

Số: /SYT-NVY  
V/v hướng dẫn triển khai mô hình  
tuyên phổ đảm bảo ATTP.

Hà Nội, ngày tháng năm 2026

Kính gửi: UBND phường, xã.

Thực hiện Kế hoạch số 336/KH-UBND ngày 12/12/2025 của UBND Thành phố về khắc phục điểm nghẽn về an toàn thực phẩm trên địa bàn Thành phố Hà Nội; Văn bản số 1628/UBND-KGVX ngày 18/4/2026 về việc “Triển khai các mô hình bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn Thành phố”; Sở Y tế Hà Nội hướng dẫn việc triển khai mô hình tuyên phổ đảm bảo an toàn thực phẩm (ATTP) như sau:

## I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

### 1. Mục tiêu

- Kiểm soát được điều kiện ATTP đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố góp phần giảm thiểu ngộ độc thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm, bảo đảm an sinh xã hội và mỹ quan đô thị.

- Tìm ra các giải pháp cụ thể, khả thi, hiệu quả, phù hợp với tình hình thực tế của địa phương trong kiểm soát ATTP đối với kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố.

### 2. Yêu cầu

- Bảo đảm ATTP đối với kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố là trách nhiệm của người kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố vì sức khỏe, tính mạng của người tiêu dùng. Kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố là hoạt động có điều kiện, dựa trên các văn bản quy phạm pháp luật về ATTP.

- UBND phường, xã có trách nhiệm tổ chức, quản lý hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố trên địa bàn quản lý.

## II. CÁC NỘI DUNG TRIỂN KHAI

### 1. Công tác chỉ đạo điều hành

- Nhận diện, xác định các điểm nghẽn, nguy cơ mất ATTP tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố tại địa phương, như các tuyến phố ẩm thực, tuyến phố tập trung nhiều hàng ăn uống nhưng không gian chật hẹp, lưu lượng khách cao, tuyến phố tập trung ăn uống về ban đêm, tuyến phố tập trung xung quanh các công trường học....

- Lựa chọn tuyến phố để triển khai mô hình, khắc phục các vấn đề tồn tại để giải quyết điểm nghẽn về ATTP.

- Xây dựng kế hoạch, dự toán kinh phí, tổ chức triển khai các hoạt động khắc phục điểm nghẽn về ATTP tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố.

- Thành lập đoàn kiểm tra, đoàn giám sát ATTP tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố; đảm bảo các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm phải được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, các cơ sở không thuộc diện cấp giấy chứng nhận thì ký cam kết đảm bảo an toàn thực phẩm. Đảm bảo chất lượng và hiệu quả hoạt động của mạng lưới giám sát cộng đồng.

- Quy hoạch vị trí để các thùng rác công cộng, phương án thu gom rác để đảm bảo vệ sinh chung.

- Phối hợp cùng Công an tại địa phương tăng cường công tác kiểm tra vệ sinh môi trường, đảm bảo trật tự đô thị, kiên quyết không để tình trạng lấn chiếm lòng đường, vỉa hè, gây mất trật tự đô thị.

- Thành lập các tổ tư vấn, hướng dẫn chuyên môn về ATTP để kịp thời đưa thông tin về các hoạt động về đảm bảo ATTP tại địa phương; cung cấp kiến thức về ATTP; thông tin về các cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm đủ điều kiện ATTP...

- Thành lập các tổ giám sát tại cộng đồng nhằm mục đích điều tra, rà soát, quản lý và cập nhật thường xuyên biến động về số lượng cơ sở tại tuyến phố; tiếp nhận thông tin cảnh báo về ATTP, tuyên truyền vận động người dân và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố chấp hành các quy định về ATTP...

- Thành lập các đội phản ứng nhanh về ATTP tại địa phương, niêm yết công khai số điện thoại đường dây nóng về ATTP để kịp thời tiếp nhận và giải quyết các thông tin phản ánh về sự cố ATTP, các vụ mất ATTP...

## **2. Công tác điều tra, quản lý cơ sở**

- Điều tra, rà soát, thống kê và phân loại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố tại tuyến phố đã lựa chọn, phân loại ngành hàng và thời gian hoạt động cụ thể (*lưu ý điều tra các cơ sở bán hàng vào buổi sáng sớm, buổi trưa, buổi chiều và buổi tối*) (**Phụ lục 3**)

+ Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống gồm: Nhà hàng ăn uống; Cửa hàng ăn uống (*bún, miến, phở, mỳ vằn thắn, hủ tiếu...*); Quầy hàng kinh doanh thực phẩm chín, thức ăn ngay (*Thịt xiên, thịt nướng, xúc xích, Lạp sườn...*); Cửa hàng giải khát các loại (*Trà, cà phê, nước ép hoa quả, trà sữa, chè thập cẩm...*); Cửa hàng bánh từ bột (*bánh cuốn, bánh mỳ, bánh bao, bánh rán...*); Thực phẩm bao gói sẵn (*nước uống đóng chai, nước đóng lon...*).

+ Cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố gồm: Bánh từ bột các loại (*bánh rán, bánh khoai, bánh mỳ, bánh trôi, bánh cốm...*); Xôi, Chè các loại; Các loại củ luộc (*khoai, sắn, giềng, củ từ...*); Hoa quả (*cam, cóc, xoài, ổi, củ đậu...*).

- Thời gian điều tra: 02 đợt (trước và sau khi triển khai)

+ Đợt 1: Từ 01/4/2026 đến 24/4/2026 (Trước khi triển khai Kế hoạch số 2417/KH-SYT ngày 23/3/2026 về khắc phục điểm nghẽn về ATTP tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố trên địa bàn thành phố Hà Nội năm 2026).

+ Đợt 2: Từ 01/12/2026 đến 25/12/2026 (Đánh giá kết quả năm triển khai Kế hoạch số 2417/KH-SYT ngày 23/3/2026 về khắc phục điểm nghẽn về ATTP tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố trên địa bàn thành phố Hà Nội năm 2026).

### **3. Công tác điều tra, đánh giá kiến thức, thái độ, thực hành (KAP) và đánh giá điều kiện cơ sở**

*(Thực hiện theo Kế hoạch số 15/KH-CCATVSTP ngày 25/3/2026 của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Hà Nội).*

- Đánh giá KAP của chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố.

- Đánh giá KAP của nhân viên tham gia chế biến thực phẩm tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố.

- Đánh giá KAP của người tiêu dùng thực phẩm sử dụng các sản phẩm, thực phẩm tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố.

- Đánh giá điều kiện ATTP của các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố.

### **4. Hoạt động truyền thông**

- Tổ chức giới thiệu nội dung mô hình, tổ chức ký cam kết thực hiện mô hình với các cơ sở kinh doanh trên tuyến phố.

- Tổ chức tập huấn phổ biến kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm, khám sức khỏe cho chủ cơ sở, người chế biến thực phẩm và nhân viên phục vụ.

- Tổ chức họp tổ dân cư vận động các chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trên tuyến phố tự nguyện tham gia: khám sức khỏe cho người chế biến và phục vụ, đầu tư mua sắm thùng rác, trang phục làm việc, đầu tư bàn ghế đồng bộ, tủ kính, bố trí khu vực chế biến thực phẩm đảm bảo vệ sinh, mua thực phẩm có địa chỉ tin cậy...

- In ấn các tài liệu tuyên truyền, áp phích nguyên tắc rửa tay, nguyên tắc vàng lựa chọn thực phẩm..., yêu cầu cơ sở dán tại các vị trí phù hợp, đảm bảo mỹ quan.

- Yêu cầu các cửa hàng niêm yết giá, giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP hoặc cam kết đảm bảo ATTP, niêm yết nguồn gốc thực phẩm tại khu vực khách hàng có thể quan sát tốt...

- Lồng ghép với các hoạt động văn hoá của tổ dân phố tại các phường, xã tổ chức thông tin, tuyên truyền, phổ biến kiến thức về ATTP trực tiếp cho người dân tại địa bàn về mục đích và các hoạt động của mô hình.

- Căn cứ tình hình thực tế của địa phương tổ chức các hội nghị kết nối giao thương, hội thảo, các buổi nói chuyện lồng ghép, kết nối qua các nền tảng số để giới thiệu các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm, nguyên liệu chế biến thực phẩm an toàn, rõ nguồn gốc xuất xứ cho các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố.

- Vận động cơ sở trên tuyến phố thực hiện ứng dụng công nghệ thông tin, chuyển đổi số trong truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

- Căn cứ vào tình hình thực tế tại địa phương để tổ chức các hoạt động văn hóa nghệ thuật, giới thiệu ẩm thực tại tuyến phố và tại các địa điểm khác nhằm mục đích quảng bá nền văn hóa ẩm thực của địa phương.

### **5. Kiểm tra, giám sát điều kiện an toàn thực phẩm**

- Tổ chức các đoàn kiểm tra, giám sát hướng dẫn về điều kiện ATTP tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố trọng tâm vào một số nội dung sau:

+ Kiểm tra, truy xuất nguồn gốc thực phẩm, chú trọng các cơ sở có bán lẻ rượu phục vụ tiêu dùng tại chỗ phải có giấy phép kinh doanh bán lẻ rượu, không để các sản phẩm rượu không có nguồn gốc tại cơ sở dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố, có hóa đơn, hợp đồng, sổ sách ghi chép nguồn gốc thực phẩm.

+ Thực hiện theo tiêu chí: đảm bảo các điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định; không để giấy, thức ăn thừa trên nền, tại khu vực ăn uống có sọt đựng rác, thức ăn được bày bán trong tủ kính theo quy định...

+ Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, bản cam kết ATTP địa chỉ nguồn gốc nguyên liệu chế biến thực phẩm niêm yết công khai tại cơ sở theo hướng dẫn tại Văn bản số 3462/SYT-NVY ngày 20/4/2026 của Sở Y tế.

+ Thực hành vệ sinh cá nhân của người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm.

+ Triển khai xét nghiệm nhanh tại cơ sở kiểm tra, giám sát và lấy mẫu gửi xét nghiệm khi cần thiết (*đối với một số thực phẩm xét nghiệm nhanh dương tính và một số thực phẩm không rõ nguồn gốc nghi ngờ không bảo đảm ATTP*).

- Kiên quyết xử lý nghiêm các cơ sở vi phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP theo quy định, đưa tin rộng rãi trên phương tiện thông tin đại chúng.

### **6. Công tác phòng chống ngộ độc thực phẩm**

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về ATTP: 100% các vụ ngộ độc thực phẩm được điều tra, xử lý kịp thời, không để tử vong do ngộ độc thực phẩm. Truy xuất nguồn gốc thực phẩm gây ngộ độc. Ghi chép sổ theo dõi thống kê ngộ độc thực phẩm theo quy định.

- Lấy mẫu thức ăn, thực phẩm nguy cơ ô nhiễm gửi xét nghiệm khi cần thiết. Cảnh báo cho cộng đồng nguy cơ ô nhiễm thực phẩm tại cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố.

### **7. Tổ chức gắn biển công nhận (Tùy theo tình hình thực tế tại địa phương)**

- Đối với cơ sở dịch vụ ăn uống, thức ăn đường phố được đánh giá theo bộ tiêu chí ATTP:

+ Nếu đạt đủ các tiêu chí cơ sở sẽ được công nhận và dán logo nhận diện "**Cơ sở có kiểm soát an toàn thực phẩm**";

+ Đối với những cơ sở sau khi được dán logo nhận diện, trong quá trình hậu kiểm tra, giám sát vi phạm, phát hiện một trong các tiêu chí đánh giá không đạt sẽ bị gỡ logo và thông báo công khai.

- Khi các cơ sở đạt đủ điều kiện về ATTP và được dán logo công nhận, UBND phường, xã tổ chức gắn biển công nhận mô hình tuyến phố đảm bảo ATTP.

Trên đây là Hướng dẫn triển khai mô hình tuyến phố đảm bảo ATTP, đề nghị UBND phường, xã và các đơn vị liên quan căn cứ tình hình thực tế của địa phương để chủ động tổ chức triển khai mô hình tuyến phố đảm bảo ATTP đạt kết quả cao./.

***Nơi nhận:***

- Như trên;
- UBND TP;
- Đ/c Nguyễn Trọng Điện - GD SYT;
- Chi cục ATVSTP;
- Lưu: VT, NVY<sub>(YÊN)</sub>.

**KT. GIÁM ĐỐC  
PHÓ GIÁM ĐỐC**

**Vũ Cao Cường**

**PHỤ LỤC 1****Trách nhiệm quản lý cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố**

- Theo quy định tại khoản 2 Điều 33 Luật an toàn thực phẩm, Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm quản lý hoạt động kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn.

- Theo quy định tại điểm b khoản 4 Điều 4 Thông tư số 43/2025/TT-BYT ngày 15/11/2025 của Bộ trưởng Bộ Y tế về hướng dẫn chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Trạm Y tế xã, phường, đặc khu thuộc các tỉnh, thành phố thì Trạm Y tế xã có trách nhiệm:

+ Hướng dẫn, giám sát bảo đảm an toàn thực phẩm đối với loại hình thức ăn đường phố;

+ Thực hiện các hoạt động phòng ngừa ngộ độc thực phẩm, phối hợp điều trị, tăng cường giám sát, xử lý và khắc phục các sự cố an toàn thực phẩm và các vụ ngộ độc thực phẩm.

- Khi xảy ra sự cố an toàn thực phẩm, Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm phối hợp với các đơn vị y tế dự phòng và cơ sở khám chữa bệnh tổ chức thực hiện các biện pháp khắc phục sự cố, gồm:

- Phát hiện, cấp cứu, điều trị kịp thời cho người bị ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm hoặc các tình huống khác phát sinh từ thực phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người;

- Điều tra vụ ngộ độc thực phẩm, xác định nguyên nhân gây ngộ độc, bệnh truyền qua thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm gây ngộ độc, truyền bệnh;

- Đình chỉ sản xuất, kinh doanh; thu hồi và xử lý thực phẩm gây ngộ độc, truyền bệnh đang lưu thông trên thị trường;

- Thông báo ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm cho các tổ chức, cá nhân có liên quan;

- Thực hiện các biện pháp phòng ngừa nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.

- Các đơn vị quản lý về an toàn thực phẩm, đặc biệt Trạm Y tế xã/phường cập nhật kịp thời số lượng cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố kèm theo địa điểm kinh doanh; kết quả phát hiện vi phạm, xử phạt về an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố; và báo cáo các vụ ngộ độc thực phẩm (nếu có) theo các biểu mẫu kèm theo Quyết định số 3081/QĐ-BYT ngày 15/7/2020 của Bộ Y tế về chế độ báo cáo và mẫu biểu báo cáo về an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành y tế.

## **PHỤ LỤC 2**

### **Các điều kiện bắt buộc đối với kinh doanh thức ăn đường phố**

Theo quy định tại điểm i khoản 1 Điều 12 Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/2/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm, cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, nhưng phải đáp ứng được các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tương ứng, cụ thể như sau:

#### **1. Đối với người trực tiếp kinh doanh thức ăn đường phố:**

Thực hiện quy định tại khoản 6 Điều 32 Luật an toàn thực phẩm và khoản 2 Điều 5 thuộc khoản 2 Điều 2 Nghị định 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ thì người kinh doanh thức ăn đường phố phải tuân thủ các nội dung sau:

- Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố xác nhận;
- Người trực tiếp chế biến thức ăn không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

#### **2. Đối với địa điểm kinh doanh thức ăn đường phố:**

Thực hiện quy định tại Điều 31 Luật an toàn thực phẩm, cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố phải đảm bảo được các điều kiện sau:

- Phải cách biệt nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm;
- Phải được bày bán trên bàn, giá, kệ, phương tiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, mỹ quan đường phố;

#### **3. Đối với dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm:**

Thực hiện quy định tại khoản 2, 3, 4, 5 Điều 32 Luật an toàn thực phẩm, cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố phải đảm bảo các điều kiện sau:

- Dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm phải bảo đảm an toàn vệ sinh;
- Bao gói và các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không được gây ô nhiễm và thôi nhiễm vào thực phẩm;
- Có dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại;
- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.

#### **4. Đối với nguyên liệu và phụ gia thực phẩm:**

- Theo quy định tại khoản 1 Điều 32 Luật an toàn thực phẩm, nguyên liệu để chế biến thức ăn đường phố phải bảo đảm an toàn thực phẩm, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng;

- Theo quy định tại Điều 33 Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/2/2018 của Chính phủ thì phụ gia thực phẩm chỉ được sử dụng trong danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm do Bộ Y tế quy định. Trong trường hợp phụ gia thực phẩm không thuộc danh mục các chất phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm hoặc không đúng đối tượng sử dụng do Bộ Y tế quy định; tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh phụ gia thực phẩm phải đăng ký bản công bố sản phẩm tại Bộ Y tế theo quy định.

- Căn cứ khoản 1 Điều 35 Nghị định 15/2018/NĐ-CP ngày 02/2/2018, cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố có trách nhiệm cung cấp các thông tin liên quan

đến nơi cung cấp nguyên liệu, thực phẩm để phục vụ công tác truy xuất nguồn gốc thực phẩm khi xảy ra sự cố an toàn thực phẩm.

**5. Khi xảy ra vi phạm về an toàn thực phẩm:**

Cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố phải chấp hành các mức xử phạt quy định tại Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/09/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm; Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/09/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm và Nghị định số 117/2020/NĐ-CP ngày 28/09/2020 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế; Nghị quyết số 49/2024/NQ-HĐND ngày 12/12/2024 của HĐND Thành phố quy định mức tiền phạt đối với hành vi vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm trên địa bàn Thành phố Hà Nội và các văn bản quy phạm pháp luật khác có liên quan.





**PHỤ LỤC 4**  
**CÁC BIỂU MẪU GIÁM SÁT CỦA TỔ TỰ GIÁM SÁT**

**4.1 MẪU GIÁM SÁT ĐỐI VỚI CƠ SỞ DVAU**

UBND PHƯỜNG/XÃ.....  
TỔ TỰ GIÁM SÁT ATTP

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

....., ngày.....tháng.....năm.....

**PHIẾU GIÁM SÁT AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**Tại cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống**

Hôm nay, vào.....giờ.....ngày.....tháng.....năm.....Tổ tự giám sát ATTP  
tiến hành giám sát tại cơ sở:.....

Địa chỉ:.....

Chủ cơ sở:.....Điện thoại:.....

**I. THÀNH PHẦN TỔ TỰ GIÁM SÁT**

Tổ trưởng:.....

Thành viên: .....

**II. NỘI DUNG VÀ KẾT QUẢ GIÁM SÁT**

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
<b>1. Niêm yết công khai tại nơi khách hàng dễ nhìn, dễ trông thấy</b>				
1.2	Niêm yết Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ Bản cam kết ATTP			
1.5	Bảng niêm yết công khai nguồn gốc, nguyên liệu TP			
<b>2. Điều kiện về cơ sở vật chất trong sơ chế, chế biến, kinh doanh thực phẩm</b>				
2.1	Địa điểm môi trường xung quanh bếp ăn phải cách xa nguồn gây ô nhiễm nơi công cộng			
2.2	Bếp ăn đảm bảo sạch, được bố trí phân khu riêng biệt, không lây nhiễm chéo giữa TP chưa qua chế biến và TP đã qua chế biến, đảm bảo không có côn trùng xâm nhập.			
2.3	Tường xung quanh khu vực chế biến phải đảm bảo tính nhẵn, phẳng, dễ vệ sinh. Sàn nhà được lát gạch, không ú đọng nước. Trần nhà, phẳng, sáng, không bụi bẩn.			
2.4	Hệ thống thoát nước kín, không ú đọng rác			
2.5	Có nhà vệ sinh cách biệt khu chế biến và phòng ăn.			
<b>3. Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ trong sơ chế, chế biến, kinh doanh thực phẩm</b>				
3.1	Có thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại xâm nhập đối với giá kệ để bát, đĩa, thìa, cốc ăn uống.			
3.2	Có đầy đủ trang thiết bị, dụng cụ bảo quản thực phẩm, dụng cụ che đậy thức ăn đã được chế biến và đạt yêu cầu.			

3.3	Dụng cụ chứa đựng chất thải đảm bảo kín, có nắp đậy và được chuyển đi trong ngày.			
3.4	Có trang thiết bị, tủ lưu mẫu hoặc có ngăn tủ lưu mẫu thực phẩm riêng theo quy định.			
<b>4. Điều kiện về con người làm việc trong cơ sở sơ chế, chế biến, kinh doanh TP</b>				
	Nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm tuân thủ quy định về trang phục riêng: Đeo tạp dề, tay không đeo trang sức			
<b>5. Điều kiện về nguyên liệu thực phẩm, nguồn nước trong chế biến</b>				
5.1	Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải đầy đủ nhãn mác, còn hạn sử dụng.			
5.2	Thực phẩm đã nấu chín phải để trong tủ kính hoặc trên bàn cao cách mặt đất và chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng.			
5.3	Thực phẩm bảo quản trong tủ đảm bảo nguyên tắc sống, chín tách biệt. Sử dụng dụng cụ bao gói hợp vệ sinh, thực phẩm sang chiết lẻ, thực phẩm đã qua sơ chế phải có tem nhãn mác phụ			
5.4	- Nguồn nước để chế biến TP đảm bảo theo quy chuẩn 01-1:2024/BYT (áp dụng từ T7/2015) - Sản phẩm nước đá dùng liền đạt yêu cầu theo quy định			

### III. KIẾN NGHỊ

#### 2.1. Kiến nghị của tổ tự giám sát

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Đại diện  
cơ sở được giám sát**

**Tổ trưởng tổ giám sát**

## 4.2 MẪU GIÁM SÁT ĐỐI VỚI CƠ SỞ TADP

UBND PHƯỜNG, XÃ.....  
TỔ TỰ GIÁM SÁT ATTP

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

....., ngày.....tháng.....năm.....

**PHIẾU GIÁM SÁT AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**Tại cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố**

Hôm nay, vào.....giờ.....ngày.....tháng.....năm.....Tổ tự giám sát ATTP  
tiến hành giám sát tại cơ sở:.....

Địa chỉ:.....

Chủ cơ sở:.....Điện thoại:.....

**I. THÀNH PHẦN TỔ TỰ GIÁM SÁT**

Tổ trưởng:.....

Thành viên: .....

**II. NỘI DUNG VÀ KẾT QUẢ GIÁM SÁT**

TT	Nội dung đánh giá	Đạt	Không đạt	Ghi chú
1	Bản cam kết đảm bảo ATTP dán công khai tại cơ sở			
2	Bản niêm yết đơn vị cung cấp thực phẩm dán công khai tại cơ sở			
3	Giấy xác nhận kiến thức ATTP / giấy KSK			
4	Vị trí, địa điểm kinh doanh, bày bán thức ăn cách biệt nguồn gây ô nhiễm và các chất gây độc hại khác			
5	Thực phẩm được bày bán trên bàn, giá, kệ, phương tiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, mỹ quan đường phố			
6	Dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm phải bảo đảm an toàn vệ sinh, được bảo quản trong bao bì kín tránh bụi bẩn, côn trùng và không bị thôi nhiễm các chất độc hại vào trong thực phẩm			
7	Bao gói và các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không được gây ô nhiễm và thôi nhiễm vào thực phẩm			
8	Có dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại			
9	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.			

10	Sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín, thức ăn ngay.			
----	---	--	--	--

### III. KIẾN NGHỊ CỦA TỔ TỰ GIÁM SÁT

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Đại diện  
cơ sở được giám sát**

**Đại diện tổ tự giám sát**





17  
**PHỤ LỤC 7**  
**MỘT SỐ TÀI LIỆU TRUYỀN THÔNG**



**ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ HÀ NỘI**

**VÌ SỨC KHỎE CỘNG ĐỒNG**  
**HÃY CHUNG TAY ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM**

XÂY DỰNG CƠ SỞ CÓ KIỂM SOÁT AN TOÀN THỰC PHẨM

**TỔNG ĐÀI 1022 NHÁNH 8**  
 TIẾP NHẬN THÔNG TIN PHẢN ÁNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

24/7 TIẾP NHẬN 24/7

**BẢO VỆ SỨC KHỎE BẢN THÂN, GIA ĐÌNH VÀ CỘNG ĐỒNG**

**CÙNG CHUNG TAY XÂY DỰNG MÔI TRƯỜNG THỰC PHẨM AN TOÀN**

**CHỌN THỰC PHẨM AN TOÀN CHO BỮA ĂN NGON VÀ CUỘC SỐNG KHỎE MẠNH**

GHI NHẬN, PHẢN ÁNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

QUÉT MÃ QR ĐỂ GHI NHẬN, PHẢN ÁNH

ĐỂ DẰNG GHI NHẬN

BẢO MẬT THÔNG TIN

XỬ LÝ KỊP THỜI HIỆU QUẢ

QUÉT MÃ QR ĐỂ GHI NHẬN, PHẢN ÁNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

**AN TOÀN THỰC PHẨM – TRÁCH NHIỆM CỦA MỌI NGƯỜI**  
 VÌ MỘT CUỘC SỐNG KHỎE MẠNH, HẠNH PHÚC



KT: A4

**NGÀY AN TOÀN THỰC PHẨM THẾ GIỚI 7/6**  
**10 NGUYÊN TẮC VÀNG VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**

Ngày An toàn thực phẩm thế giới được Liên hợp quốc ấn định vào ngày 7/6 hàng năm. Năm 2020 là năm thứ hai Việt Nam tổ chức ngày này.

	Chọn thực phẩm tươi an toàn		Không để chung thức ăn chín và sống; có dao, thớt riêng cho mỗi loại
	Nấu chín kỹ trước khi ăn		Rửa tay sạch trước khi chế biến thức ăn
	Ăn ngay sau khi nấu		Giữ sạch các bề mặt chế biến
	Bảo quản cẩn thận thức ăn đã nấu chín nếu muốn để lâu		Che đậy thức ăn để tránh bụi, ruồi nhặng
	Thức ăn chín để lâu cần đun kỹ lại trước khi ăn		Sử dụng nguồn nước sạch an toàn

Nguồn: Cục An toàn thực phẩm, Bộ Y Tế

## 6 BƯỚC RỬA TAY



**Bước 1**  
Làm ướt hai bàn tay bằng nước sạch. Thoa xà phòng vào lòng bàn tay. Chà sát hai lòng bàn tay vào nhau.



**Bước 2**  
Dùng ngón tay và lòng bàn tay này cuốn và xoay lần lượt từng ngón của bàn tay kia và ngược lại.



**Bước 3**  
Dùng lòng bàn tay này chà xát chéo lên mu bàn tay kia và ngược lại.



**Bước 4**  
Dùng đầu ngón tay của bàn tay này miết vào kẽ giữa các ngón của bàn tay kia và ngược lại.



**Bước 5**  
Chạm 5 đầu ngón tay của tay này vào lòng bàn tay kia, xoay đi xoay lại.



**Bước 6**  
Xả cho tay sạch hết xà phòng dưới nguồn nước sạch. Lau khô tay bằng khăn hoặc giấy sạch.

KT: A4

## 5 CHÌA KHÓA VÀNG GIÚP ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM

Thực hiện đúng 5 nguyên tắc đơn giản giúp phòng tránh ngộ độc thực phẩm, bảo vệ sức khỏe cho bản thân, gia đình và cộng đồng.





- 1**

**GIỮ VỆ SINH**

  - Rửa tay sạch với xà phòng trước khi chế biến thực phẩm, sau khi đi vệ sinh.
  - Vệ sinh sạch sẽ dụng cụ, khu vực bếp và bề mặt chế biến.
  - Bảo vệ thực phẩm khỏi ruồi, côn trùng và các tác nhân gây bẩn.

**2**

**TÁCH RIÊNG THỰC PHẨM SỐNG VÀ CHÍN**

  - Thực phẩm sống, đặc biệt là thịt, cá có thể chứa vi khuẩn, gây hại.
  - Tránh để thực phẩm sống tiếp xúc với thực phẩm chín.
  - Sử dụng dao, thớt riêng cho thực phẩm sống và chín.



**SỐNG**



**CHÍN**

**3**

**ĐUN NẤU KỸ**

  - Nấu chín kỹ thực phẩm, đặc biệt là thịt, gia cầm, hải sản.
  - Thức ăn phải được đun sôi kỹ, không còn màu hồng bên trong.
  - Thức ăn thừa cần hâm nóng kỹ trước khi sử dụng lại.

**4**

**GIỮ THỰC PHẨM Ở NHIỆT ĐỘ AN TOÀN**

  - Không để thức ăn chín ở nhiệt độ phòng quá 2 giờ.
  - Bảo quản thực phẩm trong tủ lạnh kịp thời (dưới 5°C).
  - Hâm nóng lại thực phẩm chín đến nhiệt độ cao (trên 60°C) trước khi sử dụng.

**5**

**SỬ DỤNG NƯỚC SẠCH VÀ NGUYÊN LIỆU TƯƠI**

  - Sử dụng nước sạch hoặc nước đã qua xử lý để chế biến thực phẩm.
  - Chọn nguyên liệu tươi, có nguồn gốc rõ ràng.
  - Rửa sạch rau quả trước khi sử dụng.
  - Không dùng thực phẩm đã hết hạn sử dụng.

**AN TOÀN THỰC PHẨM - TRÁCH NHIỆM CỦA MỌI NGƯỜI**  
VÌ SỨC KHỎE BẢN THÂN, GIA ĐÌNH VÀ CỘNG ĐỒNG!






## HƯỚNG DẪN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG DÀNH CHO CHỦ CƠ SỞ

### 1. ĐẦY ĐỦ THỦ TỤC PHÁP LÝ



### 2. ĐIỀU KIỆN NƠI CHẾ BIẾN



### 3. TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ VÀ THỰC HÀNH CHẾ BIẾN



### 4. CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN THỰC PHẨM



AN TOÀN THỰC PHẨM - TRÁCH NHIỆM VÀ NIỀM TIN



**UBND THÀNH PHỐ HÀ NỘI  
SỞ Y TẾ**

# HƯỚNG DẪN CÔNG KHAI NGUỒN GỐC THỰC PHẨM

**MINH BẠCH - TRUY XUẤT - BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**



Công khai nguồn gốc thực phẩm là trách nhiệm của cơ sở và là quyền được biết của người tiêu dùng, phục vụ công tác kiểm tra, giám sát, truy xuất nguồn gốc và bảo đảm an toàn thực phẩm.



### 1. NỘI DUNG BẮT BUỘC PHẢI CÔNG KHAI

				
Tên thực phẩm	Tên, địa chỉ, số điện thoại của đơn vị cung cấp (theo hợp đồng)	Tên, địa chỉ, số điện thoại của đơn vị sản xuất ban đầu (trồng trọt, thu hái, đánh bắt, giết mổ...)	Giấy chứng nhận ATPP hoặc tương đương (ISO, HACCP, VietGAP, OCOP...)	Đổi với bếp ăn tập thể: Công khai thực đơn hàng ngày hoặc hàng tuần

### 2. CÁCH THỨC CÔNG KHAI

**1 NIÊM YẾT TẠI CƠ SỞ**  
Niêm yết tại vị trí dễ quan sát, cập nhật thường xuyên



**2 ÁP DỤNG MÃ QR**  
Quét mã để truy xuất nguồn gốc, kết nối với hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của Thành phố



**3 HÌNH THỨC ĐIỆN TỬ**  
Công khai trên website, ứng dụng hoặc bảng điện tử



**3. TRÁCH NHIỆM CỦA CƠ SỞ**

- Lưu giữ đầy đủ hồ sơ, chứng từ chứng minh nguồn gốc thực phẩm, cung cấp khi kiểm tra.
- Chịu trách nhiệm về tính chính xác của thông tin công khai.
- Cập nhật thông tin thường xuyên theo thực tế sử dụng nguyên liệu.
- Rà soát, cập nhật thông tin vào Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm, truy xuất nguồn gốc của Thành phố khi triển khai.

**4. KIỂM TRA - GIÁM SÁT - XỬ LÝ VI PHẠM**

- Cơ quan chức năng kiểm tra, giám sát việc thực hiện công khai.
- Kết hợp công khai với truy xuất nguồn gốc trong hoạt động hậu kiểm.
- Kịp thời phát hiện, xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm.
- Công khai kết quả xử lý theo quy định.

**5. CƠ SỞ CẦN THỰC HIỆN**

- Tuân thủ quy định, chấp hành kiểm tra, giám sát của cơ quan chức năng.
- Bảo đảm cung cấp thông tin đúng, đủ, chính xác.
- Vì sức khỏe cộng đồng - Vì niềm tin người tiêu dùng.

**KHI PHÁT HIỆN THỰC PHẨM KHÔNG RÕ NGUỒN GỐC, KHÔNG AN TOÀN**

**HÃY GỌI 1022 NHÁNH 8**

TIẾP NHẬN THÔNG TIN PHẢN ÁNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM **24/7**



**AN TOÀN THỰC PHẨM - TRÁCH NHIỆM CỦA MỌI NGƯỜI**  
**VÌ MỘT CUỘC SỐNG KHỎE MẠNH, HẠNH PHÚC**



**ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ HÀ NỘI  
SỞ Y TẾ**

# HƯỚNG DẪN CÔNG KHAI NGUỒN GỐC THỰC PHẨM

**MINH BẠCH - TRUY XUẤT - BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM**



Công khai nguồn gốc thực phẩm là trách nhiệm của cơ sở và là quyền được biết của người tiêu dùng, phục vụ công tác kiểm tra, giám sát, truy xuất nguồn gốc và bảo đảm an toàn thực phẩm.




### 1. NỘI DUNG BẮT BUỘC PHẢI CÔNG KHAI


				
Tên thực phẩm	Tên, địa chỉ, số điện thoại của đơn vị cung cấp (đơn vị ký hợp đồng trực tiếp)	Tên, địa chỉ, số điện thoại của đơn vị thực hiện sản xuất ban đầu (trồng trọt, nuôi trồng, thu hái, đánh bắt, giết mổ...) (đơn vị cung cấp thứ cấp)	Giấy chứng nhận ATPP hoặc tương đương (ISO, HACCP, VietGAP, OCOP...)	Đổi với bếp ăn tập thể: Công khai thực đơn hàng ngày hoặc hàng tuần

### 2. CÁCH THỨC CÔNG KHAI

**1 NIÊM YẾT TẠI CƠ SỞ**  
Niêm yết tại vị trí dễ quan sát, cập nhật thường xuyên



**2 ÁP DỤNG MÃ QR**  
Quét mã để truy xuất nguồn gốc kết nối với hệ thống quản lý an toàn thực phẩm của Thành phố



**3 HÌNH THỨC ĐIỆN TỬ**  
Công khai trên website, ứng dụng hoặc bảng điện tử



**3. TRÁCH NHIỆM CỦA CƠ SỞ**

- Lưu giữ đầy đủ hồ sơ, chứng từ chứng minh nguồn gốc thực phẩm, cung cấp khi kiểm tra.
- Chịu trách nhiệm về tính chính xác của thông tin công khai.
- Cập nhật thông tin thường xuyên theo thực tế sử dụng nguyên liệu.
- Tuân thủ quy định, chấp hành kiểm tra, giám sát của cơ quan chức năng.

**4. KIỂM TRA - GIÁM SÁT - XỬ LÝ VI PHẠM**

- Cơ quan chức năng kiểm tra, giám sát việc thực hiện công khai.
- Kết hợp công khai với truy xuất nguồn gốc trong hoạt động hậu kiểm.
- Kịp thời phát hiện, xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm.
- Công khai kết quả xử lý theo quy định.

**CÔNG KHAI NGUỒN GỐC THỰC PHẨM**  
**VÌ SỨC KHỎE CỘNG ĐỒNG - VÌ NIỀM TIN NGƯỜI TIÊU DÙNG**