dinh dưỡng; bằng tốt nghiệp Đại học hoặc Cao đẳng khoa Công nghệ thực phẩm khi trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm không cần có Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm”.

Do đó, chủ cơ sở trong trường hợp này không cần tham gia khóa tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.

Câu hỏi 17: Cơ sở của tôi bán buôn các sản phẩm sữa chế biến có công suất 1.800 tấn. Vậy mức phí tôi phải đóng khi xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm là bao nhiêu?

Trả lời: Theo quy định tại Thông tư số 149/2013/TT-BTC ngày 29-10-2013 của Bộ Tài chính, mức phí mà doanh nghiệp phải nộp bao gồm: lệ phí cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều

kiện an toàn thực phẩm (150.000 đồng), phí thẩm xét hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở kinh doanh thực phẩm (500.000 đồng) và phí thẩm định cơ sở kinh doanh thực phẩm (đối với đại lý, cửa hàng bán buôn là 1.000.000 đồng), vậy tổng cộng mức phí phải nộp là 1.650.000 đồng.

Câu hỏi 18: Bộ hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi cấp Giấy chứng nhận của Bộ Công Thương được gửi cho Bộ Công Thương qua hình thức nào? Gửi trực tiếp hay phải gửi qua bưu điện?

Trả lời: Bộ hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có thể được gửi đến Bộ Công Thương qua hình thức gửi trực tiếp qua văn thư Bộ hoặc qua đường bưu điện đến:

Vụ Thị trường trong nước - Bộ Công Thương

Địa chỉ: Số 54 Hai Bà Trưng, quận Hoàn Kiếm, thành phố Hà Nội.

Thời gian tiếp nhận hồ sơ sẽ tính theo dấu công văn đến của Bộ Công Thương.

2. Các câu hỏi thường gặp về việc thẩm định hồ sơ và kiểm tra thực tế tại cơ sở kinh doanh thực phẩm

Câu hỏi 1: Nếu cơ sở kinh doanh thực phẩm không có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện

an toàn thực phẩm thì sẽ bị phạt theo hình thức nào?

Trả lời: Khoản 3 Điều 24 Nghị định số 178/2013/NĐ-CP ngày 14-11-2013 quy định:

3. Xử phạt đối với hành vi sản xuất, kinh doanh, bảo quản thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống vi phạm quy định về Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của cấp tỉnh trở lên theo một trong các mức sau đây:

a) Phạt cảnh cáo đối với hành vi sử dụng Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã hết thời hạn dưới 01 tháng;

b) Phạt tiền từ 4.000.000 đồng đến 6.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã hết thời hạn từ 01 tháng đến 03 tháng;

c) Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 15.000.000 đồng đối với hành vi không có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định hoặc có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm nhưng đã hết thời hạn trên 03 tháng;

d) Phạt tiền từ 15.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng đối với hành vi sửa chữa, tẩy xóa làm sai lệch nội dung Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm;

đ) Phạt tiền từ 20.000.000 đồng đến 25.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm giả.

Câu hỏi 2: Cơ sở của tôi kinh doanh sản phẩm sữa đã đóng hộp, bao gói sẵn, vậy trong hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, nhân viên làm việc trực tiếp có cần Giấy xét nghiệm phân không?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 5 Điều 3 Thông tư số 29/2012/TT-BCT, hồ sơ về sức khỏe của nhân sự tại cơ sở đề nghị cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm gồm: “Bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp sản xuất, kinh doanh do cơ quan y tế cấp quận/huyện trở lên cấp theo quy định”. Vì vậy, các yêu cầu về xét nghiệm sẽ do cơ quan y tế cấp quận/huyện trở lên quyết định theo quy định về khám sức khỏe hiện hành. Tuy nhiên, theo quy định tại Thông tư số 15/2012/TT-BYT của Bộ Y tế quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, nếu cơ sở của bạn kinh doanh các sản phẩm bao gói sẵn thì nhân viên kinh doanh không cần có Giấy xét nghiệm phân.

Câu hỏi 3: Cơ sở của tôi kinh doanh các mặt hàng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương, tuy nhiên hiện nay

Bộ Công Thương chưa có tiêu chí cụ thể về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương. Vậy cơ sở kinh doanh của tôi phải đáp ứng các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo tiêu chí nào?

Trả lời: Trước khi Bộ Công Thương ban hành các điều kiện cụ thể bảo đảm an toàn thực phẩm cho các cơ sở kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương, các cơ sở sẽ tạm thời áp dụng các điều kiện theo quy định tại Thông tư số 15/2012/TT-BYT của Bộ Y tế quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Câu hỏi 4: Cơ sở kinh doanh thực phẩm của tôi có làm hợp đồng dịch vụ dọn vệ sinh hàng tuần với công ty vệ sinh. Vậy cơ sở kinh doanh của tôi có cần phải có quy trình dọn vệ sinh cửa hàng hay không?

Trả lời: Theo quy định về bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, cơ sở kinh doanh phải có quy trình vệ sinh cửa hàng và bảng theo dõi hàng tuần, tùy thuộc vào mặt hàng kinh doanh mà có quy trình dọn vệ sinh phù hợp. Do vậy, cơ sở kinh doanh vẫn phải có quy trình dọn vệ sinh tại cửa hàng theo đúng quy định về kinh doanh thực phẩm.

Câu hỏi 5: Đoàn thẩm định cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại cơ sở kinh doanh đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm gồm những thành phần nào?

Trả lời: Thành phần Đoàn thẩm định gồm cán bộ cơ quan chức năng (Bộ Công Thương, Sở Công Thương), đội ngũ cán bộ công tác tại ngành Y tế, trường đại học, cao đẳng, viện nghiên cứu,... có chuyên môn liên quan đến an toàn thực phẩm và được quy định chi tiết tại Điểm b Khoản 2 Điều 4 Chương 2 Thông tư số 29/2012/TT-BCT: “Đoàn thẩm định hồ sơ và kiểm tra thực tế tại cơ sở do cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc cơ quan được ủy quyền thẩm định ra quyết định thành lập gồm từ 3 đến 5 thành viên, trong đó phải có ít nhất 2/3 số thành viên là cán bộ làm công tác chuyên môn về an toàn thực phẩm, thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm (có thể mời chuyên gia từ bên ngoài phù hợp chuyên môn tham gia Đoàn thẩm định)”.

Câu hỏi 6: Cơ sở kinh doanh thực phẩm của tôi có 5 nhân viên làm việc trực tiếp, đã nộp đầy đủ hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT, tuy nhiên có 1 nhân viên nữ nghỉ chế độ thai sản theo quy định và cơ sở kinh doanh

của tôi có thuê mới 1 nhân viên làm hợp đồng ngắn hạn. Vậy khi Đoàn thẩm định tới kiểm tra thực tế tại cơ sở kinh doanh của tôi thì tôi có phải nộp bổ sung bản sao chứng thực Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bản sao chứng thực Giấy xác nhận đủ sức khỏe của nhân viên mới đó không và trong trường hợp chưa có đủ bản sao chứng thực các giấy tờ của nhân viên mới đó thì cơ sở kinh doanh của tôi có được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm không?

Trả lời: Tại Điều 3 Chương 2 Thông tư số 29/2012/TT-BCT quy định về Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận như sau:

“Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận đóng thành 1 quyển (2 bộ), gồm:

1. Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo Phụ lục 1 ban hành kèm theo Thông tư;

2. Bản sao công chứng Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư có ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

3. Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm theo Phụ lục 2 hoặc Phụ lục 3 ban hành kèm theo Thông tư;

4. Bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm của chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp sản xuất, kinh doanh do cơ quan có thẩm quyền được Bộ Công Thương chỉ định cấp theo quy định;

5. Bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp sản xuất, kinh doanh do cơ quan y tế cấp quận/huyện trở lên cấp theo quy định”.

Như vậy, theo quy định, người trực tiếp kinh doanh phải có đầy đủ bản sao chứng thực Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bản sao chứng thực Giấy xác nhận đủ sức khỏe. Nếu cơ sở kinh doanh có thuê thêm 1 nhân viên làm hợp đồng ngắn hạn, nhân viên đó là nhân viên làm việc trực tiếp thì vẫn phải có bản Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bản sao chứng thực Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo đúng quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT. Nếu nhân viên đó làm việc gián tiếp thì không quy định có Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và Giấy xác nhận đủ sức khỏe, tuy nhiên cơ sở kinh doanh vẫn phải bảo đảm yêu cầu về sức khỏe đối với nhân viên đó để tránh trường hợp lây nhiễm trong quá

trình làm việc nhân viên đó tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm.

Trong trường hợp cơ sở kinh doanh chưa có đủ bản sao chứng thực Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và bản sao chứng thực Giấy xác nhận đủ sức khỏe của nhân viên mới đó thì cơ sở sẽ chưa được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho đến khi nào hoàn thiện đủ hồ sơ và thực hiện đúng quy trình theo quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT.

Câu hỏi 7: Cơ sở kinh doanh của tôi đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm nhưng vừa mới hết thời hạn và đang trong quá trình xin cấp lại Giấy chứng nhận. Tuy nhiên, cơ sở kinh doanh của tôi vẫn đáp ứng đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, nhưng khi có Đoàn kiểm tra về kiểm tra vấn đề an toàn thực phẩm mà cơ sở kinh doanh của tôi chưa xuất trình được Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thì cơ sở kinh doanh của tôi có bị phạt không?

Trả lời: Tại Khoản 2 Điều 5 Chương 2 Thông tư số 29/2012/TT-BCT quy định việc cấp lại Giấy chứng nhận như sau:

“a) Trước 06 tháng (tính đến ngày Giấy chứng nhận hết hạn), trong trường hợp tiếp tục sản xuất, kinh doanh, cơ sở phải nộp đơn đề nghị theo Phụ lục 9 ban hành kèm theo Thông tư. Hồ sơ và thủ tục xin cấp lại Giấy chứng nhận thực hiện theo quy định tại các Điều 3, 4 và 5 của Thông tư này.

b) Trường hợp Giấy chứng nhận đã được cấp nhưng bị mất, thất lạc hoặc bị hỏng, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải có văn bản đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo Phụ lục 9 ban hành kèm theo Thông tư gửi tới cơ quan có thẩm quyền đã cấp Giấy chứng nhận để được xem xét cấp lại. Trong thời hạn 5 (năm) ngày làm việc kể từ ngày nhận được văn bản đề nghị hợp lệ, căn cứ hồ sơ lưu, cơ quan có thẩm quyền đã cấp Giấy chứng nhận xem xét và cấp lại Giấy chứng nhận cho cơ sở, trường hợp từ chối cấp lại, phải có văn bản thông báo nêu rõ lý do”.

Theo đó, trước 6 tháng khi Giấy chứng nhận hết hạn, cơ sở kinh doanh phải nộp hồ sơ và thủ tục xin cấp lại Giấy chứng nhận theo quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT. Trong trường hợp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã hết thời hạn và khi có Đoàn kiểm tra về an toàn thực phẩm kiểm tra việc bảo đảm các điều kiện về an toàn thực phẩm tại cơ sở kinh doanh mà cơ sở không xuất trình được Giấy chứng nhận thì cơ sở đó vẫn phải chịu trách nhiệm theo quy định của pháp luật.

Câu hỏi 8: Cơ sở kinh doanh thực phẩm của tôi kinh doanh dưới hình thức siêu thị và được thuê trong trung tâm thương mại lớn, siêu thị được khép kín và có điều hòa nhiệt độ bất thường xuyên. Vậy siêu thị của tôi có cần phương án chống côn trùng và động vật gây hại không?

Trả lời: Theo quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT, dụng cụ, phương tiện phòng, chống côn trùng, động vật gây hại là một trong những tiêu chí quan trọng để đánh giá về *điều kiện bảo quản sản phẩm*. Nếu cơ sở kinh doanh nằm trong khu trung tâm thương mại lớn có thể thực hiện các biện pháp phòng, chống côn trùng và động vật gây hại theo quy định chung của trung tâm thương mại, bên cạnh đó, trong khuôn viên của cơ sở kinh doanh thực phẩm do yêu cầu bảo quản đối với mặt hàng thực phẩm cao hơn các mặt hàng khác bán trong trung tâm thương mại nên cơ sở vẫn phải có các phương tiện, thiết bị để phòng, chống côn trùng, động vật gây hại xâm nhập từ các khu vực lân cận.

Câu hỏi 9: Cơ sở kinh doanh của tôi kinh doanh chủ yếu là các mặt hàng bao gói sẵn, vậy cơ sở kinh doanh của tôi có thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hay không?

Trả lời: Các sản phẩm thực phẩm bao gói đã

có sẵn yêu cầu của nhà sản xuất về điều kiện bảo quản được ghi trên bao bì sản phẩm để duy trì chất lượng và an toàn cho sản phẩm hoặc tránh các vật hại làm hỏng, rách bao bì sản phẩm hàng hóa khi đưa sản phẩm đến tay người tiêu dùng. Do đó, nếu cơ sở kinh doanh các mặt hàng thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương, kể cả bao gói sẵn, nhưng theo yêu cầu của nhà sản xuất và để bảo đảm duy trì chất lượng sản phẩm thì vẫn thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT.

Câu hỏi 10: Cơ sở kinh doanh của tôi kinh doanh các mặt hàng nhập khẩu, các mặt hàng này mới được nhập về bán và vẫn đang trong quá trình xin cấp Giấy chứng nhận tiêu chuẩn sản phẩm. Vậy khi Đoàn thẩm định đến kiểm tra mà cơ sở kinh doanh của tôi chưa xuất trình được Giấy chứng nhận tiêu chuẩn sản phẩm do Cục An toàn thực phẩm cấp thì cơ sở kinh doanh của tôi có được cấp Giấy chứng nhận cơ sở kinh doanh đủ điều kiện an toàn thực phẩm không?

Trả lời: Theo quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT, nguồn gốc xuất xứ sản phẩm được đánh giá là tiêu chí A khi đi kiểm tra thực tế tại cơ sở kinh doanh thực phẩm và là một trong

những tiêu chí quan trọng để quyết định cơ sở kinh doanh đó có được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hay không. Trong trường hợp cơ sở kinh doanh các mặt hàng nhập khẩu thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương, ngoài Giấy chứng nhận tiêu chuẩn sản phẩm do Cục An toàn thực phẩm cấp, cơ sở kinh doanh cần phải xuất trình được các giấy tờ liên quan đến mặt hàng đó như hợp đồng mua hàng, hóa đơn nhập kho, tờ khai hải quan, Giấy chứng nhận xuất xứ,... Nếu cơ sở kinh doanh thực phẩm có đầy đủ các giấy tờ hợp lệ về mặt hàng nhập khẩu đó nhưng còn thiếu Giấy chứng nhận tiêu chuẩn sản phẩm, cơ sở kinh doanh đó sẽ chưa được cấp Giấy chứng nhận cơ sở kinh doanh đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho đến khi có đầy đủ hồ sơ liên quan đến nguồn gốc xuất xứ và chứng nhận chất lượng sản phẩm của mặt hàng kinh doanh thực phẩm.

Câu hỏi 11: Cơ sở của tôi chuẩn bị kinh doanh hàng thực phẩm nhập khẩu thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương. Hiện nay, hàng hóa mẫu chưa về đến Việt Nam, chúng tôi mới có hợp đồng nguyên tắc phân phối sản phẩm nhập khẩu đó với nhà cung cấp. Vậy chúng tôi có thể xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực

phẩm cho cơ sở kinh doanh của chúng tôi không? Đối với vấn đề liên quan đến xuất xứ, chất lượng hàng hóa, chúng tôi phải cung cấp các giấy tờ gì?

Trả lời: Khi cơ sở chuẩn bị kinh doanh hàng hóa thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương đã chuẩn bị đủ các điều kiện về cơ sở vật chất và con người nhưng hàng hóa chưa đưa vào kinh doanh vẫn có thể đề nghị cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Thủ tục và hồ sơ gửi đến cơ quan nhà nước có thẩm quyền ngành Công Thương được thực hiện theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT. Khi cơ quan nhà nước có thẩm quyền tiến hành thẩm định thực tế tại cơ sở, đối với nội dung nguồn gốc xuất xứ hàng hóa, cơ sở có thể xuất trình các giấy tờ như hợp đồng nguyên tắc phân phối sản phẩm với nhà cung cấp, bản chứng nhận C/A (Certificate of Analysis), C/O (Certificate of Origin) của hàng hóa dự kiến kinh doanh để chứng minh hàng hóa có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm về chất lượng.

Câu hỏi 12: Cơ sở kinh doanh của tôi kinh doanh các mặt hàng thực phẩm thuộc sự quản lý của Bộ Công Thương với phạm vi trên 2 tỉnh, nhưng cửa hàng kinh doanh của tôi ở một địa điểm khác, kho chứa hàng lại ở một địa điểm khác. Vậy trong quá trình kinh

doanh cơ sở kinh doanh của tôi phải có 2 Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm ở 2 địa điểm khác nhau hay chỉ cần 1 giấy chứng nhận cho cả 2 địa điểm là cửa hàng kinh doanh và kho chứa hàng?

Trả lời: Tại Điều 12 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều của Luật an toàn thực phẩm, việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được thực hiện đối với từng cơ sở sản xuất, kinh doanh, từng nhà máy sản xuất độc lập tại một địa điểm cụ thể; bên cạnh đó, với mỗi cơ sở tại mỗi địa điểm sẽ có các điều kiện về cơ sở vật chất, môi trường, nguồn điện, nước... khác nhau, do đó mỗi cơ sở tại mỗi địa điểm cụ thể phải được thẩm định và cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm riêng biệt. Như vậy, trong trường hợp cơ sở kinh doanh và kho chứa hàng không ở cùng một địa điểm thì cơ sở kinh doanh phải có 2 Giấy chứng nhận riêng cho 2 địa điểm cơ sở đó.

Câu hỏi 13: Giấy chứng nhận cơ sở kinh doanh đủ điều kiện an toàn thực phẩm vẫn còn hiệu lực nhưng không cập nhật kiến thức an toàn thực phẩm cho người trực tiếp kinh doanh thực phẩm thì sẽ bị xử phạt như thế nào?

Trả lời: Tại Khoản 1 Điều 11 Nghị định số 178/2013/NĐ-CP quy định:

“1. Xử phạt đối với hành vi không thực hiện cập nhật kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định cho đối tượng thuộc diện phải cập nhật kiến thức theo một trong các mức sau đây:

a) Cảnh cáo hoặc phạt tiền từ 300.000 đồng đến 500.000 đồng đối với vi phạm dưới 10 người;

b) Phạt tiền từ 500.000 đồng đến 1.000.000 đồng đối với vi phạm từ 10 người đến dưới 20 người;

c) Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 2.000.000 đồng đối với vi phạm từ 20 người đến dưới 100 người;

d) Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với vi phạm từ 100 người đến dưới 500 người;

đ) Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với vi phạm từ 500 người trở lên”.

Câu hỏi 14: Sử dụng nước không đạt quy chuẩn theo quy định thì mức xử phạt là bao nhiêu?

Trả lời: Tại khoản 3 Điều 13 Nghị định số 178/2013/NĐ-CP quy định:

“3. Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

a) Sử dụng nước không đạt quy chuẩn kỹ thuật để sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm;

b) Quy trình sơ chế, chế biến thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm

không bảo đảm an toàn hoặc thực phẩm tiếp xúc với các yếu tố gây ô nhiễm và chất độc hại;

c) Không có biện pháp quản lý chất thải phù hợp trong khu vực sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm gây ô nhiễm môi trường;

d) Sử dụng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm không theo quy định”.

Câu hỏi 15: Cơ sở kinh doanh thực phẩm thiếu các thiết bị chuyên dụng điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện bảo quản đặc biệt khác thì mức xử phạt như thế nào?

Trả lời: Tại Khoản 1 Điều 14 Nghị định số 178/2013/NĐ-CP quy định:

“1. Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 3.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

a) Không bảo quản riêng biệt từng loại thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm dẫn đến nguy cơ gây ô nhiễm chéo;

b) Không có thiết bị chuyên dụng để kiểm soát nhiệt độ, độ ẩm, thiết bị thông gió và các điều kiện bảo quản đặc biệt khác theo yêu cầu của từng loại thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm;

c) Không có sổ sách theo dõi nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khác đối với nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, sản phẩm thực phẩm có yêu cầu bảo quản đặc biệt”.

Câu hỏi 16: Cơ sở kinh doanh thực phẩm của tôi không sử dụng quần áo bảo hộ lao động cho nhân viên thì có bị xử phạt không và nếu có thì mức xử phạt là bao nhiêu?

Trả lời: Tại Khoản 2 Điều 12 Nghị định số 178/2013/NĐ-CP quy định:

“2. Xử phạt đối với hành vi sử dụng người lao động không mang, mặc trang phục bảo hộ theo quy định theo một trong các mức sau đây:

a) Phạt tiền từ 500.000 đồng đến 1.000.000 đồng đối với vi phạm dưới 10 người;

b) Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 2.000.000 đồng đối với vi phạm từ 10 người đến dưới 20 người;

c) Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với vi phạm từ 20 người đến dưới 100 người;

d) Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với vi phạm từ 100 người đến dưới 500 người;

đ) Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng đối với vi phạm từ 500 người trở lên”.

3. Một số vấn đề khác

Câu hỏi 1: Trường hợp chủ cơ sở kinh doanh thực phẩm vẫn đứng tên trên Giấy

dăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư nhưng ủy quyền hoặc bổ nhiệm cho 1 người khác phụ trách việc quản lý cơ sở kinh doanh thì Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và Giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe của người được ủy quyền hoặc bổ nhiệm nêu trên có thay thế cho Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và Giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe của chủ cơ sở hay không?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 1 Điều 12 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm thì việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được thực hiện đối với từng cơ sở sản xuất, kinh doanh, từng nhà máy sản xuất độc lập tại một địa điểm. Do đó khi cơ sở kinh doanh nộp hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm và Giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe của người được ủy quyền theo pháp luật có thể thay thế cho chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh đó.

Câu hỏi 2: Sở Công Thương đã có văn bản thông báo và yêu cầu cơ sở kinh doanh bổ sung hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ

điều kiện an toàn thực phẩm đối với hồ sơ không hợp lệ nhưng cơ sở không có phản hồi hay bổ sung hồ sơ theo yêu cầu thì được xử lý như thế nào?

Trả lời: Thông tư số 29/2012/TT-BCT chưa quy định cụ thể về thời hạn nộp bổ sung hồ sơ cho doanh nghiệp đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; tuy nhiên, tại Điều 4 Thông tư số 29/2012/TT-BCT nêu rõ: “... thời gian chờ bổ sung hồ sơ của các cơ sở không tính trong thời gian thẩm định hồ sơ”, do đó thời gian theo quy định của quy trình xử lý hồ sơ cấp Giấy chứng nhận chỉ bắt đầu tính từ khi cơ sở bổ sung hồ sơ cho cơ quan quản lý nhà nước. Tại Khoản 2 Điều 11 Thông tư số 29/2012/TT-BCT cũng quy định: “Sở Công Thương hướng dẫn thực hiện Thông tư này trong phạm vi địa bàn tỉnh, thành phố”. Vì vậy, việc quy định khoảng thời gian để hủy hồ sơ nếu cơ sở không có phản hồi, bổ sung hồ sơ sẽ thực hiện theo quy định của Sở Công Thương về quy trình xử lý văn bản hành chính tại địa phương.

Câu hỏi 3: Trường hợp cơ sở kinh doanh đã được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và Giấy chứng nhận vẫn còn hiệu lực, nhưng trong thời gian đó cơ sở muốn bổ sung một số mặt hàng thực

phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của ngành Công Thương thì hồ sơ, thủ tục cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với mặt hàng bổ sung đó như thế nào?

Trả lời: Theo quy định tại Điều 22 và Điều 23 của Nghị định số 38/2012/NĐ-CP và hướng dẫn tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT quy định cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương, đối với trường hợp nêu trên, cơ sở hoàn thành các thủ tục hồ sơ như hướng dẫn, thuộc thẩm quyền của cơ quan quản lý nào thì cơ quan đó có trách nhiệm cấp.

Trường hợp cơ sở kinh doanh hỗn hợp và muốn bổ sung mặt hàng kinh doanh thì cơ sở nộp đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm lên cơ quan có thẩm quyền thuộc ngành Công Thương.

Câu hỏi 4: Một số địa phương đề xuất chỉ tiếp nhận 01 bộ hồ sơ nhằm tạo điều kiện thuận lợi hơn trong việc lưu giữ hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và giảm bớt chi phí sao chụp, in ấn cho cơ sở thì có được không?

Trả lời: Tại Điều 3 Thông tư số 29/2012/TT-BCT quy định nộp 2 bộ hồ sơ là nhằm bảo đảm

thuận lợi cho việc tiếp nhận xử lý, lưu hồ sơ: 1 bộ hồ sơ dùng trong quá trình tiến hành thẩm định thực tế (bộ này có thể bị rách rời, thất lạc), 1 bộ hồ sơ để bảo đảm công tác lưu trữ hồ sơ tài liệu theo quy định pháp luật. Vì vậy, đề nghị các đơn vị tiếp nhận hồ sơ thực hiện theo đúng quy định.

Câu hỏi 5: Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm ban đầu nhỏ lẻ muốn cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thì phải làm thế nào?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 2 Điều 65 Luật an toàn thực phẩm thì các cơ sở sản xuất, kinh doanh ban đầu nhỏ lẻ thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước của Ủy ban nhân dân các cấp. Do đó, các địa phương nơi cơ sở có địa điểm sản xuất kinh doanh sẽ có quy định riêng cho việc chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Câu hỏi 6: Những điều kiện nào bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, vi chất dinh dưỡng dùng để chế biến thực phẩm?

Trả lời: Tại Điều 26 Luật an toàn thực phẩm quy định: nguyên liệu dùng để chế biến thực phẩm phải còn thời hạn sử dụng, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, bảo đảm an toàn và giữ nguyên

các thuộc tính vốn có của nó; các nguyên liệu tạo thành thực phẩm không được tương tác với nhau để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

Ngoài ra, đối với vi chất dinh dưỡng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm được sử dụng phải tuân thủ quy định tại Điều 13 và Điều 17 của Luật an toàn thực phẩm và các văn bản hướng dẫn của Bộ Y tế.

Điều 13 và Điều 17 Luật an toàn thực phẩm quy định như sau:

“Điều 13. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng

1. Tuân thủ các điều kiện quy định tại Điều 10 của Luật này.

2. Nguyên liệu ban đầu tạo nên thực phẩm phải bảo đảm an toàn và giữ nguyên các thuộc tính vốn có của nó; các nguyên liệu tạo thành thực phẩm không được tương tác với nhau để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

3. Chỉ được tăng cường vi chất dinh dưỡng là vitamin, chất khoáng, chất vi lượng vào thực phẩm với hàm lượng bảo đảm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người và thuộc Danh mục theo quy định của Bộ trưởng Bộ Y tế”.

“Điều 17. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm

1. Đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm.

2. Có hướng dẫn sử dụng ghi trên nhãn hoặc tài liệu đính kèm trong mỗi đơn vị sản phẩm bằng tiếng Việt và ngôn ngữ khác theo xuất xứ sản phẩm.

3. Thuộc Danh mục phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm được phép sử dụng trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế quy định.

4. Đăng ký bản công bố hợp quy với cơ quan nhà nước có thẩm quyền trước khi lưu thông trên thị trường.

Chính phủ quy định cụ thể việc đăng ký bản công bố hợp quy và thời hạn của bản đăng ký công bố hợp quy đối với phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm”.

Câu hỏi 7: Những cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương trước đây đã được cơ quan có thẩm quyền Bộ Y tế cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm không quy định cụ thể thời hạn mà đã quá 3 năm kể từ ngày ký thì Giấy chứng nhận đó có giá trị hay không?

Trả lời: Theo hướng dẫn tại Công văn số

12075/BCT-KHCN ngày 12-12-2012 hướng dẫn thực hiện Luật an toàn thực phẩm đã nêu “Trường hợp các cơ sở sản xuất, kinh doanh đã được ngành Y tế cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm không có thời hạn hoặc đã hết hiệu lực (3 năm tính từ ngày cấp giấy) đều phải đăng ký thủ tục đề nghị cấp mới theo quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT”. Vì vậy, cơ sở phải làm thủ tục đề nghị cấp mới Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Câu hỏi 8: Việc bảo quản thực phẩm của các cơ sở kinh doanh thực phẩm cần đáp ứng các điều kiện gì về an toàn thực phẩm?

Trả lời: Khoản 1 Điều 20 Luật an toàn thực phẩm quy định cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải bảo đảm các điều kiện về bảo quản thực phẩm sau đây:

a) Nơi bảo quản và phương tiện bảo quản phải có diện tích đủ rộng để bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt, có thể thực hiện kỹ thuật xếp dỡ an toàn và chính xác, bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản;

b) Ngăn ngừa được ảnh hưởng của nhiệt độ, độ ẩm, côn trùng, động vật, bụi bẩn, mùi lạ và các tác động xấu của môi trường; bảo đảm đủ ánh sáng; có thiết bị chuyên dụng điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khí hậu khác, thiết bị

thông gió và các điều kiện bảo quản đặc biệt khác theo yêu cầu của từng loại thực phẩm;

c) Tuân thủ các quy định về bảo quản của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm”.

Câu hỏi 9: Loại sản phẩm thực phẩm nào phải đăng ký bản công bố hợp quy với cơ quan nhà nước có thẩm quyền trước khi lưu thông trên thị trường?

Trả lời: Theo Khoản 3 Điều 12, Khoản 4 Điều 17 và Khoản 3 Điều 18 Luật an toàn thực phẩm quy định: đối với thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm và dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm phải đăng ký bản công bố hợp quy với cơ quan nhà nước có thẩm quyền trước khi lưu thông trên thị trường.

Câu hỏi 10: Trường hợp nhập các sản phẩm như nước giải khát, nước uống có gas từ nước ngoài về kho hàng tại Việt Nam cần lưu ý những gì khi đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho kho hàng?

Trả lời: Đầu tiên, tất cả các sản phẩm nhập khẩu đều phải bảo đảm các quy định tại Chương III Luật an toàn thực phẩm và tuân thủ các điều kiện về phương thức kiểm tra nhà nước về an

toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu. Ngoại trừ các trường hợp được miễn kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu được quy định tại Khoản 2 Điều 14 Chương V Nghị định số 38/2012/NĐ-CP, các thực phẩm nhập khẩu đều phải có hồ sơ công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm, sau đó tiến hành làm các thủ tục đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT.

Câu hỏi 11: Trước khi bán thành phẩm là các sản phẩm ô mai, hoa quả sấy khô và mứt, chúng tôi phải nhập hoa quả tươi. Như vậy có cần Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm không? Nếu có thì đề nghị cấp tại cơ quan nào?

Trả lời: Theo quy định tại Điều 2 Chương I và Điều 7 Chương II Thông tư số 29/2012/TT-BCT quy định về đối tượng và thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận: Nếu cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ (chỉ có 2 lao động trở xuống trực tiếp tham gia sản xuất); Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ (chỉ có 2 lao động trở xuống trực tiếp kinh doanh); Bán hàng rong; Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn không yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt theo quy định thì không phải cấp Giấy chứng nhận.

Đối với cơ sở như đã hỏi, nếu không thuộc các trường hợp nêu trên và có các tiêu chuẩn như: công suất sản xuất, chế biến bánh kẹo, mứt từ 20.000 tấn/năm trở lên và cơ sở kinh doanh bán buôn hoặc có đại lý bán buôn trên địa bàn hai tỉnh, thành phố trở lên thì thuộc quyền cấp của Bộ Công Thương; trong trường hợp công suất thấp hơn và bán buôn hoặc có đại lý bán buôn trên địa bàn một tỉnh thì thuộc cấp quản lý của Sở Công Thương.

Bên cạnh đó, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (hoặc các cấp thẩm quyền thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn) quản lý trong quá trình nhập nguyên liệu (hoa quả tươi hoặc đã qua sơ chế). Vì vậy, cơ sở cần có giấy tờ chứng minh nguồn gốc xuất xứ hoặc bảo đảm an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền thuộc ngành Nông nghiệp cấp.

Câu hỏi 12: Cơ sở của chúng tôi kinh doanh các mặt hàng như sữa chua, sữa tươi tiệt trùng, sữa công thức,... Vậy chúng tôi đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm như thế nào?

Trả lời: Theo quy định tại Điều 20 và Điều 22 Chương VII Nghị định số 38/2012/NĐ-CP về phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm, Bộ Y tế quản lý đối với thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh

dưỡng, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm...; Bộ Công Thương quản lý đối với rượu bia, sữa chế biến (sữa chua, sữa tươi tiệt trùng,...), dầu thực vật, bao bì chứa đựng thuộc phạm vi quản lý,...

Do nhóm hàng thuộc sự quản lý của ngành Công Thương, vì vậy cơ sở gửi đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tới Bộ Công Thương hoặc Sở Công Thương theo phân cấp tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT.

Câu hỏi 13: Một cơ sở nhập khẩu các loại bột ngũ cốc và tinh bột từ nước ngoài đã có Giấy chứng nhận hợp quy sản phẩm thì đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm sẽ thuộc trách nhiệm quản lý của ngành chức năng nào? Quy trình cấp Giấy chứng nhận ra sao?

Trả lời: Điều 22 Chương VII Nghị định số 38/2012/NĐ-CP quy định trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đối với từng cơ quan chức năng. Theo đó, mặt hàng bột ngũ cốc thuộc sự quản lý của Bộ Công Thương.

Khi cơ sở đã có Giấy chứng nhận hợp quy sản phẩm, cần thực hiện lập hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo hướng dẫn cụ thể của Bộ Công Thương tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT.

Câu hỏi 14: Các loại nước giải khát có bổ sung các vitamin, được sử dụng như thực phẩm chức năng phải đáp ứng các điều kiện nào về an toàn thực phẩm? Tôi cần phải xin Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại cơ quan nào nếu muốn kinh doanh mặt hàng này?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 2 Điều 20 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP, trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Y tế được quy định cụ thể như sau:

“Trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình, Bộ Y tế có trách nhiệm:... Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với: Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm;...”.

Đối với trường hợp nước giải khát có bổ sung các vitamin và được sử dụng như thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng nói trên, căn cứ vào công bố hợp quy của sản phẩm do doanh nghiệp đăng ký, doanh nghiệp có thể liên hệ với cơ quan chức năng thuộc ngành Y tế có thẩm quyền trên địa bàn để được hướng dẫn và làm các thủ tục liên quan đến cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Câu hỏi 15: Người tiêu dùng có quyền được yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp thông tin về sản phẩm thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh không?

Trả lời: Có, vì theo Điểm a Khoản 1 Điều 9 Luật an toàn thực phẩm quy định người tiêu dùng thực phẩm có quyền được cung cấp thông tin trung thực về an toàn thực phẩm, hướng dẫn sử dụng, vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, lựa chọn, sử dụng thực phẩm phù hợp; được cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn, cách phòng ngừa khi nhận được thông tin cảnh báo đối với thực phẩm.

Câu hỏi 16: Luật an toàn thực phẩm quy định như thế nào để bảo vệ lợi ích người tiêu dùng thực phẩm?

Trả lời: Khoản 1 Điều 9 Luật an toàn thực phẩm quy định người tiêu dùng có các quyền để bảo vệ lợi ích của mình như sau:

- Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm bảo vệ quyền lợi của mình theo quy định của pháp luật;

- Yêu cầu tổ chức bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng bảo vệ quyền và lợi ích hợp pháp của mình theo quy định của pháp luật về bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng;

- Khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;

- Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật do sử dụng thực phẩm không an toàn gây ra;

- Được cung cấp thông tin trung thực về an toàn thực phẩm, hướng dẫn sử dụng, vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, lựa chọn, sử dụng thực phẩm phù hợp; được cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn, cách phòng ngừa khi nhận được thông tin cảnh báo đối với thực phẩm.

Câu hỏi 17: Thực phẩm đã qua chế biến phải đáp ứng các điều kiện nào về an toàn thực phẩm?

Trả lời: Điều 12 Luật an toàn thực phẩm quy định thực phẩm đã qua chế biến phải đáp ứng các điều kiện sau:

1. Tuân thủ các điều kiện quy định tại Điều 10 của Luật an toàn thực phẩm;

2. Nguyên liệu ban đầu tạo nên thực phẩm phải bảo đảm an toàn và giữ nguyên các thuộc tính vốn có của nó; các nguyên liệu tạo thành thực phẩm không được tương tác với nhau để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người;

3. Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn phải đăng ký bản công bố hợp quy với cơ quan nhà nước có thẩm quyền trước khi lưu thông trên thị trường.

Câu hỏi 18: Các tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm có phải thực hiện nghĩa vụ bồi thường thiệt hại khi thực phẩm mất an toàn do mình kinh doanh gây ra không?

Trả lời: Có, vì tại Điểm 1 Khoản 2 Điều 8 Luật an toàn thực phẩm quy định các tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm phải thực hiện nghĩa vụ “Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi thực phẩm mất an toàn do mình kinh doanh gây ra”.

Câu hỏi 19: Các tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm có các quyền lựa chọn cơ sở kiểm nghiệm để kiểm tra an toàn thực phẩm không?

Trả lời: Có, vì tại Điểm c Khoản 1 Điều 8 Luật an toàn thực phẩm quy định các tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm có quyền “Lựa chọn cơ sở kiểm nghiệm để kiểm tra an toàn thực phẩm; lựa chọn cơ sở kiểm nghiệm đã được chỉ định để chứng nhận hợp quy đối với thực phẩm nhập khẩu”.

Câu hỏi 20: Trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm, những phương tiện dùng để vận chuyển thực phẩm cần phải đáp ứng những yêu cầu gì?

Trả lời: Khoản 1 Điều 21 Luật an toàn thực phẩm quy định tổ chức, cá nhân vận chuyển thực

phẩm chỉ được dùng các phương tiện được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch và bảo đảm duy trì được điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển theo hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh.

Câu hỏi 21: Sự khác nhau của các khái niệm “Sản xuất thực phẩm”, “Sản xuất ban đầu”, “Sơ chế thực phẩm”, “Chế biến thực phẩm” và “Kinh doanh thực phẩm” được quy định như thế nào?

Trả lời: Các khái niệm trên được quy định tại Điều 2 Luật an toàn thực phẩm như sau:

- *Sản xuất thực phẩm* là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, sơ chế, chế biến, bao gói, bảo quản để tạo ra thực phẩm.

- *Sản xuất ban đầu* là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác.

- *Sơ chế thực phẩm* là việc xử lý sản phẩm trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác nhằm tạo ra thực phẩm tươi sống có thể ăn ngay hoặc tạo ra nguyên liệu thực phẩm hoặc bán thành phẩm cho khâu chế biến thực phẩm.

- *Chế biến thực phẩm* là quá trình xử lý thực phẩm đã qua sơ chế hoặc thực phẩm tươi sống

theo phương pháp công nghiệp hoặc thủ công để tạo thành nguyên liệu thực phẩm hoặc sản phẩm thực phẩm.

- *Kinh doanh thực phẩm* là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động giới thiệu, dịch vụ bảo quản, dịch vụ vận chuyển hoặc buôn bán thực phẩm.

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT

TỪ VIẾT TẮT

Ý NGHĨA

EU	European Union - Liên minh châu Âu
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations - Tổ chức Lương thực và Nông nghiệp của Liên hợp quốc
GAP	Good Agricultural Practices - Quy trình thực hành canh tác nông nghiệp tốt
GHP	Good Hygiene Practice - Thực hành vệ sinh tốt
GMP	Good Manufacture Practice - Thực hành sản xuất tốt
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point System - Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn
ISO	International Organization for Standardization - Tổ chức Tiêu chuẩn hóa quốc tế
QCVN	Quy chuẩn Việt Nam

TCVN	Tiêu chuẩn Việt Nam
Codex	Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế
UHT	Ultra high temperature - Công nghệ tiệt trùng nhanh ở nhiệt độ cao
WHO	World Health Organization - Tổ chức Y tế thế giới

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17-6-2010.
2. Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25-4-2012 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm.
3. PGS.TS. Trần Đáng: *An toàn thực phẩm*, Nxb. Hà Nội, 2005.
4. Vụ Thị trường trong nước, Bộ Công Thương: *Cẩm nang quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm tại chợ*, Nxb. Công Thương, Hà Nội, 2012.
5. Nguyễn Văn Huân: *Vệ sinh an toàn thực phẩm*, Nxb. Thanh niên, Hà Nội, 2008.
6. TS. Phạm Thị Hồng Yến (chủ biên): *An toàn thực phẩm và việc thực thi Hiệp định PS/WTO: Kinh nghiệm quốc tế và giải pháp đối với Việt Nam*, Nxb. Thông tin và Truyền thông, Hà Nội, 2008.
7. Bộ Y tế: *Luật an toàn thực phẩm và các quy định trình tự thủ tục kiểm dịch - kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm*, Nxb. Lao động xã hội, Hà Nội, 2011.

8. *Độc chất công nghiệp và dự phòng nhiễm độc*, Nxb. Khoa học và kỹ thuật, Hà Nội, 2000.

9. Lương Đức Phẩm: *Vi sinh vật học và an toàn vệ sinh thực phẩm*, Nxb. Nông nghiệp, Hà Nội, 2000.

10. Phạm Thị Kim - Trần Đáng: *Các bệnh truyền qua thực phẩm*, Nxb. Thanh niên, Hà Nội, 2011.

11. Báo cáo “Kinh nghiệm đẩy mạnh công tác an toàn thực phẩm tại một số quốc gia trên thế giới”, Dự án Veco-Ipsard, 2012.

12. Codex Alimentarius: Basic Texts. Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food.

13. Standards Programme, 1997.

14. Introduction to Codex Alimentarius Commission (CAC), Food Quality and Standards Service, Food and Nutrition Division, 2003.

15. International Trade Center, BULLETIN No. 85/2008.

16. International Trade Centre, UNCTAD/ WTO: An Introduction to HACCP. Bulletin, No.71 December 2002.

17. ASEAN Common Principles for Food Control Systems, AFC, 2004.

18. 10-point Regional Strategy for Food Safety in the South-East Asia Region, FAO, 2002.

19. National food control systems, Joint FAO/WTO Publication, 2002.

20. Complex Food Safety Systems, Our Food.com, 2005.

21. Foodborne Disease Outbreaks: Guidelines for Investigation and Control, World Health Organization 2008.

22. Introduction of Food Safety Control System in China, China National Institute of Standardization, AQSIQ, P. R. China, 2009.

23. Mitsuhiro Ushio: Food Safety Regulatory Issues. FAO/WHO Global Forum of Food Safety Regulators, Marrakesh, Morocco, 28-30 January 2002.

24. Website Bộ Y tế: <http://www.moh.gov.vn>.

25. Website Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn: <http://www.mard.gov.vn>.

26. Website Bộ Công Thương: <http://www.moit.gov.vn>.

27. Website Cục An toàn vệ sinh thực phẩm: <http://www.vfa.gov.vn>.

28. Website Viện Vệ sinh dịch tễ Trung ương: <http://www.nihe.org.vn>.

29. Website Cơ sở dữ liệu luật Việt Nam: <http://www.luatvietnam.vn>.

30. Website Tổ chức Y tế thế giới: <http://www.who.int>.

31. Website của Tạp chí công sản <http://www.tapchicongsan.org.vn>.

32. Website của Hội các Phòng thử nghiệm Việt Nam (VINALAB) <http://www.vinalab.org.vn>.

33. Website của Trung tâm nghiên cứu thực phẩm và dinh dưỡng (FNC) <http://vesinhantoanthucpham.com.vn/>.

MỤC LỤC

	<i>Trang</i>
<i>Chú dẫn của Nhà xuất bản</i>	5
<i>Lời nói đầu</i>	7
Chương 1: MỘT SỐ VẤN ĐỀ CHUNG VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM	9
1. Một số khái niệm cơ bản	9
2. Thực trạng, nguyên nhân và nguy cơ từ việc không bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở, hộ sản xuất, kinh doanh thực phẩm	19
3. Quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm tại Việt Nam	25
Chương 2: HƯỚNG DẪN XÂY DỰNG HỒ SƠ ĐỀ NGHỊ CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH	49
1. Các thủ tục hành chính về cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương	49

2. Quy trình đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm	60
3. Hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm	81
Chương 3: CÁC YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CẦN ĐÁP ỨNG TRONG QUÁ TRÌNH THẨM ĐỊNH THỰC TẾ	94
1. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm	94
2. Một số quy định về khám sức khỏe người lao động và kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm	122
Chương 4: CÁC CÂU HỎI THƯỜNG GẶP TRONG QUÁ TRÌNH CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH	152
1. Các câu hỏi thường gặp về hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm	152
2. Các câu hỏi thường gặp về việc thẩm định hồ sơ và kiểm tra thực tế tại cơ sở kinh doanh thực phẩm	171
3. Một số vấn đề khác	187

Chịu trách nhiệm xuất bản
Q. GIÁM ĐỐC - TỔNG BIÊN TẬP
NHÀ XUẤT BẢN CHÍNH TRỊ QUỐC GIA - SỰ THẬT
TS. HOÀNG PHONG HÀ

Chịu trách nhiệm nội dung
PHÓ GIÁM ĐỐC - PHÓ TỔNG BIÊN TẬP
NHÀ XUẤT BẢN CHÍNH TRỊ QUỐC GIA - SỰ THẬT
TS. ĐỖ QUANG DŨNG
PHÓ GIÁM ĐỐC PHỤ TRÁCH - TỔNG BIÊN TẬP
NHÀ XUẤT BẢN CÔNG THƯƠNG
NGUYỄN MINH HUỆ

Biên tập nội dung: HOÀNG THU QUỲNH
VŨ THỊ MAI LIÊN
ĐOÀN THỊ PHƯƠNG NHƯ

Trình bày bìa: PHẠM THÚY LIỄU
Chế bản vi tính: LÂM THỊ H- ONG
Sửa bản in: TẠ THU THỦY
Đọc sách mẫu: VŨ THỊ MAI LIÊN

NHÀ XUẤT BẢN CHÍNH TRỊ QUỐC GIA - SỰ THẬT; Số 8/88 Duy Tân, Cầu Giấy, Hà Nội
ĐT: 080.48221 Fax: 080.48222 Email: suthot@nxbctqp.vn Website: www.nxbctqp.vn

TÌM ĐỌC

Trung ương Hội Nông dân Việt Nam
- NÔNG DÂN LÀM GIÀU

Nguyễn Minh Chính
- SỔ TAY TRỒNG RAU AN TOÀN

Diệu Thảo (Biên soạn)
- 250 MÓN ĂN NGON DỄ LÀM



9 780417 218104