

Số: 02 /TB-VHXXH

Bát Tràng, ngày 29 tháng 7 năm 2025

THÔNG BÁO

Gia hạn tiếp nhận hồ sơ của các đơn vị đăng ký cung cấp suất ăn, thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm cho các trường công lập trên địa bàn xã Bát Tràng năm học 2025 - 2026

Thực hiện Công văn số 149/UBND-VHXXH ngày 23/7/2025 của UBND xã Bát Tràng về việc đánh giá về an toàn thực phẩm các bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn xã Bát Tràng năm học 2025 - 2026;

Ngày 24/7/2025, Phòng Văn hoá - Xã hội xã Bát Tràng có Thông báo số 01/TB-VHXXH về việc tiếp nhận hồ sơ đăng ký cung cấp suất ăn, thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm cho các trường công lập trên địa bàn xã Bát Tràng năm học 2025 - 2026, cụ thể như sau: **Thời gian tiếp nhận hồ sơ:** Từ ngày 24/7/2025 - 28/7/2025, địa điểm tiếp nhận Phòng Văn hóa - Xã hội xã Bát Tràng (Tầng 2, Trụ sở HĐND - UBND xã Bát Tràng, 251 đường Đa Tốn).

Căn cứ vào thời gian báo cáo UBND thành phố Hà Nội về kết quả tổ chức lựa chọn đơn vị cung cấp suất ăn, thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm cho các trường công lập trên địa bàn xã Bát Tràng năm học 2025 - 2026, Phòng Văn hoá - Xã hội xã Bát Tràng **gia hạn thời gian tiếp nhận hồ sơ của các đơn vị**, cụ thể như sau:

I. Gia hạn thời gian tiếp nhận: từ ngày 29/7/2025 đến ngày 31/7/2025.

II. Địa điểm tiếp nhận hồ sơ: Phòng Văn hóa - Xã hội xã Bát Tràng

III. Thành phần hồ sơ:

Thành phần hồ sơ theo Hướng dẫn số 02/BCĐ-HD ngày 15/7/2025 của Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội.

1. Đơn đăng ký cung cấp thực phẩm.

2. Hồ sơ: Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh do cơ quan có thẩm quyền cấp, trong đó có đăng ký ngành nghề phù hợp với nội dung đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm (bản sao có chứng thực).

3. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000 và tương đương hoặc xác nhận cam kết đảm bảo ATTP; Giấy chứng nhận vệ sinh thú y... do cơ quan có thẩm quyền cấp (nếu có) phù hợp với nội dung đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm.

4. Hợp đồng mua thực phẩm (có danh sách kèm theo) của đơn vị liên kết với các cơ sở sản xuất, kinh doanh, sơ chế, chế biến kèm theo Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000 và tương đương



hoặc xác nhận cam kết đảm bảo ATTP; Giấy chứng nhận vệ sinh thú y... do cơ quan có thẩm quyền cấp.

5. Hồ sơ sản phẩm (*trừ các thực phẩm tươi sống không bao gói như: thịt, cá, trứng, rau, củ, quả*).

- Bản tự công bố sản phẩm/xác nhận công bố hợp quy/xác nhận công bố phù hợp quy định ATTP/giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm theo quy định (*đối với các thực phẩm bao gói sẵn như nước đóng bình, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, sản phẩm dinh dưỡng cho trẻ đến 36 tháng tuổi*).

- Phiếu kết quả kiểm nghiệm sản phẩm đối với thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn.

6. Các giấy tờ liên quan khác (*nếu có*): kết quả xét nghiệm nước dùng để sản xuất, chế biến, hợp đồng với đơn vị cung cấp vỏ bình (*đối với sản phẩm nước uống đóng bình*).

7. Danh sách người sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở quy định tại mục 3, Điều 5, Chương II, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP. Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải tuân thủ quy định về sức khỏe tại khoản 4, Điều 29, Luật ATTP số 55/2010/QH12.

IV. Số lượng hồ sơ: 01 bộ hồ sơ giấy và 01 bộ scan hồ sơ gốc qua email tranthidiep638@gmail.com

Lưu ý: Hồ sơ đóng thành quyển theo thứ tự thành phần hồ sơ, ngoài bìa trên cùng ghi rõ tên, địa chỉ, số điện thoại đơn vị, giữa ghi Hồ sơ đơn vị cung cấp thực phẩm (*nước, sữa, đồ thực phẩm...*).

Phòng Văn hóa - Xã hội xã Bát Tràng trân trọng thông báo./.

Nơi nhận:

- Chủ tịch UBND xã (để b/c);
- Các đ/c Phó Chủ tịch (để b/c);
- Các phòng, ban, đơn vị (để phối hợp);
- Các đơn vị cung cấp thực phẩm, suất ăn;
- Lưu: VP, VHXXH.

TRƯỞNG PHÒNG



Trần Thị Hải



Mẫu đơn đăng ký cung cấp thực phẩm, dịch vụ chế biến thực phẩm vào trường học

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

-----*****-----

**ĐƠN ĐỀ NGHỊ
ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN ATTP CUNG CẤP THỰC PHẨM CHO
TRƯỜNG HỌC**

Kính gửi: Phòng Văn hoá – Xã hội xã Bát Tràng.

- Tên cơ sở thực phẩm:.....
- Họ và tên chủ cơ sở:.....
- Hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm:.....
-
- Địa chỉ trụ sở chính:.....
- Địa chỉ sản xuất/kinh doanh:.....
-
- Công suất hoạt động/ngày:.....
- Điện thoại:.....Email:.....

Công ty/cơ sởđăng ký cung cấp các loại thực phẩm (1).....

Có khả năng cung cấp thực phẩm để chế biến/chế biếnsuất ăn

(Ghi rõ tên sản phẩm thực phẩm, loại hình dịch vụ chế biến đăng ký cung cấp cho trường học;khả năng phục vụ)

Công ty/cơ sở chúng tôi xin cam kết:

1. Cung cấp thực phẩm đảm bảo chất lượng ATTP theo quy định của pháp luật.
2. Thực hiện đúng quy định về đảm bảo ATTP trong quá trình bảo quản và vận chuyển thực phẩm.
3. Đảm bảo địa điểm sản xuất/kinh doanh và nguồn gốc thực phẩm đúng như hồ sơ đăng ký.
4. Chịu trách nhiệm về tính pháp lý của các văn bản/giấy tờ trong hồ sơ năng lực do công ty/cơ sở gửi kèm.

Công ty/cơ sở xin chịu trách nhiệm trước nhà trường và pháp luật nếu để xảy ra sai sót.

Trân trọng cảm ơn!

....., ngày tháng năm 2025

Giám đốc/Chủ cơ sở

(Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu (nếu có))



TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN ATTP ĐỐI VỚI CƠ SỞ CUNG CẤP THỰC PHẨM, DỊCH VỤ CHẾ BIẾN SUẤT ĂN TẠI TRƯỜNG

(Kèm theo Thông báo số 2/TB-VHXX ngày 23/7/2025 của phòng VHXX xã Bát Tràng)

A. ĐỐI VỚI CƠ SỞ CUNG CẤP SUẤT ĂN SẴN

I. ĐÁNH GIÁ HỒ SƠ PHÁP LÝ

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh quy định tại khoản 3, Điều 5, Nghị định 155/2018/NĐ-CP.
- Giấy chứng nhận đủ điều kiện An toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương còn hiệu lực quy định tại khoản 1, Điều 11 và điểm k, khoản 1, Điều 12 Nghị định 15/2018/NĐ-CP.
- Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải tuân thủ quy định về sức khỏe tại khoản 4, Điều 29, Luật ATTP số 55/2010/QH12.
- Danh sách người lao động được tập huấn kiến thức ATTP, có xác nhận của chủ cơ sở (mục 3 Điều 5 Nghị định 155/2018/NĐ-CP).

II. ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN THỰC TẾ TẠI CƠ SỞ

- Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị chế biến tuân thủ theo quy định tại Điều 19, Điều 20, Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 26, Điều 27, Điều 28 – Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương.
- Thực hiện quy trình kiểm thực 3 bước theo Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.
- Điều kiện bảo đảm ATTP đối với nơi chế biến: Thực hiện Quy định tại điều 28, điều 29, 30 Luật ATTP số 55/2010/QH12; điều 5 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP; khoản 2 điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ.
- Điều kiện bảo quản và vận chuyển: Thực hiện Quy định tại Điều 20, Điều 21, Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 33- Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương.
- Điều kiện chia suất ăn: Thực hiện Quy định tại khoản 3, khoản 4, Điều 29, Luật ATTP số 55/2010/QH12 và khoản 1, điều 9, Nghị định số 115/2018/NĐ-CP được sửa đổi tại điểm a, khoản 3, Điều 1, Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ.

III. CÁC ĐIỀU KIỆN ƯU TIÊN

- Cơ sở có kinh nghiệm cung cấp suất ăn tại các bếp ăn tập thể/chế biến suất ăn ≥ 05 năm trở lên; chấp hành nghiêm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, thuế, bảo hiểm, an toàn lao động...
- Có tài liệu chứng minh việc tổ chức tập huấn kiến thức ATTP cho người kinh doanh dịch vụ ăn uống và người lao động khi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.
- Có hợp đồng nguyên tắc cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm còn hiệu lực cách thời điểm xét duyệt hồ sơ ít từ 06 tháng trở lên; có các hóa đơn điện

tử chứng minh đã mua nguyên liệu thực phẩm theo hợp đồng trên phù hợp công suất đã phục vụ.

- Có địa điểm, diện tích nhà xưởng đáp ứng với công suất phục vụ số lượng suất ăn lớn, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác: Đảm bảo vệ sinh môi trường xung quanh nơi chế biến.

- Có biện pháp xử lý chất thải, chất thải biến chất thực phẩm, chất thải biến chất hiện đại.

- Có phương tiện, dây chuyền xử lý thức ăn thừa và vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ hiện đại đảm bảo theo quy định.

- Có phương tiện vận chuyển chuyên dụng; có trang bị nhiệt kế theo dõi nhiệt độ; có sổ sách theo dõi quá trình vận chuyển: Đảm bảo kiểm soát nhiệt độ vận chuyển.

- Thiết bị theo dõi, giám sát hành trình vận chuyển (đảm bảo thức ăn nóng có nhiệt độ bảo quản trên 60°C, thức ăn lạnh có nhiệt độ bảo quản dưới 10°C theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế Thế giới).

- Có phòng chia suất ăn đảm bảo an toàn thực phẩm, có thiết bị chuyên dụng để theo dõi, đảm bảo nhiệt độ theo quy định.

- Có phòng giao nhận suất ăn riêng, đảm bảo nhiệt độ và phòng chống côn trùng, có biên bản giám sát giao nhận thức ăn, đảm bảo từ khi nấu đến khi ăn không quá 2h theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế Thế giới.

B. ĐỐI VỚI CƠ SỞ CUNG CẤP NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM CHẾ BIẾN SUẤT ĂN, THỰC PHẨM ĂN NGAY

I. ĐÁNH GIÁ HỒ SƠ PHÁP LÝ

- Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại điểm b khoản 1 điều 36 Luật ATTP số 55/2010/QH12.

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương.

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm quy định tại: điểm e khoản 1, Điều 19 Luật ATTP số 55/2010/QH12; khoản 2, điều 28 Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương

- Hồ sơ truy xuất nguồn gốc xuất xứ quy định tại điểm d khoản 1, Điều 19, Luật ATTP số 55/2010/QH12.

- Hồ sơ tự công bố sản phẩm quy định tại điều 4, 5, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ.

II. ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN THỰC TẾ TẠI CƠ SỞ

1. Đối với cơ sở sản xuất: Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, con người, bảo quản thực phẩm trong sản xuất quy định tại Điều 10, 11, 12, 19, 20, 23, 25 – Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 26, Điều 27, Điều 28, Điều 29 – Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương; Điều 19, 20, 21 Nghị định 66/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung tại Nghị định 123/2018/NĐ-CP ngày 17/9/2018 của Chính phủ.

2. Đối với cơ sở kinh doanh: Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, bảo quản, vận chuyển thực phẩm quy định tại Điều 10, 11, 12, 19, 24, 27, Luật ATTP số 55/2010/QH12; Điều 30, 31, 32, 33, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương; Điều 23 Nghị định 66/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung tại Nghị định 123/2018/NĐ-CP ngày 17/9/2018 của Chính phủ.

3. Đối với sản phẩm thực phẩm: Sử dụng nguyên liệu phục vụ chế biến suất ăn, thực phẩm phục vụ bữa phụ (trong đó có nước uống đóng chai, sữa chế biến) cho học sinh phải rõ nguồn gốc xuất xứ và bảo đảm an toàn; thực phẩm được chế biến, bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh đáp ứng các quy định tại điều 10, 11, 12 và khoản 1, 2 điều 30 Luật ATTP số 55/2010/QH12.

(Danh mục các nhóm sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ chuyên ngành được quy định tại các phụ lục II, III, IV Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ).

4. Đối với cơ sở sản xuất sữa chế biến: Bảo đảm điều kiện về ATTP theo quy định tại Điều 34, 35 Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương.

5. Đối với cơ sở sản xuất nước uống đóng chai: Bảo đảm điều kiện về ATTP theo quy định tại điều 4 Nghị định số 67/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung bởi khoản điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

III. CÁC ĐIỀU KIỆN ƯU TIÊN

Ngoài các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành, cơ sở được ưu tiên khi đáp ứng các điều kiện sau:

1. Đối với cơ sở cung cấp suất ăn

- Cơ sở có kinh nghiệm cung cấp suất ăn tại các bếp ăn tập thể/chế biến suất ăn ≥ 05 năm trở lên; chấp hành nghiêm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, thuế, bảo hiểm, an toàn lao động...

- Đơn vị có năng lực, kinh nghiệm trong sản xuất, kinh doanh sữa và các sản phẩm từ sữa.

- Có tài liệu chứng minh việc tổ chức tập huấn kiến thức ATTP cho người kinh doanh dịch vụ ăn uống và người lao động khi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Có hợp đồng nguyên tắc cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm còn hiệu lực cách thời điểm xét duyệt hồ sơ ít từ 06 tháng trở lên; có các hóa đơn điện tử chứng minh đã mua nguyên liệu thực phẩm theo hợp đồng trên phù hợp công suất đã phục vụ.

2. Đối với cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm

2.1. Cơ sở sản xuất ban đầu gồm trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản; cơ sở giết mổ thịt gia súc gia cầm

- Có chứng nhận thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP);
- Sản phẩm được sản xuất theo chuỗi trên địa bàn của địa phương; có mã số vùng trồng còn hiệu lực, được công khai dữ liệu trên hệ thống quản lý của Cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật;
- Sản phẩm được giết mổ tại cơ sở giết mổ tập trung thuộc “Mạng lưới cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn thành phố Hà Nội” theo Quyết định số 761/QĐ-UBND ngày 17/02/2020 về việc phê duyệt mạng lưới giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn của UBND Thành phố.

2.2 Cơ sở sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm nguyên liệu, thực phẩm

- Cơ sở sơ chế sản phẩm thực phẩm được kiểm tra, đánh giá chất lượng, kiểm nghiệm định kỳ, đột xuất theo yêu cầu đối với các chỉ tiêu đảm bảo ATTP, chỉ tiêu dinh dưỡng theo quy trình nội bộ: Đảm bảo sản phẩm thực phẩm đạt tiêu chuẩn an toàn thực phẩm (ATTP) và dinh dưỡng.
- Cơ sở có ứng dụng thông tin, chuyển đổi số trong quản lý, giám sát quá trình sản xuất, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; lưu trữ thông tin truy xuất nguồn gốc, minh bạch nguồn gốc sản phẩm.
- Có phương tiện vận chuyển chuyên dụng, chế độ theo dõi, giám sát quá trình vận chuyển sản phẩm (thời gian giao nhận, chủng loại hàng hóa, điều kiện nhiệt độ bảo quản khi giao, nhân hàng hóa, người giao hàng, tình trạng hàng hóa tại thời điểm giao nhận,...): Đảm bảo điều kiện vận chuyển sản phẩm phù hợp với quy định ATTP.





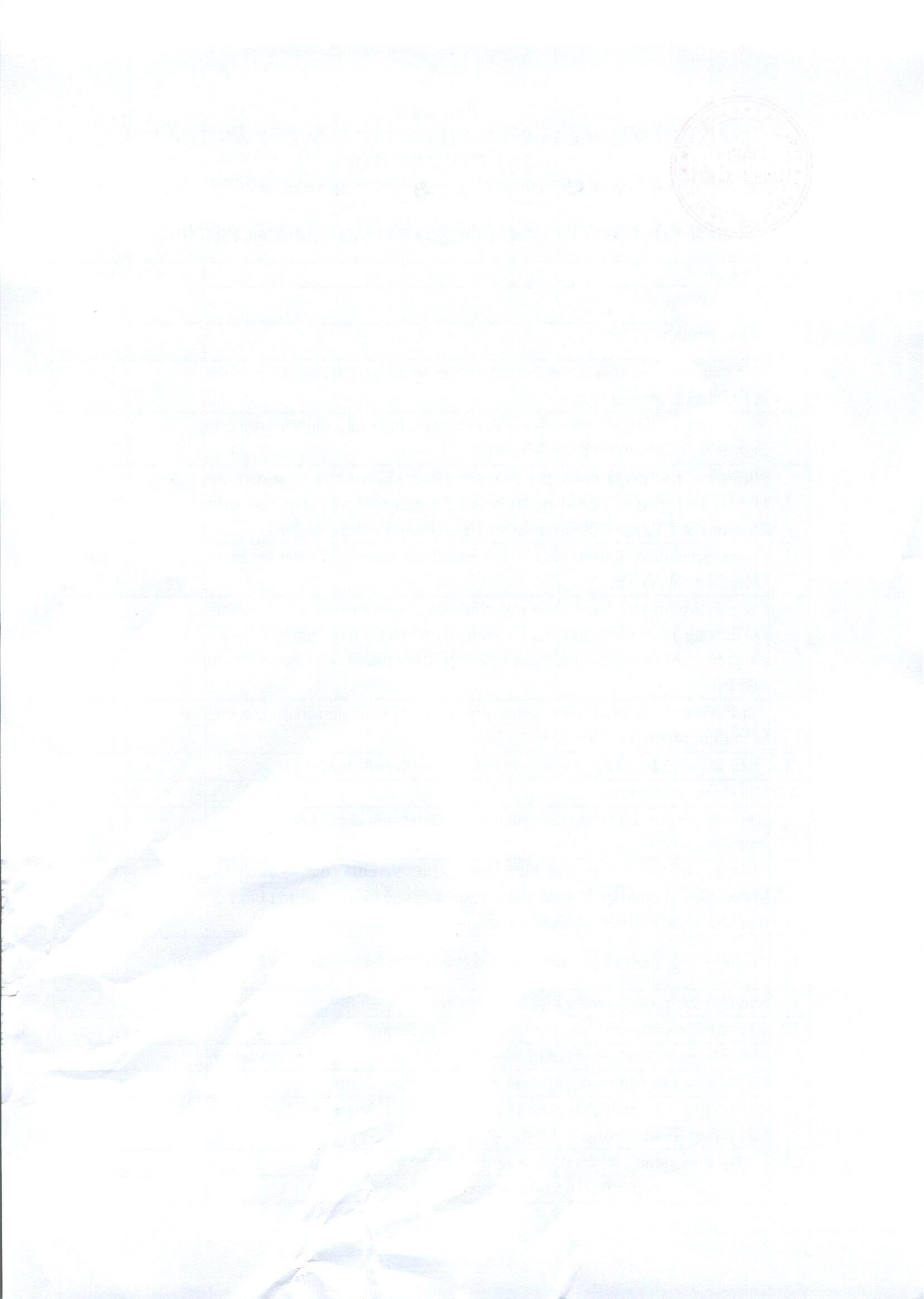
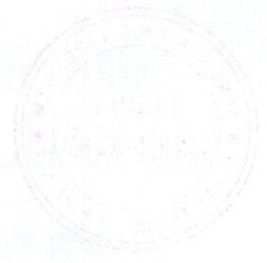
Phụ lục 4

TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN ATTP CỦA BẾP ĂN TẬP THỂ TẠI TRƯỜNG HỌC

(Kèm theo Thông báo số 02/TB-VHXXH ngày 29/7/2025 của phòng VHXXH xã Bát Tràng)

I. ĐỐI VỚI CÁC TRƯỜNG HỌC CÓ BẾP ĂN NẤU TẠI TRƯỜNG

TT	Tiêu chí	Ghi chú
1	Hồ sơ pháp lý	
1.1	Bản cam kết ATTP	
1.2	Các văn bản (kế hoạch, quyết định, phương án, quy trình...) đảm bảo ATTP trong trường học	
1.3	Phân công nhiệm vụ cho CB, GV, NV thực hiện các nhiệm vụ trong đảm bảo ATTP, tổ chức ăn bán trú	
2	Nhân lực tham gia công tác bán trú (Ban giám hiệu, người quản lý bếp ăn tập thể, người quản lý ATTP của đơn vị cung cấp suất ăn cho BATT, người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm):	
2.1	Được cập nhật kiến thức về ATTP 1 năm/1 lần và có xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP.	
2.2	Có giấy khám sức khỏe theo quy định và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, cho học sinh ăn bán trú	
2.3	Thực hành vệ sinh cá nhân đúng quy định khi trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm, cho học sinh ăn bán trú.	
3	Điều kiện về hạ tầng, cơ sở vật chất, vệ sinh môi trường	
3.1	Địa điểm, môi trường	
3.2	Khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm bảo đảm sạch, cách biệt với nguồn ô nhiễm	
3.3	Thiết kế, bố trí khu vực chế biến (bếp), khu vực chia suất ăn bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến; có biển phân khu các khu vực	
3.4	Tường xung quanh khu vực chế biến (bếp) đảm bảo sạch, dễ vệ sinh	
3.5	Sàn nhà sạch, đồ vệ sinh, không đọng nước	
3.6	Khu vực ăn uống của học sinh, giáo viên đảm bảo vệ sinh	
3.7	Kho bảo quản thực phẩm đảm bảo các điều kiện vệ sinh theo quy định	
3.8	Hệ thống cung cấp nước cho chế biến đảm bảo vệ sinh	
3.9	Hệ thống xử lý chất thải đảm bảo vệ sinh; hệ thống rãnh thoát nước thải thông thoát, không ứ đọng.	
3.10	Phòng thay quần áo bảo hộ lao động	
3.11	Nhà vệ sinh cách biệt với khu chế biến, phòng ăn	



TT	Tiêu chí	Ghi chú
4	Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ	
4.1	Phương tiện rửa tay và khử trùng tay	
-	Có khu vực rửa tay cho CB, GV, NV, học sinh khi chế biến, ăn uống	
-	Có đủ nước sạch, xà phòng rửa tay và khử trùng tay	
4.2	Thiết bị phòng chống côn trùng, động vật	
4.3	Quần áo bảo hộ lao động, mũ chụp tóc, mạng	
4.4	Trang thiết bị, dụng cụ giám sát, bảo quản thực phẩm	
4.5	Thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến bảo đảm hợp vệ sinh và riêng biệt đối với thức ăn sống và thức ăn chín	
4.6	Thiết bị, dụng cụ bảo quản, che đậy thức ăn đã được chế biến	
4.7	Thiết bị, dụng cụ để kẹp, gấp, xúc thức ăn	
4.8	Có trang thiết bị, dụng cụ, tủ lưu mẫu theo quy định	
4.9	Dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp đậy	
4.10	Kho bảo quản thực phẩm có các trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm việc bảo quản thực phẩm (có giá, kệ, trang thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại, điều hòa, ẩm kế...)	
5	Nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, nguồn nước	
5.1	Hợp đồng mua bán thực phẩm với đơn vị đủ điều kiện cung cấp thực phẩm	
5.2	Phụ gia thực phẩm dùng trong chế biến thực phẩm nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế	
5.3	Nước dùng trong chế biến thực phẩm đảm bảo quy chuẩn kỹ thuật QCVN 01-1:2024/BYT của Bộ Y tế ban hành kèm theo Thông tư số 52/2024/TT-BYT ngày 31/12/2024	
5.4	Thực phẩm sử dụng để chế biến (thực phẩm bao gói sẵn) đã được công bố, nhãn mác đúng quy định, đầy đủ	
6	Thực hiện đúng quy định trong kiểm thực ba bước	

