

**ỦY BAN NHÂN DÂN
XÃ DÂN HÒA**

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

Số: / UBND - VHXXH
V/v Đánh giá hồ sơ năng lực các
đơn vị cung cấp thực phẩm cho bếp
ăn tập thể tại các cơ sở giáo dục trên
địa bàn xã năm học 2025-2026.

Dân Hòa, ngày tháng năm 2025

Kính gửi:

- Phòng Văn hóa - Xã hội xã;
- Phòng Kinh tế xã;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã;
- Các đơn vị, doanh nghiệp cung cấp suất ăn, thực phẩm.

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm (ATTP); Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế.

Căn cứ Nghị quyết số 18/2025/NQ-HĐND ngày 09/7/2025 của HĐND Thành phố quy định cơ chế hỗ trợ bữa ăn bán trú cho học sinh tiểu học trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025-2026;

Căn cứ Thông báo số 427/TB-VP ngày 12/7/2025 của Văn phòng UBND Thành phố thông báo Kết luận của đồng chí Phó Chủ tịch UBND Thành phố Vũ Thu Hà tại cuộc họp triển khai công tác tổ chức bữa ăn bán trú tại các trường công lập trên địa bàn thành phố Hà Nội năm học 2025-2026;

Thực hiện hướng dẫn số 02/BCĐ-HD ngày 15/7/2025 của Ban Chỉ đạo công tác an toàn thực phẩm thành phố Hà Nội về việc hướng dẫn đánh giá về an toàn thực phẩm để tổ chức các bữa ăn bán trú cho học sinh các trường công lập trên địa bàn Thành phố năm học 2025-2026.

Để đảm bảo ATTP tại các bếp ăn tập thể tại các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã Dân Hòa, UBND xã yêu cầu các đơn vị liên quan tổ chức đánh giá hồ sơ năng lực các đơn vị cung cấp suất ăn (bữa ăn trưa và bữa ăn phụ), nước uống trực tiếp, sữa và thực phẩm cho bếp ăn tập thể (sau đây gọi tắt là cơ sở cung cấp thực phẩm) tại các cơ sở giáo dục, cụ thể như sau:

1. Đối tượng đánh giá

Các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho bữa ăn bán trú tại các trường tham gia đăng ký cung cấp cho các đơn vị giáo dục trên địa bàn xã Dân Hòa.

2. Các bước tiến hành và thời gian đánh giá

2.1. Đối tượng: Các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho bữa ăn bán trú tại các trường tham gia đăng ký cung cấp cho các đơn vị giáo dục trên địa bàn xã Dân Hòa năm học 2025-2026.

2.2. Hình thức đánh giá

- Đánh giá dựa trên hồ sơ: Dựa vào các tài liệu có trong hồ sơ của các cơ sở

cung cấp thực phẩm gửi về Phòng Văn hóa - Xã hội.

- Thành phần hồ sơ: yêu cầu các đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho bữa ăn bán trú nộp đầy đủ hồ sơ theo danh mục (*Phụ lục 1,2 kèm theo*).

- Một nội dung đánh giá chỉ được đánh giá là “đạt” hoặc “không đạt”. Đơn vị cung cấp được đánh giá là “đạt” khi tất cả các nội dung được đánh giá là đạt theo tiêu chí danh mục (*Phụ lục 3,4,5,6,7,8 kèm theo*).

2.3. Các bước thực hiện

- **Bước 1:** Thông báo tới các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho bữa ăn bán trú tại các trường tham gia đăng ký cung cấp cho các đơn vị giáo dục trên địa bàn xã Dân Hòa (dự kiến từ ngày 25/7 - 30/7/2025).

- **Bước 2:** Tiếp nhận hồ sơ

+ Thời gian: Trong giờ hành chính từ thứ 2 đến thứ 6 kể từ ngày thông báo (dự kiến từ ngày 23/7 - 10/8/2025).

+ Địa điểm tiếp nhận: phòng Văn hóa - Xã hội (đồng chí Vũ Thành Nam - Chuyên viên phòng Văn hóa - Xã hội), địa chỉ: số 45 đường trung tâm thôn Tảo Dương, xã Dân Hòa, thành phố Hà Nội.

- **Bước 3:** Thẩm định, đánh giá hồ sơ kiểm tra điều kiện thực tế tất cả các nội dung đảm bảo ATTP (dự kiến từ ngày 25/7 - 15/8/2025).

- **Bước 4:** Tổng hợp và thông báo công khai kết quả trong tháng 8/2025.

- **Bước 5:** Các đơn vị có bếp ăn tổ chức ký kết hợp đồng cung cấp xong trước 31/8/2025.

3. Phương thức thông báo

Đăng công khai thông báo lịch tiếp nhận, thời gian thẩm định và thông báo kết quả trên cổng thông tin điện tử xã Dân Hòa tại địa chỉ: danhoa.hanoi.gov.vn và các phương tiện thông tin đại chúng khác.

UBND xã Dân Hòa yêu cầu các phòng, ban ngành của xã; các cơ quan, đơn vị, doanh nghiệp; các cơ sở giáo dục có tổ chức bếp ăn tập thể và các đơn vị liên quan phối hợp thực hiện nghiêm túc các nội dung trên để công tác đảm bảo ATTP trên địa bàn xã đạt hiệu quả cao. Trong quá trình tổ chức thực hiện nếu có khó khăn, vướng mắc, phản ánh về UBND xã (*qua phòng Văn hóa - Xã hội, số điện thoại: 0974.703.282 Đ/c Vũ Thành Nam*) để được hướng dẫn. 

Nơi nhận:

- TT Đảng ủy, TT HĐND xã;
- Chủ tịch, Phó chủ tịch UBND xã;
- Các phòng, ban, ngành liên quan;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn xã;
- Lưu: VT, VHXH (N, 03b).

KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Hoàng Thị Kim Thanh

PHỤ LỤC 1. Thành phần Hồ sơ cung cấp thực phẩm
(Ban hành kèm theo Công văn số: /UBND-VHXX ngày tháng năm 2025
của Ủy ban nhân dân xã Dân Hòa)

Hồ sơ sắp xếp theo thứ tự sau:

1. Danh mục mặt hàng cung cấp thực phẩm, đơn vị hợp đồng liên kết, thời hạn hợp đồng, thời hạn giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP.

2. Đơn đăng ký cung cấp thực phẩm (theo mẫu)

3. 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).

4. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/Bản cam kết ATTP theo quy định do cơ quan có thẩm quyền cấp (nếu có) phù hợp với nội dung đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm.

5. Hợp đồng mua thực phẩm 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.

6. 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,...).

7. Hồ sơ giấy khám sức khỏe, giấy xác nhận kiến thức của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

8. Báo cáo tài chính, thuế.

9. Báo giá sản phẩm.

10. Hóa đơn, Bảng kê, phiếu giao nhận thực phẩm với đơn vị liên kết (tính trong 02 tháng gần nhất kể từ ngày nộp hồ sơ).

11. Tem, nhãn mác, mã số, mã vạch, mã QR code truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

12. Các giấy tờ liên quan khác (nếu có): đăng ký cam kết bảo vệ môi trường, 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).

13. Số lượng hồ sơ: 01 bộ bản sao có chứng thực, 01 bộ phô tô.

Yêu cầu: Hồ sơ “Đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể trên địa bàn xã Dân Hòa” phải được scan, chứng thực chữ ký số hoặc được đối chiếu với bản chính (nếu cần).

PHỤ LỤC 2. Mẫu Đơn đăng ký

(Ban hành kèm theo Công văn số: /UBND-VHXX ngày tháng năm 2025
của Ủy ban nhân dân xã Dân Hòa)

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

ĐƠN ĐĂNG KÝ

**Cung cấp dịch vụ nấu ăn tại chỗ/cung cấp suất ăn sẵn/cung cấp
nguyên liệu thực phẩm cho bếp ăn tập thể trường học công lập
trên địa bàn xã Dân Hòa năm học 2025-2026**

Kính gửi: Tổ thẩm định ATTP xã Dân Hòa

- Tên doanh nghiệp:
-
- Địa chỉ trụ sở đăng ký kinh doanh (hoặc chi nhánh):
-
- Địa chỉ sản xuất, kinh doanh: Điện thoại:
- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh số:
- Ngành, nghề kinh doanh chính:
-
-

Thành phần hồ sơ năng lực của doanh nghiệp: (có bảng kê chi tiết kèm theo)
Đăng ký cung cấp cho các bếp ăn tập thể trường học công lập năm học 2025-
2026 trên địa bàn xã Dân Hòa các mặt hàng thực phẩm (có bảng kê chi tiết kèm
theo).

Đề nghị Tổ thẩm định ATTP xã Dân Hòa xem xét, đánh giá hồ sơ năng lực
và điều kiện thực tế về an toàn vệ sinh thực phẩm của doanh nghiệp.

Doanh nghiệp xin cam kết:

- + Cung cấp thực phẩm bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định.
- + Thực hiện đúng quy định về đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong sản
xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển thực phẩm.
- + Đảm bảo địa điểm sản xuất, kinh doanh và nguồn gốc thực phẩm như hồ
sơ đã đăng ký./.

Dân Hòa, ngày tháng năm 2025

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

PHỤ LỤC 3
NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ CƠ SỞ CUNG CẤP SUẤT ĂN TẠI CHỖ CHO HỌC SINH CÁC TRƯỜNG CÔNG LẬP
TRÊN ĐỊA BÀN XÃ DÂN HÒA NĂM HỌC 2025-2026

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Ghi chú	Đánh giá	
A	NỘI DUNG BẮT BUỘC				
I	Hồ sơ pháp lý			Đạt	Không đạt
1	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	Có ngành nghề kinh doanh phù hợp theo quy định của pháp luật			
2	- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc một trong các Giấy chứng nhận áp dụng hệ thống quản lý chất lượng (Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương. - Bản cam kết trách nhiệm về ATTP (đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định)	Còn thời hạn hiệu lực			
3	Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm tuân thủ quy định về sức khỏe.	Giấy khám sức khỏe còn thời hạn hiệu lực			
4	Danh sách đã được tập huấn kiến thức ATTP của người kinh doanh dịch vụ ăn uống có xác nhận của chủ cơ sở	Còn thời hạn hiệu lực			
5	Nguyên liệu thực phẩm (Có đầy đủ các hồ sơ truy xuất nguồn gốc xuất xứ thực phẩm (hợp đồng, hóa đơn, chứng	<i>Đối với từng loại nguyên liệu cụ thể áp dụng theo Phụ lục 4 và Phụ lục 5</i>			

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Ghi chú	Đánh giá	
	từ liên quan đến từng loại nguyên liệu thực phẩm)				
II	Điều kiện thực tế			Đạt	Không đạt
1	Người đứng đầu đơn vị chịu trách nhiệm bảo đảm ATTP theo quy định				
2	Quy trình chế biến	Thực phẩm phải được chế biến theo quy trình đảm bảo an toàn và hợp vệ sinh			
3	Thiết kế, bố trí khu vực chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống	Bếp ăn tại nhà trường được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến	Có biển hiệu phân khu riêng biệt		
		Nơi chế biến, kinh doanh, bảo quản thực phẩm không có côn trùng và động vật gây hại xâm nhập	Phải chứng minh được việc có thực hiện các biện pháp ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại		
		Cống rãnh ở khu vực nhà bếp tại trường phải đảm bảo thông thoát, không ứ đọng, được che kín.			
4	Khu vực ăn uống	Thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại			
5	Khu vực vệ sinh và thu dọn rác thải	Có khu vực nhà vệ sinh và nơi rửa tay, có khu vực thu dọn rác thải, chất thải và phải thu dọn chất thải rác thải hàng ngày, sạch sẽ			
		Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh. Phương tiện phân loại, thu gom và vận chuyển rác, thực phẩm, thức ăn thừa; các dụng cụ chứa đựng rác phải được làm bằng vật			

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Ghi chú	Đánh giá	
		liệu chắc chắn, có nắp đậy và thuận tiện cho việc vệ sinh			
6	Trang thiết bị dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín			
		Có bàn hoặc giá cao hơn mặt đất để sơ chế, chế biến thực phẩm			
7	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến thực phẩm, vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến, ăn uống (đạt QCVN 01-1:2024/BYT)	Phiếu xét nghiệm nguồn nước chế biến tại các đơn vị kiểm nghiệm đạt tiêu chuẩn TCVN ISO/IEC 17025:2017			
8	Điều kiện về con người: Phải tuân thủ các quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm	Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức ATTP và được chủ cơ sở xác nhận không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Phải mang đầy đủ bảo hộ lao động theo quy định, phải đội mũ, đeo khẩu trang khi chế biến thức ăn, phải sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín và thức ăn ngay; móng tay cắt ngắn, không đeo đồng hồ, không đeo vòng, lắc; không ăn uống, không khạc nhổ trong khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm			
III	Điều kiện bảo đảm ATTP trong bảo quản và vận chuyển thực phẩm				
1	Kho, khu vực chứa đựng bảo quản nguyên liệu, thực phẩm	Nơi bảo quản và phương tiện bảo quản phải có diện tích đủ rộng để bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt, 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			

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Ghi chú	Đánh giá	
		các điều kiện bảo quản đặc biệt khác theo yêu cầu của từng loại thực phẩm. Tường, trần nhà và sàn nhà phải kết cấu bằng vật liệu kiên cố và bảo đảm nhẵn, bằng phẳng, thuận tiện cho việc làm vệ sinh.			
2	Có dụng cụ bảo quản thực phẩm hợp vệ sinh				
3	Thực phẩm phải bảo quản trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại				
IV	Điều kiện chia suất ăn			Đạt	Không đạt
1	Dụng cụ chứa đựng suất ăn	Dụng cụ nấu nướng, chế biến, dụng cụ ăn uống phải bảo đảm an toàn, làm bằng vật liệu dễ vệ sinh, được rửa sạch, giữ khô, có xuất xứ nguồn gốc rõ ràng, không thôi nhiễm yếu tố độc hại			
2	Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định của Bộ Y tế tại Quyết định số 1246/2017/QĐ-BYT	Trang bị dụng cụ đảm bảo lưu đủ số lượng món ăn theo thực đơn và khối lượng theo quy định			
V	Nội dung ưu tiên			Đạt	Không đạt
1	Năng lực	Cơ sở cung cấp suất ăn có kinh nghiệm phục vụ trong bếp ăn tập thể/chế biến suất ăn sẵn từ 5 năm trở lên; chấp hành nghiêm các quy định về an toàn thực phẩm, thuế, bảo hiểm, an toàn lao động...			
		Hợp đồng nguyên tắc có hiệu lực cách thời điểm xét duyệt hồ sơ từ 6 tháng trở lên, có các hóa đơn điện tử chứng minh đầy đủ nội dung đã mua bán nguyên liệu thực phẩm theo hợp đồng.			
2	Kiến thức về ATTP của người kinh doanh dịch vụ ăn uống	Có tài liệu chứng minh việc tổ chức tập huấn kiến thức ATTP cho người kinh doanh dịch vụ ăn uống			

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Ghi chú	Đánh giá	
		và người lao động khi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.			
3	Điều kiện bảo đảm ATTP đối với nơi chế biến	Cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng được đầu tư hiện đại đảm bảo an toàn thực phẩm; có diện tích phù hợp			
		Có các khu vực sơ chế, bảo quản, chế biến nguyên liệu thực phẩm tập trung			
		Có phương tiện vệ sinh trang thiết bị dụng cụ hiện đại			
VI	Căn cứ tình hình tại địa phương, khả năng kiểm soát, đội ngũ cán bộ, nhu cầu thực tế các đơn vị nghiên cứu, đề xuất bổ sung nội dung phù hợp lựa chọn đơn vị cung cấp đảm bảo chất lượng tốt nhất cho các cơ sở giáo dục thuộc phạm vi quản lý				
	Đơn vị cung cấp thực phẩm tự nguyện đầu tư, cải tạo cơ sở vật chất, trang thiết bị đảm bảo tiêu chuẩn vào bếp ăn tập thể trường học	Xác nhận của nhà trường đã đầu tư giá trị số tiềnđồng hoặc Cam kết đầu tư cơ sở vật chất, hỗ trợ đầy đủ trang thiết bị phục vụ bán trú trước khi ký hợp đồng với trường học			
	Đơn vị cung cấp thực phẩm chịu trách nhiệm cung cấp thực phẩm tại các căng tin, máy bán hàng tự động tại các trường học	Cam kết cung cấp thực phẩm tại các căng tin, máy bán hàng tự động tại các trường học trước khi ký hợp đồng với trường học			
	Đơn vị cung cấp đa dạng mặt hàng thực phẩm (thực phẩm tươi sống, bao gói, sữa, nước)	Hồ sơ các đơn vị liên kết thực phẩm với đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm vào bếp ăn tập thể trường học			

PHỤ LỤC 4
NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ CƠ SỞ CUNG CẤP SUẤT ĂN SẴN CHO HỌC SINH CÁC TRƯỜNG CÔNG LẬP
TRÊN ĐỊA BÀN XÃ DÂN HÒA NĂM HỌC 2025-2026

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Ghi chú	Đánh giá	
A	NỘI DUNG BẮT BUỘC				
I	Hồ sơ pháp lý			Đạt	Không đạt
1	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	Có ngành nghề kinh doanh phù hợp theo quy định của pháp luật			
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc một trong các Giấy chứng nhận áp dụng hệ thống quản lý chất lượng (Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương	Còn thời hạn hiệu lực			
3	Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm tuân thủ quy định về sức khỏe.	Giấy khám sức khỏe còn thời hạn hiệu lực			
4	Danh sách đã được tập huấn kiến thức ATTP của người kinh doanh dịch vụ ăn uống có xác nhận của chủ cơ sở	Còn thời hạn hiệu lực			
5	Nguyên liệu thực phẩm (Có đầy đủ các hồ sơ truy xuất nguồn gốc xuất xứ thực phẩm (hợp đồng, hóa đơn, chứng từ liên quan đến từng loại nguyên liệu thực phẩm)	Đối với từng loại nguyên liệu cụ thể áp dụng theo Phụ lục 4 và Phụ lục 5			
II	Điều kiện bảo đảm ATTP đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống			Đạt	Không đạt
1	Người đứng đầu đơn vị chịu trách nhiệm bảo đảm ATTP theo quy định				
2	Quy trình chế biến	Thực phẩm phải được chế biến theo quy trình đảm bảo an toàn và hợp vệ sinh			
3	Thiết kế, bố trí khu vực chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống	Khu vực sơ chế, chế biến được bố trí	Có biển hiệu		

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Ghi chú	Đánh giá	
		bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến	phân khu riêng biệt		
		Cống rãnh ở khu vực nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng, được che kín			
		Nơi chế biến, kinh doanh, bảo quản thực phẩm không có côn trùng và động vật gây hại xâm nhập	Phải chứng minh được việc có thực hiện các biện pháp ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại		
4	Khu vực ăn uống	Phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại			
6	Trang thiết bị dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín			
		Có bàn hoặc giá cao hơn mặt đất để sơ chế, chế biến thực phẩm			
7	Khu vực vệ sinh và thu dọn rác thải	Có khu vực nhà vệ sinh và nơi rửa tay, có khu vực thu dọn rác thải, chất thải và phải thu dọn chất thải rác thải hàng ngày, sạch sẽ			
		Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh. Có phương tiện phân loại, thu gom và vận chuyển rác, thực phẩm, thức ăn thừa; các dụng cụ chứa đựng rác phải được làm bằng vật liệu chắc chắn, có nắp đậy và thuận tiện cho việc vệ sinh			

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Ghi chú	Đánh giá	
8	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến thực phẩm, vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến, ăn uống (đạt QCVN 01-1:2024/BYT)	Phiếu xét nghiệm nguồn nước chế biến tại các đơn vị kiểm nghiệm đạt tiêu chuẩn TCVN ISO/IEC 17025:2017			
9	Điều kiện về con người: Phải tuân thủ các quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm	Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức ATTP và được chủ cơ sở xác nhận không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Phải mang đầy đủ bảo hộ lao động theo quy định, phải đội mũ, đeo khẩu trang khi chế biến thức ăn, phải sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín và thức ăn ngay; móng tay cắt ngắn, không đeo đồng hồ, không đeo vòng, lắc; không ăn uống, không khạc nhổ trong khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm			
III	Điều kiện đảm bảo ATTP trong bảo quản và vận chuyển thực phẩm			Đạt	Không đạt
1	Kho, khu vực chứa đựng bảo quản nguyên liệu, thực phẩm:	Nơi bảo quản và phương tiện bảo quản phải có diện tích đủ rộng để bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt, 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. Tường, trần nhà và sàn nhà phải			

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Ghi chú	Đánh giá	
		kết cấu bằng vật liệu kiên cố và bảo đảm nhẵn, bằng phẳng, thuận tiện cho việc làm vệ sinh			
		Có dụng cụ bảo quản thực phẩm hợp vệ sinh			
		Thực phẩm phải bảo quản trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại			
2	Phương tiện vận chuyển	Phương tiện vận chuyển thực phẩm, vận chuyển suất ăn được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm, dễ làm sạch. Bảo đảm điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển. Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hóa độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm			
IV	Điều kiện chia suất ăn			Đạt	Không đạt
1	Trang thiết bị, dụng cụ	Dụng cụ nấu nướng, chế biến, dụng cụ ăn uống phải bảo đảm an toàn, làm bằng vật liệu dễ vệ sinh, được rửa sạch, giữ khô, có xuất xứ nguồn gốc rõ ràng, không thôi nhiễm yếu tố độc hại			
2	Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định của Bộ Y tế tại Quyết định số 1246/2017/QĐ-BYT	Trang bị dụng cụ đảm bảo lưu đủ số lượng món ăn theo thực đơn và khối lượng theo quy định, lưu mẫu tại nơi chế biến và nơi sử dụng thực ăn			
V	Nội dung ưu tiên				
1	Năng lực	Cơ sở cung cấp suất ăn có kinh nghiệm phục vụ trong bếp ăn tập thể/chế biến suất ăn sẵn từ 5 năm trở lên; chấp hành			

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Ghi chú	Đánh giá	
		nghiêm các quy định về an toàn thực phẩm, thuế, bảo hiểm, an toàn lao động...			
		Hợp đồng nguyên tắc có hiệu lực cách thời điểm xét duyệt hồ sơ từ 6 tháng trở lên, có các hóa đơn điện tử chứng minh đầy đủ nội dung đã mua bán nguyên liệu thực phẩm theo hợp đồng.			
2	Kiến thức về ATTP của người kinh doanh dịch vụ ăn uống	Có tài liệu chứng minh được 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			
3	Điều kiện về cơ sở vật chất	- 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. - Có trang bị cơ sở vật chất, dây chuyền chế biến thực phẩm, chế biến suất ăn hiện đại.			
		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 phương tiện, dây chuyền xử lý thức ăn thừa và vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ hiện đại đảm bảo theo quy định			
4	Điều kiện về vận chuyển và bảo quản suất ăn	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			

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Ghi chú	Đánh giá	
		quá 2h theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế Thế giới			
		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; có 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		
VI	Căn cứ tình hình tại địa phương, khả năng kiểm soát, đội ngũ cán bộ, nhu cầu thực tế các đơn vị nghiên cứu, đề xuất bổ sung nội dung phù hợp lựa chọn đơn vị cung cấp đảm bảo chất lượng tốt nhất cho các cơ sở giáo dục thuộc phạm vi quản lý				

PHỤ LỤC 5
HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ CHO TRƯỜNG HỌC CÔNG LẬP TỰ TỔ CHỨC NẤU ĂN PHỤC VỤ BÁN TRÚ
TRÊN ĐỊA BÀN XÃ DÂN HÒA NĂM HỌC 2025-2026

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Ghi chú	Đánh giá	
I	Hồ sơ pháp lý			Đạt	Không đạt
1	Bản cam kết trách nhiệm về an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định	Còn hiệu lực			
2	Chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thực phẩm tuân thủ quy định về sức khỏe.	Giấy khám sức khỏe còn thời hạn hiệu lực			
3	Danh sách đã được tập huấn kiến thức ATTP của người kinh doanh dịch vụ ăn uống có xác nhận của chủ cơ sở	Còn thời hạn hiệu lực			
4	Nguyên liệu thực phẩm (Có đầy đủ các hồ sơ truy xuất nguồn gốc xuất xứ thực phẩm (hợp đồng, hóa đơn, chứng từ liên quan đến từng loại nguyên liệu thực phẩm)	Đối với từng loại nguyên liệu cụ thể áp dụng theo Phụ lục 4 và Phụ lục 5			
II	Điều kiện thực tế			Đạt	Không đạt
1	Người đứng đầu đơn vị chịu trách nhiệm bảo đảm ATTP theo quy định				
2	Quy trình chế biến	Thực phẩm phải được chế biến theo quy trình đảm bảo an toàn và hợp vệ sinh			
3	Thiết kế, bố trí khu vực chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống	Bếp ăn tại nhà trường được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến			
		Nơi chế biến, kinh doanh, bảo quản thực phẩm không có côn trùng và động vật gây hại xâm nhập			
		Cống rãnh ở khu vực nhà bếp tại			

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Ghi chú	Đánh giá	
		trường phải đảm bảo thông thoát, không ứ đọng, được che kín.			
4	Khu vực ăn uống	Thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại			
5	Khu vực vệ sinh và thu dọn rác thải	Có khu vực nhà vệ sinh và nơi rửa tay, có khu vực thu dọn rác thải, chất thải và phải thu dọn chất thải rác thải hàng ngày, sạch sẽ			
		Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh. Phương tiện phân loại, thu gom và vận chuyển rác, thực phẩm, thức ăn thừa; các dụng cụ chứa đựng rác phải được làm bằng vật liệu chắc chắn, có nắp đậy và thuận tiện cho việc vệ sinh			
6	Trang thiết bị dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín			
		Có bàn hoặc giá cao hơn mặt đất để sơ chế, chế biến thực phẩm			
7	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến thực phẩm, vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến, ăn uống (đạt QCVN 01-1:2024/BYT)	Phiếu xét nghiệm nguồn nước chế biến tại các đơn vị kiểm nghiệm đạt tiêu chuẩn TCVN ISO/IEC 17025:2017			
8	Điều kiện về con người: Phải tuân thủ các quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sơ chế, chế biến thực phẩm	Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức ATTP và được chủ cơ sở xác nhận không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Phải mang đầy đủ bảo hộ lao động theo quy định,			

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Ghi chú	Đánh giá	
		phải đội mũ, đeo khẩu trang khi chế biến thức ăn, phải sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín và thức ăn ngay; móng tay cắt ngắn, không đeo đồng hồ, không đeo vòng, lắc; không ăn uống, không khạc nhổ trong khu vực sơ chế, chế biến thực phẩm			
III	Điều kiện bảo đảm ATTP trong bảo quản và vận chuyển thực phẩm			Đạt	Không đạt
1	Kho, khu vực chứa đựng bảo quản nguyên liệu, thực phẩm	Nơi bảo quản và phương tiện bảo quản phải có diện tích đủ rộng để bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt, 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. Tường, trần nhà và sàn nhà phải kết cấu bằng vật liệu kiên cố và bảo đảm nhẵn, bằng phẳng, thuận tiện cho việc làm vệ sinh.			
2	Có dụng cụ bảo quản thực phẩm hợp vệ sinh				
3	Thực phẩm phải bảo quản trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại				
IV	Điều kiện chia suất ăn			Đạt	Không đạt

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Ghi chú	Đánh giá	
1	Dụng cụ chứa đựng suất ăn	Dụng cụ nấu nướng, chế biến, dụng cụ ăn uống phải bảo đảm an toàn, làm bằng vật liệu dễ vệ sinh, được rửa sạch, giữ khô, có xuất xứ nguồn gốc rõ ràng, không thời nhiễm yếu tố độc hại			
2	Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo quy định của Bộ Y tế tại Quyết định số 1246/2017/QĐ-BYT	Trang bị dụng cụ đảm bảo lưu đủ số lượng món ăn theo thực đơn và khối lượng theo quy định			
V	Nội dung ưu tiên			Đạt	Không đạt
1	Năng lực	Hợp đồng nguyên tắc có hiệu lực cách thời điểm xét duyệt hồ sơ từ 6 tháng trở lên, có các hóa đơn điện tử chứng minh đầy đủ nội dung đã mua bán nguyên liệu thực phẩm theo hợp đồng			
2	Kiến thức về ATTP của người kinh doanh dịch vụ ăn uống	Có tài liệu chứng minh được việc tổ chức tập huấn kiến thức ATTP cho người đứng đầu cơ sở và người lao động tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm			
VI	Căn cứ tình hình tại địa phương, khả năng kiểm soát, đội ngũ cán bộ, nhu cầu thực tế các đơn vị nghiên cứu, đề xuất bổ sung nội dung phù hợp lựa chọn đơn vị cung cấp đảm bảo chất lượng tốt nhất cho các cơ sở giáo dục thuộc phạm vi quản lý				

PHỤ LỤC 06
NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ CƠ SỞ CUNG CẤP NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM LĨNH VỰC CÔNG THƯƠNG

(Danh mục các nhóm sản phẩm thực phẩm chuyên ngành Công Thương quy định tại Phụ lục IV Nghị định số 15/2018/NĐ-CP)

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Đánh giá	
I	Đối với cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm phục vụ chế biến suất ăn			
1	Điều kiện hồ sơ		Đạt	Không đạt
1.1	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	Có ngành nghề kinh doanh phù hợp theo quy định của pháp luật		
1.2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc một trong các Giấy chứng nhận áp dụng hệ thống quản lý chất lượng (Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý ATTP ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về ATTP (BRC), Chứng nhận hệ thống ATTP (FSSC 22000) hoặc tương đương) hoặc bản cam kết đảm bảo ATTP đối với đối tượng không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận	Còn thời hạn hiệu lực		
1.3	Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm	Có Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP còn thời hạn hiệu lực		
1.4	Người trực tiếp sản xuất thực phẩm	Có Giấy xác nhận đủ sức khỏe còn thời hạn hiệu lực		
1.5	Hồ sơ truy xuất nguồn gốc xuất xứ	- Sản phẩm có đầy đủ các hồ sơ truy xuất nguồn gốc xuất xứ thực phẩm (hợp đồng nguyên tắc, hóa đơn điện tử chứng minh đã mua bán nguyên liệu thực phẩm theo hợp đồng nguyên tắc, chứng từ liên quan đến từng lô nguyên liệu thực phẩm cung ứng, hồ sơ về ATTP của nhà cung cấp; trường hợp sản phẩm không nhập trực tiếp từ cơ sở sản xuất thì phải cung cấp được toàn bộ hồ sơ truy xuất		

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Đánh giá	
		nguồn gốc đến nhà sản xuất và hồ sơ về ATTP của các nhà phân phối trung gian). - Thực phẩm bao gói sẵn phải có đủ hồ sơ tự công bố sản phẩm (trong đó phiếu kết quả kiểm nghiệm có đủ chỉ tiêu theo quy định và đáp ứng quy định về giới hạn tối đa cho phép đối với các chỉ tiêu an toàn).		
2	Điều kiện thực tế			
2.1	Đối với cơ sở sản xuất		Đạt	Không đạt
2.1.1	Điều kiện cơ sở			
	Thiết kế, bố trí nhà xưởng	Quy trình sản xuất thực phẩm phải được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng. Khu vực kho nguyên liệu, kho thành phẩm; khu vực sơ chế, chế biến, đóng gói thực phẩm; khu vực vệ sinh; khu thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ liên quan phải được thiết kế tách biệt. Nguyên liệu, thành phẩm thực phẩm, vật liệu bao gồm thực phẩm, phế thải phải được để riêng biệt. Đối với cơ sở sản xuất, sản phẩm bảo quản trong kho thành phẩm phải được sắp xếp riêng biệt theo lô và có bảng ghi các thông tin về: Tên sản phẩm, lô hàng, ngày sản xuất, ca sản xuất. Nơi tập kết và xử lý chất thải phải ở ngoài khu vực nhà xưởng sản xuất thực phẩm và có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải có nắp đậy, được vệ sinh thường xuyên.		
	Kết cấu nhà xưởng	Tường nhà và trần nhà phẳng, không bị thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh; Nền nhà phẳng nhẵn, không trơn trượt, thoát nước tốt,		

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Đánh giá	
		không thấm hoặc đọng nước; Cửa ra vào và cửa sổ đảm bảo ngăn ngừa côn trùng và vật nuôi xâm nhập. Khu vực sản xuất, chế biến, bao gói, vận chuyển, bảo quản, kinh doanh thực phẩm phải vệ sinh sạch sẽ.		
	Hướng gió của hệ thống thông gió	Bảo đảm không được thổi từ khu vực có nguy cơ ô nhiễm sang khu vực có yêu cầu sạch.		
	Nhà vệ sinh, khu vực thay đồ bảo hộ lao động	Được bố trí riêng biệt với khu vực sản xuất thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực sản xuất; bảo đảm gió không được thổi từ nhà vệ sinh sang khu vực sản xuất; có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở vị trí dễ nhìn, dễ thấy tại khu vực vệ sinh; Thông gió của nhà vệ sinh không được hướng sang khu vực sản xuất; Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động.		
	Lưu mẫu sản phẩm	Có khu vực lưu mẫu riêng, hồ sơ lưu mẫu và bảo đảm thực hiện chế độ lưu, hủy mẫu theo yêu cầu bảo quản của từng loại mẫu. Có khu vực riêng để lưu giữ tạm thời các sản phẩm không đạt chất lượng trong quá trình chờ xử lý.		
2.1.2	<i>Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ</i>			
	Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	Được thiết kế chế tạo phù hợp với yêu cầu công nghệ sản xuất; bảo đảm an toàn, không gây ô nhiễm thực phẩm.		
	Thiết bị, dụng cụ sản xuất thực phẩm	Chế tạo bằng vật liệu không độc, không thôi nhiễm các chất độc hại, không gây mùi lạ hay làm biến đổi thực phẩm.		
	Phương tiện rửa và khử trùng tay	Có đủ trang thiết bị rửa, khử trùng trước khi sản xuất thực phẩm.		

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Đánh giá	
	Chất tẩy rửa và sát trùng	Được đựng trong bao bì dễ nhận biết, có hướng dẫn sử dụng và không để ở nơi sản xuất thực phẩm.		
	Thiết bị dụng cụ giám sát, đo lường	Có đủ thiết bị, dụng cụ và phải đánh giá được các chỉ tiêu chất lượng, an toàn sản phẩm chủ yếu của thực phẩm. Thiết bị, dụng cụ, phương tiện đo phải bảo đảm độ chính xác trong quá trình sử dụng, kiểm định, hiệu chuẩn, thử nghiệm theo quy định của pháp luật về đo lường;		
2.1.3	<i>Điều kiện đối với bảo quản thực phẩm trong sản xuất thực phẩm</i>			
	Sắp xếp, bảo quản nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm	Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 10 cm, cách tường tối thiểu 30 cm và cách trần tối thiểu 50 cm; tuân thủ độ cao xếp lớp lưu kho theo hướng dẫn của nhà sản xuất.		
	Trang thiết bị giám sát về ATTP	Có trang thiết bị điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới ATTP; có thiết bị chuyên dụng phù hợp để kiểm soát và theo dõi được chế độ bảo quản đối với từng loại thực phẩm, nguyên liệu theo yêu cầu của nhà sản xuất.		
	Nước đá dùng trong bảo quản	Nước đá dùng trong bảo quản trực tiếp thực phẩm phải được sản xuất từ nguồn nước sạch theo quy chuẩn kỹ thuật.		
2.1.4	<i>Điều kiện về con người</i>			
	Người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất thực phẩm	Tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh: Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo nhẫn, đồ trang sức tay, đồng hồ; không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm.		

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Đánh giá	
2.2.	Đối với cơ sở kinh doanh		Đạt	Không đạt
2.2.1	Điều kiện về địa điểm, cơ sở			
	Thiết kế, bố trí các khu vực	Thiết kế các khu vực kinh doanh thực phẩm, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ phải tách biệt, phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm kinh doanh, cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm. Khu vực rửa tay có đủ dụng cụ, xà phòng, các chất tẩy rửa để vệ sinh và rửa tay; có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở nơi dễ nhìn, dễ thấy.		
	Kết cấu khu vực kinh doanh	Nền nhà phẳng, nhẵn, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước. Tường nhà và trần nhà phẳng, không bị thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh.		
	Hướng gió của hệ thống thông gió	Đảm bảo không được thổi từ khu vực có nguy cơ ô nhiễm sang khu vực có yêu cầu sạch.		
	Dụng cụ thu gom chất thải, rác thải	Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.		
2.2.2	Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ			
	Trang thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản	Phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm và của nhà sản xuất		
	Thiết bị dụng cụ giám sát, đo lường	Đảm bảo độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định.		
	Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại	Không hạn gì, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu		

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Đánh giá	
		quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại.		
2.2.3	<i>Yêu cầu đối với bảo quản, vận chuyển thực phẩm</i>			
	Sắp xếp, bảo quản thực phẩm	Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 10 cm, cách tường tối thiểu 30 cm và cách trần tối thiểu 50 cm; tuân thủ độ cao xếp lớp lưu kho theo hướng dẫn của nhà sản xuất.		
	Thiết bị trong quá trình vận chuyển thực phẩm	Thiết bị chứa đựng thực phẩm phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng; phù hợp với kích thước vận chuyển; Đủ thiết bị kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới ATTP theo yêu cầu kỹ thuật để bảo quản đối với từng loại thực phẩm và theo yêu cầu của		
II	Đối với cơ sở sản xuất sữa chế biến		Đạt	Không đạt
1	Hồ sơ thủ tục pháp lý: đảm bảo các điều kiện theo hướng dẫn tại mục I.1 của phụ lục này			
2	Điều kiện thực tế: Đảm bảo các quy định về điều kiện thực tế theo hướng dẫn tại mục I.2.1 phụ lục này đối với cơ sở sản xuất. Ngoài ra, cơ sở sản xuất sữa chế biến cần phải đáp ứng các điều kiện sau			
2.1	Hệ thống thông gió	Có hệ thống thông gió đảm bảo Khu vực đặt hệ thống thiết bị chiết rót sản phẩm phải luôn khô, thoáng, sạch sẽ.		
2.2	Hệ thống cấp nước và chứa nước	Nước sau khi xử lý đạt tiêu chuẩn dùng để sản xuất sữa được chứa và bảo quản trong thiết bị chuyên dụng đảm bảo không bị thôi nhiễm hoặc bị nhiễm bẩn từ các nguồn ô nhiễm khác.		
2.3	Hệ thống kho chứa sữa tươi nguyên liệu	Tại các trạm thu mua trung gian phải có hệ thống làm lạnh, có thiết bị, dụng cụ, hóa chất để kiểm tra chất lượng sữa tươi nguyên liệu, lưu mẫu sữa thu mua; bồn bảo quản sữa tươi		

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Đánh giá	
		nguyên liệu phải có lớp cách nhiệt, mặt trong bằng các loại vật liệu không bị thôi nhiễm, đảm bảo luôn duy trì ở nhiệt độ từ 4°C đến 6°C; thời gian bảo quản sữa tươi nguyên liệu tính từ khi vắt sữa tới khi chế biến không quá 48 giờ; bồn chứa phải được vệ sinh và đảm bảo ATTP trước khi sử dụng cho lần tiếp theo.		
2.4	Khu vực chiết, rót	- Buồng hoặc phòng chiết, rót phải đảm bảo kín, vô trùng, duy trì nhiệt độ từ 20°C đến 28°C, áp suất dương so với bên ngoài; - Thiết bị chiết, rót trong buồng hoặc phòng phải đảm bảo vô trùng trong suốt quá trình chiết, rót sản phẩm; - Mặt phía trong của đường ống dẫn sản phẩm tới thiết bị chiết, rót phải được khử trùng đúng quy định;		
2.5	Khu vực thành phẩm	- Khu vực bao gói sữa thành phẩm phải vệ sinh sạch sẽ trước khi bao gói, bảo đảm luôn khô ráo; - Dụng cụ và thiết bị bao gói sữa thành phẩm (bao gói màng co, in hạn sử dụng, băng chuyen, đóng gói thùng) phải được vệ sinh sạch sẽ.		
2.6	Khí thổi trực tiếp vào sản phẩm (nếu có)	Đảm bảo vô trùng		
III	Nội dung ưu tiên		Đạt	Không đạt
	Cơ sở sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm nguyên liệu, thực phẩm	Cơ sở có 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 định.		

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Đánh giá	
		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, nhận hàng hóa, người giao hàng, tình trạng hàng hóa tại thời điểm giao nhận,..) để kiểm soát các điều kiện vận chuyển bảo đảm ATTP theo quy định.		
IV	Căn cứ tình hình tại địa phương, khả năng kiểm soát, đội ngũ cán bộ, nhu cầu thực tế các đơn vị nghiên cứu, đề xuất bổ sung nội dung phù hợp lựa chọn đơn vị cung cấp đảm bảo chất lượng tốt nhất cho các cơ sở giáo dục thuộc phạm vi quản lý			

PHỤ LỤC 7

HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ CƠ SỞ CUNG CẤP NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM THUỘC LĨNH VỰC NÔNG NGHIỆP VÀ MÔI TRƯỜNG
(Danh mục các nhóm sản phẩm thực phẩm chuyên ngành Nông nghiệp quy định tại Phụ lục III Nghị định số 15/2018/NĐ-CP)

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Đánh giá	
I	Điều kiện hồ sơ		Đạt	Không đạt
1	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	Có ngành nghề kinh doanh phù hợp theo quy định của pháp luật		
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc một trong các Giấy chứng nhận áp dụng hệ thống quản lý chất lượng (Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý ATTP ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về ATTP (BRC), Chứng nhận hệ thống ATTP (FSSC 22000) hoặc tương đương) hoặc bản cam kết đảm bảo ATTP đối với đối tượng không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận <i>(đối với loại hình kinh doanh sản phẩm bao gói sẵn)</i>	Còn thời hạn hiệu lực		
3	Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm	Có Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP do chủ cơ sở xác nhận còn thời hạn hiệu lực		
4	Người trực tiếp sản xuất thực phẩm	Có Giấy xác nhận đủ sức khỏe từ cơ sở y tế cấp Xã trở lên cấp còn thời hạn hiệu lực		
5	Hồ sơ truy xuất nguồn gốc xuất xứ	- Sản phẩm có đầy đủ các hồ sơ truy xuất nguồn gốc xuất xứ thực phẩm (hợp đồng nguyên tắc, hóa đơn điện tử chứng minh đã mua bán nguyên liệu thực phẩm theo hợp đồng nguyên tắc, chứng từ liên quan đến từng lô nguyên liệu thực phẩm cung ứng, hồ sơ về ATTP của nhà cung cấp; trường hợp sản phẩm không nhập trực tiếp từ cơ sở sản xuất thì phải có biện pháp lưu trữ, cung cấp được toàn bộ hồ sơ truy xuất nguồn gốc chuỗi từ sản xuất và hồ sơ về ATTP của các nhà phân phối trung		

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Đánh giá	
		gian). - Thực phẩm bao gói sẵn phải có đủ hồ sơ tự công bố sản phẩm theo quy định theo quy định tại Nghị định 15/2018/NĐ-CP		
II	Điều kiện thực tế	Thực hiện đánh giá, thẩm định các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo phân công, phân cấp quản lý an toàn thực phẩm của thành phố (<i>Cơ quan đánh giá đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu, suất ăn cho bữa ăn bán trú chỉ thực hiện đánh giá nếu thấy cần thiết</i>)	Đạt	Không đạt
1	<i>Đối với cơ sở sản xuất ban đầu (trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản), cơ sở giết mổ thịt gia súc gia cầm</i>			
1.1	Cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm có nguồn gốc thực vật	Cơ sở trồng trọt đáp ứng các quy định pháp luật về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo các quy định, các quy chuẩn, tiêu chuẩn chuyên ngành liên quan (<i>đánh giá các nội dung theo mẫu BB1.1 thẩm định điều kiện ATTP cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm có nguồn gốc thực vật kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024</i>)		
1.2	Cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm có nguồn gốc động vật trên cạn (thịt gia súc, gia cầm, trung...)	Cơ sở chăn nuôi đáp ứng các quy định pháp luật về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm, các quy chuẩn, tiêu chuẩn chuyên ngành liên quan (<i>đánh giá các nội dung theo mẫu BB1.2 thẩm định điều kiện ATTP cơ sở sản xuất ban đầu thực phẩm có nguồn gốc động vật trên cạn kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024</i>)		
1.3.	Cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung	Sản phẩm thịt gia súc, gia cầm được giết mổ tại cơ sở tuân thủ quy định về vệ sinh thú y, kiểm soát giết mổ, đáp ứng các quy định pháp luật về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm, các quy chuẩn, tiêu chuẩn chuyên ngành liên quan (<i>đánh giá các nội dung theo mẫu BB2.1 thẩm định điều kiện ATTP cơ sở giết mổ động vật tập trung kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024</i>)		

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Đánh giá	
1.4	Cơ sở nuôi trồng thủy sản	Cơ sở nuôi trồng thủy sản đáp ứng các quy định pháp luật về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm, các quy chuẩn, tiêu chuẩn chuyên ngành liên quan (<i>đánh giá các nội dung theo mẫu BB1.3 thẩm định điều kiện ATTP cơ sở nuôi trồng thủy sản kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024</i>)		
2	Đối với cơ sở sơ chế, chế biến sản phẩm nguyên liệu, thực phẩm nông lâm thủy sản	- Cơ sở thu gom, bảo quản, sơ chế, chế biến sản phẩm đáp ứng các quy định pháp luật về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm, các quy chuẩn, tiêu chuẩn chuyên ngành liên quan (<i>đánh giá các nội dung theo mẫu BB2.2 thẩm định điều kiện ATTP cơ sở thu gom sơ chế, chế biến thực phẩm nông lâm thủy sản kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024</i>)		
3	Đối với cơ sở bảo quản, kinh doanh sản phẩm nguyên liệu, thực phẩm nông lâm thủy sản	Cơ sở bảo quản sản phẩm nông lâm thủy sản đáp ứng các quy định pháp luật về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm, các quy chuẩn, tiêu chuẩn chuyên ngành liên quan (<i>đánh giá các nội dung theo mẫu BB2.3 thẩm định điều kiện ATTP kho lạnh bảo quản thực phẩm nông lâm thủy sản kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024</i>)		
4	Đối với cơ sở kinh doanh, buôn bán sản phẩm nguyên liệu, thực phẩm nông lâm thủy sản	Cơ sở kinh doanh, buôn bán sản phẩm nông lâm thủy sản đáp ứng các quy định pháp luật về điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm, các quy chuẩn, tiêu chuẩn chuyên ngành liên quan (<i>đánh giá các nội dung theo mẫu BB2.5 thẩm định điều kiện ATTP cơ sở kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản kèm theo Thông tư số 17/2024/TT-BNNPTNT ngày 28/11/2024</i>)		
III	Nội dung ưu tiên		Đạt	Không đạt
1	Đối với cơ sở sản xuất ban đầu (trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản); cơ sở giết mổ thịt gia súc gia cầm.	- Được chứng nhận Thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP); Sản xuất tiêu tiêu chuẩn hữu cơ. - Sản phẩm được sản xuất theo chuỗi khép kín trên địa		

STT	Nội dung đánh giá	Mô tả yêu cầu	Đánh giá	
		bàn của địa phương, có tổ chức, định hướng phát triển, có cơ chế, chính sách hỗ trợ phát triển. - Sản phẩm trồng trọt 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	Đối với cơ sở sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm nguyên liệu, thực phẩm	- Sản phẩm thực phẩm cung cấp 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 - Cơ sở có lưu trữ thông tin truy xuất nguồn gốc điện tử, minh bạch nguồn gốc sản phẩm, có ứng dụng công nghệ thông tin, chuyển đổi số trong quản lý, giám sát quá trình sản xuất, bảo quản, vận chuyển thực phẩm. - Có phương tiện vận chuyển chuyên dụng và có chế độ theo dõi, giám sát quá trình vận chuyển sản phẩm (<i>thời gian giao nhận, chủng loại hàng hóa, điều kiện nhiệt độ bảo quản khi giao, nhận hàng hóa, người giao hàng, tình trạng hàng hóa tại thời điểm giao nhận...</i>) để kiểm soát được các điều kiện vận chuyển bảo đảm ATTP theo quy định.		
IV	Căn cứ tình hình tại địa phương, khả năng kiểm soát, đội ngũ cán bộ, nhu cầu thực tế các đơn vị nghiên cứu, đề xuất bổ sung nội dung phù hợp lựa chọn đơn vị cung cấp đảm bảo chất lượng tốt nhất cho các cơ sở giáo dục thuộc phạm vi quản lý			

PHỤ LỤC 8
NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH NƯỚC UỐNG ĐÓNG CHAI THUỘC QUYỀN QUẢN LÝ CỦA NGÀNH Y TẾ
(Quy định tại Phụ lục II Nghị định số 15/2018/NĐ-CP)

STT	Nội dung	Mô tả yêu cầu	Đánh giá	
A	Điều kiện chung			
I	Điều kiện về hồ sơ		Đạt	Không đạt
1	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	Có ngành nghề kinh doanh phù hợp theo quy định của pháp luật		
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc một trong các Giấy chứng nhận áp dụng hệ thống quản lý chất lượng (Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý ATTP ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về ATTP (BRC), Chứng nhận hệ thống ATTP (FSSC 22000) hoặc các giấy tờ khác tương đương	Còn thời hạn hiệu lực		
3	Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm	Có Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP còn thời hạn hiệu lực		
4	Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm	Có Giấy xác nhận đủ sức khỏe còn thời hạn hiệu lực		
5	Hồ sơ nguồn gốc xuất xứ của bao bì thực phẩm	- Có đầy đủ các hồ sơ giấy tờ chứng minh nguồn gốc (hợp đồng nguyên tắc, hóa đơn điện tử chứng minh đã mua bán nguyên liệu thực phẩm theo hợp đồng nguyên tắc; trường hợp sản phẩm không nhập trực tiếp từ cơ sở sản xuất thì phải cung cấp được toàn bộ hồ sơ truy xuất nguồn gốc đến nhà sản xuất và hồ sơ về ATTP của các nhà phân phối trung gian).		
6	Lưu trữ hồ sơ của cơ sở	- Có hệ thống sổ sách hoặc phần mềm quản lý thực		

STT	Nội dung	Mô tả yêu cầu	Đánh giá	
		phẩm trong suốt quá trình kinh doanh. - Có lưu trữ lịch sử kiểm soát vệ sinh chai, chất lượng nước thành phẩm. - Có đủ hồ sơ lưu trữ kết quả xét nghiệm từ khai thác nước nguồn cho đến thành phẩm theo quy định với từng lô sản phẩm.		
7	Nguồn nước sử dụng trong sản xuất nước uống đóng chai	- Phù hợp với quy định về chất lượng nước ăn uống. - Nguồn nước do cơ sở khai thác phải được kiểm tra và bảo đảm phù hợp với quy định về chất lượng ít nhất 12tháng/lần.		
8	Sản phẩm nước uống đóng chai thành phẩm	- Phải có đủ hồ sơ tự công bố sản phẩm (trong đó phiếu kết quả kiểm nghiệm có đủ chỉ tiêu theo quy định và đáp ứng quy định về giới hạn tối đa cho phép đối với các chỉ tiêu an toàn).		
B	Đối với cơ sở sản xuất nước uống đóng chai			
II	Điều kiện thực tế		Đạt	Không đạt
1	Địa điểm, môi trường	- Có đủ diện tích để bố trí khu vực sản xuất thực phẩm, các khu vực phụ trợ và thuận tiện cho hoạt động sản xuất, bảo quản, vận chuyển thực phẩm. - Khu vực sản xuất, bảo quản thực phẩm không bị ngập nước, đọng nước. - Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại. - Không bị ảnh hưởng đến ATTP từ các khu vực ô nhiễm, bụi, hóa chất độc hại và các nguồn gây ô nhiễm khác.		
2	Thiết kế xây dựng nhà xưởng	- Nhà xưởng sản xuất và các khu vực phụ trợ phải được thiết kế xây dựng đủ diện tích để bố trí thiết bị của dây chuyền sản xuất thực phẩm và phù hợp với công năng thiết kế của cơ sở. - Quy trình sản xuất thực phẩm phải được bố trí theo		

STT	Nội dung	Mô tả yêu cầu	Đánh giá	
		nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng. - Cống rãnh thoát nước thải phải được che kín, bảo đảm vệ sinh và khai thông. - Khu vực chiết rót sản phẩm phải kín, tách biệt với khu vực khác và được trang bị hệ thống diệt khuẩn không khí. - Phải bố trí khu vực rửa và tiệt trùng chai.		
3	Kết cấu nhà xưởng	- Nhà xưởng phải kết cấu vững chắc, phù hợp với tính chất, quy mô và quy trình công nghệ sản xuất thực phẩm. - Vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải có bề mặt nhẵn, không thấm nước, không thôi nhiễm chất độc hại ra thực phẩm, ít bị bào mòn do các chất tẩy rửa, tẩy trùng gây ra và dễ lau chùi, khử trùng. - Tường nhà phẳng, sáng màu, không bị thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh; trần nhà phẳng, sáng màu, không bị dột, thấm nước, rạn nứt, dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh. - Nền nhà phẳng, nhẵn, thoát nước tốt, không thấm và dễ làm vệ sinh.		
4	Hệ thống thông gió	- Bảo đảm thông thoáng cho các khu vực của cơ sở; dễ bảo dưỡng và làm vệ sinh. - Bảo đảm không được thổi từ khu vực có nguy cơ ô nhiễm sang khu vực có yêu cầu sạch.		
5	Hệ thống chiếu sáng	- Bảo đảm ánh sáng để đáp ứng yêu cầu sản xuất, kiểm soát chất lượng, an toàn sản phẩm. - Bóng đèn chiếu sáng phải được che chắn an toàn bằng hộp, lưới để tránh bị vỡ và bảo đảm mảnh vỡ không rơi và thực phẩm.		
6	Hệ thống cung cấp nước	- Bảo đảm đủ nước sạch để sản xuất thực phẩm và phù		

STT	Nội dung	Mô tả yêu cầu	Đánh giá	
		hợp với quy chuẩn quốc gia về chất lượng nước ăn uống - Bảo đảm đủ nước sạch để rửa tay, vệ sinh thiết bị, dụng cụ và vệ sinh cơ sở phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sinh hoạt trong quá trình sản xuất		
7	Hệ thống xử lý chất thải	- Có đủ dụng cụ thu gom chất thải rắn có nắp đậy. - Hệ thống xử lý chất thải phải được vận hành thường xuyên và chất thải phải được xử lý đạt các tiêu chuẩn theo quy định về vệ sinh môi trường. - Nơi tập kết, xử lý chất thải phải thiết kế xây dựng ở ngoài khu vực nhà xưởng sản xuất thực phẩm và đảm bảo vệ sinh.		
8	Nhà vệ sinh, khu vực thay trang phục đồ bảo hộ lao động	- Được bố trí riêng biệt với khu vực sản xuất thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực sản xuất; - Bảo đảm gió không được thổi từ nhà vệ sinh sang khu vực sản xuất; có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở vị trí dễ nhìn, dễ thấy tại khu vực vệ sinh; - Thông gió của nhà vệ sinh không được hướng sang khu vực sản xuất; - Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động.		
9	Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất và tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	- Được thiết kế chế tạo phù hợp với yêu cầu công nghệ sản xuất; bảo đảm an toàn, không gây ô nhiễm thực phẩm, dễ làm sạch, khử trùng, bảo dưỡng. - Có thiết bị, dụng cụ để làm sạch, diệt khuẩn, xúc rửa kỹ vỏ chai trước công đoạn rót chai.		
10	Thiết bị rửa, khử trùng	- Có đủ và phù hợp. - Dễ làm vệ sinh, bảo dưỡng. - Có đủ quy trình vệ sinh, quy trình vận hành đối với phương tiện và thiết bị của dây chuyền sản xuất.		

STT	Nội dung	Mô tả yêu cầu	Đánh giá	
		- Việc tiệt trùng, khử trùng sản phẩm, khử trùng bao bì bằng thiết bị chuyên dụng sử dụng công nghệ tạo tia cực tím, công nghệ khí Ozone hoặc các công nghệ khác nhưng không làm ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn của sản phẩm		
11	Phòng chống côn trùng và động vật gây hại	- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại phải được làm bằng các vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp, bảo đảm ngăn chặn được sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại - Không sử dụng thuốc, động vật để diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất.		
12	Chất tẩy rửa và sát trùng	- Được đựng trong bao bì dễ nhận biết, có hướng dẫn sử dụng và không để ở nơi sản xuất thực phẩm. - Chỉ sử dụng hóa chất tẩy rửa, sát trùng được phép sử dụng.		
13	Người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất thực phẩm	Tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh: Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo nhẫn, đồ trang sức tay, đồng hồ; không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm.		
II	Điều kiện đối với bảo quản và vận chuyển sản phẩm		Đạt	Không đạt
1	Khu vực bảo quản và chế độ vận chuyển	- Khu vực kho nguyên liệu, kho thành phẩm; khu vực sản xuất, đóng gói; khu vực vệ sinh, khu vực thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ liên quan phải được thiết kế xây dựng tách biệt. - Nơi bảo quản sản phẩm phải khô ráo, thoáng mát, bảo đảm vệ sinh; - Khi vận chuyển phải được đặt trong các thùng chứa bảo đảm vệ sinh, chịu được va đập, không gây biến dạng hoặc dập vỡ.		
B	Đối với cơ sở kinh doanh nước uống đóng chai			

STT	Nội dung	Mô tả yêu cầu	Đánh giá	
			Đạt	Không đạt
I	Điều kiện thực tế đối với cơ sở			
1	Thiết kế, bố trí các khu vực	- Có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm - Không bị ngập nước, đọng nước. - Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng và các nguồn ô nhiễm khác - Khu vực vệ sinh phải được bố trí ngăn cách với khu vực kinh doanh thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm		
2	Kết cấu khu vực kinh doanh	- Kết cấu cơ sở kinh doanh phù hợp với tính chất, quy mô; xây dựng bằng vật liệu bảo đảm vệ sinh, an toàn - Tường, trần nhà nhẵn, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn		
3	Thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh	- Có đủ thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản và kiểm soát các yếu tố an toàn thực phẩm phù hợp theo yêu cầu của nhà sản xuất; có quy định về quy trình, chế độ vệ sinh đối với cơ sở - Không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại. - Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.		
II	Điều kiện bảo quản, vận chuyển thực phẩm		Đạt	Không đạt
1	Sắp xếp, bảo quản thực phẩm	- Nơi bảo quản sản phẩm phải khô ráo, thoáng mát, bảo đảm vệ sinh; - Khi vận chuyển phải được đặt trong các thùng		

STT	Nội dung	Mô tả yêu cầu	Đánh giá	
		chứa bảo đảm vệ sinh, chịu được va đập, không gây biến dạng hoặc dập vỡ.		