

Số: /KH-UBND

Tiến Thắng, ngày tháng năm 2026

KẾ HOẠCH

Triển khai xây dựng thí điểm mô hình “Chợ dân sinh đảm bảo an toàn thực phẩm” tại chợ Sặt- xã Tiến Thắng

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010 của Quốc hội;

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;

Căn cứ Quyết định số 3621/QĐ-BKHCN ngày 28/12/2012 của Bộ Khoa học và Công nghệ về việc ban hành TCXDVN 9211: 2012 “Chợ - Tiêu chuẩn thiết kế”;

Căn cứ Quyết định số 2166/QĐ-BKHCN ngày 15/8/2017 của Bộ Khoa học và Công nghệ về việc công bố Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 11856:2017 về Chợ kinh doanh thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 53/2025/QĐ-UBND ngày 15/8/2025 của UBND thành phố Hà Nội quy định phân công, phân cấp quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hà Nội;

Căn cứ Kế hoạch số 336/KH-UBND ngày 12/12/2025 của UBND thành phố Hà Nội về thực hiện các biện pháp khắc phục các điểm nghẽn An toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hà Nội; Kế hoạch số 384/KH-UBND ngày 31/12/2025 của UBND thành phố Hà Nội về công tác An toàn thực phẩm thành phố Hà Nội năm 2026; Kế hoạch số 117/KH-UBND ngày 20/3/2026 của UBND Thành phố về việc phát triển và quản lý chợ trên địa bàn thành phố Hà Nội giai đoạn 2026 - 2030. Căn cứ Văn bản số 3382/SCT- BVQLNTD ngày 23/04/2026 của Sở Công thương thành phố V/v hướng dẫn chi tiết quy trình tổ chức triển khai xây dựng mô hình “Chợ dân sinh đảm bảo an toàn thực phẩm”;

Căn cứ các Kế hoạch của UBND xã Tiến Thắng: Kế hoạch số 155/KH-UBND ngày 03/4/2026 về việc phát triển và quản lý chợ trên địa bàn xã Tiến Thắng giai đoạn 2026-2030; số 161/KH-UBND ngày 08/4/2026 về việc phát triển và quản lý chợ trên địa bàn xã Tiến Thắng năm 2026;

UBND xã Tiến Thắng xây dựng thí điểm mô hình “Chợ dân sinh đảm bảo an toàn thực phẩm” tại chợ Sặt- xã Tiến Thắng như sau:

I. Mục đích; yêu cầu; mục tiêu và lộ trình thực hiện.

1. Mục đích

- Tạo chuyển biến mạnh mẽ trong nhận thức và ý thức tuân thủ pháp luật về an toàn thực phẩm (ATTP) của các tổ chức, cá nhân; nâng cao năng lực, trách

nhiệm của đơn vị quản lý chợ trong hoạt động giám sát ATTP tại chợ; nâng cao hiệu lực, hiệu quả công tác quản lý nhà nước về ATTP trên địa bàn.

- Đảm bảo thực phẩm kinh doanh tại các chợ dân sinh được kiểm soát, minh bạch thông tin nguồn gốc xuất xứ, bảo đảm ATTP góp phần bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng.

- Đầu tư nâng cấp cơ sở vật chất hệ thống chợ theo hướng văn minh, hiện đại; đẩy mạnh ứng dụng công nghệ thông tin và chuyển đổi số trong quản lý ATTP tại chợ, minh bạch hóa thông tin, hạn chế tối đa thực phẩm không an toàn, bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng để nâng cao niềm tin của người tiêu dùng trong lựa chọn tiêu dùng thực phẩm tại chợ.

2. Yêu cầu

- Việc xây dựng mô hình quản lý chợ dân sinh đảm bảo ATTP phù hợp với điều kiện thực tế, tăng cường đẩy mạnh ứng dụng công nghệ thông tin, chuyển đổi số trong hoạt động của mô hình.

- Tăng cường trách nhiệm quản lý, phát huy vai trò giám sát địa bàn của chính quyền cơ sở; xác định rõ trách nhiệm của đơn vị quản lý chợ, ý thức chấp hành pháp luật của các cơ sở kinh doanh thực phẩm trong việc tuân thủ các quy định về vệ sinh ATTP.

- Tạo bước chuyển biến tích cực, hướng đến mô hình chợ dân sinh bảo đảm ATTP, văn minh, hiện đại. Phát huy vai trò của người tiêu dùng trong việc giám sát chất lượng hàng hóa; hình thành thói quen lựa chọn thực phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.

3. Mục tiêu và lộ trình thực hiện

- Chuẩn hóa thông tin, dữ liệu đối với hoạt động của chợ; thông tin thực trạng hoạt động của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong chợ.

- 100% các cơ sở tại chợ được tuyên truyền, vận động hưởng ứng tham gia mô hình; tập huấn, phổ biến kiến thức về ATTP.

- 100% các cơ sở tại chợ được cấp tài khoản và hướng dẫn thực hiện kê khai thông tin chung của cơ sở, vận hành và duy trì việc lưu trữ thông tin theo quy trình chuyển đổi số; Thực hiện cập nhật thông tin ban đầu của các cơ sở tại chợ lên hệ thống quản lý cơ sở dữ liệu ATTP; Công khai mã QR tĩnh tại các quầy hàng.

- Rà soát, sắp xếp các quầy hàng theo đúng phương án bố trí ngành hàng đã được phê duyệt và hoàn thiện các tiêu chí để đảm bảo các điều kiện về ATTP theo quy định; Triển khai công tác đầu tư, cải tạo, nâng cấp hệ thống chợ theo kế hoạch.

- 100% các cơ sở thực hiện kê khai, ghi chép, lưu trữ hồ sơ nguồn gốc sản phẩm thực phẩm kinh doanh tại chợ.

- Lựa chọn thí điểm cập nhật thông tin nhà cung cấp sản phẩm tối thiểu “một bước trước” lên hệ thống dữ liệu quản lý về ATTP đối với nhóm thực phẩm có nguy cơ cao.

- Xây dựng hệ thống tiếp nhận phản ánh thông tin từ người tiêu dùng bao

gồm: số điện thoại đường dây nóng, hòm thư góp ý cố định tại chợ và thông qua hệ thống phần mềm quản lý nhằm kịp thời phát hiện, xử lý vi phạm, nâng cao hiệu quả bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

- 100% các thông tin phản ánh, kiến nghị của người tiêu dùng đối với công tác đảm bảo ATTP tại chợ được tiếp nhận và xử lý theo quy định.

3. Thời gian thực hiện

Từ tháng 4/2026 đến hết tháng 12/2026.

4. Đối tượng

Đơn vị quản lý chợ; các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại chợ và các tổ chức, cá nhân có liên quan.

II. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Rà soát, thống kê hiện trạng hoạt động về an toàn thực phẩm tại chợ

Thực hiện rà soát các thông tin chung đối với hoạt động của chợ; thông tin thực trạng hoạt động của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong chợ, cập nhật hệ thống cơ sở dữ liệu của các cơ sở (*theo Phụ lục II đính kèm Văn bản này*).

2. Thông tin tuyên truyền, tập huấn

- Tổ chức tuyên truyền, vận động các cơ sở tại chợ hưởng ứng tham gia mô hình; Tổ chức tập huấn, phổ biến kiến thức về ATTP (trên cơ sở tài liệu do các cơ quan chuyên ngành cung cấp); Đa dạng hình thức tuyên truyền như: Tờ rơi, cẩm nang tuyên truyền, tuyên truyền qua nhóm zalo theo ngành hàng, tuyên truyền qua hệ thống loa phát thanh của chợ, công khai thông tin các hộ kinh doanh làm tốt, hộ kinh doanh vi phạm trên hệ thống loa,...; hướng dẫn sử dụng phần mềm quản lý ATTP tại chợ.

- Tại buổi tập huấn, lồng ghép hướng dẫn, hỗ trợ các cơ sở kê khai và nộp hồ sơ, thủ tục liên quan đến ATTP để việc thực hiện được tập trung, toàn diện. (Ví dụ: thủ tục Đăng ký kinh doanh, ký cam kết bảo đảm ATTP, xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP...)

3. Hoàn thiện theo các tiêu chí đảm bảo an toàn thực phẩm tại chợ

- Rà soát, sắp xếp các quầy hàng theo đúng phương án bố trí ngành hàng đã được phê duyệt và hoàn thiện các tiêu chí để đảm bảo các điều kiện về ATTP theo quy định (chi tiết tại Phụ lục I đính kèm Văn bản này); Triển khai công tác đầu tư, cải tạo, nâng cấp hệ thống chợ theo kế hoạch.

- Hướng dẫn các cơ sở các điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ đáp ứng các yêu cầu về ATTP, khám sức khỏe, mở hệ thống sổ sách, ghi chép để thực hiện truy xuất nguồn gốc, cam kết về an toàn thực phẩm.

- Tổ chức cấp biển đối với cơ sở đủ điều kiện: Các hộ kinh doanh đáp ứng các điều kiện bảo đảm ATTP theo quy định được cấp biển nhận diện.

4. Cập nhật thông tin, chuẩn hóa dữ liệu lên hệ thống phần mềm và minh bạch thông tin truy xuất nguồn gốc sản phẩm

4.1 Cập nhật thông tin Hệ thống phần mềm quản lý ATTP tại chợ:

+ Cập nhật các kết quả kiểm tra, giám sát trên hệ thống phần mềm quản lý và các tính năng quản lý, theo dõi hoạt động của đơn vị quản lý chợ, các cơ sở kinh doanh tại chợ.

+ Đơn vị quản lý chợ: (1) Cập nhật thông tin về hoạt động của chợ; (2) Theo dõi, giám sát công tác bảo đảm ATTP tại chợ, cụ thể: thông tin thống kê hoạt động các cơ sở tại chợ; theo dõi thông tin cảnh báo thời hạn đối với các giấy tờ pháp lý liên quan đến ATTP của cơ sở tại chợ; cập nhật thông tin về kết quả giám sát ATTP đối với từng cơ sở (gồm: dữ liệu Phiếu đánh giá các cơ sở tại chợ hàng tháng; Biên bản giám sát đối với trường hợp các cơ sở vi phạm nội quy ATTP tại chợ); tiếp nhận và xử lý thông tin phản ánh của người tiêu dùng; theo dõi, thống kê kết quả bình chọn, đánh giá của người tiêu dùng đối với từng cơ sở tại chợ.

+ Các cơ sở tại chợ: cập nhật thông tin ban đầu; cập nhật thông tin nhà cung cấp sản phẩm tối thiểu “một bước trước”.

4.2. Cập nhật thông tin, chuẩn hóa dữ liệu lên hệ thống phần mềm

- Thực hiện cập nhật thông tin ban đầu của các cơ sở tại chợ lên hệ thống quản lý cơ sở dữ liệu ATTP theo Biểu mẫu tại Bước 2.

- Đơn vị quản lý chợ, các cơ sở tại chợ được cấp mã tài khoản QR tĩnh (bao gồm Thông tin cơ sở, thông tin sản phẩm, đánh giá phản hồi chất lượng sản phẩm); Mã tài khoản được công khai tại khu vực kinh doanh phục vụ người tiêu dùng tra cứu thông tin.

4.3. Minh bạch thông tin truy xuất nguồn gốc sản phẩm

- Thực hiện kê khai, ghi chép, lưu trữ hồ sơ nguồn gốc sản phẩm thực phẩm kinh doanh tại chợ (*thông qua hình thức Sổ giấy để theo dõi theo mẫu tại Phụ lục III đính kèm Văn bản này*).

- Lựa chọn thí điểm một số nhóm sản phẩm có nguy cơ cao để cập nhật thông tin nhà cung cấp sản phẩm tối thiểu “một bước trước” lên hệ thống phần mềm quản lý về ATTP (các cơ sở tại chợ khi cập nhật thông tin nhà cung cấp trên nền tảng quản lý tương đương Sổ giấy để theo dõi). Từ đó, đánh giá toàn diện khả năng nhân rộng của các nhóm ngành hàng khác để đảm bảo khả thi, hiệu quả.

5. Tiếp nhận thông tin, phản ánh, bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng

5.1. Hình thức tiếp nhận thông tin, phản ánh người tiêu dùng:

- Công khai kênh thông tin tiếp nhận phản ánh của Ban chỉ đạo ATTP Thành phố tại chợ:

+ Công khai số điện thoại đường dây nóng giải đáp về An toàn thực phẩm qua Tổng đài 1022 (Số điện thoại 1022 nếu gọi từ số điện thoại bàn; số điện thoại 024.1022 nếu gọi từ số máy điện thoại di động) - nhánh số 8.

+ Công khai trang Website Cổng thông tin an toàn thực phẩm thành phố Hà Nội: “antoanthucpham.hanoi.gov.vn”.

- Tiếp nhận thông tin từ địa phương:

+ Thiết lập và công khai số điện thoại đường dây nóng, hòm thư cố định của Đơn vị quản lý chợ; UBND xã.

+ Văn bản góp ý được tích hợp phản hồi trực tuyến trên hệ thống phần mềm quản lý ATTP hoặc phản ánh trực tiếp đến đơn vị quản lý chợ hoặc cơ quan quản lý nhà nước.

5.2. Quy trình tiếp nhận, xử lý thông tin phản ánh

+ Việc tiếp nhận, xử lý thông tin do Đơn vị quản lý chợ thực hiện:

Bước 1: Tiếp nhận thông tin phản ánh của người tiêu dùng thông qua các hình thức trên.

Bước 2: Đơn vị quản lý chợ tiếp nhận thông tin.

Bước 3: Đơn vị quản lý chợ tiến hành xác minh, làm rõ thông tin.

Bước 4: Trường hợp có dấu hiệu vi phạm thì Đơn vị quản lý chợ gửi thông tin đến UBND xã để kiểm tra, xử lý.

Bước 5: Phản hồi kết quả xử lý cho người tiêu dùng, qua cách thức sau:

- Trường hợp qua đường dây nóng: đơn vị quản lý chợ tiếp nhận và xử lý ngay.

- Trường hợp phản hồi trực tuyến trên hệ thống phần mềm quản lý ATTP, đơn vị quản lý chợ sẽ có thông tin phản hồi và được công khai trên hệ thống quản lý ATTP.

- Trường hợp phản ánh trực tiếp đến đơn vị quản lý chợ thì đơn vị có trách nhiệm tiếp nhận thông tin để xử lý và có văn bản phản hồi đến người tiêu dùng.

7. Bước 7: Công tác kiểm tra, giám sát

7.1. Công tác kiểm tra, giám sát của UBND xã:

- Thành lập Tổ kiểm tra, giám sát để đôn đốc, hướng dẫn đơn vị quản lý chợ, các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại chợ thực hiện mô hình;

- Ban hành Kế hoạch, Quyết định kiểm tra việc chấp hành quy định pháp luật về ATTP đối với cơ sở tại chợ và kiểm tra đột xuất khi phát hiện vi phạm, theo thông tin phản ánh của đơn vị quản lý chợ,...

- Tổ chức lấy mẫu giám sát: Lấy mẫu các sản phẩm thực phẩm được sản xuất, lưu thông tại chợ để có cơ sở cảnh báo nguy cơ, truy xuất nguồn gốc thực phẩm không đảm bảo an toàn (thời gian thực hiện theo định kỳ, thường xuyên hoặc đột xuất khi có dấu hiệu vi phạm).

- Cập nhật, công khai các kết quả kiểm tra, giám sát trên hệ thống phần mềm quản lý.

- Tăng cường kiểm tra, xử lý và giải tỏa triệt để các điểm kinh doanh tự phát xung quanh khu vực chợ Sặt nhằm bảo đảm trật tự kinh doanh, vệ sinh môi trường và góp phần nâng cao hiệu quả việc quản lý, kiểm soát ATTP và truy xuất

nguồn gốc hàng hóa tại chợ

7.2. Công tác giám sát của Đơn vị quản lý chợ:

- Thành lập Tổ giám sát của đơn vị quản lý chợ để đôn đốc, hướng dẫn, vận động các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại chợ hoàn thiện điều kiện ATTP và triển khai mô hình.

- Đơn vị quản lý chợ ban hành Nội quy công tác bảo đảm ATTP tại chợ, trong đó có quy định cụ thể về công tác giám sát ATTP chợ như sau:

+ Giám sát hàng ngày thực hiện giám sát bằng cảm quan, đối chiếu hóa đơn chứng từ, sổ ghi chép nguồn gốc hàng hóa nhập vào chợ mỗi ngày.

+ Định kỳ hàng tháng, đơn vị quản lý chợ thực hiện việc giám sát các hộ kinh doanh tại chợ thông qua phiếu đánh giá an toàn thực phẩm tại chợ (*mẫu Phiếu đánh giá tại Phụ lục IV đính kèm Văn bản này*).

+ Các biện pháp xử lý đối với kết quả giám sát đối với cơ sở kinh doanh tại chợ:

a) Trường hợp vi phạm lần đầu, chưa đến mức xử phạt vi phạm hành chính, đơn vị quản lý chợ lập biên bản (lần 1) nhắc nhở và yêu cầu khắc phục trong thời hạn 03 ngày (*mẫu Biên bản tại Phụ lục V đính kèm Văn bản này*).

b) Trường hợp vi phạm và đã lập biên bản (lần 1), hết thời hạn 03 ngày nhưng cơ sở tại chợ chưa khắc phục, chưa đến mức xử phạt vi phạm hành chính, đơn vị quản lý chợ lập biên bản (lần 2) nhắc nhở, yêu cầu khắc phục trong thời hạn 05 ngày, đồng thời đơn vị quản lý chợ công khai thông tin vi phạm nội quy của hộ kinh doanh trên bảng tin của chợ (*mẫu Biên bản tại Phụ lục V đính kèm Văn bản này*).

c) Trường hợp vi phạm và đã lập biên bản (lần 2), hết thời hạn 05 ngày nhưng cơ sở chưa khắc phục, đơn vị quản lý chợ lập biên bản (lần 3), đồng thời chuyên thông tin đến UBND xã để kiểm tra, xử lý theo quy định (*mẫu Biên bản tại Phụ lục V đính kèm Văn bản này*).

(Phiếu đánh giá an toàn thực phẩm; Biên bản giám sát của cơ sở tại chợ (trường hợp vi phạm nội quy ATTP) được xây dựng trên hệ thống quản lý phần mềm ATTP và đơn vị quản lý chợ cập nhật giám sát hàng tháng, kết quả sẽ được công khai trên hệ thống phần mềm để người tiêu dùng nắm bắt thông tin).

III. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Kinh tế.

Chủ trì, phối hợp, hướng dẫn các đơn vị liên quan triển khai thực hiện các nội dung của Kế hoạch; Thực hiện chỉ tiêu cụ thể đã nêu trong kế hoạch.

Phối hợp với các đơn vị liên quan tăng cường công tác tuyên truyền tập huấn kiến thức, phổ biến pháp luật, hướng dẫn, vận động các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong chợ hưởng ứng tham gia mô hình chấp hành nghiêm các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm. Lồng ghép hướng dẫn, hỗ trợ các cơ sở kê khai và nộp hồ sơ, thủ tục liên quan đến ATTP (Thủ tục đăng ký kinh doanh,

ký cam kết bảo đảm ATTP, xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP...)

- Hướng dẫn đơn vị quản lý chợ rà soát thông tin chung đối với hoạt động của chợ; Thông tin về thực trạng cơ sở vật chất tại chợ; Sắp xếp các quầy hàng theo đúng phương án bố trí ngành hàng đã được phê duyệt; Đôn đốc cơ sở tại chợ cải tạo, mua sắm trang thiết bị đáp ứng điều kiện về ATTP theo quy định; Thực hiện theo đúng nội quy chợ, quy định để đảm bảo ATTP, truy xuất nguồn gốc xuất xứ tại chợ; Hướng dẫn, đôn đốc đơn vị quản lý chợ cải tạo, nâng cấp chợ đáp ứng điều kiện về ATTP theo quy định.

- Hướng dẫn đơn vị quản lý chợ đôn đốc cơ sở kinh doanh kê khai, cập nhật hàng ngày thông tin nguồn gốc hàng hóa theo mẫu số tại Phụ lục III đính kèm Văn bản này.

- Phối hợp phòng, ban, đơn vị quản lý kinh doanh khai thác chợ thực hiện việc cấp biển nhận diện cơ sở kinh doanh thực phẩm an toàn cho các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại chợ đáp ứng yêu cầu tại Kế hoạch.

- Phối hợp kết nối các ngân hàng thương mại, mở tài khoản ngân hàng, cấp mã QR thanh toán cho các cơ sở tại chợ.

- Phối hợp với Sở Công thương hướng dẫn các cơ sở tại chợ xây dựng gian hàng trực tuyến trên các sàn thương mại điện tử, website thương mại điện tử, nền tảng mạng xã hội, nền tảng số bán hàng.

Phối hợp Đoàn kiểm tra liên ngành kiểm tra việc chấp hành các quy định của pháp luật về ATTP đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong chợ theo phân công, phân cấp. Xử lý các vi phạm (nếu có).

Tham gia đoàn kiểm tra liên ngành của Thành phố, Sở về công tác an toàn thực phẩm trong chợ.

Tổng hợp, nắm bắt các khó khăn, vướng mắc, nhiệm vụ phát sinh trong quá trình triển khai thực hiện mô hình, kịp thời báo cáo UBND xã xem xét chỉ đạo, hướng dẫn, quyết định.

Bố trí ngân sách hàng năm để triển khai kế hoạch theo quy định.

Thực hiện chế độ báo cáo định kỳ, đột xuất theo quy định.

2. Phòng Văn hoá- xã hội.

+ Phối hợp với Sở Khoa học và công nghệ:

- Xây dựng kế hoạch triển khai hệ thống phần mềm phục vụ công tác quản lý ATTP tại chợ trong đó có các tính năng như: Dữ liệu thông tin hoạt động của chợ; Dữ liệu các thông tin giấy tờ pháp lý của các cơ sở tại chợ; Dữ liệu sản phẩm; Dữ liệu cập nhật thông tin nhà cung cấp sản phẩm tối thiểu “một bước trước” kèm theo hỗ trợ tính năng xuất tờ khai ra file PDF hoặc in trực tiếp ra giấy để lưu trữ; Dữ liệu thông tin truy xuất nguồn gốc sản phẩm theo chuỗi; Tính năng thống kê, theo dõi việc chấp hành kê khai của các cơ sở kinh doanh thực phẩm; Tính năng nhắc nhở khai báo của các cơ sở tại chợ cập nhật truy xuất nguồn gốc; Các trường thông tin về kết quả kiểm tra, giám sát ATTP đối với từng cơ sở; Dữ liệu bình

chọn quầy hàng; Dữ liệu phản ánh của người tiêu dùng; Hệ thống cảnh báo thời hạn đối với các giấy tờ pháp lý, báo cáo thống kê, quản trị hệ thống,...

- Cấp tài khoản định danh điện tử cho cơ sở tại chợ (bao gồm thông tin cơ sở, thông tin sản phẩm, đánh giá phản hồi chất lượng sản phẩm).

+ Triển khai kết nối phần mềm với các hệ thống của Thành phố và Trung ương, bao gồm nền tảng tích hợp và chia sẻ dữ liệu của Thành phố, các hệ thống quản lý ATTP của các sở ngành, hệ thống quản lý chợ, các hệ thống truy xuất nguồn gốc của doanh nghiệp. Việc tích hợp được thực hiện thông qua API tiêu chuẩn, chuẩn dữ liệu truy xuất nguồn gốc, các giao thức chia sẻ dữ liệu theo quy định của Chính phủ.

- Tổ chức tập huấn, hướng dẫn các cơ quan quản lý, đơn vị quản lý chợ, các cơ sở tại chợ về các thao tác, sử dụng phần mềm; hỗ trợ vận hành hệ thống trong giai đoạn thí điểm.

- Tổ chức “bình dân học vụ số” cho đơn vị quản lý chợ và các cơ sở tại chợ.

3. Ban quản lý dự án đầu tư- hạ tầng xã.

- Rà soát, tổng hợp các thông tin chung đối với hoạt động của chợ; Thực trạng hoạt động của các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong chợ; tuyên truyền vận động các cơ sở tại chợ hưởng ứng tham gia mô hình, tham gia lớp tập huấn kiến thức về ATTP, thao tác sử dụng phần mềm do cơ quan quản lý tổ chức.

- Thực hiện đầu tư, cải tạo, nâng cấp hệ thống chợ, sắp xếp các quầy hàng theo đúng phương án bố trí ngành hàng đã được phê duyệt; Đôn đốc cơ sở kinh doanh tại chợ hoàn thiện các tiêu chí để đảm bảo các điều kiện về ATTP theo bộ tiêu chí đã được hướng dẫn.

- Thực hiện kê khai thông tin, theo dõi hoạt động kinh doanh thực phẩm tại chợ trên hệ thống phần mềm theo tài khoản quản lý được bàn giao (nếu có)

- Thành lập Tổ giám sát ATTP tại chợ để thực hiện giám sát việc chấp hành đảm bảo ATTP thường xuyên tại chợ. Xây dựng và ban hành nội quy ATTP tại chợ trong đó chú trọng công tác giám sát, cụ thể tại mục 7.2, mục 7 Phần II (Nội dung thực hiện), Phần III Phụ lục I kèm theo Văn bản này.

- Triển khai theo các nội dung về tiếp nhận thông tin phản ánh của người tiêu dùng đã được cụ thể tại mục 6, Phần III Phụ lục I kèm Văn bản này.

Tuyên truyền, hướng dẫn cơ sở kinh doanh thực phẩm trong chợ thực hiện đúng quy định về vệ sinh ATTP. Thiết lập số điện thoại đường dây nóng để tiếp nhận phản ánh của người tiêu dùng và các cơ sở kinh doanh thực phẩm tại chợ về các hành vi vi phạm quy định pháp luật về ATTP.

Thường xuyên kiểm tra, rà soát, theo dõi việc thực hiện các thủ tục pháp lý liên quan đến ATTP, các quy định về vệ sinh ATTP và nội quy chợ để được cấp biển nhận diện.

Nghiên cứu lắp đặt nhà trạm tại các chợ ở vị trí thuận lợi, mua sắm trang thiết bị dụng cụ phục vụ Tổ kiểm tra làm việc, lấy mẫu xét nghiệm nhanh hàng

ngày đối với các thực phẩm kinh doanh tại chợ.

Rà soát các cơ sở kinh doanh tại chợ đã đăng ký kinh doanh để thực hiện cấp biển nhận diện.

Thông báo công khai trên phương tiện thông tin danh sách các hộ kinh doanh thực phẩm đủ điều kiện và chưa đủ điều kiện đảm bảo chất lượng ATTP.

4. Đội Quản lý thị trường số 10

- Xây dựng và tổ chức kiểm tra định kỳ hoặc kiểm tra đột xuất, xác minh xử lý thông tin phản ánh mất ATTP thuộc phạm vi quản lý theo quy định. Cử công chức tham gia đoàn kiểm tra liên ngành của xã.

- Tăng cường kiểm tra, kiểm soát, giám sát, xử lý nghiêm các vi phạm đối với hoạt động kinh doanh thực phẩm tại chợ.

- Thực hiện chế độ báo cáo định kỳ, đột xuất theo quy định.

5. Công an xã Tiên Thắng

- Chủ động nắm bắt tình hình kinh doanh thực phẩm tại chợ, kịp thời phát hiện, ngăn chặn các hành vi vi phạm pháp luật về ATTP, thực phẩm kém chất lượng, nhập lậu, vận chuyển, sản xuất, kinh doanh thực phẩm giả, thực phẩm không rõ nguồn gốc xuất xứ; Cử cán bộ tham gia Tổ kiểm tra liên ngành của xã để phối hợp kiểm tra, kiểm soát tại chợ.

- Chủ trì, phối hợp với các phòng, ban, ngành thuộc xã, đơn vị quản lý chợ xử lý triệt để các điểm kinh doanh tự phát khu vực xung quanh chợ Sặt, để công tác quản lý an toàn thực phẩm trong chợ đảm bảo theo quy định.

- Thực hiện chế độ báo cáo định kỳ, đột xuất theo quy định.

6. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong chợ trên địa bàn

- Thực hiện nghiêm các nội quy tại chợ, quy định pháp luật về ATTP.

- Hoàn thiện các tiêu chí để đảm bảo các điều kiện về ATTP theo quy định (*chi tiết tại Phụ lục II đính kèm Kế hoạch này*).

- Chấp hành tốt việc kê khai, ghi chép, lưu trữ hồ sơ nguồn gốc sản phẩm thực phẩm được kinh doanh tại chợ.

- Hưởng ứng tham gia mô hình và chuỗi truy xuất nguồn gốc xuất xứ; các lớp tập huấn, phổ biến kiến thức về ATTP, thao tác sử dụng phần mềm do cơ quan quản lý tổ chức.

- Thực hiện tốt việc cập nhật các thông tin trên nền tảng hệ thống dữ liệu quản lý ATTP; Niêm yết công khai mã định danh được cấp tại khu vực kinh doanh để người tiêu dùng tra cứu thông tin.

- Chấp hành theo phương án bố trí, sắp xếp ngành hàng, nội quy chợ được phê duyệt; hoàn thiện các thủ tục pháp lý, cải tạo, mua sắm trang thiết bị đáp ứng điều kiện về ATTP theo quy định.

- Phối hợp các cơ quan, tổ chức, đơn vị quản lý chợ đến làm việc, trao đổi,

hướng dẫn, hỗ trợ về công tác ATTP.

4. Trạm y tế

- Tổ chức khám sức khoẻ đối với người kinh doanh tại chợ
- Thực hiện các nhiệm vụ chuyên môn liên quan đến công tác đảm bảo an toàn thực phẩm.

5. Trung tâm dịch vụ tổng hợp.

- Phối hợp với phòng Kinh tế, phòng Văn hoá, Ban Quản lý dự án đầu tư-hạ tầng và các đơn vị liên quan đưa tin, bài tuyên truyền về nội dung, các hoạt động triển khai và kết quả thực hiện mô hình thí điểm ATTP của Thành phố.

Phối hợp thực hiện công tác giám sát dịch bệnh, vệ sinh khử trùng tiêu độc môi trường, kiểm tra hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của sản phẩm động vật tươi sống trong các chợ, điều kiện vệ sinh thú y theo quy định.

- Thực hiện chế độ báo cáo định kỳ, đột xuất theo quy định.

IV. CHẾ ĐỘ BÁO CÁO

Các phòng, ban, đơn vị liên quan có trách nhiệm gửi báo cáo định kỳ hàng quý (*trước ngày 15 tháng cuối quý*), 06 tháng (*trước ngày 15/6 hàng năm*), báo cáo năm (*trước ngày 15/12*) và báo cáo đột xuất khi có yêu cầu về phòng Kinh tế để tổng hợp, tham mưu UBND xã báo cáo Sở Công Thương, UBND thành phố theo quy định.

Trên đây là Kế hoạch triển khai mô hình chợ dân sinh đảm bảo điều kiện an toàn thực phẩm trên địa bàn xã Tiến Thắng năm 2026 đề nghị các đơn vị nghiêm túc thực hiện./.

Nơi nhận:

- Sở Công Thương Hà Nội;
- Đ/c Chủ tịch UBND xã;
- Các đơn vị liên quan;
- Lưu: VT.KT(Hiền).

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
KT. CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Phùng Đình Quý

PHỤ LỤC I

Bảng tiêu chí đảm bảo an toàn thực phẩm để triển khai mô hình tại chợ
(Kèm theo Kế hoạch số /UBND-KT ngày / /2026 của UBND xã Tiến Thắng)

I. Tiêu chí cơ sở vật chất của chợ

TT	Nhóm tiêu chí	Nội dung tiêu chí	Ghi chú
1	Vị trí, địa điểm chợ	Chợ không bị ngập nước, đọng nước; không bị ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm, cách các nguồn ô nhiễm tối thiểu 500m.	
2	Bố trí các khu vực trong chợ	<ul style="list-style-type: none">- Bố trí, sắp xếp các khu vực kinh doanh thuận lợi cho việc kinh doanh và đảm bảo ATTP.- Được phân thành các khu vực riêng biệt, tránh lây nhiễm chéo, được ngăn cách bởi đường đi có chiều rộng tối thiểu 1,5m; Khu vực kinh doanh phi thực phẩm tách biệt với khu vực kinh doanh thực phẩm- Các khu vực kinh doanh có biển hiệu thông tin nhóm sản phẩm kinh doanh.- Niêm yết sơ đồ chỉ dẫn phân khu của chợ tại cửa ra vào chính.- Các địa điểm kinh doanh tại chợ có diện tích tối thiểu 3m²/điểm.- Khu vực sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm bố trí riêng biệt với các khu vực: Vệ sinh, khu vực thu gom, xử lý rác thải; Cửa nhà vệ sinh không mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm.	
3	Thiết kế chợ	<ul style="list-style-type: none">- Sàn khu vực kinh doanh thực phẩm thoát nước tốt, không đọng nước, dễ làm vệ sinh.- Trần nhà, mái che, tường, cột làm bằng vật liệu bền, không bị dột, thấm nước.	
4	Hệ thống chiếu sáng	Được chiếu sáng đầy đủ bằng ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo, nguồn ánh sáng và cường độ ánh sáng đảm bảo nhận biết, đáp ứng yêu cầu kiểm soát về chất lượng ATTP.	
5	Hệ thống nước sử dụng và thoát nước	<ul style="list-style-type: none">- Có hệ thống cấp nước đáp ứng nhu cầu sử dụng và đảm bảo chất lượng nước sinh hoạt phục vụ hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm tại chợ.- Có hệ thống thoát nước, có đầy đủ hố ga, lưới chắn rác, nắp đậy ngăn mùi và thường xuyên làm vệ sinh, thông tắc.- Hệ thống cấp, thoát nước đến từng cơ sở kinh doanh thực phẩm tươi sống, dịch vụ ăn uống.	
6	Phòng cháy chữa cháy	Đáp ứng yêu cầu an toàn phòng cháy và chữa cháy theo quy định.	
7	Vệ sinh môi trường	<ul style="list-style-type: none">- Có hoạt động dọn vệ sinh, thu gom rác thải hàng ngày; tần suất vệ sinh trong ngày bố trí phù hợp với chợ, bảo đảm giữ chợ sạch sẽ.- Trang bị thùng chứa rác thải có nắp đậy kín tại các nơi công cộng trong chợ; Tại các vị trí đặt thùng rác công cộng có các biển thông báo giữ vệ sinh và chỉ dẫn bỏ rác đúng nơi quy định.- Định kỳ tổ chức khử trùng và tiêu diệt côn trùng, động vật gây hại bảo đảm không ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm tại chợ.	
8	Nhà vệ sinh	<ul style="list-style-type: none">- Tách biệt với khu vực sản xuất, kinh doanh thực phẩm; Phòng vệ sinh nam nữ thiết kế riêng, được vệ sinh thường xuyên.- Có bố trí khu vực rửa tay; có đủ dụng cụ, xà phòng và các chất tẩy rửa để vệ sinh, rửa tay.- Có bảng hướng dẫn quy trình rửa tay và bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở nơi dễ nhìn.	
9	Tổ chức hoạt động của chợ	<ul style="list-style-type: none">- Có nội quy chợ được cơ quan có thẩm quyền phê duyệt, trong đó có quy định về việc bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm kinh doanh tại chợ; Nội quy được niêm yết tại chợ và phổ biến cho các cơ sở kinh doanh thực hiện.- Có tổ chức quản lý chợ; việc tổ chức, quản lý hoạt động chợ đáp ứng các yêu cầu bắt buộc tại các văn bản pháp luật hiện hành.	

II. Tiêu chí đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm cố định tại chợ.

1. Tiêu chí chung đối với các cơ sở

TT	Nhóm tiêu chí	Nội dung tiêu chí	Ghi chú
1	<i>Hồ sơ pháp lý về ATTP</i>	- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc Cam kết bảo đảm ATTP (đối với cơ sở thuộc lĩnh vực Công Thương và Y tế). - Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc Xác nhận bản cam kết bảo đảm ATTP (đối với cơ sở thuộc lĩnh vực Nông nghiệp).	
2	<i>Nhân lực (bao gồm chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm)</i>	Được tập huấn kiến thức về ATTP; được khám sức khỏe và cấp giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe để sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định hiện hành.	
3	<i>Trang thiết bị dụng cụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm</i>	Có đủ trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm an toàn và được vệ sinh sạch sẽ phục vụ sản xuất, sơ chế, chế biến, kinh doanh, bảo quản thực phẩm riêng biệt đối với từng loại thực phẩm, phù hợp với yêu cầu của nhà sản xuất và đặc thù sản phẩm kinh doanh.	
		Trang thiết bị, dụng cụ giám sát, đo lường nhiệt độ, độ ẩm, chất lượng, an toàn sản phẩm phải đảm bảo độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định.	
		Có thiết bị, dụng cụ sản xuất, sơ chế, chế biến, chứa đựng, bao gói, bày bán sản phẩm đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-1:2011/BYT về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-2:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-3:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.	
		Trang bị đầy 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 thu dọn, vệ sinh hàng ngày.	
		Có biển hiệu ghi số quầy kinh doanh dịch vụ thực phẩm, họ tên người bán hàng và số điện thoại, theo quy cách thống nhất; thực hiện vệ sinh sạch sẽ khu vực kinh doanh thực phẩm và lối đi, không gian xung quanh quầy hàng.	
		Có thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực sản xuất, kinh doanh, bảo quản thực phẩm.	

TT	Nhóm tiêu chí	Nội dung tiêu chí	Ghi chú
4	<i>Bố trí, sắp xếp hàng hóa là thực phẩm</i>	Thực phẩm sống được bày bán cách ly thực phẩm chín để tránh lây nhiễm chéo bằng thiết bị, dụng cụ bảo quản phù hợp, không để chung thực phẩm với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng có khả năng gây mất an toàn thực phẩm	
		Không bày bán thực phẩm trực tiếp trên mặt sàn chợ; bố trí trang thiết bị hoặc biện pháp để bày bán, duy trì các điều kiện bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm phù hợp với yêu cầu của sản phẩm.	
5	<i>Thực phẩm sản xuất, kinh doanh tại chợ</i>	Thực phẩm kinh doanh tại chợ phải có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, đảm bảo an toàn, truy xuất được nguồn gốc và còn hạn sử dụng.	
		Có đầy đủ hồ sơ truy xuất nguồn gốc xuất xứ thực phẩm (hệ thống sổ sách ghi chép, hợp đồng, hóa đơn, chứng từ lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm hoặc phần mềm quản lý ATTP trong suốt quá trình sản xuất, kinh doanh). Các thông tin cần thiết bao gồm: tên, địa chỉ của người cung cấp; tên loại hàng hóa cung cấp; ngày giao hàng; số lượng, khối lượng hàng hóa được cung cấp.	
		Thực phẩm nhập khẩu đưa vào lưu thông trong chợ phải đảm bảo đầy đủ các quy định về nhập khẩu hàng hóa, hải quan, an toàn thực phẩm; phải có tem phụ tiếng Việt thể hiện rõ thông tin của sản phẩm.	

2. Tiêu chí đối với một số loại hình sản xuất, kinh doanh thực phẩm cố định tại chợ

Ngoài việc tuân thủ các tiêu chí chung tại mục II.1 nêu trên, các cơ sở kinh doanh thực phẩm từng chuyên ngành trong chợ phải tuân thủ, đảm bảo các tiêu chí theo quy định như sau:

TT	Nhóm tiêu chí	Nội dung tiêu chí	Ghi chú
I	<i>Cơ sở sơ chế, kinh doanh thực phẩm tươi sống</i>		
1	<i>Cơ sở kinh doanh sản phẩm động vật (thịt và sản phẩm từ thịt)</i>	Sản phẩm động vật bày bán phải đảm bảo vệ sinh thú y.	
		Bàn bày bán cao cách sàn chợ ít nhất 60cm, mặt bàn được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, không thôi nhiễm, không bị ăn mòn, có bề mặt nhẵn, dễ làm vệ sinh và khử trùng; có thiết bị chống các loại côn trùng, động vật gây hại.	
		Trang thiết bị dụng cụ sơ chế, chứa đựng làm bằng vật liệu không thôi nhiễm, dễ làm vệ sinh và khử trùng, đảm bảo các điều kiện chất lượng, ATTP phù hợp với yêu cầu sản phẩm; không sử dụng các chất độc hại để bảo quản sản phẩm; làm sạch và khử trùng trang thiết bị, dụng cụ sơ chế và chứa đựng sản phẩm động vật trước và sau khi sơ chế, bày bán bằng nước sạch theo quy chuẩn quốc gia cho mục đích sinh hoạt.	

TT	Nhóm tiêu chí	Nội dung tiêu chí	Ghi chú
2	<i>Cơ sở kinh doanh thủy sản</i>	Có trang thiết bị hoặc biện pháp bày bán, duy trì các điều kiện đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm phù hợp với yêu cầu của sản phẩm.	
		Không sử dụng các chất phụ gia, chất bảo quản, hóa chất ngoài danh mục chất phụ gia, chất bảo quản, hóa chất được phép sử dụng.	
		Sàn sơ chế của cơ sở kinh doanh thủy sản phải có độ dốc thu nước cục bộ trong phạm vi các lô, quầy, tránh nước chảy vào diện tích lối đi của khách hàng.	
		Các dụng cụ sử dụng trong quá trình bày bán được làm bằng vật liệu không thô nhám, dễ vệ sinh.	
3	<i>Cơ sở kinh doanh rau, củ, quả</i>	Bảo đảm không phun, ngâm tẩm hóa chất cấm (không có trong danh mục được phép sử dụng theo quy định).	
		Có trang thiết bị, dụng cụ bày bán rau, củ, quả hợp vệ sinh đảm bảo chất lượng.	
II	<i>Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại chợ (cửa hàng ăn uống, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín)</i>		
1	<i>Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại chợ (cửa hàng ăn uống, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín)</i>	Nơi chế biến, nơi bán thức ăn phải sạch sẽ, thoáng mát, tách biệt nhau để dễ vệ sinh và không gây ô nhiễm cho môi trường xung quanh.	
		Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.	
		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.	
		Công rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.	
		Có đủ dụng cụ chế biến, chia, gói, chứa đựng, bảo quản thực phẩm và được rửa sạch, làm khô trước khi sử dụng; Trang bị găng tay sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Nguyên liệu sử dụng trong chế biến, dụng cụ, vật liệu, bao gói thực phẩm ăn ngay, thực phẩm chín phải có nguồn gốc rõ ràng và bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.	
		Trang thiết bị bảo quản bày bán thực phẩm phù hợp, hợp vệ sinh, chống được bụi bẩn, côn trùng, động vật gây hại.	
		Mặt bàn cách mặt sàn chợ tối thiểu 60 cm.	

TT	Nhóm tiêu chí	Nội dung tiêu chí	Ghi chú
III	<i>Cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến, thực phẩm khô và các loại thực phẩm khác</i>		
1	<i>Cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến, thực phẩm khô và các loại thực phẩm khác</i>	Cơ sở đủ trang thiết bị, dụng cụ duy trì bày bán, bảo quản thực phẩm, bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.	
		Thực phẩm bày bán ghi rõ ngày sản xuất, hạn sử dụng theo quy định, không bày bán thực phẩm không bảo đảm an toàn thực phẩm (mốc, quá hạn sử dụng, bảo quản bằng hóa chất không được phép sử dụng...).	
		Thực phẩm bao gói sẵn phải có đủ hồ sơ tự công bố sản phẩm hoặc đăng ký công bố sản phẩm hoặc đăng ký công bố sản phẩm với cơ quan nhà nước có thẩm quyền; được thực hiện ghi nhãn đầy đủ thông tin theo quy định; thực hiện việc bảo quản sản phẩm theo đúng hướng dẫn của cơ sở sản xuất.	
		Thực phẩm đã qua chế biến không bao gói sẵn phải có thông tin về xuất xứ, ngày sản xuất của thực phẩm, có các biện pháp đảm bảo thực phẩm không bị hỏng, mốc, tiếp xúc với côn trùng, bụi bẩn và yếu tố ô nhiễm.	

PHỤ LỤC II

(Kèm theo Văn bản số /SCT-BVQLNTD ngày / /2026 của Sở Công Thương)

ĐƠN VỊ QUẢN LÝ CHỢ

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

Hà Nội, ngày tháng năm 2026

PHIẾU KHẢO SÁT

Rà soát, thống kê hiện trạng hoạt động về ATTP tại chợ

I. Các thông tin chung đối với hoạt động của chợ:

TT	Tên chợ	Địa điểm	Xã, phường	Diện tích (m2)		Quy mô kiến trúc				Tổng số hộ kinh doanh	Đơn vị quản lý, khai thác
				Diện tích đất	Diện tích sàn kinh doanh	Số tầng	Kiến cổ	Bán kiên cổ	Lều lán		
1	Chợ										

II. Các thông tin, thực trạng hoạt động của các cơ sở trong chợ:

TT	Tên cơ sở	Địa chỉ	Điện thoại liên hệ	Thông tin của cơ sở				Điều kiện cơ sở vật chất trang thiết bị		Điều kiện về con người			Điều kiện về nguồn gốc xuất xứ sản phẩm	Hồ sơ truy xuất nguồn gốc xuất xứ (có/không đầy đủ)
				Diện tích kinh doanh (m ²)	Đăng ký kinh doanh theo quy định (có hoặc không)	Hình thức kinh doanh (Nông nghiệp/Y tế/Công thương/K D tổng hợp/Vừa SX vừa KD)	Cơ sở đã được cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ dk ATTP hoặc cam kết đảm bảo ATTP (Có hoặc không)	Trang thiết bị bảo quản (Có hoặc không)	Quầy, kệ trưng bày (Có hoặc không)	Tổng số lao động tại CHKD (Người)	Tổng số người đã khám sức khỏe (Người)	Tổng số người đã tập huấn kiến thức về ATTP (Người)	Nguồn gốc xuất xứ hàng hoá (Ghi rõ từ địa phương/tỉnh khác/Trung Quốc/Nước khác)	

III. Khó khăn, vướng mắc:

IV. Kiến nghị, đề xuất:

THỦ TRƯỞNG
(Ký, đóng dấu)

PHỤ LỤC III**Kê khai, ghi chép thông tin hàng hóa phục vụ công tác
truy xuất nguồn gốc thực phẩm lưu thông tại chợ***(Kèm theo Văn bản số /SCT-BVQLNTD ngày / /2026 của Sở Công Thương)*

Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trong chợ phải có hệ thống sổ sách ghi chép, hợp đồng, hóa đơn, chứng từ lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm hoặc phần mềm quản lý ATTP trong suốt quá trình kinh doanh (*Trường hợp kê khai lên hệ thống phần mềm có giá trị tương đương Sổ ghi chép bằng giấy*).

1. Hướng dẫn mẫu Sổ ghi chép theo dõi nguồn gốc thực phẩm:

STT	Tên NCC	Địa chỉ NCC, SĐT liên hệ	Tên loại hàng hóa	Ngày giao hàng	Số lượng, khối lượng hàng hóa	Thông tin giấy tờ pháp lý liên quan đến ATTP của NCC
1						
2						
3						
....						
....						

2. Hướng dẫn lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán thực phẩm:

- *Trường hợp mua thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm của các cơ sở sản xuất kinh doanh, hồ sơ lưu trữ gồm:*

- + Hợp đồng mua bán.
- + Giấy tờ về ATTP của nhà cung cấp.
- + Hóa đơn tài chính.

- *Trường hợp mua thực phẩm của cá nhân trực tiếp sản xuất, nuôi trồng bán ra, hồ sơ lưu trữ gồm:*

- + Căn cước công dân của người bán (Bản phô tô).
- + Số điện thoại của người bán.
- + Giấy biên nhận hàng hóa giữa người bán và cơ sở (theo mẫu gửi kèm).

PHỤ LỤC IV**PHIẾU ĐÁNH GIÁ AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CHỖ***(Kèm theo Văn bản số /SCT-BVQLNTD ngày / /2026 của Sở Công Thương)*

Ngày kiểm tra:

Khu vực/Quầy hàng:

Nhóm hàng: Thịt Thủy sản Rau, củ, quả

Người kiểm tra:

I. THÔNG TIN CHUNG

Nội dung kiểm tra	Đạt	Không đạt	Ghi chú
Quầy hàng có biển tên/nhận diện nhóm hàng rõ ràng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Khu vực bán hàng sạch sẽ, gọn gàng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Không có rác thải, nước thải tồn đọng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

II. KIỂM TRA NGUỒN GỐC - TIẾP NHẬN HÀNG**1. Nhóm hàng THỊT TƯƠI SỐNG**

Nội dung kiểm tra	Đạt	Không đạt	Ghi chú
Có dấu kiểm soát giết mổ/giấy kiểm dịch hợp lệ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Thịt tươi, không ôi thiu, không nhớt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Không có mùi lạ, không biến màu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Có thông tin tối thiểu về nguồn gốc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2. Nhóm hàng THỦY SẢN TƯƠI

Nội dung kiểm tra	Đạt	Không đạt	Ghi chú
Thủy sản có nguồn gốc rõ ràng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Thủy sản còn tươi, không mùi lạ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Không có dấu hiệu phân hủy	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Không nghi ngờ ngậm hóa chất	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

3. Nhóm hàng RAU, CỦ, QUẢ

Nội dung kiểm tra	Đạt	Không đạt	Ghi chú
Rau, củ, quả có nguồn gốc rõ ràng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Còn tươi, không dập nát, không mốc	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Không dính nhiều đất bẩn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Không có dấu hiệu tồn dư hóa chất bất thường	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

III. KIỂM TRA BẢO QUẢN VÀ BÀY BÁN

Nội dung kiểm tra	Đạt	Không đạt	Ghi chú
Hàng hóa được đặt trên bàn/kệ (≥ 60 cm với thịt và thủy sản)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Không để hàng tiếp xúc trực tiếp với nền chợ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Có che chắn, tránh ruồi, côn trùng, bụi bẩn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Không có dấu hiệu tồn dư hóa chất bất thường	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Kiểm soát ô nhiễm chéo

Nội dung kiểm tra	Đạt	Không đạt	Ghi chú
Thịt tươi sống tách riêng thịt chế biến	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Thịt tươi sống tách riêng nội tạng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Thủy sản tách riêng với rau, củ, quả	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Không đặt hàng chung với hóa chất, chất tẩy rửa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

IV. KIỂM TRA NƯỚC VÀ ĐIỀU KIỆN ĐẶC THÙ

Nội dung kiểm tra	Đạt	Không đạt	Ghi chú
Nước sử dụng là nước sạch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dụng cụ chứa nước sạch, không rỉ sét	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cá sống được giữ trong nước sạch phù hợp	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nước tan từ đá không chảy trực tiếp xuống nền	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

V. KIỂM TRA VỆ SINH CÁ NHÂN

Nội dung kiểm tra	Đạt	Không đạt	Ghi chú
Người bán mặc trang phục bảo hộ phù hợp	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Có rửa tay trước và sau khi tiếp xúc chất bẩn	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Không bán hàng khi mắc bệnh truyền nhiễm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Không ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ tại quầy	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

VI. KIỂM TRA THIẾT BỊ, DỤNG CỤ, VÀ KHU VỰC BÁN HÀNG

Nội dung kiểm tra	Đạt	Không đạt	Ghi chú
Dao, thớt, bàn, kệ sạch sẽ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dụng cụ dùng riêng cho từng nhóm hàng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dụng cụ được vệ sinh hằng ngày	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dụng cụ có khử trùng cuối buổi bán hàng	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

VII. KẾT LUẬN KIỂM TRA

- **Mức độ tuân thủ quy trình thao tác chuẩn:**

Tốt Đạt Chưa đạt

- **Nội dung cần khắc phục:**

.....

- **Thời hạn khắc phục:**

Người kiểm tra ký tên:

Hộ kinh doanh ký xác nhận:

PHỤ LỤC V**BIÊN BẢN GIÁM SÁT AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI CHỢ**

(Kèm theo Văn bản số /SCT-BVQLNTD ngày / /2026 của Sở Công Thương)

ĐƠN VỊ QUẢN LÝ CHỢ

.....

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

Hà Nội, ngày tháng năm 202...

BIÊN BẢN GIÁM SÁT VÀ NHẮC NHỞ VI PHẠM

Hôm nay, vào hồi giờ ngày tháng năm

Tại địa điểm: Chợ

I. THÀNH PHẦN THAM GIA**1. Đại diện Đơn vị Quản lý Chợ:**

- Ông/Bà: Chức vụ:

- Ông/Bà: Chức vụ:

2. Đại diện Cơ sở kinh doanh (Hộ kinh doanh):

- Ông/Bà: Số quầy/sạp:

- Mặt hàng kinh doanh:

- Số điện thoại:

II. NỘI DUNG GIÁM SÁT VÀ VI PHẠM

Căn cứ vào kết quả giám sát tại Phiếu đánh giá ATTP ngày/..../...., Đơn vị Quản lý Chợ chợ ghi nhận vi phạm như sau:

- **Nội dung vi phạm:**

.....

III. HÌNH THỨC XỬ LÝ (Tích chọn lần vi phạm tương ứng)

Lần vi phạm	Thời hạn khắc phục	Biện pháp xử lý kèm theo	Kết quả thực hiện	Thời gian hoàn thành	Ghi chú
<input type="checkbox"/> Lần 1	03 ngày (từ ngày/...../..... đến ngày/...../.....)	Nhắc nhở trực tiếp và yêu cầu khắc phục.		Ngày/...../.....	
<input type="checkbox"/> Lần 2	05 ngày (từ ngày/...../..... đến ngày/...../.....)	- Nhắc nhở trực tiếp và yêu cầu khắc phục. - Công khai thông tin vi phạm trên Bảng tin của chợ và Hệ thống phần mềm ATTP.		Ngày/...../.....	
<input type="checkbox"/> Lần 3	Xử lý theo quy định	Lập hồ sơ, chuyển thông tin đến UBND phường/xã để kiểm tra, xử lý hành chính.		Ngày/...../.....	

IV. Ý KIẾN CỦA CƠ SỞ KINH DOANH

.....
.....

V. KẾT LUẬN

Đơn vị quản lý chợ chợ yêu cầu chủ cơ sở kinh doanh thực hiện đúng thời hạn khắc phục nêu trên. Sau thời hạn này, nếu cơ sở không thực hiện, đơn vị quản lý chợ sẽ tiến hành các bước xử lý tiếp theo theo quy trình.

Biên bản được lập thành 02 bản có giá trị như nhau, mỗi bên giữ 01 bản.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ KINH DOANH

(Ký và ghi rõ họ tên)

ĐẠI DIỆN ĐƠN VỊ QUẢN LÝ CHỢ

(Ký và ghi rõ họ tên)