

BỘ CÔNG THƯƠNG
VỤ THỊ TRƯỜNG TRONG NƯỚC



CẨM NANG **AN TOÀN THỰC PHẨM** **TRONG KINH DOANH**

NHÀ XUẤT BẢN HỒNG ĐỨC
Hà Nội - 2014

“ Bản quyền thuộc về Vụ Thị trường trong nước - Bộ Công Thương
Cuốn sách này do Liên minh châu Âu (EU) tài trợ in tái bản ”

Mã số: VB 02 TĐ 13

LỜI NÓI ĐẦU

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

Ở nước ta, công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm luôn được Đảng và Nhà nước quan tâm, chỉ đạo sát sao. Năm 2010, Luật An toàn thực phẩm (Luật số 55/2010/QH12) đã được Quốc hội ban hành quy định rõ trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Chính phủ, các Bộ, cơ quan ngành Bộ và UBND các cấp. Năm 2012, Chính phủ đã ban hành Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm. Triển khai Nghị định này, Bộ Công Thương cũng đã ban hành Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012 quy định cấp, thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương.

Ngày 09 tháng 4 năm 2014, Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương đã ban hành Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT hướng dẫn việc phân công, phối hợp quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm. Thông tư liên tịch đã đưa ra nguyên tắc cơ bản và quan trọng trong việc phân công quản lý, đó là: một sản phẩm, một cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm chỉ chịu sự quản lý của một cơ quan quản lý nhà nước. Việc đưa ra nguyên tắc này nhằm khắc phục tình trạng chồng chéo trong quản lý an toàn thực phẩm. Ngoài ra, việc đưa ra danh mục các sản phẩm/ nhóm sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từng Bộ cũng tạo thuận lợi cho các tổ chức, cá nhân sản xuất kinh doanh thực phẩm trong việc thực hiện, tuân thủ các quy định về pháp luật an toàn thực phẩm do từng Bộ quản lý.

Như vậy, hệ thống văn bản quy phạm pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm và các tiêu chuẩn, quy chuẩn, quy phạm kỹ thuật đã từng bước được sửa đổi, bổ sung hoàn thiện hơn tạo cơ sở thuận lợi hơn cho công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm và tạo điều kiện cho các doanh nghiệp đảm bảo an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất, kinh doanh.

Nhằm bổ sung, cập nhật các văn bản, hướng dẫn các cơ sở kinh doanh đáp ứng các quy định về an toàn thực phẩm đối với các nhóm ngành thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương, giúp các cơ sở kinh doanh nắm được kiến thức chung về an toàn thực phẩm, các văn bản quy phạm pháp luật liên quan; quy trình, thủ tục hành chính để nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; giải đáp thắc mắc về các vấn đề liên quan trong việc thực hiện các quy định về an toàn thực phẩm trong kinh doanh..., Vụ Thị trường trong nước, Bộ Công Thương đã biên soạn và xuất bản cuốn “Cẩm nang an toàn thực phẩm trong kinh doanh”.

Được sự hỗ trợ của Dự án Hỗ trợ Chính sách thương mại và đầu tư của Châu Âu (EU-MUTRAP), Vụ Thị trường trong nước - Bộ Công Thương đã cập nhật thông tin và tái bản cuốn sách này với các nội dung chính bao gồm:

Chương 1: Các vấn đề chung (bao gồm các khái niệm, vai trò của an toàn thực phẩm và sự cần thiết của quản lý nhà nước đối với an toàn thực phẩm)

Chương 2: Hướng dẫn xây dựng hồ sơ để nghị cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong kinh doanh (bao gồm các thủ tục hành chính và quy trình cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong kinh doanh)

Chương 3: Các yêu cầu về an toàn thực phẩm cần đáp ứng trong quá trình thẩm định thực tế đối với các cơ sở kinh doanh (bao gồm các điều kiện về an toàn thực phẩm của cơ sở kinh doanh, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và một số quy định về khám sức khỏe người lao động)

Chương 4: Các câu hỏi thường gặp trong quá trình để nghị cấp và cấp giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong kinh doanh

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

Vụ Thị trường trong nước, Bộ Công Thương xin trân trọng cảm ơn Dự án EU-MUTRAP đã hỗ trợ hoàn thiện nội dung, in ấn và phát hành Cuốn sách này.

VỤ THỊ TRƯỜNG TRONG NƯỚC

MỤC LỤC

4	LỜI NÓI ĐẦU
	CHƯƠNG 1: MỘT SỐ VẤN ĐỀ CHUNG
9	1.1. Một số khái niệm cơ bản
	1.1.1. Các khái niệm chung
12	1.1.2. Các quy định chung về điều kiện đảm bảo an toàn trong sản xuất và kinh doanh thực phẩm
14	1.2. Tầm quan trọng của quản lý an toàn thực phẩm
	1.2.1. Vai trò của an toàn thực phẩm
15	1.2.2. Tầm quan trọng của quản lý về an toàn thực phẩm
17	1.2.3. Kinh nghiệm quốc tế về quản lý an toàn thực phẩm
22	1.3. Quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm tại Việt Nam
23	1.3.1. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm
29	1.3.2. Công tác thanh tra, kiểm tra về an toàn thực phẩm
32	1.3.3. Xử lý vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm
37	CHƯƠNG 2: HƯỚNG DẪN XÂY DỰNG HỒ SƠ ĐỀ NGHỊ CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH
37	2.1. Các thủ tục hành chính về cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương
38	2.1.1. Cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm
40	2.1.2. Thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm của Bộ Công Thương
42	2.1.3. Thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm của Sở Công Thương các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương
	2.1.4. Các đối tượng không phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm
43	2.2. Quy trình cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm
43	2.2.1. Quy trình cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm thuộc thẩm quyền cấp của Bộ Công Thương
52	2.2.2. Quy trình cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm thuộc thẩm quyền cấp của Sở Công Thương

53	2.2.3. Lệ phí cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm
54	2.3. Hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm
61	CHƯƠNG 3: CÁC YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CẦN ĐÁP ỨNG TRONG QUÁ TRÌNH THẨM ĐỊNH THỰC TẾ ĐỐI VỚI CÁC CƠ SỞ KINH DOANH
61	3.1. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm
	3.1.1. Yêu cầu về địa điểm, cơ sở vật chất đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm
64	3.1.2. Yêu cầu về trang thiết bị, dụng cụ trong kinh doanh
65	3.1.3. Yêu cầu về người trực tiếp kinh doanh thực phẩm
66	3.1.4. Yêu cầu về bảo quản thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm
67	3.1.5. Yêu cầu về nguồn gốc xuất xứ, chất lượng hàng hóa sản phẩm trong kinh doanh thực phẩm
72	3.1.6. Một số khuyến nghị trong bảo quản thực phẩm đối với một số mặt hàng
74	3.2. Một số quy định về khám sức khỏe người lao động và kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm
100	3.3. Quy định về tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm
107	CHƯƠNG 4: CÁC CÂU HỎI THƯỜNG GẶP TRONG QUÁ TRÌNH CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH
107	4.1. Các câu hỏi thường gặp về hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm
115	4.2. Các câu hỏi thường gặp về việc thẩm định hồ sơ và kiểm tra thực tế tại cơ sở kinh doanh thực phẩm
119	4.3. Các câu hỏi thường gặp về kiểm tra, kiểm soát và xử lý vi phạm về an toàn thực phẩm
122	4.4. Một số vấn đề khác
127	PHỤ LỤC: MỘT SỐ VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT TRONG LĨNH VỰC AN TOÀN THỰC PHẨM
238	DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT
239	TÀI LIỆU THAM KHẢO



CHƯƠNG 1

MỘT SỐ VẤN ĐỀ CHUNG

1.1. MỘT SỐ KHÁI NIỆM CƠ BẢN

1.1.1. Các khái niệm chung

1.1.1.1. Các khái niệm về thực phẩm

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

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

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

- *Thực phẩm tươi sống* là thực phẩm chưa qua chế biến bao gồm thịt, trứng, cá, thủy hải sản, rau, củ, quả tươi và các thực phẩm khác chưa qua chế biến.
- *Thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng* là thực phẩm được bổ sung vitamin, chất khoáng, chất vi lượng nhằm phòng ngừa, khắc phục sự thiếu hụt các chất đó đối với sức khỏe cộng đồng hay nhóm đối tượng cụ thể trong cộng đồng.



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

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

- *Thực phẩm đã qua chiếu xạ* là thực phẩm đã được chiếu xạ bằng nguồn phóng xạ để xử lý, ngăn ngừa sự biến chất của thực phẩm.
- *Thực phẩm bao gói sẵn* là thực phẩm được bao gói và ghi nhãn hoàn chỉnh, sẵn sàng để bán trực tiếp cho mục đích chế biến tiếp hoặc sử dụng để ăn ngay.
- *Phụ gia thực phẩm* là chất được chủ định đưa vào thực phẩm trong quá trình sản xuất, có hoặc không có giá trị dinh dưỡng, nhằm giữ hoặc cải thiện đặc tính của thực phẩm.

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

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

- *An toàn thực phẩm* là việc bảo đảm để thực phẩm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.
- *Sự cố về an toàn thực phẩm* là tình huống xảy ra do ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm hoặc các tình huống khác phát sinh từ thực phẩm gây hại trực tiếp đến sức khỏe, tính mạng con người.
- *Ô nhiễm thực phẩm* là tình trạng xuất hiện bất kỳ một chất lạ nào (chất ô nhiễm) trong thực phẩm.
- *Tác nhân gây ô nhiễm* là yếu tố không mong muốn, không được chủ động cho thêm vào thực phẩm, có nguy cơ ảnh hưởng xấu đến an toàn thực phẩm.
- *Bệnh truyền qua thực phẩm* là bệnh do ăn, uống thực phẩm bị nhiễm tác nhân gây bệnh.
- *Ngộ độc thực phẩm* là tình trạng bệnh lý do hấp thụ thực phẩm bị ô nhiễm hoặc có chứa chất độc.
- *Nguy cơ ô nhiễm thực phẩm* là khả năng các tác nhân gây ô nhiễm xâm nhập vào thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh.

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

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

2- *Kiểm nghiệm thực phẩm* là việc thực hiện một hoặc các hoạt động thử nghiệm, đánh giá sự phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật và tiêu chuẩn tương ứng đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, chất bổ sung vào thực phẩm, bao gói, dụng cụ, vật liệu chứa đựng thực phẩm.

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

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

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

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

7- *Kinh doanh thực phẩm* là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động dịch vụ mua bán thực phẩm.

8- *Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ* là cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm ở quy mô hộ gia đình, hộ cá thể có hoặc không có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh thực phẩm (theo Thông tư số 26/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của Bộ Y tế về Quy định cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế).

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

1.1.1.4. Các khái niệm khác

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;
- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Có đủ trang thiết bị phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại;
- Có hệ thống xử lý chất thải và được vận hành thường xuyên theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường;
- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

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

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

- Nơi bảo quản và phương tiện bảo quản phải có diện tích đủ rộng để bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt, có thể thực hiện kỹ thuật xếp dỡ an toàn và chính xác, bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản;
- Ngăn ngừa được ảnh hưởng của nhiệt độ, độ ẩm, côn trùng, động vật, bụi bẩn, mùi lạ và các tác động xấu của môi trường; bảo đảm đủ ánh sáng; có thiết bị chuyên dụng điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khí hậu khác, thiết bị thông gió và các điều kiện bảo quản đặc biệt khác theo yêu cầu của từng loại thực phẩm;
- Tuân thủ các quy định về bảo quản của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

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

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

- Phương tiện vận chuyển thực phẩm được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch;
- Bảo đảm điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển theo hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh;
- Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hoá độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm.

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

Đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ phải đáp ứng các quy định tại Điều 21 Luật An toàn thực phẩm về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm như sau:

- Có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm;
- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Có trang thiết bị phù hợp để sản xuất, kinh doanh thực phẩm không gây độc hại, gây ô nhiễm cho thực phẩm;
- Sử dụng nguyên liệu, hóa chất, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm;

- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Thu gom, xử lý chất thải theo đúng quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường;
- Duy trì các điều kiện bảo đảm ATTP và lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn gốc thực phẩm;

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

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

1.2. TẦM QUAN TRỌNG CỦA QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM

1.2.1 Vai trò của an toàn thực phẩm

Thực phẩm đóng vai trò quan trọng đối với cuộc sống của mọi người trong xã hội, giúp con người duy trì cuộc sống, phát triển trí tuệ, thể lực và giống nòi. Việc bảo đảm ATTP chính là giải pháp nhằm nâng cao sức khỏe, phòng chống bệnh tật, góp phần làm giảm gánh nặng cho bệnh viện và làm tăng GDP của mỗi quốc gia. Vì vậy, bảo đảm ATTP chính là việc cần nâng cao nhận thức về ATTP của các chủ thể trong chuỗi cung ứng thực phẩm, trong đó tập trung đề cao lương tâm và trách nhiệm của từng cơ sở sản xuất, chế biến và kinh doanh trong việc chấp hành nghiêm các quy định của pháp luật về bảo đảm ATTP.

Thực phẩm là nguồn cung cấp chất dinh dưỡng đảm bảo cho sức khỏe con người, đồng thời cũng có thể là nguồn gây bệnh, thậm chí còn có thể dẫn tới tử vong nên vệ sinh, an toàn là tiêu chuẩn đầu tiên của thực phẩm. Để tăng lợi thế cạnh tranh trên thị trường thương mại quốc tế, thực phẩm không những cần được sản xuất, chế biến, bảo quản phòng tránh sự ô nhiễm từ các loại vi sinh vật mà còn phải không chứa các chất hóa học tổng hợp hay tự nhiên vượt quá giới hạn cho phép và gây ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng.

Đối với kinh tế - xã hội, thực phẩm bảo đảm chất lượng an toàn vệ sinh không những làm giảm tỷ lệ bệnh tật, tăng cường khả năng lao động mà còn góp phần phát triển kinh tế, xã hội và thể hiện nếp sống văn minh của một dân tộc, một quốc gia. Sản xuất, kinh doanh thực phẩm đóng vai trò quan trọng trong nhiều ngành kinh tế quốc dân, đặc biệt đối với một nước nông nghiệp như nước ta. Chất lượng, ATTP là chìa khóa tiếp thị của sản phẩm. Nâng cao chất lượng ATTP sẽ mang lại uy tín cùng với lợi nhuận lớn cho ngành sản xuất nông nghiệp, công nghiệp chế biến cũng như hoạt động dịch vụ và thương mại. Thực phẩm đồng thời còn đóng vai trò là một loại hàng hóa chiến lược,

thực phẩm đảm bảo chất lượng an toàn sẽ góp phần nâng cao vị trí cạnh tranh và gia tăng nguồn thu từ xuất khẩu.

1.2.2 Tầm quan trọng của quản lý về an toàn thực phẩm

Quản lý ATTP (Safe Food Control): được định nghĩa là hoạt động điều khiển có tính bắt buộc của các cơ quan chức năng quốc gia (cấp Trung ương) hoặc địa phương nhằm tạo nên sự bảo vệ người tiêu dùng và đảm bảo rằng tất cả các loại thực phẩm trong khi sản xuất, vận chuyển, lưu kho, chế biến và phân phối đều an toàn, lành mạnh (không độc hại) và thích hợp cho tiêu thụ ở người; phù hợp với các yêu cầu về an toàn và chất lượng; được dán nhãn một cách trung thực và chuẩn xác như đã được quy định bởi luật pháp.

Trách nhiệm trên hết của hoạt động quản lý nhà nước về ATTP là việc triển khai các văn bản quy phạm pháp luật cũng như hướng dẫn các quy định về quản lý thực phẩm an toàn và bảo vệ sức khỏe người tiêu dùng.

1.2.2.1 Sự cần thiết quản lý an toàn thực phẩm

Quản lý ATTP đóng một vai trò quan trọng trong việc bảo đảm nguồn cung ứng thực phẩm an toàn, chất lượng và bổ dưỡng cho cộng đồng. Mặt khác, bảo đảm chất lượng, an toàn vệ sinh thực phẩm còn là một trong những điều kiện tiên quyết, thiết yếu để thúc đẩy sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm phát triển ở cả thị trường nội địa và xuất khẩu, góp phần phát triển kinh tế quốc gia và quốc tế.

Gần đây, sự bùng phát bệnh tật do thực phẩm gây ra đã trở nên đáng báo động, gây nên những mối lo ngại về hiệu quả của hệ thống kiểm soát ATTP. Mỗi năm, trên thế giới có khoảng 800 triệu người còn phải chịu tình trạng thiếu dinh dưỡng, chủ yếu là ở các nước đang phát triển. Thiếu dinh dưỡng không chỉ là kết quả của nguồn cung ứng thực phẩm không đầy đủ, nó còn gây ra do sự tiêu thụ các loại thức ăn còn hạn chế, không an toàn và kém chất lượng. Ngoài ra, mỗi năm có đến 3 triệu trẻ em bị chết vì mắc các bệnh tiêu chảy (bao gồm cả bệnh lỵ) do tiêu thụ thức ăn kém chất lượng và dùng nước uống không an toàn.

Bên cạnh đó, trong môi trường toàn cầu mới, cả các nước xuất nhập khẩu thực phẩm đều đang đẩy mạnh hệ thống kiểm soát thực phẩm của mình, thực hiện và tuân thủ các chiến lược kiểm soát thực phẩm dựa trên đánh giá nguy cơ nhằm vừa bảo đảm quyền lợi, sức khỏe của người tiêu dùng, vừa tạo điều kiện thúc đẩy thương mại thực phẩm phát triển. Điều quan trọng đối với các nước đang phát triển đó là thực hiện và thi hành một hệ thống kiểm soát ATTP dựa trên khái niệm hiện đại về đánh giá các mối nguy.

Nhà nước có vai trò quan trọng trong việc hoạch định chính sách và tạo khung pháp lý nhằm giảm thiểu những rủi ro, những mối nguy đối với an toàn thực phẩm hay đề ra những quy định mà các nhà sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải đáp ứng để bảo đảm thực phẩm an toàn từ khâu sản xuất tới lưu thông. Tại Việt Nam, Pháp lệnh Vệ sinh an toàn thực phẩm đã được Ủy ban Thường vụ Quốc hội khóa XI thông qua từ năm 2003. Để nâng cao tính hiệu quả và đồng bộ trong công tác quản lý về ATTP, Luật An toàn thực phẩm (Luật số 55/2010/QH12) đã được Quốc hội thông qua năm

2010. Tới nay nhiều văn bản pháp lý khác đã và đang được xây dựng, triển khai nhằm tạo lập một hệ thống kiểm soát thực phẩm đồng bộ từ quá trình sản xuất tới khâu lưu thông, phân phối ...

Nhìn chung, quản lý ATTP không những là trách nhiệm và nghĩa vụ của các cấp, ngành chức năng mà còn cần sự đóng góp của toàn xã hội, đặc biệt là sự tham gia tích cực từ phía người sản xuất, người kinh doanh và người tiêu dùng nhằm mục đích bảo đảm sức khỏe cho người tiêu dùng và mang lại quyền lợi cho chính mình.

1.2.2.2. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân trong bảo đảm an toàn thực phẩm

Từ sự cần thiết của việc quản lý ATTP, có thể thấy bảo đảm ATTP hiện nay không chỉ là nhiệm vụ, trách nhiệm của các cơ quan quản lý nhà nước, các ngành chức năng mà đòi hỏi sự vào cuộc của toàn xã hội trong đó có người sản xuất, người kinh doanh, người tiêu dùng. Các đối tượng liên quan cần phải hiểu rõ được phạm vi chức năng, nhiệm vụ quyền lợi của mình trong việc bảo đảm ATTP. Vì vậy, quyền lợi và nghĩa vụ của từng đối tượng liên quan được quy định cụ thể tại các điều Điều 7, 8 và 9 Chương II Luật An toàn thực phẩm, cụ thể như sau:

Thứ nhất về quyền:

- Tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm có quyền quyết định và công bố các tiêu chuẩn sản phẩm do mình sản xuất, cung cấp; quyết định áp dụng các biện pháp kiểm soát nội bộ để bảo đảm an toàn thực phẩm;
- Yêu cầu tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm hợp tác trong việc thu hồi và xử lý thực phẩm không đảm bảo an toàn;
- Lựa chọn tổ chức đánh giá sự phù hợp, cơ sở kiểm nghiệm đã được chỉ định để chứng nhận hợp quy;
- Sử dụng dấu hợp chuẩn, dấu hợp quy và các dấu hiệu khác cho sản phẩm theo quy định của pháp luật;
- Khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;
- Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật.

Thứ hai về nghĩa vụ:

- Tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất và chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm do mình sản xuất;
- Tuân thủ quy định của Chính phủ về tăng cường vi chất dinh dưỡng mà thiếu hụt sẽ ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng;
- Thông tin đầy đủ, chính xác về sản phẩm trên nhãn, bao bì, trong tài liệu kèm theo thực phẩm theo quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa;

- Thiết lập quy trình tự kiểm tra trong quá trình sản xuất thực phẩm;
- Thông tin trung thực về an toàn thực phẩm; cảnh báo kịp thời, đầy đủ, chính xác về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm, cách phòng ngừa cho người bán hàng và người tiêu dùng; thông báo yêu cầu về vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, sử dụng thực phẩm;
- Kịp thời ngừng sản xuất, thông báo cho các bên liên quan và có biện pháp khắc phục hậu quả khi phát hiện thực phẩm không an toàn hoặc không phù hợp tiêu chuẩn đã công bố áp dụng, quy chuẩn kỹ thuật tương ứng;
- Lưu giữ hồ sơ, mẫu thực phẩm, các thông tin cần thiết theo quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm; thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định tại Điều 54 Mục 4 Chương VIII Luật An toàn thực phẩm;
- Thu hồi, xử lý thực phẩm quá thời hạn sử dụng, không bảo đảm an toàn. Trong trường hợp xử lý bằng hình thức tiêu hủy thì việc tiêu hủy thực phẩm phải tuân theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường, quy định khác của pháp luật có liên quan và phải chịu toàn bộ chi phí cho việc tiêu hủy đó;
- Tuân thủ quy định pháp luật, quyết định về thanh tra, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền;
- Chi trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm theo quy định tại Điều 48 của Luật này;
- Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi thực phẩm không an toàn do mình sản xuất gây ra.

1.2.3. Kinh nghiệm quốc tế về quản lý an toàn thực phẩm

Việc có được nguồn cung ứng thực phẩm an toàn, đáng tin cậy và bổ dưỡng là nhu cầu cơ bản đối với tất cả mọi người, vì vậy các cơ quan quản lý nhà nước phải có trách nhiệm đảm bảo cho nhu cầu thiết yếu này. Ngoài ra, việc sản xuất thực phẩm an toàn và chất lượng còn là điều kiện tiên quyết đối với sự phát triển thành công và bền vững của nền nông nghiệp mỗi quốc gia, đồng thời thúc đẩy sự phát triển thương mại thực phẩm trong nước và quốc tế. Trong thời gian gần đây, thế giới đang ngày càng đạt được nhiều tiến bộ trong việc kiểm soát các nguy cơ phát sinh do thực phẩm cũng như những cải tiến trong các hệ thống thanh tra và giám sát ATTP. Hiện nay, Tổ chức Nông lương của Liên hiệp quốc (FAO) và Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) đang chú trọng mạnh mẽ đến việc xúc tiến các hệ thống quản lý ATTP quốc gia được dựa trên các nguyên tắc và các hướng dẫn khoa học nhằm vào tất cả các lĩnh vực trong chuỗi cung ứng thực phẩm. Bộ Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế - Codex Alimentarius cũng đã được phát triển và duy trì bởi Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (Ủy ban Codex) nhằm bảo vệ sức khỏe của người tiêu dùng và đảm bảo các tập quán lành mạnh trong thương mại thực phẩm quốc tế. Đây cũng là điều đặc biệt có ý nghĩa đối với các nước đang phát triển khi cố gắng đạt được sự an toàn, chất lượng và bổ dưỡng đối với thực phẩm. Hệ thống quản lý ATTP hiệu quả của mỗi quốc gia là điều thiết yếu để bảo vệ sức khỏe, sự an toàn của người tiêu dùng trong nước và cũng là yếu tố quyết định đảm bảo chất lượng

và sự an toàn của hàng hoá thực phẩm của quốc gia đó khi tham gia vào thương mại quốc tế. Trong khuôn khổ cẩm nang này, nhóm tác giả sẽ giới thiệu về kinh nghiệm quản lý ATTP của một số quốc gia, khu vực.

1.2.3.1. Kinh nghiệm quản lý an toàn thực phẩm của Liên minh châu Âu (EU)

Hệ thống quy định và tiêu chuẩn đối với sản phẩm của EU rất phức tạp và nghiêm ngặt, đặc biệt đối với thực phẩm như thịt, cá, hoa quả. Có thể nói hiện nay hệ thống tiêu chuẩn và quy định của EU so với nhiều nước trên thế giới là hoàn chỉnh hơn cả, điều này thể hiện trong thực tế là nhu cầu của người tiêu dùng ở EU về những sản phẩm sạch và an toàn rất cao. Một số tiêu chuẩn bảo đảm VSATTP được EU áp dụng bao gồm:

- **Hệ thống quy định HACCP** (viết tắt của chữ Hazard Analysis and Critical Control Point System), nghĩa là “Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn” hay “Hệ thống phân tích, xác định và tổ chức kiểm soát các mối nguy trọng yếu trong quá trình sản xuất và chế biến thực phẩm”. HACCP được nhiều nước trên thế giới quy định bắt buộc áp dụng trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm. Ủy ban Tiêu chuẩn Thực phẩm quốc tế (CODEX) cũng khuyến cáo việc nên áp dụng HACCP kết hợp với việc duy trì điều kiện sản xuất (GMP) để nâng cao hiệu quả của việc bảo đảm chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm¹.

Quy định HACCP được đặc biệt coi trọng đối với các nhà xuất khẩu ở các nước đang phát triển khi xuất khẩu vào thị trường EU, bởi nếu không thực hiện quy định HACCP sẽ không thể xuất được hàng của mình sang thị trường này. Ví dụ, trong ngành thủy sản các nhà sản xuất buộc phải tuân thủ Chỉ thị 91/492/EEC (tức là phải thực hiện hệ thống HACCP) để được phép xuất khẩu thủy sản vào EU. Một viện kiểm tra được điều hành bởi Ủy ban châu Âu sẽ tiến hành thanh tra các công ty chế biến cá, chỉ khi qua được khâu kiểm tra này thì các công ty mới chính thức được công nhận và có tên trong “danh sách giới hạn” để được phép nhập khẩu.

Đối với phụ gia thực phẩm: Tại các nước EU, các phụ gia thực phẩm được chấp nhận đều mang số hiệu nhận biết, trước số hiệu là chữ E. Các phụ gia thực phẩm phải được ghi nhận trong danh sách các thành tố trên bao bì bằng cách cho biết tên chất hay số hiệu E của nó. EU đã ban hành các chỉ thị quy định những yêu cầu đối với các chất làm ngọt (Chỉ thị số 94/35/EC), phẩm màu (Chỉ thị số 94/36/EC) và các phụ gia thực phẩm khác để sử dụng cho thực phẩm. Hiện nay các nước thành viên EU đã và đang hợp nhất các chỉ thị với luật về thực phẩm của nước họ. Bên cạnh đó, EU cũng đưa ra nhiều luật khác để điều chỉnh về mức độ tối đa của thuốc trừ sâu không phân hủy, kim loại nặng, nhiễm độc vi sinh và chất phóng xạ trong thực phẩm.

¹HACCP được giới thiệu trong tiêu chuẩn của CODEX mang số hiệu CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003 và tiêu chuẩn quốc gia của Việt Nam tương đương là TCVN 5603:2008. Các nguyên tắc của HACCP đã được đưa vào tiêu chuẩn ISO 22000 (Hệ thống quản lý ATTP) - Yêu cầu đối với các tổ chức trong chuỗi thực phẩm.

- **Hệ thống đóng gói, ghi nhãn thực phẩm:** Ủy ban châu Âu đã ban hành quy định EU số 1169/2011 về thông tin thực phẩm cung cấp cho người tiêu dùng².

Ủy ban châu Âu đang dự định sửa đổi các quy định về vật liệu đóng gói thực phẩm với mục đích giới thiệu các vật liệu bao gói thông minh có tính kích hoạt và khả năng tăng thời hạn sử dụng, để theo dõi chất lượng thực phẩm. Những quy định sẽ được bổ sung là các yêu cầu về khả năng truy nguyên, theo đó các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được nêu ra ở tất cả các khâu của quá trình sản xuất và phân phối.

Vật liệu bao gói có tính kích hoạt có thể tương tác với thực phẩm để giảm lượng ôxy và tăng hương vị, cũng như khả năng bảo quản. Các vật liệu bao gói thông minh còn có khả năng biến đổi màu sắc giúp người tiêu dùng nhận biết được sản phẩm còn tươi hay đã hỏng. Ngoài ra, các chỉ dẫn về độ tươi của sản phẩm cũng được gắn trong bao gói nhằm cung cấp trực tiếp thông tin về chất lượng vi sinh của thực phẩm. Quy định của EU không cho phép sử dụng các vật liệu bao gói có phản ứng với thực phẩm cho dù những thay đổi này là có lợi. EU cũng ban hành danh sách những vật liệu plastic có thể dùng làm bao bì.

- **Quy trình thực hành canh tác nông nghiệp tốt GAP** (viết tắt của chữ Good Agricultural Practices): Đây là những nguyên tắc được thiết lập nhằm bảo đảm một môi trường sản xuất an toàn, sạch sẽ, thực phẩm phải bảo đảm không chứa các tác nhân gây bệnh như chất độc sinh học (vi khuẩn, nấm, virus, ký sinh trùng) và hóa chất (dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, kim loại nặng, hàm lượng nitrat), đồng thời sản phẩm phải bảo đảm an toàn từ khâu sản xuất, chăn nuôi đến khi sử dụng. Trong tương lai gần, các nhà sản xuất và xuất khẩu hoa quả và rau tươi nếu muốn cung cấp cho các dây chuyền siêu thị ở châu Âu sẽ phải chứng minh rằng sản phẩm của họ được sản xuất theo quy trình GAP và nhiều quốc gia, khu vực sẽ xây dựng GAP của mình theo chuẩn mực quốc gia khi sản xuất rau quả tươi.

- **Quy định truy xuất nguồn gốc:** Trong những năm gần đây, do một số dịch bệnh bắt nguồn từ gia súc và gia cầm đã lây lan nhanh chóng trên quy mô toàn cầu, nên Mỹ và châu Âu đã ban hành các luật về VSATTP, trong đó có các quy định về việc các doanh nghiệp cung ứng hàng vào Mỹ và châu Âu phải thực hiện ghi và cung cấp dữ liệu sao cho có thể truy nguyên được nguồn gốc của sản phẩm khi có vấn đề về VSATTP.

Tổ chức quốc tế EAN.UCC (do Hội đồng mã thống nhất của Mỹ UCC hợp nhất với Hội mã số vật phẩm Châu Âu EAN) đã phối hợp với Ủy ban tiêu chuẩn Châu Âu và các tổ chức liên quan nghiên cứu và áp dụng, thống nhất một giải pháp công nghệ chung cho việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm trong chuỗi cung ứng toàn cầu, đó là hệ thống tiêu chuẩn EAN.UCC. Một trong nguyên tắc chung của truy xuất thực phẩm là tất cả

²QĐ EU số 1169/2011 sửa đổi, bổ sung QĐ EC số 1924/2006, EC số 1925/2006 và hủy bỏ Chỉ thị số 87/2050/EEC, Chỉ thị số 90/496/EEC, Chỉ thị số 1999/10/EC, Chỉ thị số 2000/13/EC, Chỉ thị số 2002/67/EC, Chỉ thị 2008/5/EC và QĐ EC số 608/2004 từ ngày 13/12/2014.

các bên tham gia chuỗi cung ứng đều áp dụng các tiêu chuẩn chung cho truy xuất thực phẩm, từng ngành có thể quy định hoặc xây dựng tiêu chuẩn đặc thù áp dụng cho ngành đó. Ví dụ, tổ chức EAN.UCC đưa ra mã số GS1 là một dãy chữ số nguyên, trong đó có các nhóm số để chứng minh về xuất xứ hàng hóa với đầy đủ và tin cậy các thông tin: Tên sản phẩm, công ty sản xuất và quốc gia sản xuất. Do cách đánh số như vậy, mỗi loại hàng hóa sẽ có dãy số duy nhất để nhận dạng đơn nhất trên toàn thế giới. Đây là một cấu trúc mã số tiêu chuẩn dùng để nhận dạng sản phẩm hàng hóa theo các quốc gia (vùng) khác nhau, tương tự như mã số điện thoại để liên lạc quốc tế.

1.2.3.2. Kinh nghiệm quản lý an toàn thực phẩm của Nhật Bản

Cuộc sống khoẻ mạnh là một trong những chất lượng quan trọng nhất của con người và thực phẩm là nguồn ưu tiên trong việc đảm bảo thể trạng khoẻ mạnh. Vì vậy, Nhật Bản coi vấn đề ATTP là ưu tiên quốc gia. Quản lý rủi ro y tế là mấu chốt trong việc kiểm soát sự lây lan của dịch bệnh do thực phẩm, đồ uống gây ra và phòng ngừa nhiễm độc từ các chất hoá học. Nhật Bản đã triển khai nhiều biện pháp, trong đó có biện pháp kiểm soát và hướng dẫn phù hợp từ khâu sản xuất đến phân phối và tiêu thụ thực phẩm. Đặc biệt, công tác ứng cứu nhanh khi có rủi ro xảy ra và điều tra truy nguyên được quốc gia này đặc biệt coi trọng. Chính phủ Nhật Bản và các doanh nghiệp sử dụng nhiều hình thức và phương tiện thông tin để phổ biến ATTP cho người dân. Chính phủ Nhật Bản đã nỗ lực ban hành các quy định phù hợp với các tiêu chuẩn quốc tế, không những thế còn góp phần bổ sung và hoàn thiện các tiêu chuẩn quốc tế này. Ngoài ra, Chính phủ Nhật Bản cho rằng họ còn có trách nhiệm hỗ trợ các nước đang phát triển đảm bảo nguồn cung thực phẩm an toàn và chất lượng cho họ, như tham gia hợp tác kỹ thuật.

Để đảm bảo việc cung ứng thực phẩm chất lượng và an toàn, Nhật Bản đã tăng cường các quy định dựa trên “Luật Vệ sinh Thực phẩm” (Food Sanitation Law). Các quy định được áp dụng cho từng khâu trong sản xuất, xử lý, nhập khẩu và phân phối sản phẩm thực phẩm. Những quy định bao gồm: Cấm bán các sản phẩm thực phẩm độc hại; Thiết lập các tiêu chuẩn cho các sản phẩm thực phẩm, chất phụ gia, bao gói, thiết bị và container vận chuyển; Thiết lập các tiêu chuẩn về dán nhãn; Thiết lập các tiêu chuẩn đối với phương tiện kinh doanh liên quan đến sản phẩm thực phẩm... Bên cạnh đó, Chính phủ còn thực hiện các biện pháp khác nhằm đảm bảo an toàn thực phẩm đối với từng giai đoạn sản xuất, dựa trên “Luật quy định các chất hoá học nông nghiệp” (Agricultural Chemicals Regulation Law). Các biện pháp nâng cao chất lượng sản phẩm thực phẩm dựa trên Tiêu chuẩn Nông nghiệp Nhật Bản (Japanese Agricultural Standard - JAS).

Nhằm thúc đẩy các biện pháp ứng phó với ngộ độc thực phẩm, Chính phủ Nhật Bản không những tăng cường kiểm soát vệ sinh mà còn hướng dẫn các đối tượng tham gia kinh doanh thực phẩm, công bố các biện pháp phòng chống như xuất bản sách hướng dẫn để phổ biến rộng rãi tới từng hộ gia đình.

Liên quan đến các chất hoá học trong nông nghiệp, theo Luật về các chất hoá học trong nông nghiệp, Chính phủ Nhật Bản phải bảo vệ sức khoẻ người dân và môi trường sống bằng cách tăng cường hệ thống đăng ký và quy định chặt chẽ các yêu cầu, tiêu chuẩn về bán, sử dụng các chất hoá học trong nông nghiệp.

Về các sản phẩm thực phẩm nhập khẩu, Luật Vệ sinh Thực phẩm quy định các thanh tra vệ sinh của Bộ Y tế và Phúc lợi có quyền kiểm tra tại các điểm cách ly đặt tại các cửa khẩu sân bay chính và các cảng biển trên khắp đất nước. Theo Luật này, việc nhập khẩu thực phẩm bắt buộc phải khai báo và phải qua kiểm nghiệm. Để tránh việc du nhập vào Nhật Bản các loại bệnh tật và dịch bệnh, Bộ Nông nghiệp, Lâm nghiệp và Ngư nghiệp tiến hành các biện pháp kiểm dịch dựa trên Luật Kiểm soát các Bệnh lây nhiễm động vật, Luật Bảo vệ cây trồng và Luật Bảo tồn nguồn hải sản. Ngoài ra, đối với gạo và lúa mì nhập khẩu, các đơn vị nhập khẩu bắt buộc phải tiến hành các xét nghiệm an toàn tại địa điểm chất hàng và các xét nghiệm mẫu tại thời điểm chất hàng lên tàu.

Nhật Bản đang nỗ lực nâng cao các phương pháp kiểm soát vệ sinh mới ở từng giai đoạn sản xuất, chẳng hạn sản xuất và xử lý sản phẩm thực phẩm, thông qua việc phổ biến hệ thống HACCP, việc áp dụng hệ thống này đang được thúc đẩy trên toàn thế giới. Nhật Bản cũng đã có Quy trình chế biến kiểm soát vệ sinh tổng thể nhằm cụ thể hoá HACCP. Bên cạnh đó, nhằm hỗ trợ các việc nâng cao quản lý quy trình sản xuất của các nhà sản xuất sản phẩm thực phẩm dựa trên phương pháp HACCP, Nhật Bản đã ban hành Luật về Nâng cao Quản lý quy trình sản xuất thực phẩm (tháng 7/1998).

Triển khai quản lý ATTP đáp ứng sự đa dạng của các loại thực phẩm, Nhật Bản đã ban hành các quy định về đánh giá an toàn đối với các sản phẩm biến đổi gen (GM), các phụ gia thực phẩm.... Đặc biệt, Nhật Bản công khai những thông tin liên quan đến đánh giá an toàn và nội dung các cuộc thảo luận của các bên tư vấn trong quá trình xây dựng các quy định này.

Ngoài ra, liên quan đến các sản phẩm thuộc Tiêu chuẩn Nông nghiệp Nhật Bản (Japanese Agricultural Standards -JAS), Bộ Nông nghiệp, Lâm nghiệp và Ngư nghiệp tiến hành xét nghiệm các sản phẩm được phân phối để kiểm tra chất lượng và dán nhãn. Các tiêu chuẩn liên quan tới chất lượng cũng được giới thiệu trong bộ tiêu chuẩn đối với các cây trồng được chứng nhận của JAS.

Từ kinh nghiệm quản lý ATTP của EU và Nhật Bản, có thể rút ra một số bài học cho Việt Nam trong vấn đề này là:

- Cần xây dựng hệ thống kiểm soát thực phẩm theo nguyên tắc: phân tích mối nguy, tiếp cận quản lý hệ thống ngăn ngừa, phòng chống, kiểm soát, xử lý và kiểm soát toàn bộ chu trình thực phẩm từ trang trại, nhà sản xuất đến người tiêu dùng;
- Xây dựng được hệ thống tiêu chuẩn ATTP mang tính khả thi, hiệu quả cao trong phòng ngừa và xử lý khắc phục những vi phạm ATTP phù hợp với điều kiện của Việt Nam, đặc biệt là phù hợp về mức thu nhập và tập quán tiêu dùng. Tuy nhiên, trong công tác xây dựng tiêu chuẩn vẫn cần lấy chuẩn quốc tế làm cơ sở để từng bước điều chỉnh quy định trong nước, nhất là các quy định liên quan đến thực phẩm xuất khẩu và kiểm soát nhập khẩu;
- Xây dựng được hệ thống quy định pháp luật đồng bộ từ các biện pháp đảm bảo ATTP đến các biện pháp kiểm dịch động, thực vật theo tiêu chuẩn chung quốc tế (có tính đến điều kiện cụ thể của đất nước);

- Trên cơ sở nguyên tắc tiếp cận hệ thống và toàn bộ chu trình thực phẩm, xây dựng bộ máy quản lý và kiểm soát ATTP, phân công trách nhiệm cụ thể của các bộ ngành, địa phương liên quan và xây dựng cơ chế phối hợp phù hợp với chức năng, nhiệm vụ, năng lực triển khai của từng đơn vị liên quan để nâng cao hiệu quả công tác quản lý nhà nước về ATTP;
- Công tác thanh tra là biện pháp quan trọng nhất trong kiểm soát thực phẩm, vì vậy cần có một đội ngũ thanh tra bảo đảm đủ năng lực chuyên môn để kiểm soát và xử lý được tất cả các khâu của chu trình thực phẩm;
- Xác định hệ thống HACCP là điều kiện tiên quyết để thâm nhập được vào thị trường quốc tế, phát triển kinh doanh, do đó các doanh nghiệp sản xuất, chế biến thực phẩm xuất khẩu cần hết sức chú trọng việc áp dụng HACCP quá trình sản xuất và chế biến thực phẩm;
- Xây dựng, quy định cụ thể chức năng, quyền hạn của các phòng thí nghiệm, hệ thống phòng phân tích chuẩn kiểm nghiệm chất lượng ATTP ở trung ương và các trung tâm y tế dự phòng cấp tỉnh góp phần bảo đảm tính chính xác, khoa học của hoạt động thanh tra, kiểm tra chất lượng ATTP;
- Đẩy mạnh tuyên truyền, giáo dục về nguy cơ ngộ độc thực phẩm, sự lan truyền bệnh dịch trong nhân dân. Tăng cường hợp tác quốc tế trong lĩnh vực ATTP như tranh thủ hỗ trợ kỹ thuật, phòng chống dịch bệnh lây truyền qua biên giới ...³

1.3. QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM TẠI VIỆT NAM

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

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

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

³"Kinh nghiệm quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm của Liên minh châu Âu và bài học đối với Việt Nam", Đỗ Mai Thành, Tạp chí cộng sản.

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

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

- Quản lý ATTP phải đáp ứng yêu cầu phát triển của kinh tế - xã hội.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

b) Báo cáo định kỳ, đột xuất với Chính phủ về công tác quản lý an toàn thực phẩm trên cơ sở giám sát và tổng hợp báo cáo của các bộ quản lý ngành;

c) Thẩm định, xây dựng kế hoạch và lộ trình xây dựng, soát xét quy chuẩn

kỹ thuật quốc gia đối với tất cả các sản phẩm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm đáp ứng với yêu cầu quản lý và phù hợp với phát triển kinh tế - xã hội trong từng thời kỳ;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Theo điều Điều 23 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP, trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP của UBND các cấp, các sở ngành tại các địa phương được quy định như sau:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) Thanh tra, kiểm tra sản phẩm và các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo phân cấp của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

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

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

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

5. Sở Công Thương chịu trách nhiệm:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.3.2.1. Công tác thanh tra an toàn thực phẩm

a) Trách nhiệm thanh tra về an toàn thực phẩm

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

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

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

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

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

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

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

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

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

b) Các nội dung thanh tra:

Công tác thanh tra về ATTP bao gồm các nội dung như sau:

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

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

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

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

- Việc thực hiện các quy định khác của pháp luật về ATTP;

1.3.2.2. Công tác kiểm tra về an toàn thực phẩm

a) Trách nhiệm kiểm tra về an toàn thực phẩm

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

Cơ quan quản lý ATTP thuộc UBND cấp tỉnh thực hiện việc kiểm tra ATTP trong phạm vi địa phương theo quy định của Bộ quản lý ngành và sự phân công của UBND cấp tỉnh.

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

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

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

- Quyết định thành lập đoàn kiểm tra thực hiện công tác kiểm tra theo kế hoạch hoặc đột xuất;
- Cảnh báo nguy cơ không bảo đảm ATTP;
- Xử lý vi phạm trong quá trình kiểm tra ATTP theo quy định tại các Điều 30, 36 và 40 của Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa;
- Giải quyết khiếu nại, tố cáo về quyết định của đoàn kiểm tra, hành vi của thành viên đoàn kiểm tra theo quy định của pháp luật về khiếu nại, tố cáo.

Cơ quan quản lý ATTP có nhiệm vụ sau đây:

- Xây dựng kế hoạch kiểm tra hằng năm trình cơ quan nhà nước có thẩm quyền quyết định;
- Tiếp nhận hồ sơ đăng ký kiểm tra an toàn thực phẩm nhập khẩu; xác nhận điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu;
- Ra quyết định xử lý chậm nhất trong thời hạn 03 ngày làm việc, kể từ ngày nhận được báo cáo của đoàn kiểm tra về việc tạm đình chỉ hoạt động sản xuất, kinh doanh, niêm phong thực phẩm, tạm dừng việc quảng cáo đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn.

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

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

- Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm xuất trình các tài liệu liên quan và xử lý vi phạm trong quá trình kiểm tra theo quy định tại Điều 30 và Điều 40 của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa; cung cấp bản sao các tài liệu quy định tại khoản này khi cần thiết;
- Lấy mẫu để kiểm nghiệm khi cần thiết;
- Niêm phong thực phẩm, tạm dừng bán thực phẩm không phù hợp, tạm dừng quảng cáo thực phẩm có nội dung không phù hợp trên thị trường trong quá trình kiểm tra, đồng thời báo cáo cơ quan quản lý an toàn thực phẩm trong thời hạn không quá 24 giờ kể từ khi niêm phong, tạm dừng bán thực phẩm không phù hợp hay tạm dừng quảng cáo;
- Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải có biện pháp

khắc phục, sửa chữa những nội dung không phù hợp với tiêu chuẩn đã công bố áp dụng, quy chuẩn kỹ thuật, quy định về điều kiện tương ứng;

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

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

- Báo cáo chính xác và kịp thời kết quả kiểm tra cho cơ quan quản lý ATTP.

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

Theo quy định tại Điều 6 Chương I Luật An toàn thực phẩm, các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm vi phạm pháp luật về ATTP sẽ bị xử lý vi phạm hành chính hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự tùy theo tính chất, mức độ vi phạm; nếu gây thiệt hại thì phải có trách nhiệm bồi thường và khắc phục hậu quả theo quy định của pháp luật. Tương tự, những người lợi dụng chức vụ, quyền hạn vi phạm quy định của Luật An toàn thực phẩm hoặc các quy định khác của pháp luật về ATTP cũng sẽ bị xử lý kỷ luật hoặc truy cứu trách nhiệm hình sự hoặc bồi thường thiệt hại tùy theo tính chất và mức độ vi phạm.

Để cụ thể hóa các quy định về xử lý vi phạm hành chính trong lĩnh vực ATTP, ngày 14 tháng 11 năm 2013 Chính phủ đã ban hành Nghị định số 178/2013/NĐ-CP về xử phạt vi phạm hành chính về ATTP, theo đó quy định chi tiết:

a) Các hành vi vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm bao gồm các hành vi:

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

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

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

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

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

- Đối với mỗi hành vi vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm, cá nhân, tổ chức vi phạm phải chịu một trong các hình thức xử phạt chính là cảnh cáo hoặc phạt tiền.

- Tùy theo tính chất, mức độ vi phạm, cá nhân, tổ chức có hành vi vi phạm

hành chính về an toàn thực phẩm còn có thể bị áp dụng một hoặc nhiều hình thức xử phạt bổ sung sau đây:

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

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

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

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

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

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

+ Buộc tiêu hủy giấy tờ giả;

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

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

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

- Trường hợp áp dụng mức phạt cao nhất của khung tiền phạt theo quy định tại các khoản 4, 5 và 6 Điều 5; Khoản 6 Điều 6; Khoản 3 Điều 7; Điểm d và Điểm đ Khoản 5, các Điểm b, c và d Khoản 6 Điều 16; Khoản 4 Điều 26 Nghị định số 178/2013/NĐ-CP mà vẫn còn thấp hơn 3,5 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm (đối với cá nhân vi phạm) hoặc thấp hơn 07 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm (đối với tổ chức vi phạm) thì mức phạt được áp dụng bằng 3,5 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm tại thời điểm vi phạm đối với cá nhân hoặc 07 lần tổng giá trị thực phẩm vi phạm tại thời điểm vi phạm đối với tổ chức.

- Mức phạt tiền quy định tại Chương II Nghị định số 178/2013/NĐ-CP là mức phạt đối với cá nhân. Đối với cùng một hành vi vi phạm hành chính thì mức phạt tiền đối với tổ chức gấp 02 lần mức phạt tiền đối với cá nhân.

- Thẩm quyền xử phạt tiền của các chức danh quy định tại Chương III Nghị định số 178/2013/NĐ-CP là thẩm quyền áp dụng đối với một hành vi vi phạm hành chính của cá nhân. Trong trường hợp phạt tiền, thẩm quyền xử phạt đối với tổ chức gấp 02 lần thẩm quyền xử phạt đối với cá nhân.

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







CHƯƠNG 2

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

2.1. CÁC THỦ TỤC HÀNH CHÍNH VỀ CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA BỘ CÔNG THƯƠNG

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

Các thủ tục hành chính về cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP của Bộ Công Thương được quy định tại Quyết định số 3624/QĐ-BCT ngày 04 tháng 6 năm 2013 của Bộ trưởng Bộ Công Thương về việc công bố thủ tục hành chính mới ban hành; thủ tục hành chính bị hủy bỏ hoặc bãi bỏ trong lĩnh vực ATTP thuộc phạm vi, chức năng quản lý của Bộ Công Thương. Các thủ tục hành chính về cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP của Bộ Công Thương dựa trên cơ sở pháp lý sau:

- Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 được Quốc hội nước CHXHCN Việt Nam thông qua ngày 17 tháng 6 năm 2010;

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

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

- Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012 của Bộ Công Thương về quy định cấp, thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm của Bộ Công Thương;



- Thông tư số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BTC ngày 9 tháng 4 năm 2014 về việc hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý Nhà nước về an toàn thực phẩm.

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

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

Thẩm quyền cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP được quy định tại Nghị định số 38/2012/NĐ-CP bao gồm Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn và Bộ Công Thương, trong đó:

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

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

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

Quản lý ATTP đối với các chợ đầu mối, đấu giá nông sản.

- Bộ Công Thương chịu trách nhiệm quản lý ATTP trong suốt quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với các loại rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến tinh bột, bánh, mứt, kẹo, bao bì chứa đựng thuộc phạm vi quản lý;

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

Trong trường hợp cơ sở sản xuất, kinh doanh nhiều loại thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý từ 2 Bộ trở lên:

- Bộ Y tế chịu trách nhiệm cấp GCN đối với cơ sở sản xuất nhiều loại thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 02 Bộ trở lên trong đó có sản phẩm thuộc thẩm quyền cấp GCN của Bộ Y tế.

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

- Bộ Công Thương chịu trách nhiệm cấp GCN đối với CSKD nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 02 Bộ trở lên (bao gồm cả chợ và siêu thị) trừ chợ đầu mối, đấu giá nông sản thì do Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn cấp GCN.

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

Thẩm quyền cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP trong ngành Công Thương được quy định tại Điều 7 Thông tư số 29/2012/TT-BCT như sau:

- Bộ Công Thương

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

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

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

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

* Sữa chế biến: 20.000.000 lít sản phẩm/năm trở lên;

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

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

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

* Bao bì chứa đựng các sản phẩm trên.

+ *Đối với hoạt động kinh doanh:* Vụ Thị trường trong nước cấp GCN đối với CSKD thuộc thương nhân sản xuất thực phẩm có quy mô và mặt hàng sản xuất theo quy định trên; CSKD thực phẩm của thương nhân kinh doanh bán buôn hoặc đại lý bán buôn trên địa bàn 02 tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương trở lên.

- Sở Công Thương cấp cho các đối tượng:

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

+*Đối với hoạt động kinh doanh:* Các CSKD thực phẩm của thương nhân kinh doanh bán buôn hoặc đại lý bán buôn trên địa bàn 01 tỉnh, thành phố trực

thuộc trung ương và các cơ sở bán lẻ thực phẩm trên địa bàn tỉnh, thành phố đó kinh doanh các mặt hàng thuộc danh mục quản lý của Bộ Công Thương hoặc kinh doanh các mặt hàng thuộc danh mục quản lý của 2 Bộ trở lên (theo danh mục mặt hàng quy định tại Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT)

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

Theo Khoản 2 và Khoản 5 Điều 22 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP, Bộ Công Thương chịu trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP đối với quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với các loại rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến tinh bột, tinh bột, bánh, mứt, kẹo, bao bì chứa đựng; đối với các chợ, siêu thị và các cơ sở thuộc hệ thống dự trữ, phân phối hàng hóa thực phẩm.

Theo Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 9 tháng 4 năm 2014 về việc hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm (sau đây gọi tắt là Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT), nhằm cải cách thủ tục hành chính theo hướng thuận lợi cho doanh nghiệp, Bộ Công Thương chịu trách nhiệm quản lý đối với CSKD nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý từ 02 Bộ trở lên (bao gồm cả chợ và siêu thị) trừ chợ đầu mối, đấu giá nông sản do Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn quản lý.

Về quy mô và loại hình kinh doanh: Theo Thông tư số 29/2012/TT - BCT, Bộ Công Thương cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với:

- + CSKD trực thuộc thương nhân sản xuất thực phẩm có quy mô và mặt hàng sản xuất theo quy định tại Điểm a Khoản 1 Điều 7 Thông tư số 29/2012/TT-BCT;
- + CSKD thực phẩm của thương nhân kinh doanh bán buôn hoặc đại lý bán buôn trên địa bàn từ 02 (hai) tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương trở lên.

Theo điểm b Khoản 1 Điều 11 Thông tư 29/2012/TT-BCT quy định Vụ Thị trường trong nước làm đầu mối tiếp nhận hồ sơ, tổ chức thẩm định tính hợp lệ của hồ sơ, trình lãnh đạo Bộ Công Thương xem xét để cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm

Như vậy, theo kế hoạch xây dựng văn bản quy phạm pháp luật của Bộ, sau khi Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý Nhà nước về ATTP được ban hành và có hiệu lực, Bộ Công Thương sẽ sửa đổi Thông tư số 29/2012/TT-BCT theo hướng, Vụ Thị trường trong nước, Bộ Công Thương là đơn vị được phân cấp thực hiện tiếp nhận hồ sơ, thẩm định thực tế và cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với CSKD các loại rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến tinh bột và tinh bột, bánh mứt kẹo và dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm theo phân cấp (bao gồm các CSKD trực thuộc thương nhân sản xuất có quy mô và mặt hàng sản xuất theo quy định hoặc CSKD thực phẩm của thương nhân kinh doanh bán buôn hoặc đại lý bán

buôn trên địa bàn từ 2 tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và các cơ sở kinh doanh nhiều loại thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý từ 2 Bộ trở lên (bao gồm cả chợ và siêu thị, không bao gồm chợ đầu mối, đấu giá nông sản)).

Về mặt hàng:

+ Rượu, Cồn và đồ uống có cồn (không bao gồm sản phẩm rượu bổ do Bộ Y tế quản lý): rượu vang, rượu vang không có gas, rượu vang có gas (vang nổ), rượu trái cây, rượu mùi, rượu cao độ, rượu trắng, rượu vodka, đồ uống có cồn khác.

+ Bia: Bia hơi, bia lon, bia chai.

+ Nước giải khát (không bao gồm nước khoáng, nước tinh khiết do Bộ Y tế quản lý): Đồ uống đóng hộp, bao gồm nước ép rau, quả; Nước giải khát cần pha loãng trước khi dùng.

+ Sữa chế biến (không bao gồm các sản phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng, thực phẩm chức năng do Bộ Y tế quản lý): Sữa dạng lỏng (bao gồm sữa dạng lỏng được bổ sung hương liệu hoặc các phụ gia thực phẩm khác); sữa lên men; sữa dạng bột; sữa đặc; kem sữa; sữa đậu nành; bơ; pho mát.

+ Dầu thực vật (không bao gồm các sản phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng, thực phẩm chức năng do Bộ Y tế quản lý): Dầu hạt vừng (mè); dầu cám gạo; dầu đậu tương; dầu lạc; dầu ô liu; dầu dừa, ...

+ Bột, tinh bột (không bao gồm các sản phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng, thực phẩm chức năng do Bộ Y tế quản lý): Bột mì hoặc bột meslin; bột ngũ cốc; bột khoai tây; Malt rang hoặc chưa rang; tinh bột mì, ngô, khoai tây, sắn, khác, sản phẩm từ tinh bột sắn và sản phẩm thay thế chế biến từ tinh bột, ở dạng mảnh, hạt, bột xay, bột rây hay các dạng tương tự...

+ Bánh, mứt, kẹo: Bánh quy ngọt, mặn hoặc không ngọt, mặn; bánh gato; kẹo cao su, đã hoặc chưa bọc đường; kẹo sô cô la các loại; mứt, thạch trái cây, bột nghiền và bột nhào từ quả hoặc quả hạch, thu được từ quá trình đun nấu, đã hoặc chưa pha thêm đường hay chất làm ngọt khác hoặc rượu, ...

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

Về địa điểm:

+ Việc cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP cho CSKD các mặt hàng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương được thực hiện *đối với từng cơ sở tại từng địa điểm cụ thể.*

+ Đối với các tổ chức, cá nhân kinh doanh các mặt hàng thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương mà hoạt động kinh doanh được thực hiện tại nhiều địa điểm/cơ sở thì tất cả các địa điểm này đều phải được cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP (theo quy định tại Điều 12 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP).

Địa bàn: Bộ Công Thương cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP cho các CSKD có địa

bàn hoạt động từ 02 tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương trở lên. Vì vậy, các CSKD dù là theo loại hình kinh doanh bán buôn hay đại lý bán buôn nhưng chỉ trên địa bàn 01 tỉnh thì không thuộc đối tượng cấp GCN ATTP của Bộ Công Thương.

Tuy nhiên, với các CSKD trực thuộc thương nhân sản xuất có quy mô và mặt hàng theo quy định thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương thì dù phạm vi kinh doanh chỉ trên 01 tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương (kể cả bán buôn hoặc bán lẻ) đều thuộc đối tượng cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP của Bộ Công Thương.

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

Theo Điểm b Khoản 2 Điều 7 của Thông tư số 29/2012/TT-BCT thì “*Sở Công Thương các tỉnh, thành phố cấp GCN đối với CSKD thực phẩm của thương nhân kinh doanh bán buôn hoặc đại lý bán buôn trên địa bàn 01 tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương và các cơ sở bán lẻ thực phẩm trên địa bàn tỉnh, thành phố đó; các CSKD trực thuộc Thương nhân sản xuất có quy mô, mặt hàng và địa bàn sản xuất theo quy định tại Điểm b Khoản 1” Điều 7 Thông tư số 29/2012/TT-BCT.*

Đồng thời theo Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT, đối với cơ sở kinh doanh nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 Bộ trở lên thì Bộ Công Thương cấp GCN.

Theo đó, đối tượng thuộc phạm vi cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP của Sở Công Thương tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương là *thương nhân kinh doanh bán buôn hoặc đại lý bán buôn, các cơ sở bán lẻ trên địa bàn tỉnh đó, các CSKD trực thuộc thương nhân sản xuất có quy mô, mặt hàng và địa bàn sản xuất không thuộc đối tượng phạm vi cấp GCN của Bộ Công Thương; các CSKD nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của 2 Bộ trở lên (cả siêu thị và chợ, không bao gồm chợ đầu mối, đấu giá nông sản, cơ sở thuộc thẩm quyền cấp GCN của Bộ Công Thương).*

2.1.4. Các đối tượng không phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm

Các CSKD thực phẩm và dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng các loại thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương phải được cơ quan có thẩm quyền thẩm định và cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP. Tuy nhiên, theo Mục 2 Điều 2 Thông tư số 29/2012/TT-BCT quy định một số đối tượng không phải đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP, bao gồm:

- Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ: cơ sở chỉ có 02 lao động trở xuống trực tiếp kinh doanh;
- Bán hàng rong;

- Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn không yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt theo quy định.

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

Dự kiến trong năm 2014, Bộ Công Thương sẽ sửa đổi Thông tư số 29/2012/TT-BCT trong đó quy định rõ hơn khái niệm “Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ”.

2.2. QUY TRÌNH CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

2.2.1. Quy trình cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh thuộc thẩm quyền cấp của Bộ Công Thương

Sau khi xác định được cơ quan có thẩm quyền đối với việc cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP, hoàn tất các hồ sơ, giấy tờ theo quy định thì quy trình đề nghị cấp GCN đối với CSKD các loại thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương được mô tả theo các bước chính như sau:

Bước 1: Nộp hồ sơ và lệ phí

Bước 2: Cơ quan có thẩm quyền thẩm xét hồ sơ

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

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

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

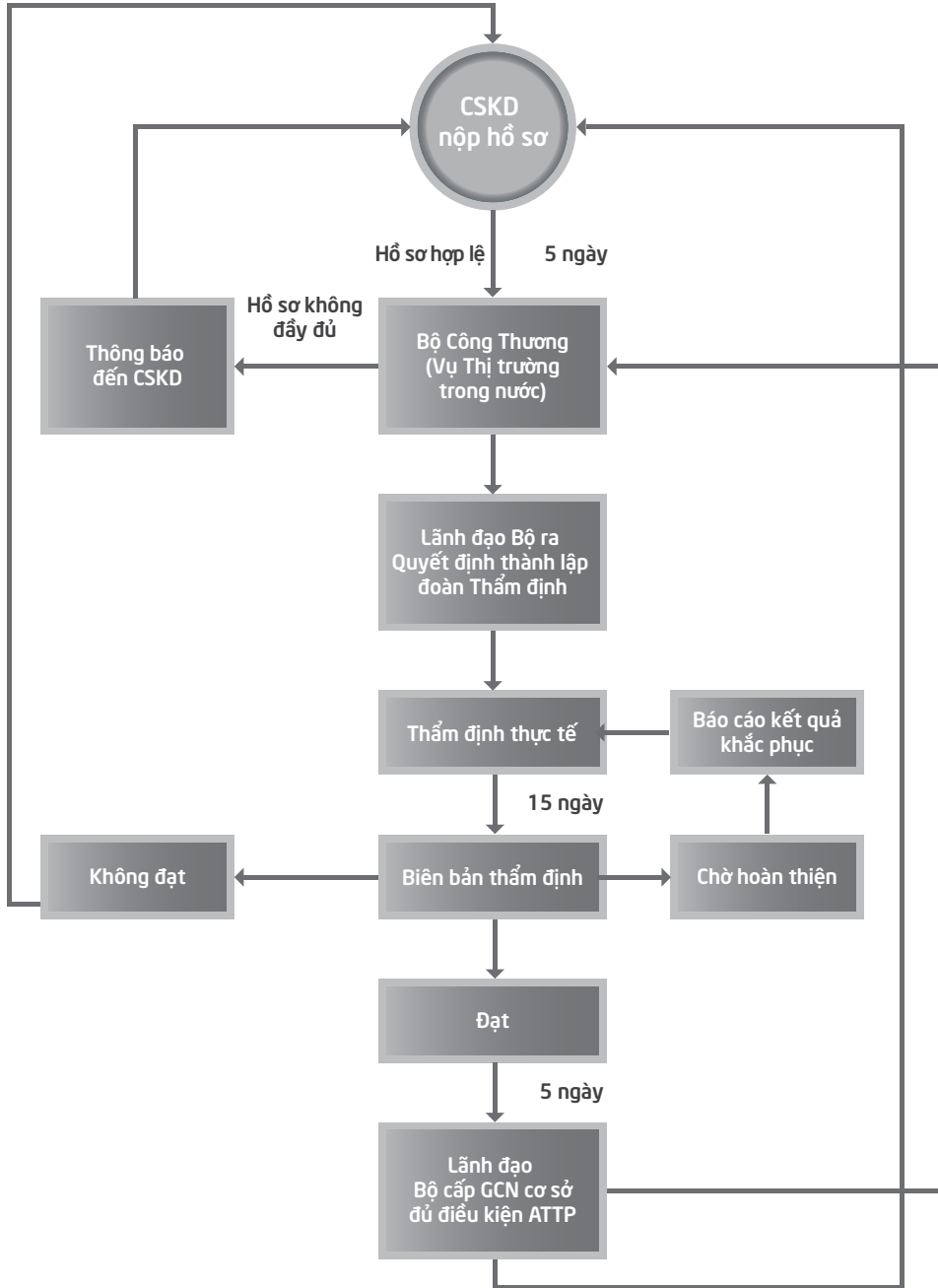
+ Chưa đủ điều kiện: khắc phục, bổ sung hoàn thiện và thẩm định lại;

+ Đủ điều kiện thì chuyển sang bước 4.

Bước 4: Cấp GCN

Quy trình cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP các mặt hàng thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương được thể hiện qua sơ đồ sau:

Sơ đồ 1:
Quy trình thủ tục hành chính cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP



a. Bước 1: Nộp hồ sơ và lệ phí

*** Nộp hồ sơ:**

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

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

*** Nộp lệ phí**

Thực hiện đồng thời với việc CSKD nộp hồ sơ đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP thì CSKD cần nộp lệ phí cấp GCN.

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

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

Sau khi nộp phí, lệ phí, CSKD cần nộp bản photo phiếu thu (trong trường hợp nộp trực tiếp) hoặc giấy chuyển tiền (trong trường hợp chuyển khoản) cùng bộ hồ sơ đề nghị cấp GCN CSKD đủ điều kiện ATTP.

b. Bước 2. Thẩm xét hồ sơ

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

Hồ sơ đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP bao gồm các giấy tờ sau:

1. Đơn đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP theo mẫu;
2. Bản sao chứng thực GCN đăng ký kinh doanh có ngành nghề kinh doanh thực phẩm;
3. Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh ATTP theo quy định;

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

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

Khi hồ sơ đề nghị được chuyển đến chuyên viên thụ lý hồ sơ, trong thời hạn 05 (năm) ngày làm việc, chuyên viên thụ lý hồ sơ sẽ kiểm tra tính hợp lệ, đầy đủ của hồ sơ. Nội dung phân công công việc được ghi rõ trong Phiếu yêu cầu xử lý công văn của Bộ Công Thương.

Sau khi nhận được hồ sơ, chuyên viên thụ lý thuộc phòng chức năng của Vụ Thị trường trong nước có trách nhiệm kiểm tra điều kiện của CSKD đề nghị cấp GCN theo các yêu cầu sau:

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

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

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

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

- Đảm bảo yêu cầu về chất lượng sản phẩm theo tiêu chuẩn chất lượng Việt Nam.

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

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

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

Thời gian chờ CSKD bổ sung hồ sơ tối đa là 60 ngày. Quá thời gian 60 ngày theo quy định, hồ sơ của CSKD không còn giá trị, như vậy nếu CSKD muốn đề nghị cấp GCN CSKD thì phải nộp hồ sơ lại theo từng bước như trên.

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

Thẩm định thực tế tại cơ sở bao gồm 2 nội dung chính là:

- Thành lập Đoàn thẩm định
- Thẩm định thực tế tại cơ sở

*** Thành lập Đoàn thẩm định**

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

Các nội dung rà soát hồ sơ được chuyên viên thụ lý hồ sơ thực hiện lập biên bản rà soát hồ sơ bao gồm:

- Các thông tin chung về cơ sở: tên doanh nghiệp, địa chỉ, tên CSKD đề nghị cấp GCN, địa chỉ cơ sở, mặt hàng kinh doanh đề nghị cấp GCN.
- Thông tin về các hồ sơ, tài liệu gửi kèm đã đạt yêu cầu theo quy định với giải trình và nhận xét (Đạt hay Không đạt). Nếu các nội dung đạt yêu cầu, biên bản này sẽ là căn cứ để ra Quyết định về việc thành lập đoàn thẩm định điều kiện để cấp GCN CSKD đủ điều kiện ATTP thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương.
- Đề xuất của chuyên viên thụ lý hồ sơ và ý kiến của Lãnh đạo phòng.

Sau khi xem xét tờ trình của Lãnh đạo Vụ và hồ sơ, Lãnh đạo Bộ sẽ ký Quyết định về việc thành lập Đoàn thẩm định điều kiện để cấp GCN CSKD đủ điều kiện ATTP thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương.

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

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

Quy trình thẩm định thực tế tại cơ sở của Đoàn thẩm định gồm 5 quy trình cụ thể dưới đây:

Quy trình 1: Đọc Quyết định

Trước khi tiến hành các nhiệm vụ của Đoàn, thư ký Đoàn thẩm định sẽ đọc “Quyết định về việc thành lập đoàn thẩm định điều kiện để cấp GCN CSKD đủ điều kiện ATTP thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương” trước các thành viên Đoàn thẩm định và đại diện phía CSKD.

Quy trình 2: Giới thiệu thành phần Đoàn và đại diện CSKD

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

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

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

Quy trình 3: Thẩm định hồ sơ

Vì toàn bộ hồ sơ CSKD nộp về Bộ Công Thương là bản sao chứng thực nên khi tiến hành thẩm định thực tế tại cơ sở, Đoàn thẩm định có nhiệm vụ thẩm định, so sánh hồ sơ nhận được với bản gốc có tại cơ sở đồng thời đề nghị phía cơ sở cung cấp một số giấy tờ liên quan.

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

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

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

+ Giấy xác nhận hoặc Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về ATTP của chủ cơ sở, các nhân viên trực tiếp làm việc tại cơ sở.

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

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

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

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

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

+ Hợp đồng nước sạch (hoặc hóa đơn tiền nước trong 3 tháng gần nhất): chứng minh CSKD sử dụng nguồn nước bảo đảm vệ sinh.

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

+ Hợp đồng lao động với người lao động đã được cấp Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP, GCN sức khỏe. Hợp đồng lao động này còn hiệu lực và hợp pháp theo quy định của pháp luật.

Trong trường hợp cơ sở không sử dụng nguồn nước sạch từ nhà máy nước thì cần có Phiếu kết quả xét nghiệm mẫu nước lấy từ CSKD đã được chứng nhận đủ tiêu chuẩn bảo đảm an toàn vệ sinh thực phẩm và bảo đảm phục vụ hoạt động kinh doanh của cơ sở.

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

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

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

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

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

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

Sau khi đã thẩm định toàn bộ hồ sơ của CSKD, các thành viên đoàn thẩm định yêu cầu đại diện cơ sở đưa đến khu vực kinh doanh (khu trung bày, kho hàng hóa...) để thẩm định thực tế điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ phục vụ quá trình kinh doanh (được quy định cụ thể tại Điều 5, Điều 6 và Điều 7 Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 2012).

Đoàn thẩm định cần kiểm tra các nội dung sau:

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

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

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

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

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

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

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

- Dụng cụ rửa và sát trùng tay: nước rửa tay...

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

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

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

Quy trình 5: Lập biên bản thẩm định điều kiện ATTP đối với CSKD thực phẩm

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

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

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

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

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

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

Kết quả thẩm định tại Biên bản có 3 trường hợp:

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

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

- Không đạt: khi có 1 tiêu chí mức độ A hoặc trên 60% các tiêu chí mức độ B được đánh giá không đạt.

Trong trường hợp này, Biên bản phải ghi rõ lý do và thời hạn thẩm định lại (tối đa là 3 tháng). Sau khi đã khắc phục theo yêu cầu của Đoàn thẩm định được ghi trong Biên bản thẩm định, cơ sở phải nộp Báo cáo kết quả khắc phục về Vụ Thị trường trong nước - Bộ Công Thương để tổ chức thẩm định lại. Nếu kết quả thẩm định vẫn không đạt thì Đoàn thẩm định lập biên bản và đề xuất lãnh đạo Bộ Công Thương không cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP và có biện pháp để đình chỉ hoạt động của cơ sở.

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

Biên bản thẩm định được lập thành 2 bản và có giá trị pháp lý như nhau, Đoàn thẩm định giữ 01 bản, chủ CSKD giữ 01 bản.

d. Bước 4. Cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP

Sau khi biên bản thẩm định với kết quả "Đạt", Chuyên viên thụ lý lập dự thảo GCN trình Lãnh đạo Vụ và Lãnh đạo Bộ xem xét, phê duyệt.

Sau khi được Lãnh đạo bộ phê duyệt, trong thời gian 05 ngày làm việc, CSKD sẽ nhận được GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP. GCN này có giá trị hiệu lực trong thời hạn 03 năm.

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

e. Thủ tục cấp lại GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP cho CSKD

- Đối với những CSKD đã được cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP nhưng:

+ Hoặc chuẩn bị hết hạn (trước 6 tháng tính đến ngày GCN hết hạn);

+ Hoặc thay đổi, bổ sung mặt hàng thực phẩm kinh doanh.

Thì CSKD thực phẩm cần phải nộp đơn đề nghị cấp lại GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP. Hồ sơ và thủ tục xin cấp lại được thực hiện như cấp mới.

- Đối với những CSKD đã được cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP nhưng:

+ Hoặc bị mất, thất lạc;

+ Hoặc bị hỏng;

+ Hoặc thay đổi chủ cơ sở/người được ủy quyền;

Thì CSKD thực phẩm cần có văn bản đề nghị cấp lại GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP. Trong thời hạn 05 ngày làm việc kể từ ngày nhận được văn bản đề nghị hợp lệ, căn cứ vào hồ sơ lưu, cơ quan có thẩm quyền (Vụ Thị trường trong nước - Bộ Công Thương hoặc Sở Công Thương) sẽ xem xét và cấp lại GCN cho cơ sở. Trường hợp từ chối cấp lại, các cơ quan trên phải có văn bản thông báo nêu rõ lý do.

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

a. Nộp hồ sơ

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

Phòng chức năng có nhiệm vụ cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP tại các Sở Công Thương thường là phòng Quản lý thương mại hoặc phòng Kỹ thuật an toàn môi trường.

Trong thời hạn 05 ngày làm việc, Sở Công Thương sẽ kiểm tra tính hợp lệ, đầy

đủ của hồ sơ. Trong trường hợp hồ sơ không đầy đủ, hợp lệ, Sở Công Thương sẽ thông báo bằng văn bản cho CSKD để hoàn chỉnh hồ sơ.

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

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

Các bước thẩm định hồ sơ và kiểm tra thực tế tại cơ sở được trình bày chi tiết tại mục b và c phần 2.2.1 ở trên.

c. Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP

Trong thời gian 05 ngày làm việc kể từ khi có kết quả thẩm định “Đạt”, CSKD sẽ nhận được GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP do Lãnh đạo Sở Công Thương ký ban hành.

GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP có hiệu lực trong vòng 3 năm.

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

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

Theo Thông tư số 149/2013/TT-BTC, phí, lệ phí mà CSKD đề nghị cấp GCN cần phải nộp gồm:

- Lệ phí cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP
- + Cấp lần đầu: 150.000 đ/1 lần cấp/ 1 cơ sở
- + Cấp lại (gia hạn): 150.000đ/1 lần cấp/ 1 cơ sở
- Phí thẩm xét hồ sơ xin cấp GCN cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm: 500.000đ/1 lần/1 cơ sở
- Phí thẩm định CSKD thực phẩm
- + Cửa hàng bán lẻ thực phẩm: 500.000đ/1 lần cấp/1 cơ sở
- + Đại lý, cửa hàng bán buôn thực phẩm: 1.000.000đ/1 lần cấp/1 cơ sở

Như vậy, tổng phí, lệ phí mà CSKD thuộc thẩm quyền cấp của Bộ Công Thương, Sở Công Thương các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương sẽ giao động từ 1.150.000 - 1.650.000đ/1 lần cấp/1 cơ sở.

2.3. HỒ SƠ ĐỀ NGHỊ CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

Xây dựng hồ sơ đầy đủ, hoàn thiện, đáp ứng đúng theo yêu cầu của cơ quan có thẩm quyền cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP là thành công bước đầu trong quá trình đề nghị cấp GCN của CSKD.

Theo Điều 3 Thông tư số 29/2012/TT-BCT, Hồ sơ đề nghị cấp GCN đóng thành 01 quyển (02 bộ), gồm:

- Đơn đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP;
- Bản sao công chứng GCN đăng ký kinh doanh hoặc GCN đầu tư có ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện ATTP;
- Bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về ATTP của chủ cơ sở, người trực tiếp kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp kinh doanh do cơ quan có thẩm quyền được Bộ Công Thương chỉ định cấp theo quy định;
- Bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp kinh doanh do cơ quan y tế cấp quận/huyện trở lên cấp theo quy định.

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

2.3.1. Đơn đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP

Nội dung đơn đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP (Theo Phụ lục 1 Thông tư 29/2012/TT-BCT) gồm:

- Đơn vị có thẩm quyền cấp GCN;
- Một số thông tin chung về CSKD: tên, địa chỉ, điện thoại, giấy phép kinh doanh, ngành nghề kinh doanh, năng lực kinh doanh hay địa bàn kinh doanh, số lượng nhân viên làm việc tại cơ sở...;
- Tên cơ sở, mặt hàng kinh doanh đề nghị được cấp GCN;
- Cam kết của CSKD về các nội dung đã kê khai;
- Các văn bản, hồ sơ đi kèm Đơn đề nghị.

Trong quá trình thẩm định hồ sơ đề nghị cấp GCN, rất nhiều hồ sơ của các

CSKD khi gửi đến cơ quan cấp GCN bị mắc lỗi đối với Đơn đề nghị và cơ quan cấp GCN phải gửi công văn đề nghị sửa đổi, bổ sung Đơn đề nghị theo đúng yêu cầu. Việc sửa đổi, bổ sung này làm cho thời gian đề nghị cấp GCN bị kéo dài. Do vậy, khi soạn thảo Đơn đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP cần lưu ý một số vấn đề sau:

- Cần lấy đúng mẫu tại Phụ lục 1 Thông tư số 29/2012/TT-BCT của Bộ Công Thương, tránh nhầm lẫn với mẫu đơn của ngành khác hay nhầm lẫn với mẫu Đơn đề nghị cấp lại GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP của Thông tư số 29/2012/TT-BCT;

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

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

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

- Cần ghi rõ tên, địa chỉ cụ thể của cơ sở xin cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP trong phần “Nay nộp đơn xin cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP...”;

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

2.3.2. Bản sao chứng thực GCN đăng ký kinh doanh hoặc GCN đầu tư có ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm

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

Trong trường hợp CSKD có chi nhánh và đề nghị cấp GCN cho chi nhánh hoặc kho này thì cần có bản sao công chứng Đăng ký hoạt động của chi nhánh đề nghị cấp GCN đó thì hồ sơ đề nghị mới hợp lệ.

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

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

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

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

- Phần 1: Các thông tin chung về CSKD đề nghị cấp GCN.

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

- + Tên cơ sở đề nghị cấp;
- + Người đại diện cơ sở;
- + Địa chỉ CSKD;
- + Địa chỉ kho: (nếu có);
- + Điện thoại, fax;
- + Giấy phép kinh doanh;
- + Mặt hàng kinh doanh;
- + Phạm vi kinh doanh: 01 hay 02 tỉnh trở lên;
- + Tổng số cán bộ, công nhân viên;
- + Tổng số cán bộ, công nhân viên: Trực tiếp kinh doanh.

Đã được tập huấn kiến thức ATTP theo quy định,

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

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

* Thực trạng cơ sở vật chất:

- + Diện tích mặt bằng kinh doanh: m², Trong đó diện tích kho hàng:..... m²;
 - + Sơ đồ bố trí mặt bằng kinh doanh (*Kho sản phẩm; khu trưng bày và bán sản phẩm; khu vực bảo quản sản phẩm;...*);
 - + Nguồn nước phục vụ kinh doanh đạt TCCL;
 - + Nguồn điện cung cấp;
 - + Hệ thống vệ sinh và vệ sinh cá nhân (*Khu vực rửa tay; phòng thay đồ, vệ sinh cá nhân,...*);
 - + Hệ thống thu gom rác thải và xử lý môi trường;
 - + Hệ thống phòng cháy, chữa cháy;
- * Thực trạng trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh:

- + Trang thiết bị dụng cụ bảo quản sản phẩm: tủ lạnh, tủ đá...;
- + Trang thiết bị dụng cụ trưng bày sản phẩm: tủ kính, kệ hàng...;
- + Trang thiết bị, dụng cụ vận chuyển sản phẩm: xe nâng, baleet...;
- + Dụng cụ rửa và sát trùng tay: nước rửa tay, chậu rửa tay...;
- + Thiết bị rửa vệ sinh cơ sở, dụng cụ (nếu sử dụng): nước vệ sinh, máy hút bụi...;
- + Trang bị bảo hộ (nếu sử dụng): quần áo bảo hộ, quần áo đồng phục, mũ, găng tay bảo hộ...;
- + Dụng cụ, phương tiện phòng chống côn trùng, động vật gây hại như: bẫy chuột, bình xịt côn trùng...;
- + Dụng cụ, thiết bị giám sát: nhiệt kế đo nhiệt độ, camera...;

- Phần 3: Đánh giá chung

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

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

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

- Cần 01 bản vẽ sơ đồ thiết kế mặt bằng cơ sở hiện đang kinh doanh, trên đó vẽ chi tiết vị trí của các kệ, khu trưng bày sản phẩm, kho hàng, kho lạnh.... Bản vẽ sơ đồ thiết kế mặt bằng CSKD cần có xác nhận của chủ cơ sở (ký tên, đóng dấu xác nhận);

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

+ Diện tích kho hàng: kho lạnh, kho bình thường;

+ Sử dụng vách ngăn, tấm cách nhiệt;

- Ghi rõ nguồn nước hiện đang phục vụ hoạt động kinh doanh lấy ở đâu, có đạt tiêu chuẩn chất lượng hay không;

- Ghi rõ nguồn điện cung cấp cho hoạt động của cơ sở;

- Hệ thống vệ sinh và vệ sinh cá nhân cần ghi rõ:

+ Khu vực rửa tay: số lượng, sử dụng nước rửa tay không...;

+ Phòng thay đồ: số lượng, vị trí...;

- + Khu vực vệ sinh cá nhân: số lượng, vị trí...
 - Hệ thống thu gom rác thải và xử lý môi trường:
 - + Đơn vị thu gom rác thải của cơ sở;
 - + Lịch vệ sinh, lau dọn cơ sở: cửa kho hàng thì mấy lần/tuần, cửa cửa hàng thì mấy lần/tuần... (cung cấp thêm sổ theo dõi vệ sinh cơ sở khi thẩm định thực tế).
 - Hệ thống phòng cháy, chữa cháy: có bình cứu hỏa hay không, số lượng, phương án cứu hỏa...;
 - Đánh giá tình trạng của các trang thiết bị theo mức độ thực tế của cơ sở: Tốt, trung bình hay kém.
- “Trang, thiết bị dự kiến bổ sung”: cơ sở cần khai chi tiết từng trang thiết bị dự kiến bổ sung, đây là điều kiện cần thiết để cơ quan cấp GCN có căn cứ xem xét thẩm định hồ sơ cơ sở.
- CSKD cần cam kết tính trung thực của bản thuyết minh và chịu trách nhiệm về những thông tin đã đăng ký tại Bản thuyết minh này.

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

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

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

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

Theo nội dung Công văn số 11059/BCT-KHCN ngày 16 tháng 11 năm 2012 của Vụ Khoa học và Công nghệ - Bộ Công Thương gửi Sở Công Thương các tỉnh, thành phố về việc tập huấn kiến thức ATTP, các cơ quan có thẩm quyền được Bộ Công Thương chỉ định có chức năng tập huấn và cấp Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP bao gồm:

- Trường Đại học Công nghiệp thực phẩm Thành phố Hồ Chí Minh (địa chỉ số 54/12 Tân Kỳ Tân Quý, phường Tân Sơn Nhì, quận Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh);
- Trung tâm Đào tạo - Nghiên cứu Công nghệ đồ uống và Thực phẩm SABECO (địa chỉ số 621 Phạm Văn Chí, phường 7, quận 6, TP. Hồ Chí Minh);
- Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công Nghiệp (địa chỉ số 456 Minh Khai, quận Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội);
- Trường Cao đẳng Công nghiệp thực phẩm (địa chỉ: phường Tân Dân, thành phố Việt Trì, tỉnh Phú Thọ).

Ngoài ra, trong thời gian chờ văn bản hướng dẫn Thông tư liên tịch thì Bộ Công Thương vẫn thừa nhận Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức ATTP do các đơn vị được Bộ Y tế chỉ định và thừa nhận.

Để tránh thất lạc gây tổn thất cho cơ sở, CSKD nên nộp bản sao chứng thực của Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về ATTP hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp kinh doanh.

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

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

- Giấy xác nhận đủ sức khỏe này nên là bản sao chứng thực tránh trường hợp thất lạc gây tổn thất cho CSKD;
- Giấy xác nhận có hiệu lực đến ngày nộp hồ sơ. Nếu ngày hiệu lực của Giấy sắp hết hạn thì cơ sở cần thực hiện tổ chức khám sức khỏe và cung cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe mới cho cơ quan cấp GCN;
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe phải do cơ quan y tế cấp quận/huyện trở lên cấp và theo mẫu quy định hiện hành của Bộ Y tế (Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06/05/2013 của Bộ trưởng Bộ Y tế);



CHƯƠNG 3

CÁC YÊU CẦU VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM CẦN ĐÁP ỨNG TRONG QUÁ TRÌNH THẨM ĐỊNH THỰC TẾ ĐỐI VỚI CÁC CƠ SỞ KINH DOANH

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



3.1. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

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

3.1.1. Yêu cầu về địa điểm, cơ sở vật chất đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm

a, Điều kiện về địa điểm và môi trường cơ sở

- Chọn khu vực kinh doanh hay khu vực chứa, lưu trữ sản phẩm có địa điểm thoáng mát, không có nguồn ô nhiễm gây ảnh hưởng tới chất lượng, an toàn thực phẩm của sản phẩm:

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

+ Đối với cơ sở là kho chứa hoặc lưu trữ sản phẩm thực phẩm (rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật...) phải tránh xa khu vực có các hoạt động

công nghiệp, môi trường ô nhiễm, không gần các kho chứa hóa chất công nghiệp độc hại, kho chứa các sản phẩm công nghiệp phi thực phẩm dễ gây ô nhiễm, không gần các khu vực chăn nuôi gia súc gia cầm...

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

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

- CSKD phải đảm bảo có nguồn nước sạch, giao thông thuận lợi.

b, Thiết kế, kết cấu khu vực kinh doanh

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

+ Có đầy đủ thiết bị bảo đảm vệ sinh, có bồn rửa tay.

+ Nhà vệ sinh phải đảm bảo ít nhất 25 người sử dụng/1 nhà.

+ Phải có hệ thống thông gió, thoát nước đảm bảo vệ sinh.

+ Nguồn nước để sử dụng phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia (QCVN) về nước sạch số 02:2009/BYT. Nếu cơ sở sử dụng nguồn nước thủy cục (nước của Công ty kinh doanh nước sạch của Nhà nước) chỉ cần xuất trình hóa đơn sử dụng nước sạch; trong trường hợp cơ sở sử dụng nguồn nước giếng khoan, nước sông, suối... cần có hệ thống xử lý lọc nước và mang nước đến đơn vị chức năng theo quy định để làm kiểm nghiệm nước đảm bảo các thông số đạt yêu cầu phù hợp với Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia (QCVN) về nước sạch số 02:2009/BYT.

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

+ Hàng hóa kinh doanh phải có hóa đơn nhập hàng hoặc hợp đồng phân phối sản phẩm với bên cung cấp để chứng minh nguồn gốc xuất xứ hợp pháp sản phẩm, có Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm do cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp.

+ Đối với các mặt hàng nhập khẩu thuộc sự quản lý của Bộ Công Thương, ngoài Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm do cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp, CSKD cần phải có các giấy tờ liên quan đến xuất xứ hàng hóa đó như hợp đồng mua hàng, tờ khai hải quan của đơn vị nhập khẩu.

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

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

3.1.2. Yêu cầu về trang thiết bị, dụng cụ trong kinh doanh

- *Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản, trưng bày, vận chuyển sản phẩm*

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

+ Có thiết bị chuyên dụng điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm. Các thiết bị phù hợp với từng loại mặt hàng thực phẩm theo yêu cầu của nhà sản xuất và phải được bảo dưỡng, làm vệ sinh định kỳ. Một số tủ lạnh để bảo quản thực phẩm phải có đồng hồ báo nhiệt độ đi kèm trong tủ. Để giám sát được điều kiện nhiệt độ, độ ẩm của địa điểm kinh doanh thực phẩm, cơ sở phải có nhật ký theo dõi nhiệt độ, độ ẩm. Nhật ký này được ghi theo thông số báo tại các thiết bị vào 1 thời gian nhất định hàng ngày.

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

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

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

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

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

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

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

+ Sử dụng sản phẩm tẩy rửa và sát trùng dụng cụ kinh doanh, chứa đựng sản phẩm thực phẩm theo đúng quy định của Bộ Y tế.

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

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

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

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

- *Dụng cụ, thiết bị giám sát*

+ Có thiết bị, dụng cụ nhằm bảo đảm giám sát được thường xuyên liên tục điều kiện bảo quản sản phẩm thực phẩm;

+ Thiết bị, dụng cụ giám sát bảo đảm độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định.

3.1.3. Yêu cầu về người trực tiếp kinh doanh thực phẩm

- *Về kiến thức an toàn thực phẩm*

+ Chủ cơ sở và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải được tập huấn và được cấp GCN tập huấn kiến thức ATTP theo quy định.

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

- *Về yêu cầu sức khỏe*

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

+ Chủ cơ sở hoặc người quản lý có tiếp xúc với thực phẩm và người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải được khám sức khỏe và được cấp giấy xác nhận đủ sức khỏe

theo quy định Bộ Y tế. Việc khám sức khỏe do các cơ sở y tế từ cấp quận, huyện và tương đương trở lên thực hiện.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.1.5. Yêu cầu về nguồn gốc xuất xứ, chất lượng hàng hóa sản phẩm trong kinh doanh thực phẩm

Theo quy định tại các văn bản quy phạm pháp luật hiện hành về nguồn gốc, xuất xứ và công bố chất lượng hàng hóa thực phẩm (Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hóa số 05/2007/QH12, Nghị định số 38/2012/NĐ-CP; Thông tư số 19/2012/TT-BYT...).

a, Yêu cầu về xuất xứ và công bố chất lượng hàng hóa thực phẩm

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

b, Yêu cầu về nguồn gốc, xuất xứ đối với hàng hóa thực phẩm trong cơ sở kinh doanh: hàng hóa, nguyên phụ liệu kinh doanh phải có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng, có hóa đơn chứng từ chứng minh nguồn gốc của hàng hóa (giấy tờ hải quan nhập khẩu đối với hàng hóa nhập khẩu, hóa đơn bán hàng hoặc phiếu xuất kho đối với hàng hóa sản xuất trong nước).

Đối với các cơ sở chưa đi vào kinh doanh (hàng hóa chưa được nhập về kho hoặc cửa hàng) thì cơ sở phải có hợp đồng nguyên tắc hoặc thư ủy quyền... để chứng minh hàng hóa cơ sở sắp kinh doanh có nguồn gốc rõ ràng.

c, Yêu cầu đối với chất lượng hàng hóa thực phẩm bao gói sẵn:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(8) GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với cơ sở nhập khẩu thuộc đối tượng phải cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP theo quy định (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

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

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

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

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

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

(4) Kế hoạch kiểm soát chất lượng được xây dựng và áp dụng theo mẫu được quy định tại Mẫu số 04 ban hành kèm theo Nghị định số

38/2012/NĐ-CP (có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(8) Giấy đăng ký kinh doanh có ngành nghề kinh doanh thực phẩm hoặc chứng nhận

pháp nhân đối với tổ chức, cá nhân nhập khẩu thực phẩm (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

(9) GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với cơ sở nhập khẩu thuộc đối tượng phải cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP theo quy định (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(7) GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với cơ sở thuộc đối tượng phải cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP theo quy định (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

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

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

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

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

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

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

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

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

d, Yêu cầu về hạn sử dụng

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

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

3.1.6. Một số khuyến nghị trong bảo quản thực phẩm đối với một số mặt hàng

a, Mặt hàng sữa

- Cơ sở kinh doanh nên đặt ở những nơi tránh ô nhiễm do môi trường xung quanh, kho bảo quản sữa và sản phẩm từ sữa được đặt ở vị trí thuận lợi cho việc vận chuyển sản phẩm;

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

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

- Sữa nguyên liệu, sơ chế và các sản phẩm từ sữa nên bảo quản ở nhiệt độ thích hợp, phù hợp với đặc tính của mỗi loại thực phẩm;
- Sản phẩm đóng kiện, bao gói nên kê cách mặt sàn ít nhất là 20 cm, cách tường ít nhất là 30 cm và cách trần ít nhất là 50 cm;
- Hệ thống thông gió nên bố trí để loại bỏ hơi nước ngưng tụ, bụi, không khí nóng, khí bị ô nhiễm; hệ thống thoát nước thải của cơ sở không ứ đọng nước, thuận tiện cho việc làm vệ sinh thường xuyên, không cắt ngang đường dẫn nước phục vụ chế biến thực phẩm;
- Các phương tiện vận chuyển thực phẩm được làm bằng các vật liệu không gỉ, dễ làm vệ sinh và bảo đảm không gây ô nhiễm thực phẩm;
- Cơ sở nên bảo đảm số lượng nhà vệ sinh theo Tiêu chuẩn vệ sinh lao động ban hành kèm theo Quyết định số 3733/2002/QĐ-BYT ngày 10/10/2002 của Bộ trưởng Bộ Y tế;
- Nguồn nước sử dụng đảm bảo theo Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia (QCVN) về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT.

b, Mặt hàng bia hơi:

- Cơ sở kinh doanh nên đặt ở những nơi tránh được ô nhiễm do môi trường xung quanh, kho bảo quản bia hơi nên đặt ở vị trí thuận lợi cho quá trình vận chuyển sản phẩm
- Bia hơi được đựng trong thùng kín, chuyên dùng cho thực phẩm;
- Bàn xuất bán bia, nền nhà luôn sạch sẽ và được vệ sinh bằng nước sạch;
- Trước khi xuất bia, nhân viên xuất bia phải được trang bị bảo hộ cá nhân như: áo, mũ, khẩu trang, găng tay, ủng;
- Bia hơi chứa trong tăng thành phẩm có hệ thống cấy lạnh và giữ nhiệt bao bọc;
- Nên bảo quản bia hơi ở nhiệt độ dưới 150C;
- Phương tiện vận chuyển bia hơi nên khô, sạch, không có mùi lạ và không ảnh hưởng đến chất lượng của bia;
- Các phương tiện vận chuyển nên làm bằng các vật liệu không gỉ, dễ làm vệ sinh và bảo đảm không gây ô nhiễm sản phẩm;
- Hệ thống thoát nước thải của cơ sở kín, không ứ đọng nước, thuận tiện cho việc làm vệ sinh thường xuyên, không cắt ngang đường dẫn nước phục vụ chế biến thực phẩm;
- Nước đá dùng trong bảo quản thực phẩm phải được sản xuất từ nguồn nước sạch theo Quy chuẩn kỹ thuật Quốc gia (QCVN) về nước sạch số 02:2009/BYT;

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

c, Mặt hàng bánh ngọt

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

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

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

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

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

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

3.2. MỘT SỐ QUY ĐỊNH VỀ KHÁM SỨC KHỎE NGƯỜI LAO ĐỘNG VÀ KIẾN THỨC VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Theo quy định về khám sức khỏe cho người lao động (Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06 tháng 05 năm 2013 về hướng dẫn khám sức khỏe)

3.2.1. Phạm vi điều chỉnh và đối tượng áp dụng

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

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

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

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

- Thông tư này không áp dụng đối với các trường hợp sau đây:

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

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

+ Khám để cấp giấy chứng thương;

+ Khám bệnh nghề nghiệp;

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

- Việc khám sức khỏe chỉ được thực hiện tại cơ sở khám bệnh, chữa bệnh đã được cấp giấy phép hoạt động theo quy định của Luật khám bệnh, chữa bệnh và có đủ điều kiện theo quy định tại Thông tư số 14/2013/TT-BYT.

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

3.2.2. Sử dụng tiêu chuẩn sức khỏe để phân loại sức khỏe

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

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

- Đối với những trường hợp khám sức khỏe theo yêu cầu nhưng không khám đầy đủ các chuyên khoa theo mẫu Giấy khám sức khỏe quy định tại Thông tư số 14/2013/TT-BYT, thì cơ sở khám bệnh, chữa bệnh nơi thực hiện việc khám sức khỏe chỉ khám, kết luận đối với từng chuyên khoa theo yêu cầu của đối tượng khám sức khỏe và không phân loại sức khỏe.

3.2.3. Chi phí khám sức khỏe

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

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

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

3.2.4. Hồ sơ khám sức khỏe

- Hồ sơ khám sức khỏe của người từ đủ 18 (mười tám) tuổi trở lên là Giấy khám sức khỏe theo mẫu quy định tại Phụ lục 1 ban hành kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT, có dán ảnh chân dung cỡ 04cm x 06cm, được chụp trên nền trắng trong thời gian không quá 06 (sáu) tháng tính đến ngày nộp hồ sơ khám sức khỏe.

- Hồ sơ khám sức khỏe của người chưa đủ 18 (mười tám) tuổi là Giấy khám sức khỏe theo mẫu quy định tại Phụ lục 2 ban hành kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT, có dán ảnh chân dung cỡ 04cm x 06cm, được chụp trên nền trắng trong thời gian không quá 06 (sáu) tháng tính đến ngày nộp hồ sơ khám sức khỏe.

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

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

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

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

3.2.5. Thủ tục khám sức khỏe

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

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

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

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

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

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

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

3.2.6. Nội dung khám sức khỏe

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

- Đối với khám sức khỏe cho người chưa đủ 18 (mười tám) tuổi nhưng không thuộc trường hợp khám sức khỏe định kỳ: khám theo nội dung ghi trong Giấy khám sức khỏe quy định tại Phụ lục 2 ban hành kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT.

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

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

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

3.2.7. Phân loại sức khỏe

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

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

+ Phân loại sức khỏe của người được khám sức khỏe theo quy định tại Quyết định số 1613/QĐ-BYT hoặc phân loại sức khỏe theo quy định của bộ tiêu chuẩn sức khỏe chuyên ngành đối với trường hợp khám sức khỏe chuyên ngành;

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

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

3.2.8. Cấp Giấy khám sức khỏe

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2.9. Hồ sơ, thủ tục công bố thực hiện việc khám sức khỏe

- Hồ sơ công bố đủ điều kiện thực hiện khám sức khỏe

+ Văn bản công bố đủ điều kiện thực hiện khám sức khỏe theo mẫu quy định tại Phụ lục 5 ban hành kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT;

+ Bản sao có chứng thực Giấy phép hoạt động khám bệnh, chữa bệnh của cơ sở;

+ Danh sách người tham gia khám sức khỏe theo mẫu quy định tại Phụ lục 6 ban hành kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT (được đóng dấu trên từng trang hoặc đóng dấu giáp lai tất cả các trang);

+ Bản danh mục cơ sở vật chất và thiết bị y tế quy định tại Phụ lục 4 ban hành kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT;

- + Báo cáo về phạm vi hoạt động chuyên môn của cơ sở khám sức khỏe;
- + Bản sao có chứng thực hợp đồng hỗ trợ chuyên môn đối với trường hợp quy định tại Khoản 3 Điều 11 Thông tư số 14/2013/TT-BYT (nếu có).

- Thủ tục công bố thực hiện việc khám sức khỏe

Trước khi tổ chức khám sức khỏe lần đầu, cơ sở khám bệnh, chữa bệnh phải gửi hồ sơ công bố khám sức khỏe theo quy định tại Khoản 1 Điều 12 Thông tư số 14/2013/TT-BYT đến cơ quan quản lý nhà nước về y tế, cụ thể như sau:

+ Đối với cơ sở khám bệnh, chữa bệnh trực thuộc Bộ Y tế: Hồ sơ gửi về Cục Quản lý khám, chữa bệnh - Bộ Y tế;

+ Đối với cơ sở khám bệnh, chữa bệnh thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Quốc phòng thì hồ sơ gửi về Cục Quân Y - Bộ Quốc phòng; cơ sở khám bệnh, chữa bệnh thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Công an thì hồ sơ gửi về Cục Y tế - Bộ Công an; cơ sở khám bệnh, chữa bệnh thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Giao thông vận tải hồ sơ gửi về Cục Y tế Giao thông vận tải - Bộ Giao thông vận tải;

+ Đối với cơ sở khám bệnh, chữa bệnh thuộc thẩm quyền quản lý của Sở Y tế tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương (sau đây gọi tắt là Sở Y tế); cơ sở khám bệnh, chữa bệnh có trụ sở tại tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương (trừ các cơ sở khám bệnh, chữa bệnh quy định tại Điểm a, Điểm b Khoản 2 Điều này): Hồ sơ gửi về Sở Y tế nơi cơ sở khám bệnh, chữa bệnh đặt trụ sở.

3.2.10. Thời gian, trình tự giải quyết hồ sơ công bố đủ điều kiện khám sức khỏe

- Trong thời hạn 02 ngày làm việc kể từ ngày nhận được hồ sơ công bố đủ điều kiện khám sức khỏe, cơ quan quản lý nhà nước về y tế quy định tại Khoản 2 Điều 12 Thông tư số 14/2013/TT-BYT (sau đây gọi tắt là cơ quan tiếp nhận hồ sơ) gửi cho cơ sở khám bệnh, chữa bệnh công bố đủ điều kiện khám sức khỏe (sau đây gọi tắt là cơ sở công bố đủ điều kiện) Phiếu tiếp nhận hồ sơ theo quy định tại Phụ lục 7 ban hành kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT.

- Trong thời hạn 10 ngày làm việc kể từ ngày nhận được hồ sơ, cơ quan tiếp nhận hồ sơ phải tiến hành thẩm định hồ sơ.

Trường hợp hồ sơ chưa hợp lệ thì cơ quan tiếp nhận hồ sơ phải có văn bản thông báo cho cơ sở công bố đủ điều kiện để hoàn chỉnh hồ sơ. Văn bản thông báo phải nêu cụ thể tài liệu phải bổ sung và các nội dung phải sửa đổi. Cơ sở công bố đủ điều kiện chỉ phải bổ sung, sửa đổi theo nội dung của văn bản thông báo. Khi nhận được văn bản thông báo hồ sơ chưa hợp lệ, cơ sở công bố đủ điều kiện phải hoàn thiện và gửi hồ sơ bổ sung về cơ quan tiếp nhận hồ sơ.

Trong thời hạn 02 ngày làm việc kể từ ngày nhận được hồ sơ bổ sung, cơ quan tiếp nhận hồ sơ phải gửi cho cơ sở công bố đủ điều kiện Phiếu tiếp nhận hồ sơ bổ sung. Trường hợp cơ sở công bố đủ điều kiện đã bổ sung hồ sơ nhưng không đúng với yêu cầu thì phải tiếp tục hoàn chỉnh hồ sơ theo thủ tục quy định tại Khoản 13 Thông tư số 14/2013/TT-BYT cho đến khi hồ sơ đạt yêu cầu.

- Trong thời hạn 20 ngày làm việc kể từ ngày ghi trên Phiếu tiếp nhận hồ sơ đối với hồ sơ hợp lệ hoặc kể từ ngày ghi trên phần tiếp nhận hồ sơ bổ sung đối với hồ sơ chưa hợp lệ, nếu cơ quan tiếp nhận hồ sơ không có văn bản trả lời thì cơ sở công bố đủ điều kiện khám sức khỏe được triển khai hoạt động khám sức khỏe theo đúng phạm vi chuyên môn đã công bố.

3.2.11. Trách nhiệm của cơ sở kinh doanh thực phẩm

- Chịu trách nhiệm tổ chức việc khám sức khỏe định kỳ cho người lao động.
- Quản lý Sổ khám sức khỏe định kỳ của người lao động.

3.2.12. Trách nhiệm của cơ sở khám sức khỏe

- Chịu trách nhiệm trước pháp luật về kết quả khám sức khỏe do cơ sở mình thực hiện.
- Tổng hợp kết quả thực hiện hoạt động khám sức khỏe do cơ sở mình thực hiện vào báo cáo hoạt động chung của cơ sở và báo cáo theo quy định về thống kê, báo cáo.

- Mẫu Giấy chứng nhận sức khỏe theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT

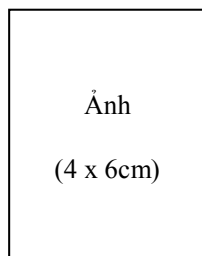
**MẪU GIẤY KHÁM SỨC KHỎE
DÙNG CHO NGƯỜI TỪ ĐỦ 18 TUỔI TRỞ LÊN**
*(Kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06 tháng 5 năm 2013
của Bộ trưởng Bộ Y tế)*

.....⁴.....
.....⁵.....

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

Số: /GKSK-.....⁶.....

GIẤY KHÁM SỨC KHỎE



Họ và tên (*chữ in hoa*):
Giới: Nam Nữ
Tuổi:.....
Số CMND hoặc Hộ chiếu:
cấp ngày...../...../..... tại.....
Chỗ ở hiện tại
Lý do khám sức khỏe:.....

TIỀN SỬ BỆNH CỦA ĐỐI TƯỢNG KHÁM SỨC KHỎE

1. Tiền sử gia đình:

Có ai trong gia đình ông (bà) mắc một trong các bệnh: truyền nhiễm, tim mạch, đái tháo đường, lao, hen phế quản, ung thư, động kinh, rối loạn tâm thần, bệnh khác:

a) Không ; b) Có ;

Nếu “có”, đề nghị ghi cụ thể tên bệnh:.....

2. Tiền sử bản thân: Ông (bà) đã/đang mắc bệnh, tình trạng bệnh nào sau đây không: Bệnh truyền nhiễm, bệnh tim mạch, đái tháo đường, lao, hen phế quản, ung thư, động kinh, rối loạn tâm thần, bệnh khác:

a) Không ; b) Có ;

Nếu “có”, đề nghị ghi cụ thể tên bệnh:

3. Câu hỏi khác (nếu có):

a) Ông (bà) có đang điều trị bệnh gì không? Nếu có, xin hãy liệt kê các thuốc đang dùng và liều lượng:.....

b) Tiền sử thai sản (Đối với phụ nữ):

⁴Tên cơ quan chủ quản của cơ sở khám sức khỏe

⁵Tên của cơ sở khám sức khỏe

⁶Chữ viết tắt tên cơ sở khám sức khỏe

Tôi xin cam đoan những điều khai trên đây hoàn toàn đúng với sự thật theo sự hiểu biết của tôi.

....., ngày tháng..... năm.....

Người đề nghị khám sức khỏe

(Ký và ghi rõ họ, tên)

I. KHÁM THỂ LỰC

Chiều cao:cm; Cân nặng: kg;

Chỉ số BMI:

Mạch:lần/phút; Huyết áp:..... /..... mmHg

Phân loại thể lực:.....

II. KHÁM LÂM SÀNG

Nội dung khám	Họ tên, chữ ký của Bác sỹ
1. Nội khoa
a) Tuần hoàn:
.....
Phân loại
.....
b) Hô hấp:
.....
Phân loại
.....
c) Tiêu hóa:
.....
Phân loại
.....
d) Thận-Tiết niệu:
.....
Phân loại
.....
đ) Cơ-xương-khớp:
.....

..... Phân loại
e) Thần kinh:
Phân loại
g) Tâm thần:
Phân loại
2. Ngoại khoa:
Phân loại
3. Sản phụ khoa:
Phân loại
4. Mắt: - Kết quả khám thị lực: Không kính: Mắt phải:..... Mắt trái:..... Có kính: Mắt phải:..... Mắt trái:
- Các bệnh về mắt (nếu có):
- Phân loại:

<p>5. Tai-Mũi-Họng</p> <p>- Kết quả khám thính lực:</p> <p>Tai trái: Nói thường:..... m; Nói thầm:.....m</p> <p>Tai phải: Nói thường:..... m; Nói thầm:.....m</p> <p>- Các bệnh về tai mũi họng (nếu có):</p> <p>- Phân loại:.....</p> <p>6. Răng-Hàm-Mặt.</p> <p>- Kết quả khám:</p> <p>+ Hàm trên:.....</p> <p>+ Hàm dưới:</p> <p>- Các bệnh về Răng-Hàm-Mặt (nếu có).....</p> <p>- Phân loại:.....</p> <p>7. Da liễu:</p> <p>.....</p> <p>Phân loại:.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
--	---

III. KHÁM CẬN LÂM SÀNG

Nội dung khám	Họ tên, chữ ký của Bác sỹ
<p>1. Xét nghiệm máu:</p> <p>a) Công thức máu: Số lượng HC:</p> <p>Số lượng Bạch cầu:</p> <p>Số lượng Tiểu cầu:.....</p> <p>b) Sinh hóa máu: Đường máu:.....</p> <p>Urê:.....</p> <p>Creatinin:.....</p> <p>ASAT (GOT):.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

ALAT (GPT):
c) Khác (nếu có):.....
.....
2. Xét nghiệm nước tiểu:
a) Đường:.....
b) Prôtêin:
c) Khác (nếu có):
3. Chẩn đoán hình ảnh:
.....
.....
.....

IV. KẾT LUẬN

1. Phân loại sức khỏe:.....⁷

2. Các bệnh, tật (nếu có):⁸

.....

.....

..... ngày..... tháng..... năm.....

NGƯỜI KẾT LUẬN

(Ký, ghi rõ họ, tên và đóng dấu)

⁷Phân loại sức khỏe theo quy định tại Quyết định số 1613/BYT - QĐ hoặc phân loại sức khỏe theo quy định của bộ tiêu chuẩn sức khỏe chuyên ngành đối với trường hợp khám sức khỏe chuyên ngành

⁸Ghi rõ các bệnh, tật, phương án điều trị, phục hồi chức năng hoặc giới thiệu khám chuyên khoa để khám bệnh, chữa bệnh

MẪU GIẤY KHÁM SỨC KHỎE DÙNG CHO NGƯỜI DƯỚI 18 TUỔI
(Kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06 tháng 5 năm 2013
của Bộ trưởng Bộ Y tế)

.....⁹

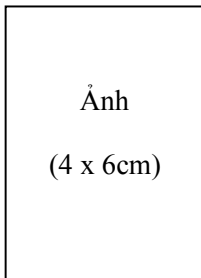
CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

.....¹⁰

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: /GKSK-.....¹¹

GIẤY KHÁM SỨC KHỎE



Họ và tên (*chữ in hoa*):

Giới: Nam Nữ Tuổi:.....

Số CMND hoặc Hộ chiếu (nếu có):

cấp ngày...../...../..... tại.....

Họ và tên bố, mẹ hoặc người giám hộ:.....

Chỗ ở hiện tại:.....

Lý do khám sức khỏe:.....

TIỀN SỬ BỆNH TẬT

1. Tiền sử gia đình:

Có ai trong gia đình (ông, bà, bố, mẹ, anh chị em) mắc các bệnh
bẩm sinh hoặc bệnh truyền nhiễm: Không Có

Nếu “có”, đề nghị ghi cụ thể tên bệnh:.....

.....
.....

2. Tiền sử bản thân:

a) Sản khoa:

- Bình thường.

⁹Tên cơ quan chủ quản của cơ sở khám sức khỏe

¹⁰Tên của cơ sở khám sức khỏe

¹¹ Chữ viết tắt tên cơ sở khám sức khỏe

- Không bình thường: Đẻ thiếu tháng; Đẻ thừa tháng; Đẻ có can thiệp; Đẻ ngạt, Mẹ bị bệnh trong thời kỳ mang thai (nếu có cần ghi rõ tên bệnh:.....)

b) Tiêm chủng:

STT	Loại vắc xin	Tình trạng tiêm/uống vắc xin		
		Có	Không	Không nhớ rõ
1	BCG			
2	Bạch hầu, ho gà, uốn ván			
3	Sởi			
4	Bại liệt			
5	Viêm não Nhật Bản B			
6	Viêm gan B			
7	Các loại khác			

c) Tiền sử bệnh/tật: (các bệnh bẩm sinh và mạn tính)

- Không

- Có

Nếu “có”, ghi cụ thể tên bệnh:.....

.....

d) Hiện tại có đang điều trị bệnh gì không? Nếu có, ghi rõ tên bệnh và liệt kê các thuốc đang dùng:

.....

Tôi xin cam đoan những điều khai trên đây hoàn toàn đúng với sự thật theo sự hiểu biết của tôi.

..... ngày tháng.....năm.....

Người đề nghị khám sức khỏe
(hoặc Cha/mẹ hoặc người giám hộ)
(Ký và ghi rõ họ, tên)

I. KHÁM THỂ LỰC

Chiều cao:cm; Cân nặng: kg;

Chỉ số BMI:

Mạch:lần/phút; Huyết áp:..... /..... mmHg

Phân loại thể lực:.....

II. KHÁM LÂM SÀNG

Nhi khoa	Họ tên, chữ ký của Bác sỹ
1. Nhi khoa
a) Tuần hoàn:.....
.....
b) Hô hấp:.....
.....
c) Tiêu hóa:.....
.....
d) Thận-Tiết niệu:.....
.....
đ) Thần kinh-Tâm thần:
.....
.....
e) Khám lâm sàng khác:
.....
.....
2. Mắt:
a) Kết quả khám thị lực: Không kính:
Mắt phải:..... Mắt trái:
Có kính: Mắt phải: Mắt trái
b) Các bệnh về mắt (nếu có)
.....
.....
3. Tai-Mũi-Họng
a) Kết quả khám thính lực:
Tai trái: Nói thường:.....m;
Nói thầm:.....m

Tai phải: Nói thường:.....m; Nói thầm:.....m b) Các bệnh về Tai-Mũi-Họng (nếu có):..... 4. Răng-Hàm-Mặt a) Kết quả khám: + Hàm trên:..... + Hàm dưới: b) Các bệnh về Răng-Hàm-Mặt (nếu có).....
--	---

III. KHÁM CẬN LÂM SÀNG

Nội dung khám	Họ tên, chữ ký của Bác sỹ
Xét nghiệm huyết học/sinh hóa/Xquang và các xét nghiệm khác khi có chỉ định của bác sỹ: Kết quả.....

IV. KẾT LUẬN CHUNG

Sức khỏe bình thường.....¹².....

Hoặc các vấn đề sức khỏe cần lưu ý:.....¹³.....

.....

.....ngày..... tháng..... năm.....

NGƯỜI KẾT LUẬN

(Ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu)

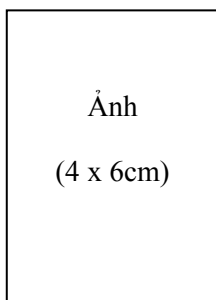
¹²Nếu không có vấn đề gì về sức khỏe: Ghi Bình thường.

¹³Ghi rõ các bệnh, tật, phương án điều trị, phục hồi chức năng hoặc giới thiệu khám chuyên khoa để khám bệnh, chữa bệnh

MẪU SỔ KHÁM SỨC KHỎE ĐỊNH KỲ
(Kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06 tháng 5 năm 2013
của Bộ trưởng Bộ Y tế)

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

SỔ KHÁM SỨC KHỎE ĐỊNH KỲ



1. Họ và tên (*chữ in hoa*):
2. Giới: Nam Nữ Tuổi:.....
3. Số CMND hoặc Hộ chiếu:
cấp ngày...../...../..... tại.....
4. Hộ khẩu thường trú.....
5. Chỗ ở hiện tại.....
6. Nghề nghiệp:¹⁴
7. Nơi công tác, học tập:.....¹⁵
8. Ngày bắt đầu vào học/làm việc tại đơn vị hiện nay:.....
...../...../.....
9. Nghề, công việc trước đây (liệt kê các công việc đã làm trong
10 năm gần đây, tính từ thời điểm gần nhất):
 - a)¹⁶
thời gian làm việc.....¹⁷ năm....¹⁸ tháng từ
ngày...../...../..... đến/...../.....
 - b).....¹⁹
thời gian làm việc năm tháng từ
ngày...../...../..... đến/...../.....

¹⁴Ghi rõ công việc hiện nay đang làm.

¹⁵Ghi rõ tên, địa chỉ cơ quan, đơn vị nơi người được khám sức khỏe đang lao động, học tập

¹⁶Ghi rõ công việc hiện nay đã làm

¹⁷Số năm mà người được khám sức khỏe đã làm công việc đó

¹⁸Số tháng mà người được khám sức khỏe đã làm công việc đó

¹⁹Ghi rõ công việc hiện nay đã làm

10. Tiền sử bệnh, tật của gia đình:

.....

11. Tiền sử bản thân:

Tên bệnh	Phát hiện năm	Tên bệnh nghề nghiệp	Phát hiện năm
a)		a)	
		b)	

.....ngày tháng ... năm

Người lao động xác nhận **Người lập sổ khám sức khỏe định kỳ**

(Ký và ghi rõ họ, tên)

(Ký và ghi rõ họ, tên)

KHÁM SỨC KHỎE ĐỊNH KỲ

I. TIỀN SỬ BỆNH, TẬT

.....
.....

I. KHÁM THỂ LỰC

Chiều cao:cm; Cân nặng: kg;

Chỉ số BMI:

Mạch:lần/phút; Huyết áp:..... /..... mmHg

Phân loại thể lực:.....

II. KHÁM LÂM SÀNG

Nội dung khám	Họ tên, chữ ký của Bác sỹ
1. Nội khoa	
a) Tuần hoàn:
Phân loại
b) Hô hấp:
Phân loại
c) Tiêu hóa:
Phân loại
d) Thận-Tiết niệu:
Phân loại
đ) Nội tiết:
Phân loại
e) Cơ-xương-khớp:.....
Phân loại
g) Thần kinh:
Phân loại
h) Tâm thần:

Phân loại
2. Mắt:
- Kết quả khám thị lực:
Không kính: Mắt phải:.....
Mắt trái:
Có kính: Mắt phải:
Mắt trái:
- Các bệnh về mắt (nếu có):
.....
- Phân loại:.....
3. Tai-Mũi-Họng:
- Kết quả khám thính lực:
Tai trái: Nói thường:.....m;
Nói thầm:.....m
Tai phải: Nói thường:.....m;
Nói thầm:.....m
- Các bệnh về tai mũi họng (nếu có):.....
- Phân loại:.....
.....
4. Răng-Hàm-Mặt
- Kết quả khám:
+ Hàm trên:.....
+ Hàm dưới:
- Các bệnh về Răng-Hàm-Mặt (nếu có):.
.....
- Phân loại:.....
5. Da liễu:
.....
Phân loại:.....

<p>.....</p>	<p>.....</p>
--------------	--------------

III. KHÁM CẬN LÂM SÀNG

Nội dung khám	Họ tên, chữ ký của Bác sỹ
Xét nghiệm huyết học/sinh hóa/X.quang và các xét nghiệm khác khi có chỉ định của bác sỹ:
a) Kết quả.....
b) Đánh giá:.....

IV. KẾT LUẬN

1. Phân loại sức khỏe:.....

2. Các bệnh, tật (nếu có):

20

.....

21

..... ngày..... tháng..... năm.....

NGƯỜI KẾT LUẬN

(Ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu)

²⁰Phân loại sức khỏe theo quy định tại Quyết định số 1613/BYT - QĐ hoặc phân loại sức khỏe theo quy định của bộ tiêu chuẩn sức khỏe chuyên ngành đối với trường hợp khám sức khỏe chuyên ngành

²¹Ghi rõ các bệnh, tật, phương án điều trị, phục hồi chức năng hoặc giới thiệu khám chuyên khoa để khám bệnh, chữa bệnh

DANH MỤC CƠ SỞ VẬT CHẤT VÀ THIẾT BỊ Y TẾ CỦA CƠ SỞ KHÁM SỨC KHỎE

(Kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06 tháng 5 năm 2013
của Bộ trưởng Bộ Y tế)

TT	NỘI DUNG	SỐ LƯỢNG
I. CƠ SỞ VẬT CHẤT		
1	Phòng tiếp đón	01
2	Phòng khám chuyên khoa: Nội, nhi, ngoại, sản phụ khoa, mắt, tai mũi họng, răng hàm mặt, da liễu	08
3	Phòng chụp X. quang	01
4	Phòng xét nghiệm	01
II. THIẾT BỊ Y TẾ		
1	Tủ hồ sơ bệnh án/phương tiện lưu trữ hồ sơ khám sức khỏe	01
2	Tủ thuốc cấp cứu/túi thuốc cấp cứu	01
3	Bộ bàn ghế khám bệnh	02
4	Giường khám bệnh	02
5	Ghế chờ khám	10
6	Tủ sấy dụng cụ	01
7	Nồi luộc, khử trùng dụng cụ y tế	01
8	Cân có thước đo chiều cao/ Thước dây	01
9	Ống nghe tim phổi	02
10	Huyết áp kế	02
11	Đèn đọc phim X.quang	01
12	Búa thử phản xạ	01
13	Bộ khám da (kính lúp)	01
14	Đèn soi đáy mắt	01
15	Hộp kính thử thị lực	01
16	Bảng kiểm tra thị lực	01
17	Bảng thị lực màu	01
18	Bộ khám tai mũi họng: đèn soi, 20 bộ dụng cụ, khay đựng	01
19	Bộ khám răng hàm mặt	01
20	Bàn khám và bộ dụng cụ khám phụ khoa	01

21	Thiết bị phân tích huyết học	01
22	Thiết bị phân tích sinh hóa	01
23	Thiết bị phân tích nước tiểu/ Bộ dụng cụ thử nước tiểu	01
24	Thiết bị chụp X. quang	01
III. NGOÀI CÓ ĐỦ CÁC THIẾT BỊ TẠI MỤC II PHỤ LỤC NÀY, CƠ SỞ KHÁM SỨC KHỎE CÓ YẾU TỐ NƯỚC NGOÀI PHẢI CÓ THÊM CÁC THIẾT BỊ Y TẾ SAU:		
25	Thiết bị đo điện não	01
26	Thiết bị siêu âm	01
27	Thiết bị điện tâm đồ	01

MẪU VĂN BẢN CÔNG BỐ ĐỦ ĐIỀU KIỆN THỰC HIỆN KHÁM SỨC KHỎE
(Kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06 tháng 5 năm 2013
của Bộ trưởng Bộ Y tế)

.....²².....

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

.....²³.....

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: /VBCB-.....²⁴.....

.....²⁵....., ngày.....tháng.....năm

VĂN BẢN CÔNG BỐ

Cơ sở khám bệnh, chữa bệnh đủ điều kiện khám sức khỏe

Kính gửi:²⁶.....

Tên cơ sở nộp hồ sơ.....

Địa điểm:²⁷.....

Điện thoại:Email (nếu có):

Công bố đủ điều kiện thực hiện khám sức khỏe và gửi kèm theo văn bản này bộ hồ sơ gồm các giấy tờ sau:

1. Bản sao có chứng thực Giấy phép hoạt động của cơ sở
2. Danh sách người tham gia khám sức khỏe
3. Danh mục trang thiết bị, cơ sở vật chất
4. Báo cáo về phạm vi hoạt động chuyên môn của cơ sở khám sức khỏe
5. Các hợp đồng hỗ trợ chuyên môn kỹ thuật hợp pháp đối với trường hợp quy định tại khoản 3 Điều 11 Thông tư này.

GIÁM ĐỐC

(Ký, ghi rõ họ, tên và đóng dấu)

²²Tên cơ quan chủ quản của cơ sở khám sức khỏe

²³Tên của cơ sở khám sức khỏe

²⁴Chữ viết tắt tên cơ sở khám sức khỏe

²⁵Địa danh

²⁶Tên cơ quan tiếp nhận hồ sơ quy định tại Khoản 3 Điều 12 Thông tư này

²⁷Địa chỉ cụ thể của cơ sở khám bệnh, chữa bệnh

MẪU DANH SÁCH NGƯỜI THỰC HIỆN KHÁM SỨC KHỎE
(Kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06 tháng 5 năm 2013
của Bộ trưởng Bộ Y tế)

.....²⁸
.....²⁹
.....

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

Số: /.....

.....³⁰....., ngày.....tháng.....năm

DANH SÁCH NGƯỜI THỰC HIỆN KHÁM SỨC KHỎE

TT	Họ và tên	Bằng cấp chuyên môn	Số chứng chỉ hành nghề	Vị trí chuyên môn	Thời gian khám bệnh, chữa bệnh
1. ³¹ ³² ³³ ³⁴ ³⁵
2.					
3.					
4.					
....					

GIÁM ĐỐC

(Ký, ghi rõ họ, tên và đóng dấu)

²⁸Tên cơ quan chủ quản của cơ sở khám sức khỏe

²⁹Tên của cơ sở khám sức khỏe

³⁰Địa danh

³¹Ghi đầy đủ họ và tên của người thực hiện khám sức khỏe

³²Ghi rõ bằng cấp chuyên môn của người thực hiện khám sức khỏe

³³Ghi số, ký hiệu của chứng chỉ hành nghề mà người thực hiện khám sức khỏe đã được cấp

³⁴Ghi rõ vị trí chuyên môn mà người thực hiện khám sức khỏe được giao phụ trách. Ví dụ: Người thực hiện khám lâm sàng hoặc người xác nhận kết quả xét nghiệm hoặc người đọc và kết luận phim chụp X-quang hoặc người kết luận

³⁵Ghi rõ số năm mà người thực hiện khám sức khỏe đã thực hiện việc khám bệnh, chữa bệnh

MẪU PHIẾU TIẾP NHẬN
HỒ SƠ CÔNG BỐ ĐỦ ĐIỀU KIỆN KHÁM SỨC KHỎE
(Kèm theo Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06 tháng 5 năm 2013
của Bộ trưởng Bộ Y tế)

.....³⁶.....

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: /PTN-.....³⁷.....

.....³⁸....., ngày.....tháng.....năm.....

PHIẾU TIẾP NHẬN
Hồ sơ công bố đủ điều kiện khám sức khỏe

Tên cơ sở nộp hồ sơ:.....

Địa điểm:³⁹.....

Điện thoại:Email (nếu có):

.....⁴⁰.....đã nhận hồ sơ công bố đủ điều kiện khám sức khỏe bao gồm:

1. Bản sao có chứng thực Giấy phép hoạt động của cơ sở
2. Danh sách người tham gia khám sức khỏe
3. Danh mục trang thiết bị, cơ sở vật chất
4. Báo cáo năng lực thực hiện kỹ thuật cận lâm sàng
5. Các hợp đồng hỗ trợ chuyên môn kỹ thuật hợp pháp
đối với trường hợp quy định tại Khoản 3 Điều 11
Thông tư này

NGƯỜI TIẾP NHẬN HỒ SƠ

(Ký, ghi rõ chức danh, họ và tên)

³⁶Tên cơ quan tiếp nhận hồ sơ

³⁷Chữ viết tắt tên cơ quan tiếp nhận hồ sơ

³⁸Địa danh

³⁹Địa chỉ cụ thể của cơ sở khám sức khỏe

⁴⁰Tên cơ quan tiếp nhận hồ sơ

Tiếp nhận hồ sơ bổ sung lần 01, ngày ... tháng ... năm ... Ký nhận
Nội dung, tài liệu bổ sung:
Tiếp nhận hồ sơ bổ sung lần 02, ngày ... tháng ... năm ... Ký nhận
Nội dung, tài liệu bổ sung:

3.3. QUY ĐỊNH VỀ TẬP HUẤN KIẾN THỨC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

* Những người đã tham gia lớp tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định sẽ được cấp Giấy chứng nhận (theo quy định tại Quyết định số 43/2005/QĐ-BYT) hoặc Giấy xác nhận (theo quy định của Luật An toàn thực phẩm) đã qua lớp tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm.

Theo Quyết định số 43/2005/QĐ-BYT ngày 20 tháng 12 năm 2005 của Bộ Trưởng Bộ Y tế về việc ban hành “Quy định yêu cầu kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm”:

- Các đối tượng cần tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm gồm:

Người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên lãnh thổ Việt Nam trong các cơ sở sau:

1. Cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm: là các cơ sở tạo ra các sản phẩm thực phẩm, bao gồm:

a) Cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm công nghiệp: là các cơ sở có dây chuyền sản xuất, chế biến phần lớn là máy móc để sản xuất, chế biến nguyên liệu thực phẩm thành sản phẩm thực phẩm.

b) Cơ sở sản xuất, chế biến thủ công và thủ công nghiệp là cơ sở có dây chuyền sản xuất, chế biến phần lớn là làm bằng tay hoặc công cụ giản đơn để sản xuất, chế biến nguyên liệu thực phẩm thành sản phẩm thực phẩm.

2. Cơ sở kinh doanh thực phẩm là các cơ sở tổ chức buôn bán thực phẩm để thu lời bao gồm:

a) Cơ sở bán thực phẩm là các cơ sở trưng bày thực phẩm để bán cho khách hàng.

b) Cơ sở dịch vụ ăn uống là các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

c) Cơ sở vận chuyển thực phẩm là các cơ sở vận chuyển thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm từ nơi này đến nơi khác.

- Yêu cầu kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm khi hành nghề

1. Cá nhân trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm phù hợp với từng ngành nghề sản xuất, kinh doanh.

2. Những người có bằng tốt nghiệp đại học, cao đẳng y, dược chuyên khoa Vệ sinh thực phẩm, Dịch tễ, Dinh dưỡng; bằng tốt nghiệp Đại học hoặc Cao đẳng - khoa Công nghệ thực phẩm khi trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm không cần có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Yêu cầu về cập nhật các kiến thức chuyên ngành

Người đã có GCN đã được tập huấn kiến thức về VSATTP, hàng năm, phải tham gia tập huấn để cập nhật các kiến thức chuyên ngành, cụ thể cho từng ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có trách nhiệm tạo điều kiện cho người trực tiếp sản xuất, kinh doanh tham gia tập huấn hàng năm; đồng thời phải có sổ theo dõi việc tập huấn nói trên. Sổ theo dõi phải có sự xác nhận của cơ quan giảng dạy.

- Các nội dung kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm bao gồm

1. Các kiến thức cơ bản là điều kiện để được cấp GCN:

- a) Các mối nguy vệ sinh an toàn thực phẩm.
- b) Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.
- c) Phương pháp bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm (trong sản xuất, chế biến, bảo quản, lưu trữ, vận chuyển, tiêu dùng...).
- d) Thực hành tốt vệ sinh an toàn thực phẩm.
- đ) Các quy định pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm.
- e) Các kiến thức: thực hành sản xuất tốt (GMP - Good Manufacture Practice), thực hành vệ sinh tốt (GHP - Good Hygiene Practice), phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Point).

2. Các kiến thức chuyên ngành, cụ thể cho từng ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Cơ sở tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm

Các cơ sở chuyên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm có chức năng, nhiệm vụ tập huấn vệ sinh an toàn thực phẩm có thể tổ chức hoặc tham gia tập huấn và cấp Giấy chứng nhận cho người học (theo mẫu quy định Quyết định số 43/2005/QĐ-BYT). Giấy chứng nhận sẽ được cấp ngay sau khi công bố kết quả thi đạt yêu cầu.

Các cơ sở chuyên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm có chức năng, nhiệm vụ tập huấn bao gồm:

1. Cục An toàn vệ sinh thực phẩm.
2. Các cơ sở chuyên ngành vệ sinh an toàn thực phẩm:
 - a) Trung tâm y tế dự phòng tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương.
 - b) Các Trung tâm y tế dự phòng quận, huyện, thị xã, thành phố thuộc tỉnh.
3. Các cơ sở khi được Cục An toàn vệ sinh thực phẩm xác nhận có đủ điều kiện tham gia giảng dạy tập huấn vệ sinh an toàn thực phẩm:
 - a) Các trường đại học;
 - b) Các Viện nghiên cứu;
 - c) Các Hội và Chi hội khoa học kỹ thuật an toàn thực phẩm;
 - d) Các Trung tâm kỹ thuật vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Thu hồi Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm

Người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm khi bị lập biên bản quá 03 lần về các hành vi vi phạm quy định VSATTP sẽ bị cơ quan chức năng thu hồi GCN tập huấn kiến thức về ATTP và phải học lại để được cấp GCN.

- Các yêu cầu cụ thể về nội dung, thời gian tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm cho từng đối tượng sản xuất, kinh doanh thực phẩm và mẫu Giấy chứng nhận đã qua lớp tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm theo đúng quy định:

QUY ĐỊNH NỘI DUNG VÀ THỜI GIAN HỌC TẬP KIẾN THỨC VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM
(Ban hành kèm theo Quyết định số 43/2005/QĐ-BYT ngày 20 tháng 12 năm 2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

Đối tượng áp dụng	Thời gian học tập kiến thức				
	Cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm công nghiệp	Cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm thủ công, thủ công nghiệp	Cơ sở bán thực phẩm	Cơ sở dịch vụ ăn uống	Cơ sở vận chuyển thực phẩm
Nội dung học tập kiến thức					
I. Kiến thức cơ bản					
1. Các mối nguy vệ sinh an toàn thực phẩm	1 giờ	30 phút	30 phút	30 phút	30 phút
2. Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm	1 giờ	30 phút	30 phút	30 phút	30 phút
3. Phương pháp bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm (trong sản xuất, chế biến, bảo quản, lưu trữ, tiêu dùng...)	2 giờ	1 giờ	30 phút	1 giờ	30 phút
4. Thực hành tốt vệ sinh an toàn thực phẩm	2 giờ	1 giờ	1 giờ	1 giờ	1 giờ
5. Các quy định pháp luật về vệ sinh an toàn thực phẩm	2 giờ	1 giờ	30 phút	30 phút	30 phút
6. Các kiến thức: thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (GHP), phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP)	4 giờ	2 giờ	1 giờ	2 giờ	1 giờ
Tổng số giờ học/khóa tập huấn	12 giờ (2 ngày)	6 giờ (1 ngày)	4 giờ (1 ngày)	6 giờ (1 ngày)	4 giờ (1 ngày)
II. Kiến thức chuyên ngành được tập huấn, cập nhật lại 01 lần/mỗi năm	1 giờ	2 giờ	1 giờ	2 giờ	1 giờ

**GIẤY CHỨNG NHẬN TẬP HUẤN KIẾN THỨC
VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM**
(Ban hành kèm theo Quyết định số 43/2005/QĐ-BYT
ngày 20 tháng 12 năm 2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế)

Mặt trước

CƠ SỞ TẬP HUẤN CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM Độc lập - Tự do - Hạnh phúc	
<div style="border: 1px solid black; width: 80px; height: 80px; margin: 0 auto; display: flex; flex-direction: column; align-items: center; justify-content: center;"><p>Ảnh</p><p>3 x 4</p></div>	<p style="text-align: center;">GIẤY CHỨNG NHẬN TẬP HUẤN KIẾN THỨC VỀ VSATTP</p> <p>Họ và tên:.....</p> <p>Sinh ngày:.....</p> <p>Hộ khẩu thường trú:.....</p> <p>Quốc tịch:.....</p> <p style="text-align: center;">ĐÃ DỰ KHÓA TẬP HUẤN KIẾN THỨC VỀ VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM</p> <p style="text-align: center;">....., ngày.....tháng.....năm</p> <p style="text-align: center;">(ký tên, đóng dấu)</p>
Số:.....	

Mặt sau:

NHỮNG ĐIỀU CẦN CHÚ Ý	
<p>1. Người có Giấy chứng nhận đạt yêu cầu kiến thức, thực hành VSATTP để tham gia sản xuất, kinh doanh phụ vụ trong các cơ sở dịch vụ ăn uống, nhà hàng, khách sạn, quán ăn, giải khát, bán hàng lưu động.</p> <p>2. Phải nghiêm chỉnh chấp hành các quy định về vệ sinh cá nhân.</p> <p>3. Không được tham gia trực tiếp vào quá trình sản xuất hay chế biến thực phẩm khi mắc các chứng, bệnh sau: lao, kiết lỵ, thương hàn, ỉa chảy, mụn nhọt, sỏi đái, sỏi phân, viêm gan siêu vi trùng, viêm mũi, viêm họng mũi, các bệnh ngoài da, các bệnh da liễu, người lành mang vi khuẩn gây bệnh đường ruột.</p>	





CHƯƠNG 4

CÁC CÂU HỎI THƯỜNG GẶP TRONG QUÁ TRÌNH CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH

4.1. CÁC CÂU HỎI THƯỜNG GẶP VỀ HỒ SƠ ĐỀ NGHỊ CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM.



Câu hỏi 1: Cơ sở kinh doanh các sản phẩm nào thuộc phạm vi cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP của Bộ Công Thương?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 2, Khoản 4 Điều 22 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25/4/2012 của Chính phủ, trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương bao gồm:

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

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

Như vậy, Bộ Công Thương có trách nhiệm tổ chức và phân cấp việc cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với CSKD các mặt hàng rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến bột, tinh bột, bánh, mứt, kẹo, bao bì chứa đựng thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương. Tùy theo quy mô kinh doanh của cơ sở, cơ sở có thể thuộc phạm vi cấp GCN của Bộ Công Thương hoặc Sở Công Thương địa phương.

Câu hỏi 2: Doanh nghiệp của tôi kinh doanh các mặt hàng sữa, bánh kẹo và có 10 nhân viên trong đó có 4 nhân viên trực tiếp tham gia kinh doanh vậy xin hỏi hồ sơ danh sách nhân viên của công ty để nghị cấp GCN cần phải gửi kèm là của 10 người hay 4 người?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 4 và Khoản 5 Điều 3 Thông tư số 29/2012/TT-BCT, hồ sơ để nghị cấp GCN phải có:

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

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

Do vậy, hồ sơ doanh nghiệp chỉ cần có danh sách nhân viên của những nhân viên trực tiếp tham gia kinh doanh (04 nhân viên).

Câu hỏi 3: Trong Thông tư số 29/2012/TT-BCT có quy định: Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn không yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt theo quy định.

Vậy xin cho biết doanh nghiệp của tôi kinh doanh bán buôn các mặt hàng rượu đóng chai có thuộc đối tượng đề nghị cấp hay không?

Trả lời: Sản phẩm bao gói sẵn không yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt là những mặt hàng thực phẩm bao gói sẵn không có các yêu cầu bảo quản của nhà sản xuất về nhiệt độ, khoảng nhiệt độ, độ ẩm và các yếu tố khác ảnh hưởng đến chất lượng an toàn thực phẩm. Các điều kiện bảo quản thường được nhà sản xuất ghi trên bao bì sản phẩm.

Mặt hàng rượu là một sản phẩm bao gói sẵn tuy nhiên để đảm bảo chất lượng, CSKD vẫn cần tuân thủ điều kiện bảo quản nhà sản xuất đưa ra (ví dụ: thông thường cần bảo quản sản phẩm ở nơi có nhiệt độ mát, không bị ánh nắng mặt trời chiếu trực tiếp...). Do đó, CSKD mặt hàng rượu đóng chai vẫn thuộc đối tượng cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP.

Câu hỏi 4: Cơ sở của tôi hiện kinh doanh các mặt hàng rượu, bia, nước giải khát và đã được cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP (còn hiệu lực) đối với 3 nhóm hàng này. Tuy nhiên trong quá trình kinh doanh, CSKD của tôi có nhu cầu bổ sung thêm mặt hàng kinh doanh gồm sữa, bánh kẹo. Vậy CSKD của tôi có phải xin cấp mới GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP hay không hay đợi GCN cũ hết thời hạn thì xin cấp lại bao gồm cả những sản phẩm mới kinh doanh?

Trả lời: Trường hợp CSKD đã được cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP nhưng trong quá trình kinh doanh muốn bổ sung thêm mặt hàng kinh doanh khác thuộc sự quản lý của Bộ Công Thương thì CSKD phải tuân thủ các quy định tại Điều 22 và Điều 23 của Nghị định số 38/2012/NĐ-CP của Chính phủ và các quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT của Bộ Công Thương. Theo đó, CSKD phải làm hồ sơ để nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP theo đúng quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT như cấp mới

cho cơ sở kinh doanh các mặt hàng thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương được bổ sung trong quá trình kinh doanh.

Câu hỏi 5: CSKD của tôi thuộc loại hình siêu thị với nhiều ngành hàng thuộc phạm vi quản lý của nhiều Bộ. Vậy tôi cần nộp hồ sơ xin cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP tại cơ quan nào?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 4, Khoản 5 Điều 22 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP của Chính phủ về quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm, trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương bao gồm:

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

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

Tuy nhiên, việc kinh doanh tại siêu thị có đặc điểm là đa ngành hàng, trong đó có các mặt hàng thực phẩm, bao gồm cả kinh doanh bán lẻ kết hợp sản xuất, chế biến thực phẩm tại chỗ; đối với từng nhóm ngành hàng riêng là thuộc trách nhiệm quản lý của từng Bộ: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công Thương.

Theo Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09 tháng 4 năm 2014 về hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về ATTP, việc quản lý các cơ sở kinh doanh nhiều loại thực phẩm thuộc thẩm quyền của 2 Bộ trở lên (bao gồm cả chợ và siêu thị) thì Bộ Công Thương chịu trách nhiệm quản lý trừ chợ đầu mối, đấu giá nông sản do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quản lý. Tùy theo quy mô và địa bàn kinh doanh, cơ sở sẽ gửi hồ sơ đề nghị cấp GCN tới Bộ Công Thương hoặc Sở Công Thương địa phương.

Câu hỏi 6: Doanh nghiệp của tôi kinh doanh dịch vụ cho thuê kho hàng, hiện đang cho một thương nhân kinh doanh rượu thuê. Theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT, Bộ Công Thương chỉ cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Vậy đối với loại hình kho hàng như của tôi, đối tượng làm hồ sơ đề nghị cấp GCN là doanh nghiệp của tôi hay doanh nghiệp kinh doanh rượu?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 4 Điều 22 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP của Chính phủ, trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP của Bộ Công Thương gồm tổ chức và phân cấp việc cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP cho các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh rượu.

Do vậy, đối tượng nộp đơn xin cấp GCN lên các đơn vị thuộc Bộ Công Thương phải là doanh nghiệp sản xuất hoặc kinh doanh. Trong trường hợp câu hỏi đặt ra, doanh nghiệp kinh doanh rượu cần làm hồ sơ đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP, trong đó cần có hợp đồng thuê kho hàng.

Câu hỏi 7: Chúng tôi là CSKD bánh có 03 nhân viên nhưng chỉ có 02 nhân viên trực tiếp kinh doanh, vậy tôi có thuộc đối tượng phải cấp GCN không?

Nếu không thuộc đối tượng cấp nhưng tôi có nhu cầu xin được cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP thì có được không? Thủ tục thực hiện thế nào?

Trả lời:

Theo Quy định tại Điểm b Khoản 2 Điều 2 Thông tư số 29/2012/TT-BCT, cơ sở “*Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ: Cơ sở chỉ có 02 lao động trở xuống trực tiếp kinh doanh*” thuộc các đối tượng không phải cấp GCN. Do đó CSKD bánh có 03 nhân viên nhưng chỉ có 02 nhân viên trực tiếp kinh doanh không phải xin cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP.

Theo Quy định tại Điểm e Khoản 3 Điều 23 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP của Chính phủ, “*Sở Y tế chịu trách nhiệm trước Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn; đầu mối Thường trực Ban Chỉ đạo liên ngành về an toàn thực phẩm tại địa phương.*”

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

Do vậy, nếu cơ sở có nhu cầu đề nghị cấp GCN thì có thể liên hệ với Sở Y tế địa phương để nghị xem xét và giải quyết (có thể ký cam kết có xác nhận của cơ quan địa phương theo phân cấp về việc đảm bảo các điều kiện ATTP của CSKD thay vì GCN).

Câu hỏi 8: Doanh nghiệp của tôi có trụ sở tại TP. Hồ Chí Minh kinh doanh các mặt hàng bánh kẹo nhập khẩu vậy tôi sẽ đệ đơn đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP lên cơ quan nào?

Trả lời:

Theo quy định tại Khoản 4 Điều 22 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP của Chính phủ, “*Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương bao gồm: Tổ chức và phân cấp việc cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh đối với các loại rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến bột, tinh bột, bánh, mứt, kẹo, bao bì chứa đựng thuộc phạm vi quản lý*”

Do đó việc cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với mặt hàng bánh kẹo thuộc phạm vi tổ chức và phân cấp của Bộ Công Thương.

Theo quy định tại Khoản 2 Điều 7 Thông tư số 29/2012/TT-BCT của Bộ Công Thương, thẩm quyền cấp giấy chứng nhận:

“*2) Cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm:*

a) Bộ Công Thương cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh trực thuộc thương nhân sản xuất thực phẩm có quy mô và mặt hàng sản xuất theo quy định tại Điểm a Khoản 1 Điều này; cơ sở kinh doanh thực phẩm của thương nhân kinh doanh bán buôn hoặc đại lý bán buôn trên địa bàn từ 02 (hai) tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương trở lên.

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

Do vậy việc nộp hồ sơ tại Bộ Công Thương hay Sở Công Thương phụ thuộc vào quy mô kinh doanh của doanh nghiệp.

Nếu doanh nghiệp có quy mô thuộc thẩm quyền cấp GCN của Bộ Công Thương, theo quy định tại Điểm b Khoản 1 Điều 11 Thông tư số 29/2012/TT-BCT, Bộ Công Thương giao:

“b) Vụ Thị trường trong nước làm đầu mối tiếp nhận hồ sơ, tổ chức thẩm định tính hợp lệ của hồ sơ, trình lãnh đạo Bộ Công Thương xem xét để cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm quy định tại Điểm a Khoản 2 Điều 7 của Thông tư này”

Theo đó, CSKD bánh kẹo có quy mô thuộc thẩm quyền cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP của Bộ Công Thương thì phải gửi hồ sơ đến Vụ Thị trường trong nước.

Câu hỏi 9: Chúng tôi đang chuẩn bị kinh doanh các mặt hàng rượu, bia, nước giải khát, vậy chúng tôi có được xin cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP trước khi nhập hàng về hay không?

Trả lời: Để cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP cho cơ sở, cơ quan có thẩm quyền cần lập đoàn thẩm định và tiến hành kiểm tra thực tế tại cơ sở trong đó có kiểm tra về nguồn gốc xuất xứ và chất lượng sản phẩm. Trong trường hợp cơ sở chưa nhập hàng về, cơ sở cần có các giấy tờ chứng nhận hàng hóa nhập khẩu phù hợp các quy định hiện hành về chất lượng, vệ sinh, an toàn thực phẩm và được phép lưu hành (Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp các quy định về ATTP do Bộ Y tế xác nhận...). Ngoài ra, để chứng minh nguồn gốc, xuất xứ của sản phẩm, cơ sở cần cung cấp các giấy tờ như hợp đồng nguyên tắc phân phối sản phẩm, thư ủy quyền của nhà cung cấp hoặc các giấy tờ tương tự.

Câu hỏi 10: Nếu cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP của Bộ Công Thương nhưng trước đây đã được cơ quan có thẩm quyền của Bộ Y tế cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP thì có phải xin cấp lại không?

Trả lời:

Theo hướng dẫn tại Công văn số 12075/BCT-KHCN ngày 12/12/2012 của Bộ Công Thương về việc hướng dẫn thực hiện Luật An toàn thực phẩm:

- Đối với những cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trước đây đã được cơ quan có thẩm quyền của Bộ Y tế cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP có thời hạn và còn hiệu lực sẽ được tiếp tục thực hiện cho đến hết thời hạn ghi trong GCN;

- Đối với những cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trước đây đã được cơ quan có thẩm quyền của Bộ Y tế cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP không quy định cụ thể thời hạn thì GCN đó có hiệu lực 3 năm kể từ ngày ký.

Câu hỏi 11: Chúng tôi là đại lý bán buôn các sản phẩm bánh kẹo nhập khẩu và muốn đề nghị cấp lại GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP (GCN cũ sắp hết hiệu lực), tuy nhiên hiện hợp đồng thuê nhà cho địa điểm kinh doanh của chúng tôi hiện nay chỉ còn 18 tháng, vậy GCN đối với cơ sở của chúng tôi có hiệu lực trong bao lâu?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 3 Điều 5 Thông tư số 29/2012/TT-BCT của Bộ Công Thương, “Giấy chứng nhận có hiệu lực trong thời gian 03 (ba) năm”, tuy nhiên, GCN được cấp tương ứng với địa điểm kinh doanh được ghi trong hồ sơ và GCN nên sau thời hạn hết hợp đồng thuê nhà cho địa điểm kinh doanh, nếu cơ sở chuyển địa điểm kinh doanh thì vẫn phải đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP cho địa điểm mới.

Câu hỏi 12: Doanh nghiệp của tôi bán buôn các mặt hàng rượu bia, nước giải khát, tôi muốn xin cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP cho kho hàng của công ty. Vậy trong Bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị và dụng cụ sản xuất, chế biến thực phẩm tại phần “Thông tin chung” tôi phải khai thế nào?

Trả lời: Trong Phụ lục 3 về Bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị và dụng cụ kinh doanh thực phẩm (Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT), ở phần thông tin chung bao gồm các thông tin:

- “Cơ sở”: điền tên cơ sở kinh doanh/doanh nghiệp/hộ kinh doanh đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP.
- “Đại diện cơ sở”: điền tên chủ cơ sở hoặc người được ủy quyền đại diện cho cơ sở.
- “Địa chỉ văn phòng”: điền trụ sở doanh nghiệp, hộ kinh doanh
- “Địa chỉ kho”: điền địa chỉ kho hàng xin cấp giấy chứng nhận.
- “Điện thoại”, “fax”: điền thông tin liên lạc tại kho hàng.
- “Giấy phép kinh doanh số”, “ngày cấp”, “nơi cấp”: điền thông tin về giấy phép kinh doanh của doanh nghiệp.
- “Mặt hàng kinh doanh”: điền các mặt hàng kinh doanh (theo câu hỏi là các mặt hàng rượu, bia, nước giải khát).
- “Phạm vi kinh doanh (01 tỉnh hay 02 tỉnh trở lên)”: điền số tỉnh kinh doanh.
- “Tổng số cán bộ, nhân viên, công nhân”: điền số lượng cán bộ, nhân viên, công nhân công tác tại kho hàng.
- “Tổng số cán bộ, công nhân trực tiếp kinh doanh”: điền số lượng cán bộ, nhân viên, công nhân trực tiếp kinh doanh tại kho hàng.
- “Tổng số cán bộ, công nhân đã được tập huấn kiến thức ATTP theo quy định”, “Tổng số cán bộ, công nhân đã khám sức khỏe định kì theo quy định”: điền tổng số cán bộ, công nhân trực tiếp kinh doanh đã được tập huấn kiến thức ATTP theo quy định và khám sức khỏe định kì theo quy định.

Câu hỏi 13: Trong Thông tư số 29/2012/TT-BCT không yêu cầu xét nghiệm phân nhưng trong đơn đề nghị có yêu cầu xét nghiệm phân, vậy trong hồ sơ đề nghị cấp GCN có cần Giấy xét nghiệm phân không?

Trả lời: Mẫu đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP tại Thông tư 29/2012/TT-BCT có cần Giấy xét nghiệm phân vì đây là mẫu đơn áp dụng chung cho cả sản xuất trong tất cả các trường hợp nên có thể cần Giấy xét nghiệm phân, còn đối với cơ sở kinh doanh thì không cần Giấy xét nghiệm phân.

Câu hỏi 14: Tôi là chủ một cơ sở bán buôn các mặt hàng bánh kẹo, tôi ủy quyền cho một người chịu trách nhiệm về pháp lý của công ty để đứng ra xin cấp GCN cho CSKD của mình thì có được không? Như vậy các Giấy xác nhận tập huấn về ATTP và Giấy xác nhận đủ sức khỏe sẽ phải nộp là của người được ủy quyền hay của chủ cơ sở?

Trả lời: Chủ cơ sở có thể ủy quyền cho một người chịu trách nhiệm về pháp lý của công ty để đứng ra đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP. Trong trường hợp này, hồ sơ đề nghị cấp GCN của cơ sở cần có Giấy xác nhận tập huấn về ATTP và Giấy xác nhận đủ sức khỏe của người được ủy quyền và chủ cơ sở không cần nộp những giấy tờ này (trừ trường hợp chủ cơ sở là người trực tiếp sản xuất, kinh doanh)

Câu hỏi 15: Tại Điều 3 Mục 4 Thông tư số 29/2012/TT-BCT có yêu cầu nộp bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về ATTP do cơ quan có thẩm quyền được Bộ Công Thương chỉ định cấp theo quy định. Vậy xin hỏi các cơ sở được tập huấn này là những đơn vị nào?

Trả lời:

Triển khai Điều 36 của Luật An toàn thực phẩm, Bộ Công Thương đã phối hợp với Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn xây dựng, ban hành Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 9 tháng 4 năm 2014 hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý Nhà nước về an toàn thực phẩm trong đó có các quy định về tập huấn và cấp Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP. Tại Điều 9 của Thông tư liên tịch 13/2014/TT-BYT-BNNPTNT-BCT quy định "*Vụ Khoa học và Công nghệ - Bộ Công Thương là cơ quan đầu mối tham mưu cho Bộ trưởng Bộ Công Thương chỉ định các cơ quan, đơn vị hoạt động trong lĩnh vực công nghiệp thực phẩm của ngành công thương thực hiện việc xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm*"

Đồng thời, theo nội dung Công văn số 11059/BCT-KHCN ngày 16 tháng 11 năm 2012 của Vụ Khoa học và Công nghệ - Bộ Công Thương gửi Sở Công Thương các tỉnh, thành phố về việc tập huấn kiến thức ATTP, các cơ quan có thẩm quyền được Bộ Công Thương chỉ định có chức năng tập huấn và cấp Giấy xác nhận tập huấn kiến thức ATTP bao gồm:

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

- Trung tâm Đào tạo - Nghiên cứu Công nghệ đồ uống và Thực phẩm SABECO (địa chỉ số 621 Phạm Văn Chí, phường 7, quận 6, TP. Hồ Chí Minh);

- Trường Đại học Kinh tế - Kỹ thuật Công Nghiệp (địa chỉ số 456 Minh Khai, quận Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội);

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

Ngoài ra Bộ Công Thương vẫn thừa nhận Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức ATTP do các đơn vị được Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế và Cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chỉ định và thừa nhận.

Câu hỏi 16: Tôi là chủ một cơ sở kinh doanh thực phẩm và đã có bằng cử nhân ngành công nghệ hóa - thực phẩm. Vậy tôi có cần tham gia khóa tập huấn kiến thức ATTP hay không?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 2 Điều 4 Quyết định số 43/2005/QĐ-BYT ngày 20/12/2005 của Bộ Y tế, yêu cầu về kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm khi hành nghề:

"2. Những người có bằng tốt nghiệp đại học, cao đẳng y, dược chuyên khoa Vệ sinh thực phẩm, Dịch tễ, Dinh dưỡng; bằng tốt nghiệp Đại học hoặc Cao đẳng - khoa Công nghệ thực phẩm khi trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm không cần có Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm."

Do đó, chủ cơ sở trong trường hợp này không cần tham gia khóa tập huấn kiến thức ATTP.

Câu hỏi 17: Cơ sở của tôi bán buôn các sản phẩm sữa chế biến có công suất 1800 tấn. Vậy mức phí tôi phải đóng khi xin cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP là bao nhiêu?

Trả lời: Theo quy định tại Thông tư số 149/2013/TT-BTC ngày 29/10/2013 của Bộ Tài chính, mức phí mà doanh nghiệp phải nộp bao gồm: Lệ phí cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (150.000 VNĐ), Phí thẩm xét hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở kinh doanh thực phẩm (500.000 VNĐ) và Phí thẩm định cơ sở kinh doanh thực phẩm (đối với đại lý, cửa hàng bán buôn là 1.000.000 VNĐ), vậy tổng cộng mức phí phải nộp là 1.650.000 VNĐ.

Câu hỏi 18: Bộ hồ sơ đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi cấp GCN của Bộ Công Thương được gửi cho Bộ Công Thương qua hình thức nào? Gửi trực tiếp hay phải gửi qua bưu điện?

Trả lời: Bộ hồ sơ đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP có thể được gửi đến Bộ Công Thương qua hình thức gửi trực tiếp qua văn thư Bộ hoặc qua đường bưu điện đến:

Vụ Thị trường trong nước - Bộ Công Thương

Địa chỉ: Số 54 Hai Bà Trưng, quận Hoàn Kiếm, Tp. Hà Nội.

Thời gian tiếp nhận hồ sơ sẽ tính theo dấu công văn đến của Bộ Công Thương.

4.2. CÁC CÂU HỎI THƯỜNG GẶP VỀ VIỆC THẨM ĐỊNH HỒ SƠ VÀ KIỂM TRA THỰC TẾ TẠI CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM

Câu hỏi 19: Cơ sở của tôi kinh doanh sản phẩm sữa đã đóng hộp, bao gói sẵn, vậy trong hồ sơ đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP nhân viên làm việc trực tiếp có cần giấy xét nghiệm phân không?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 5 Điều 3 Thông tư số 29/2012/TT-BCT, hồ sơ về sức khỏe của nhân sự tại cơ sở đề nghị cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm gồm: *“Bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp sản xuất, kinh doanh do cơ quan y tế cấp quận/huyện trở lên cấp theo quy định”*. Vì vậy, các yêu cầu về xét nghiệm sẽ do cơ quan y tế cấp quận/huyện trở lên quyết định theo quy định về khám sức khỏe hiện hành. Tuy nhiên, theo quy định tại Thông tư số 15/2012/TT-BYT của Bộ Y tế quy định điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, người lao động tại cơ sở kinh doanh thực phẩm không cần có giấy xét nghiệm phân.

Câu hỏi 20: Cơ sở của tôi kinh doanh các mặt hàng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương, tuy nhiên hiện nay Bộ Công Thương chưa có tiêu chí cụ thể về điều kiện bảo đảm ATTP đối với CSKD thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương, vậy CSKD của tôi phải đáp ứng các điều kiện bảo đảm ATTP theo tiêu chí nào?

Trả lời: Trước khi Bộ Công Thương ban hành các điều kiện cụ thể bảo đảm ATTP cho các CSKD thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương, các cơ sở sẽ tạm thời áp dụng các điều kiện theo quy định tại Thông tư số 15/2012/TT-BYT của Bộ Y tế quy định điều kiện chung bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Câu hỏi 21: Cơ sở kinh doanh thực phẩm của tôi có làm hợp đồng dịch vụ dọn vệ sinh hàng tuần với công ty vệ sinh, vậy cơ sở kinh doanh của tôi có cần phải có quy trình dọn vệ sinh cửa hàng hay không?

Trả lời: Theo quy định về bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, cơ sở kinh doanh phải có quy trình vệ sinh cửa hàng và bảng theo dõi hàng tuần tùy thuộc vào mặt hàng kinh doanh mà có quy trình dọn vệ sinh phù hợp. Do vậy, cơ sở kinh doanh vẫn phải có quy trình dọn vệ sinh tại cửa hàng theo đúng quy định về kinh doanh thực phẩm.

Câu hỏi 22: Đoàn thẩm định cơ sở đủ điều kiện ATTP tại cơ sở kinh doanh để nghị cấp “Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm” gồm những thành phần nào?

Trả lời: Thành phần Đoàn thẩm định gồm cán bộ cơ quan chức năng (Bộ Công Thương, Sở Công Thương), đội ngũ cán bộ công tác tại ngành Y tế, trường Đại học, cao đẳng, Viện nghiên cứu... có chuyên môn liên quan đến an toàn thực phẩm và được quy định chi tiết tại Điểm b Khoản 2 Điều 4 Chương 2 Thông tư số 29/2012/TT-BCT: *“Đoàn thẩm định hồ sơ và kiểm tra thực tế tại cơ sở do cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc cơ quan được ủy quyền thẩm định ra quyết định thành lập gồm từ*

03 đến 05 thành viên, trong đó phải có ít nhất 2/3 số thành viên là cán bộ làm công tác chuyên môn về an toàn thực phẩm, thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm (có thể mời chuyên gia từ bên ngoài phù hợp chuyên môn tham gia Đoàn thẩm định”.

Câu hỏi 23: Cơ sở kinh doanh thực phẩm của tôi có 05 nhân viên làm việc trực tiếp, đã nộp đầy đủ hồ sơ đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP theo quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT, tuy nhiên có 01 nhân viên nữ của tôi nghỉ chế độ thai sản theo quy định, và CSKD của tôi có thuê mới 01 nhân viên làm hợp đồng ngắn hạn. Vậy khi Đoàn thẩm định tới kiểm tra thực tế tại CSKD của tôi thì tôi có phải nộp bổ sung bản sao chứng thực Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm và bản sao chứng thực Giấy xác nhận đủ sức khoẻ của nhân viên mới đó không và trong trường hợp CSKD của tôi chưa có đủ bản sao chứng thực các giấy tờ của nhân viên mới đó thì CSKD của tôi có được cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP không?

Trả lời: Tại Điều 3 Chương 2 Thông tư số 29/2012/TT-BCT quy định “*Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận*”:

Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận đóng thành 01 quyển (02 bộ), gồm:

- 1. Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo Phụ lục 1 ban hành kèm theo Thông tư;*
- 2. Bản sao công chứng Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư có ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm;*
- 3. Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm theo Phụ lục 2 hoặc Phụ lục 3 ban hành kèm theo Thông tư;*
- 4. Bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp sản xuất, kinh doanh do cơ quan có thẩm quyền được Bộ Công Thương chỉ định cấp theo quy định;*
- 5. Bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy xác nhận đủ sức khoẻ của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp sản xuất, kinh doanh do cơ quan y tế cấp quận/huyện trở lên cấp theo quy định”.*

Như vậy, theo quy định người trực tiếp kinh doanh phải có đầy đủ bản sao chứng thực Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về ATTP và bản sao chứng thực Giấy xác nhận đủ sức khoẻ. Nếu CSKD có thuê thêm 01 nhân viên làm hợp đồng ngắn hạn, nhân viên đó là nhân viên làm việc trực tiếp thì vẫn phải có bản sao Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về ATTP và bản sao chứng thực Giấy xác nhận đủ sức khoẻ theo đúng quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT. Nếu nhân viên đó làm việc gián tiếp thì không quy định có Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về ATTP và Giấy xác nhận đủ sức khoẻ, tuy nhiên CSKD vẫn phải bảo đảm yêu cầu về sức khoẻ đối với nhân viên đó để tránh trường hợp lây nhiễm trong quá trình làm việc tiếp xúc với nhân viên trực tiếp với sản phẩm.

Trong trường hợp CSKD chưa có đủ bản sao chứng thực Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về ATTP và bản sao chứng thực Giấy xác nhận đủ sức khỏe của nhân viên mới đó thì cơ sở sẽ chưa được cấp GCN cho đến khi nào hoàn thiện đủ hồ sơ và thực hiện đúng quy trình theo quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT.

Câu hỏi 24: Cơ sở kinh doanh của tôi đã được cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP nhưng vừa mới hết thời hạn và đang trong quá trình xin cấp lại GCN, tuy nhiên CSKD của tôi vẫn đáp ứng đầy đủ các quy định của pháp luật về ATTP, nhưng khi có Đoàn kiểm tra về ATTP mà CSKD của tôi chưa xuất trình được GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP thì CSKD của tôi có bị phạt không?

Trả lời: Tại Khoản 2 Điều 5 Chương 2 của Thông tư số 29/2012/TT-BCT quy định “Cấp lại Giấy chứng nhận:

a) Trước 06 tháng (tính đến ngày GCN hết hạn), trong trường hợp tiếp tục sản xuất, kinh doanh, cơ sở phải nộp đơn đề nghị theo Phụ lục 9 ban hành kèm theo Thông tư. Hồ sơ và thủ tục xin cấp lại GCN thực hiện theo quy định tại các Điều 3, 4 và 5 của Thông tư này.

b) Trường hợp GCN đã được cấp nhưng bị mất, thất lạc hoặc bị hỏng, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải có văn bản đề nghị cấp lại GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP theo Phụ lục 9 ban hành kèm theo Thông tư gửi tới cơ quan có thẩm quyền đã cấp GCN để được xem xét cấp lại. Trong thời hạn 05 (năm) ngày làm việc kể từ ngày nhận được văn bản đề nghị hợp lệ, căn cứ hồ sơ lưu, cơ quan có thẩm quyền đã cấp GCN xem xét và cấp lại GCN cho cơ sở, trường hợp từ chối cấp lại, phải có văn bản thông báo nêu rõ lý do”.

Theo đó, trước 06 tháng khi GCN hết hạn, CSKD phải nộp Hồ sơ và thủ tục xin cấp lại GCN theo quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT. Trong trường hợp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP đã hết thời hạn và khi có Đoàn kiểm tra về ATTP kiểm tra việc đảm bảo các điều kiện về ATTP tại CSKD mà cơ sở không xuất trình được GCN thì cơ sở đó vẫn phải chịu trách nhiệm theo quy định của pháp luật.

Câu hỏi 25: Cơ sở kinh doanh thực phẩm của tôi kinh doanh dưới hình thức siêu thị và được thuê trong trung tâm thương mại lớn, siêu thị được khép kín và có điều hòa nhiệt độ bật thường xuyên. Vậy cho hỏi siêu thị của tôi có cần phương án chống côn trùng và động vật gây hại không?

Trả lời: Theo quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT dụng cụ, phương tiện phòng chống côn trùng, động vật gây hại là một trong những tiêu chí để quan trọng đánh giá về *điều kiện bảo quản sản phẩm*. Nếu CSKD nằm trong khu trung tâm thương mại lớn có thể thực hiện các biện pháp phòng chống côn trùng và động vật gây hại theo quy định chung của Trung tâm thương mại, bên cạnh đó trong khuôn viên của cơ sở kinh doanh thực phẩm do yêu cầu bảo quản đối với mặt hàng thực phẩm cao hơn các mặt hàng khác bán trong trung tâm thương mại nên cơ sở vẫn phải có các phương tiện, thiết bị để phòng chống côn trùng, động vật gây hại xâm nhập từ các khu vực lân cận.

Câu hỏi 26: Cơ sở kinh doanh của tôi kinh doanh chủ yếu là các mặt hàng bao gói sẵn, vậy cơ sở kinh doanh của tôi có phải cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP hay không?

Trả lời: Đối với các sản phẩm thực phẩm bao gói sẵn có yêu cầu của nhà sản xuất về điều kiện bảo quản được ghi trên bao bì sản phẩm để duy trì chất lượng và an toàn cho sản phẩm hoặc tránh các vật hại làm hỏng, rách bao bì sản phẩm hàng hóa khi đưa sản phẩm đến tay người tiêu dùng. Do đó, nếu CSKD các mặt hàng thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương kể cả bao gói sẵn nhưng theo yêu cầu của nhà sản xuất và để đảm bảo duy trì chất lượng sản phẩm thì vẫn thuộc đối tượng phải cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP theo quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT.

Câu hỏi 27: Cơ sở kinh doanh của tôi kinh doanh các mặt hàng nhập khẩu, các mặt hàng này mới được nhập về bán và vẫn đang trong quá trình xin cấp Giấy chứng nhận tiêu chuẩn sản phẩm, vậy khi Đoàn thẩm định đến kiểm tra mà CSKD của tôi chưa xuất trình được Giấy chứng nhận tiêu chuẩn sản phẩm do Cục An toàn thực phẩm cấp thì CSKD của tôi có được cấp GCN cơ sở kinh doanh đủ điều kiện ATTP không?

Trả lời: Theo quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT, nguồn gốc xuất xứ sản phẩm được đánh giá là tiêu chí A khi đi kiểm tra thực tế tại cơ sở kinh doanh thực phẩm và là một trong những tiêu chí quan trọng để quyết định CSKD đó có được cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP hay không. Trong trường hợp CSKD các mặt hàng nhập khẩu thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương, ngoài Giấy tiếp nhận công bố hợp quy, Giấy xác nhận công bố phù hợp các quy định về ATTP do Cục An toàn thực phẩm cấp, CSKD cần phải xuất trình được các giấy tờ liên quan đến mặt hàng đó như hợp đồng mua hàng, hóa đơn nhập kho, tờ khai hải quan, Giấy chứng nhận xuất xứ... Nếu cơ sở kinh doanh thực phẩm có đầy đủ các giấy tờ hợp lệ về mặt hàng nhập khẩu đó nhưng còn thiếu Giấy tiếp nhận công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp các quy định về ATTP, CSKD đó sẽ chưa được cấp GCN cơ sở kinh doanh đủ điều kiện ATTP cho đến khi có đầy đủ hồ sơ liên quan đến nguồn gốc xuất xứ và chứng nhận chất lượng sản phẩm của mặt hàng kinh doanh thực phẩm.

Câu hỏi 28: Cơ sở của tôi chuẩn bị kinh doanh hàng thực phẩm nhập khẩu thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương, hiện nay hàng hóa mẫu chưa về đến Việt Nam, chúng tôi mới có hợp đồng nguyên tắc phân phối sản phẩm nhập khẩu đó với nhà cung cấp, vậy chúng tôi có thể xin cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP cho CSKD của chúng tôi không? và đối với vấn đề liên quan đến xuất xứ, chất lượng hàng hóa chúng tôi phải cung cấp các giấy tờ gì?

Trả lời: Khi cơ sở chuẩn bị kinh doanh hàng hóa thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương đã chuẩn bị đủ các điều kiện về cơ sở vật chất và con người nhưng hàng hóa chưa đưa vào kinh doanh vẫn có thể đề nghị cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP. Thủ tục và hồ sơ gửi đến cơ quan nhà nước có thẩm quyền ngành Công Thương được thực hiện theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT. Khi cơ quan nhà nước có thẩm quyền tiến hành thẩm định thực tế tại cơ sở, đối với nội dung nguồn gốc xuất xứ hàng hóa, cơ sở có thể xuất trình các giấy tờ như hợp đồng nguyên tắc phân phối sản phẩm với nhà cung cấp, bản chứng nhận C/A (Certificate of Analysis), C/O (Certificate of Origin) của hàng hóa dự kiến kinh doanh để chứng minh hàng hóa có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và bảo đảm về chất lượng.

Câu hỏi 29: Cơ sở kinh doanh của tôi kinh doanh các mặt hàng thực phẩm thuộc sự quản lý của Bộ Công Thương với phạm vi trên 02 tỉnh, nhưng cửa hàng kinh doanh của tôi ở một địa điểm khác, kho chứa hàng lại ở một địa điểm khác. Vậy trong quá trình kinh doanh cơ sở kinh doanh của tôi phải có 02 GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP ở 02 địa điểm khác nhau hay chỉ cần 01 GCN cho cả 02 địa điểm là của hàng kinh doanh và kho chứa hàng.

Trả lời: Theo quy định tại Điều 12 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP quy định chi tiết một số điều của Luật An toàn thực phẩm, việc cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP được thực hiện đối với từng cơ sở sản xuất, kinh doanh; từng nhà máy sản xuất độc lập tại một địa điểm cụ thể, bên cạnh đó với mỗi cơ sở tại mỗi địa điểm sẽ có các điều kiện về cơ sở vật chất, môi trường, nguồn điện, nước... khác nhau do đó mỗi cơ sở tại mỗi địa điểm cụ thể phải được thẩm định và cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP riêng biệt. Như vậy, trong trường hợp CSKD và kho chứa hàng không ở cùng một địa điểm thì CSKD phải có 02 GCN riêng cho 02 địa điểm cơ sở đó.

4.3. CÁC CÂU HỎI THƯỜNG GẶP VỀ KIỂM TRA, KIỂM SOÁT VÀ XỬ LÝ VI PHẠM VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Câu hỏi 30: Nếu CSKD thực phẩm không có GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP thì sẽ bị phạt theo hình thức nào?

Trả lời: Theo Khoản 3 Điều 24 Nghị định số 178/2013/NĐ-CP quy định:

“3. Xử phạt đối với hành vi sản xuất, kinh doanh, bảo quản thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống vi phạm quy định về giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của cấp tỉnh trở lên theo một trong các mức sau đây:

a) Phạt cảnh cáo đối với hành vi sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã hết thời hạn dưới 01 tháng;

b) Phạt tiền từ 4.000.000 đồng đến 6.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã hết thời hạn từ 01 tháng đến 03 tháng;

c) Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 15.000.000 đồng đối với hành vi không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định hoặc có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm nhưng đã hết thời hạn trên 03 tháng;

d) Phạt tiền từ 15.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng đối với hành vi sửa chữa, tẩy xóa làm sai lệch nội dung giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm;

đ) Phạt tiền từ 20.000.000 đồng đến 25.000.000 đồng đối với hành vi sử dụng giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm giả.”

Câu hỏi 31: Giấy chứng nhận cơ sở kinh doanh đủ điều kiện an toàn thực phẩm vẫn còn hiệu lực nhưng không cập nhật kiến thức an toàn thực phẩm cho người trực tiếp kinh doanh thực phẩm thì sẽ bị xử phạt như thế nào?

Trả lời: Tại Khoản 1 Điều 11 Nghị định số 178/2013/NĐ-CP quy định:

"1. Xử phạt đối với hành vi không thực hiện cập nhật kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định cho đối tượng thuộc diện phải cập nhật kiến thức theo một trong các mức sau đây:

a) Cảnh cáo hoặc phạt tiền từ 300.000 đồng đến 500.000 đồng đối với vi phạm dưới 10 người;

b) Phạt tiền từ 500.000 đồng đến 1.000.000 đồng đối với vi phạm từ 10 người đến dưới 20 người;

c) Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 2.000.000 đồng đối với vi phạm từ 20 người đến dưới 100 người;

d) Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với vi phạm từ 100 người đến dưới 500 người;

đ) Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với vi phạm từ 500 người trở lên."

Câu hỏi 32: Sử dụng nước không đạt quy chuẩn theo quy định thì mức xử phạt là bao nhiêu?

Trả lời: Tại khoản 3 Điều 13 Nghị định số 178/2013/NĐ-CP quy định:

"3. Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

a) Sử dụng nước không đạt quy chuẩn kỹ thuật để sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm;

b) Quy trình sơ chế, chế biến thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm không bảo đảm an toàn hoặc thực phẩm tiếp xúc với các yếu tố gây ô nhiễm và chất độc hại;

c) Không có biện pháp quản lý chất thải phù hợp trong khu vực sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm gây ô nhiễm môi trường;

d) Sử dụng các hóa chất tẩy rửa, sát trùng trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm không theo quy định."

Câu hỏi 33: Cơ sở kinh doanh thực phẩm thiếu các các thiết bị chuyên dụng điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện bảo quản đặc biệt khác thì mức xử phạt như thế nào?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 1 Điều 14 Nghị định số 178/2013/NĐ-CP quy định:

"1. Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 3.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

a) Không bảo quản riêng biệt từng loại thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm dẫn đến nguy cơ gây ô nhiễm chéo;

b) Không có thiết bị chuyên dụng để kiểm soát nhiệt độ, độ ẩm, thiết bị thông gió và các điều kiện bảo quản đặc biệt khác theo yêu cầu của từng loại thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm;

c) Không có sổ sách theo dõi nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khác đối với nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, sản phẩm thực phẩm có yêu cầu bảo quản đặc biệt."

Câu hỏi 34: Cơ sở kinh doanh thực phẩm của tôi không sử dụng quần áo bảo hộ lao động cho nhân viên thì có bị xử phạt không và nếu có thì mức xử phạt là bao nhiêu?

Trả lời: Tại Khoản 2 Điều 12 Nghị định số 178/2013/NĐ-CP quy định:

"2. Xử phạt đối với hành vi sử dụng người lao động không mang, mặc trang phục bảo hộ theo quy định theo một trong các mức sau đây:

a) Phạt tiền từ 500.000 đồng đến 1.000.000 đồng đối với vi phạm dưới 10 người;

b) Phạt tiền từ 1.000.000 đồng đến 2.000.000 đồng đối với vi phạm từ 10 người đến dưới 20 người;

c) Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với vi phạm từ 20 người đến dưới 100 người;

d) Phạt tiền từ 5.000.000 đồng đến 10.000.000 đồng đối với vi phạm từ 100 người đến dưới 500 người;

đ) Phạt tiền từ 10.000.000 đồng đến 20.000.000 đồng đối với vi phạm từ 500 người trở lên."

4.4. MỘT SỐ VẤN ĐỀ KHÁC

Câu hỏi 35: Trường hợp chủ cơ sở kinh doanh thực phẩm vẫn đứng tên trên Giấy đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư nhưng ủy quyền hoặc bổ nhiệm cho 01 người khác phụ trách việc quản lý CSKD thì Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về ATTP (gọi tắt là Giấy xác nhận tập huấn) và Giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe của người được ủy quyền hoặc bổ nhiệm nêu trên có thay thế cho các Giấy tập huấn và Giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe của chủ cơ sở hay không?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 1 Điều 12 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm thì *“việc cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP được thực hiện đối với từng cơ sở sản xuất, kinh doanh, từng nhà máy sản xuất độc lập tại một địa điểm”*. Do đó khi CSKD nộp hồ sơ đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP, Giấy xác nhận đã qua lớp tập huấn kiến thức về ATTP và Giấy xác nhận đủ điều kiện sức khỏe của người được ủy quyền theo pháp luật có thể thay thế cho chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh đó.

Câu hỏi 36: Sở Công Thương đã có văn bản thông báo và yêu cầu cơ sở kinh doanh bổ sung hồ sơ đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP đối với hồ sơ không hợp lệ nhưng cơ sở không có phản hồi hay bổ sung hồ sơ theo yêu cầu thì được xử lý như thế nào?

Trả lời: Thông tư số 29/2012/TT-BCT chưa quy định cụ thể về thời hạn nộp bổ sung hồ sơ cho doanh nghiệp đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP; tuy nhiên tại Điều 4 Thông tư 29/2012/TT-BCT *“thời gian chờ bổ sung hồ sơ của các cơ sở không tính trong thời gian thẩm định hồ sơ”*, do đó thời gian theo quy định của quy trình xử lý hồ sơ cấp GCN chỉ bắt đầu tính từ khi cơ sở bổ sung hồ sơ cho cơ quan quản lý Nhà nước. Tại Khoản 2 Điều 11 Thông tư 29/2012/TT-BCT cũng quy định: *“Sở Công Thương hướng dẫn thực hiện Thông tư này trong phạm vi địa bàn tỉnh, thành phố”*. Vì vậy việc quy định khoảng thời gian để hủy hồ sơ nếu cơ sở không có phản hồi, bổ sung hồ sơ sẽ thực hiện theo quy định của Sở Công Thương về quy trình xử lý văn bản hành chính tại địa phương.

Câu hỏi 37: Một số địa phương đề xuất chỉ tiếp nhận 01 bộ hồ sơ nhằm tạo điều kiện thuận lợi hơn trong việc lưu giữ hồ sơ đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP và giảm bớt chi phí sao chụp, in ấn cho cơ sở thì có được không?

Trả lời: Tại Điều 3 Thông tư số 29/2012/TT-BCT quy định nộp 02 bộ hồ sơ là nhằm đảm bảo thuận lợi cho việc tiếp nhận xử lý, lưu hồ sơ. 01 bộ hồ sơ dùng trong quá trình tiến hành thẩm định thực tế (bộ này có thể bị rách ròi, thất thoát), 01 bộ hồ sơ để đảm bảo công tác lưu trữ hồ sơ tài liệu theo quy định pháp luật. Vì vậy, đề nghị các đơn vị tiếp nhận hồ sơ thực hiện theo đúng quy định.

Câu hỏi 38: Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm ban đầu nhỏ lẻ muốn cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP thì phải làm thế nào?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 2 Điều 65 Luật An toàn thực phẩm thì các cơ sở sản xuất, kinh doanh ban đầu nhỏ lẻ thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước của UBND các cấp. Do đó, các địa phương nơi cơ sở có địa điểm sản xuất kinh doanh sẽ có quy định riêng cho việc chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

Câu hỏi 39: Những cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương trước đây đã được cơ quan có thẩm quyền Bộ Y tế cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP không quy định cụ thể thời hạn mà đã quá 3 năm kể từ ngày ký thì GCN đó có giá trị hay không?

Trả lời: Theo hướng dẫn tại Công văn số 12075/BCT-KHCN ngày 12 tháng 12 năm 2012 của Bộ Công Thương hướng dẫn thực hiện Luật An toàn thực phẩm đã nêu *“Trường hợp các cơ sở sản xuất, kinh doanh đã được ngành y tế cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm không có thời hạn hoặc đã hết hiệu lực (03 năm tính từ ngày cấp giấy) đều phải đăng ký thủ tục đề nghị cấp mới theo quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT”*. Vì vậy cơ sở phải làm thủ tục đề nghị cấp mới GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP.

Câu hỏi 40: Việc bảo quản thực phẩm của các cơ sở kinh doanh thực phẩm cần đáp ứng được các điều kiện gì về ATTP?

Trả lời: Khoản 1 Điều 20 Luật An toàn thực phẩm quy định cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải bảo đảm các điều kiện về bảo quản thực phẩm sau đây:

“a) Nơi bảo quản và phương tiện bảo quản phải có diện tích đủ rộng để bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt, có thể thực hiện kỹ thuật xếp dỡ an toàn và chính xác, bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản;

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

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

Câu hỏi 41: Loại sản phẩm thực phẩm nào phải đăng ký bản công bố hợp quy với cơ quan nhà nước có thẩm quyền trước khi lưu thông trên thị trường?

Trả lời: Theo Khoản 3 Điều 12, Khoản 4 Điều 17 và Khoản 3 Điều 18 Luật An toàn thực phẩm quy định: *“Đối với thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm và dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm phải đăng ký bản công bố hợp quy với cơ quan nhà nước có thẩm quyền trước khi lưu thông trên thị trường.”*

Câu hỏi 42: Trường hợp nhập các sản phẩm như nước giải khát, nước uống có gas từ nước ngoài về kho hàng tại Việt Nam, cần lưu ý những gì khi đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP cho kho hàng?

Trả lời: Đầu tiên, tất cả các sản phẩm nhập khẩu đều phải đảm bảo các quy định tại Chương III Luật An toàn thực phẩm và tuân thủ các điều kiện về phương thức kiểm tra nhà nước về ATTP đối với thực phẩm nhập khẩu. Ngoại trừ các trường hợp được miễn kiểm tra nhà nước về ATTP đối với thực phẩm nhập khẩu được quy định tại Khoản 2 Điều 14 Chương V Nghị định số 38/2012/NĐ-CP, các thực phẩm nhập khẩu đều phải có hồ sơ công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định ATTP. Sau đó tiến hành làm các thủ tục đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP theo quy định tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT.

Câu hỏi 43: Trước khi bán thành phẩm là các sản phẩm ô mai, hoa quả sấy khô và mứt chúng tôi phải nhập hoa quả tươi. Như vậy có cần GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP không? Nếu có thì đề nghị cấp tại cơ quan nào?

Trả lời: Theo quy định tại Điều 2 Chương I và Điều 7 Chương II Thông tư số 29/2012/TT-BCT quy định về đối tượng và thẩm quyền cấp GCN: Nếu cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ (chỉ có 02 lao động trở xuống trực tiếp tham gia sản xuất); Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ (chỉ có 02 lao động trở xuống trực tiếp kinh doanh); Bán hàng rong; Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn không yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt theo quy định thì không phải cấp GCN.

Đối với cơ sở như đã hỏi, nếu không thuộc các trường hợp nêu trên và có các tiêu chuẩn như: Công suất sản xuất, chế biến bánh kẹo, mứt từ 20.000 tấn/năm trở lên và CSKD bán buôn hoặc có đại lý bán buôn trên địa bàn 02 tỉnh, thành phố trở lên thì thuộc quyền cấp của Bộ Công Thương; trong trường hợp công suất thấp hơn và bán buôn hoặc có đại lý bán buôn trên địa bàn 01 tỉnh thì thuộc cấp quản lý của Sở Công Thương.

Bên cạnh đó, Bộ Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn (hoặc các cấp thẩm quyền thuộc Bộ Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn) quản lý trong quá trình sản xuất nguyên liệu (hoa quả tươi hoặc đã qua sơ chế). Vì vậy, cơ sở cần có giấy tờ chứng minh nguồn gốc xuất xứ hoặc bảo đảm ATTP do cơ quan có thẩm quyền thuộc ngành nông nghiệp cấp.

Câu hỏi 44: Cơ sở của chúng tôi kinh doanh các mặt hàng như sữa chua, sữa tươi tiệt trùng, sữa công thức...vì vậy, chúng tôi đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP như thế nào?

Trả lời: Theo quy định tại Điều 20 và Điều 22 Chương VII Nghị định số 38/2012/NĐ-CP về phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP, Bộ Y tế quản lý đối với thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm...; Bộ Công Thương quản lý đối với rượu bia, sữa chế biến (sữa chua, sữa tươi tiệt trùng...), dầu thực vật, bao bì chứa đựng thuộc phạm vi quản lý...

Do nhóm hàng thuộc sự quản lý của ngành Công Thương, vì vậy cơ sở gửi đơn đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP tới Bộ Công Thương hoặc Sở Công Thương theo phân cấp tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT.

Câu hỏi 45: Xin cho biết cơ sở nhập khẩu các loại bột ngũ cốc và tinh bột từ nước ngoài, đã có GCN hợp quy sản phẩm. Vậy, nếu đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP thì thuộc trách nhiệm quản lý của ngành chức năng nào? Quy trình cấp GCN ra sao?

Trả lời: Điều 22 Chương VII Nghị định số 38/2012/NĐ-CP quy định về trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP đối với từng cơ quan chức năng. Theo đó, mặt hàng bột ngũ cốc thuộc sự quản lý của Bộ Công Thương.

Khi cơ sở đã có GCN hợp quy sản phẩm, cần thực hiện lập hồ sơ đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP theo hướng dẫn cụ thể của Bộ Công Thương tại Thông tư số 29/2012/TT-BCT.

Câu 46: Các loại nước giải khát có bổ sung các vitamin, được sử dụng như thực phẩm chức năng phải đáp ứng các điều kiện nào về ATTP, tôi cần đề nghị cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP tại cơ quan nào nếu muốn kinh doanh mặt hàng này?

Trả lời: Theo quy định tại Khoản 2 Điều 20 Nghị định số 38/2012/NĐ-CP, trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP của Bộ Y tế được quy định cụ thể như sau:

“Trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình, Bộ Y tế có trách nhiệm: ... Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với: Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm;...”

Đối với trường hợp nước giải khát có bổ sung các vitamin và được sử dụng như thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng nói trên, căn cứ vào công bố hợp quy của sản phẩm do doanh nghiệp đăng ký, doanh nghiệp có thể liên hệ với cơ quan chức năng thuộc ngành Y tế có thẩm quyền trên địa bàn để được hướng dẫn và làm các thủ tục liên quan đến cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP.

Câu hỏi 47: Người tiêu dùng có quyền được yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm cung cấp thông tin về sản phẩm thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh không?

Trả lời: Có, vì theo Điểm a Khoản 1 Điều 9 Luật An toàn thực phẩm quy định người tiêu dùng thực phẩm có quyền được cung cấp thông tin trung thực về ATTP, hướng dẫn sử dụng, vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, lựa chọn, sử dụng thực phẩm phù hợp; được cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn, cách phòng ngừa khi nhận được thông tin cảnh báo đối với thực phẩm.

Câu hỏi 48: Luật An toàn thực phẩm quy định như thế nào để bảo vệ lợi ích người tiêu dùng thực phẩm?

Trả lời: Theo Khoản 1 Điều 9 Luật An toàn thực phẩm quy định người tiêu dùng có các quyền để bảo vệ lợi ích của mình như sau:

“- Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm bảo vệ quyền lợi của mình theo quy định của pháp luật;

- Yêu cầu tổ chức bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng bảo vệ quyền và lợi ích hợp pháp của mình theo quy định của pháp luật về bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng;

- Khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;

- Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật do sử dụng thực phẩm không an toàn gây ra;

- Được cung cấp thông tin trung thực về ATTP, hướng dẫn sử dụng, vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, lựa chọn, sử dụng thực phẩm phù hợp; được cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn, cách phòng ngừa khi nhận được thông tin cảnh báo đối với thực phẩm.”

Câu hỏi 49: Thực phẩm đã qua chế biến phải đáp ứng các điều kiện nào về ATTP?

Trả lời: Theo Điều 12 Luật An toàn thực phẩm quy định thực phẩm đã qua chế biến phải đáp ứng các điều kiện sau:

- “1. Tuân thủ các điều kiện quy định tại Điều 10 của Luật An toàn thực phẩm;*
- 2. Nguyên liệu ban đầu tạo nên thực phẩm phải bảo đảm an toàn và giữ nguyên các thuộc tính vốn có của nó; các nguyên liệu tạo thành thực phẩm không được tương tác với nhau để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người;*
- 3. Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn phải đăng ký bản công bố hợp quy với cơ quan nhà nước có thẩm quyền trước khi lưu thông trên thị trường.”*

Câu hỏi 50: Các tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm có phải thực hiện nghĩa vụ bồi thường thiệt hại khi thực phẩm mất an toàn do mình kinh doanh gây ra không?

Trả lời: Có, tại Điểm l Khoản 2 Điều 8 Luật An toàn thực phẩm quy định các tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm phải thực hiện nghĩa vụ *“Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi thực phẩm mất an toàn do mình kinh doanh gây ra”*.

Câu hỏi 51: Các tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm có các quyền lựa chọn cơ sở kiểm nghiệm để kiểm tra ATTP không?

Trả lời: Có, vì tại Điểm c Khoản 1 Điều 8 Luật An toàn thực phẩm quy định các tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm có quyền *“Lựa chọn cơ sở kiểm nghiệm để kiểm tra an toàn thực phẩm; lựa chọn cơ sở kiểm nghiệm đã được chỉ định để chúng nhận hợp quy đối với thực phẩm nhập khẩu”*.

Câu hỏi 52: Trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm, những phương tiện dùng để vận chuyển thực phẩm cần phải đáp ứng những yêu cầu gì?

Trả lời: Khoản 1 Điều 21 Luật An toàn thực phẩm quy định tổ chức, cá nhân vận chuyển thực phẩm chỉ được dùng các phương tiện được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch và bảo đảm duy trì được điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển theo hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh.

PHỤ LỤC

MỘT SỐ VĂN BẢN QUY PHẠM PHÁP LUẬT TRONG LĨNH VỰC AN TOÀN THỰC PHẨM

1. Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 được Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam khóa XII kỳ họp thứ 7 thông qua ngày 17 tháng 6 năm 2010;
2. Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
3. Nghị định số 178/2013/NĐ-CP ngày 14 tháng 11 năm 2013 quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm thay thế Nghị định số 91/2012/NĐ-CP ngày 08 tháng 11 năm 2012;
4. Nghị định số 06/2008/NĐ-CP ngày 16 tháng 01 năm 2008 của Chính phủ quy định về xử phạt vi phạm hành chính trong hoạt động thương mại;
5. Nghị định số 112/2010/NĐ-CP ngày 01 tháng 12 năm 2010 của Chính phủ sửa đổi bổ sung một số điều của Nghị định số 06/2008/NĐ-CP ngày 16 tháng 01 năm 2008 của Chính phủ về xử phạt vi phạm hành chính trong hoạt động thương mại;
6. Nghị định số 94/2012/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2012 về sản xuất, kinh doanh rượu;
7. Thông tư số 39/2012/TT-BCT ngày 20 tháng 12 năm 2012 của Bộ Công Thương Quy định chi tiết một số điều của Nghị định số 94/2012/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2012 của Chính phủ về sản xuất, kinh doanh rượu;
8. Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012 của Bộ Công Thương quy định cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương;
9. Thông tư số 47/2010/TT-BCT ngày 15 tháng 2 năm 2011 của Bộ Công Thương quy định việc kiểm tra chất lượng, vệ sinh an toàn thực phẩm đối với sản phẩm thực phẩm trong quá trình sản xuất thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương;
10. Thông tư số 40/2012/TT-BCT ngày 21/12/2012 của Bộ Công Thương Quy định cấp Giấy xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương;

11. Thông tư số 28/2013/TT-BCT ngày 06 tháng 11 năm 2013 của Bộ Công Thương quy định kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương
12. Thông tư số 13/2007/TT-BYT ngày 21 tháng 11 năm 2007 của Bộ Y tế về việc hướng dẫn khám sức khỏe;
13. Thông tư số 15/2012/TT-BYT ngày 12 tháng 9 năm 2012 của Bộ Y tế quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
14. Thông tư số 16/2012/TT-BYT ngày 22/10/2012 của Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành Quy định về điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm;
15. Thông tư số 149/TT-BTC ngày 29 tháng 10 năm 2013 của Bộ Tài chính quy định mức thu, nộp, quản lý và sử dụng phí, lệ phí quản lý an toàn vệ sinh thực phẩm;
16. Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06 tháng 05 năm 2013 của Bộ Y tế về khám sức khỏe;
17. Quyết định số 21/2007/QĐ-BYT ngày 12 tháng 3 năm 2007 của Bộ Y tế ban hành quy định về điều kiện sức khỏe đối với những người tiếp xúc trong quá trình chế biến thực phẩm bao gói sẵn và kinh doanh thực phẩm ăn ngay;
18. Quyết định số 39/2005/QĐ-BYT ngày 28 tháng 11 năm 2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế quy định về các điều kiện vệ sinh chung đối với các cơ sở sản xuất thực phẩm;
19. Quyết định số 43/2005/QĐ-BYT ngày 20 tháng 12 năm 2005 của Bộ Trưởng Bộ Y tế về việc ban hành "Quy định yêu cầu kiến thức về vệ sinh an toàn thực phẩm đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm";
20. Quyết định số 41/2005/QĐ-BYT ngày 08 tháng 12 năm 2005 của Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành quy định quy định điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh, dịch vụ, phục vụ ăn uống;
21. Thông tư số 26/2012/TT-BYT ngày 30 tháng 11 năm 2012 của Bộ Y tế quy định cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường chức năng, thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, nước khoáng thiên nhiên, nước uống đóng chai; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế.
22. Thông tư số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09 tháng 4 năm 2014 về hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

1. Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010

QUỐC HỘI

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

Số: 55/2010/QH12

Hà Nội, ngày 17 tháng 06 năm 2010

LUẬT
An toàn thực phẩm

*Căn cứ Hiến pháp nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam năm 1992 đã được sửa đổi, bổ sung một số điều theo Nghị quyết số 51/2001/QH10;
Quốc hội ban hành Luật An toàn thực phẩm.*

CHƯƠNG I

NHỮNG QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Luật này quy định về quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân trong bảo đảm an toàn thực phẩm; điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, sản xuất, kinh doanh thực phẩm và nhập khẩu, xuất khẩu thực phẩm; quảng cáo, ghi nhãn thực phẩm; kiểm nghiệm thực phẩm; phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm; phòng ngừa, ngăn chặn và khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm; thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm; trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

Điều 2. Giải thích từ ngữ

Trong luật này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

1. *An toàn thực phẩm* là việc bảo đảm để thực phẩm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.
2. *Bệnh truyền qua thực phẩm* là bệnh do ăn, uống thực phẩm bị nhiễm tác nhân gây bệnh.
3. *Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm* là chất được chủ định sử dụng trong quá trình chế biến nguyên liệu thực phẩm hay các thành phần của thực phẩm nhằm thực hiện mục đích công nghệ, có thể được tách ra hoặc còn lại trong thực phẩm.
4. *Chế biến thực phẩm* là quá trình xử lý thực phẩm đã qua sơ chế hoặc thực phẩm tươi sống theo phương pháp công nghiệp hoặc thủ công để tạo thành nguyên liệu thực phẩm hoặc sản phẩm thực phẩm.
5. *Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống* là cơ sở chế biến thức ăn bao gồm cửa hàng, quầy hàng kinh doanh thức ăn ngay, thực phẩm chín, nhà hàng ăn uống, cơ sở chế biến suất ăn sẵn, căng-tin và bếp ăn tập thể.
6. *Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm* là những quy chuẩn kỹ thuật và những quy định khác đối với thực phẩm, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm và hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành nhằm mục đích bảo đảm thực phẩm an toàn đối với sức khỏe, tính mạng con người.
7. *Kiểm nghiệm thực phẩm* là việc thực hiện một hoặc các hoạt động thử nghiệm, đánh giá sự phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật và tiêu chuẩn tương ứng đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, chất bổ sung vào thực phẩm, bao gói, dụng cụ, vật liệu chứa đựng thực phẩm.
8. *Kinh doanh thực phẩm* là việc thực hiện một, một số hoặc tất cả các hoạt động giới thiệu, dịch vụ bảo quản, dịch vụ vận chuyển hoặc buôn bán thực phẩm.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

27. *Thực phẩm bao gói sẵn* là thực phẩm được bao gói và ghi nhãn hoàn chỉnh, sẵn sàng để bán trực tiếp cho mục đích chế biến tiếp hoặc sử dụng để ăn ngay.

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

Điều 3. Nguyên tắc quản lý an toàn thực phẩm

1. Bảo đảm an toàn thực phẩm là trách nhiệm của mọi tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
2. Sản xuất, kinh doanh thực phẩm là hoạt động có điều kiện; tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải chịu trách nhiệm về an toàn đối với thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh.
3. Quản lý an toàn thực phẩm phải trên cơ sở quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, quy định do cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền ban hành và tiêu chuẩn do tổ chức, cá nhân sản xuất công bố áp dụng.
4. Quản lý an toàn thực phẩm phải được thực hiện trong suốt quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên cơ sở phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm.
5. Quản lý an toàn thực phẩm phải bảo đảm phân công, phân cấp rõ ràng và phối hợp liên ngành.
6. Quản lý an toàn thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu phát triển kinh tế - xã hội.

Điều 4. Chính sách của Nhà nước về an toàn thực phẩm

1. Xây dựng chiến lược, quy hoạch tổng thể về bảo đảm an toàn thực phẩm, quy hoạch vùng sản xuất thực phẩm an toàn theo chuỗi cung cấp thực phẩm được xác định là nhiệm vụ trọng tâm ưu tiên.

2. Sử dụng nguồn lực nhà nước và các nguồn lực khác đầu tư nghiên cứu khoa học và ứng dụng công nghệ phục vụ việc phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm; xây dựng mới, nâng cấp một số phòng thí nghiệm đạt tiêu chuẩn khu vực, quốc tế; nâng cao năng lực các phòng thí nghiệm phân tích hiện có; hỗ trợ đầu tư xây dựng các vùng sản xuất nguyên liệu thực phẩm an toàn, chợ đầu mối nông sản thực phẩm, cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm quy mô công nghiệp.

3. Khuyến khích các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm đổi mới công nghệ, mở rộng quy mô sản xuất; sản xuất thực phẩm chất lượng cao, bảo đảm an toàn; bổ sung vi chất dinh dưỡng thiết yếu trong thực phẩm; xây dựng thương hiệu và phát triển hệ thống cung cấp thực phẩm an toàn.

4. Thiết lập khuôn khổ pháp lý và tổ chức thực hiện lộ trình bắt buộc áp dụng hệ thống Thực hành sản xuất tốt (GMP), Thực hành nông nghiệp tốt (GAP), Thực hành vệ sinh tốt (GHP), Phân tích nguy cơ và kiểm soát điểm tới hạn (HACCP) và các hệ thống quản lý an toàn thực phẩm tiên tiến khác trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

5. Mở rộng hợp tác quốc tế, đẩy mạnh ký kết điều ước, thoả thuận quốc tế về công nhận, thừa nhận lẫn nhau trong lĩnh vực thực phẩm.

6. Khen thưởng kịp thời tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn.

7. Khuyến khích, tạo điều kiện cho hội, hiệp hội, tổ chức, cá nhân trong nước, tổ chức, cá nhân nước ngoài đầu tư, tham gia vào các hoạt động xây dựng tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật, kiểm nghiệm an toàn thực phẩm.

8. Tăng đầu tư, đa dạng các hình thức, phương thức tuyên truyền, giáo dục nâng cao nhận thức người dân về tiêu dùng thực phẩm an toàn, ý thức trách nhiệm và đạo đức kinh doanh của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đối với cộng đồng.

Điều 5. Những hành vi bị cấm

1. Sử dụng nguyên liệu không thuộc loại dùng cho thực phẩm để chế biến thực phẩm.

2. Sử dụng nguyên liệu thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc không bảo đảm an toàn để sản xuất, chế biến thực phẩm.

3. Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm đã quá thời hạn sử dụng, ngoài danh mục được phép sử dụng hoặc trong danh mục được phép sử dụng nhưng vượt quá giới hạn cho phép; sử dụng hóa chất không rõ nguồn gốc, hóa chất bị cấm sử dụng trong hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

4. Sử dụng động vật chết do bệnh, dịch bệnh hoặc chết không rõ nguyên nhân, bị tiêu hủy để sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

5. Sản xuất, kinh doanh:

a) Thực phẩm vi phạm quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa; b) Thực phẩm không phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật tương ứng; c) Thực phẩm bị biến chất;

d) Thực phẩm có chứa chất độc hại hoặc nhiễm chất độc, tác nhân gây ô nhiễm vượt quá giới hạn cho phép;

đ) Thực phẩm có bao gói, đồ chứa đựng không bảo đảm an toàn hoặc bị vỡ, rách, biến dạng trong quá trình vận chuyển gây ô nhiễm thực phẩm;

e) Thịt hoặc sản phẩm được chế biến từ thịt chưa qua kiểm tra thú y hoặc đã qua kiểm tra nhưng không đạt yêu cầu;

g) Thực phẩm không được phép sản xuất, kinh doanh để phòng, chống dịch bệnh;

h) Thực phẩm chưa được đăng ký bản công bố hợp quy tại cơ quan nhà nước có thẩm quyền trong trường hợp thực phẩm đó thuộc diện phải được đăng ký bản công bố hợp quy;

i) Thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ hoặc quá thời hạn sử dụng.

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

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

8. Che dấu, làm sai lệch, xóa bỏ hiện trường, bằng chứng về sự cố an toàn thực phẩm hoặc các hành vi cố ý khác cản trở việc phát hiện, khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm.

9. Người mắc bệnh truyền nhiễm tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

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

11. Quảng cáo thực phẩm sai sự thật, gây nhầm lẫn đối với người tiêu dùng.

12. Đăng tải, công bố thông tin sai lệch về an toàn thực phẩm gây bức xúc cho xã hội hoặc thiệt hại cho sản xuất, kinh doanh.

13. Sử dụng trái phép lòng đường, vỉa hè, hành lang, sân chung, lối đi chung, diện tích phụ chung để chế biến, sản xuất, kinh doanh thức ăn đường phố.

Điều 6. Xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm thì tùy theo tính chất, mức độ vi phạm mà bị xử lý vi phạm hành chính hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự, nếu gây thiệt hại thì phải bồi thường và khắc phục hậu quả theo quy định của pháp luật.

2. Người lợi dụng chức vụ, quyền hạn vi phạm quy định của Luật này hoặc các quy định khác của pháp luật về an toàn thực phẩm thì tùy theo tính chất, mức độ vi phạm mà bị xử lý kỷ luật hoặc bị truy cứu trách nhiệm hình sự, nếu gây thiệt hại thì phải bồi thường theo quy định của pháp luật.

3. Mức phạt tiền đối với vi phạm hành chính quy định tại khoản 1 Điều này được thực hiện theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính; trường hợp áp dụng mức phạt cao nhất theo quy định của pháp luật về xử lý vi phạm hành chính mà vẫn còn thấp hơn 07 lần giá trị thực phẩm vi phạm thì mức phạt được áp dụng không quá 07 lần giá trị thực phẩm vi phạm; tiền thu được do vi phạm mà có bị tịch thu theo quy định của pháp luật.

4. Chính phủ quy định cụ thể về hành vi, hình thức và mức xử phạt các hành vi vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm quy định tại Điều này.

Chương II

QUYỀN VÀ NGHĨA VỤ CỦA TỔ CHỨC, CÁ NHÂN TRONG BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 7. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm có các quyền sau đây:

- a) Quyết định và công bố các tiêu chuẩn sản phẩm do mình sản xuất, cung cấp; quyết định áp dụng các biện pháp kiểm soát nội bộ để bảo đảm an toàn thực phẩm;
- b) Yêu cầu tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm hợp tác trong việc thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn;
- c) Lựa chọn tổ chức đánh giá sự phù hợp, cơ sở kiểm nghiệm đã được chỉ định để chứng nhận hợp quy;
- d) Sử dụng dấu hợp chuẩn, dấu hợp quy và các dấu hiệu khác cho sản phẩm theo quy định của pháp luật;
- đ) Khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;
- e) Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật.

2. Tổ chức, cá nhân sản xuất thực phẩm có các nghĩa vụ sau đây:

- a) Tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm, bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất và chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm do mình sản xuất;
- b) Tuân thủ quy định của Chính phủ về tăng cường vi chất dinh dưỡng mà thiếu hụt sẽ ảnh hưởng đến sức khỏe cộng đồng;
- c) Thông tin đầy đủ, chính xác về sản phẩm trên nhãn, bao bì, trong tài liệu kèm theo thực phẩm theo quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa;
- d) Thiết lập quy trình tự kiểm tra trong quá trình sản xuất thực phẩm;
- đ) Thông tin trung thực về an toàn thực phẩm; cảnh báo kịp thời, đầy đủ, chính xác về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm, cách phòng ngừa cho người bán hàng và người tiêu dùng; thông báo yêu cầu về vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, sử dụng thực phẩm;
- e) Kịp thời ngừng sản xuất, thông báo cho các bên liên quan và có biện pháp khắc phục hậu quả khi phát hiện thực phẩm không an toàn hoặc không phù hợp tiêu chuẩn đã công bố áp dụng, quy chuẩn kỹ thuật tương ứng;

g) Lưu giữ hồ sơ, mẫu thực phẩm, các thông tin cần thiết theo quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm; thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định tại Điều 54 của Luật này;

h) Thu hồi, xử lý thực phẩm quá thời hạn sử dụng, không bảo đảm an toàn. Trong trường hợp xử lý bằng hình thức tiêu hủy thì việc tiêu hủy thực phẩm phải tuân theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường, quy định khác của pháp luật có liên quan và phải chịu toàn bộ chi phí cho việc tiêu hủy đó;

i) Tuân thủ quy định pháp luật, quyết định về thanh tra, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền;

k) Chi trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm theo quy định tại Điều 48 của Luật này;

l) Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi thực phẩm không an toàn do mình sản xuất gây ra.

Điều 8. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm

1. Tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm có các quyền sau đây:

a) Quyết định các biện pháp kiểm soát nội bộ để duy trì chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm;

b) Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu thực phẩm hợp tác trong việc thu hồi và xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn;

c) Lựa chọn cơ sở kiểm nghiệm để kiểm tra an toàn thực phẩm; lựa chọn cơ sở kiểm nghiệm đã được chỉ định để chứng nhận hợp quy đối với thực phẩm nhập khẩu;

d) Khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;

đ) Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật.

2. Tổ chức, cá nhân kinh doanh thực phẩm có các nghĩa vụ sau đây:

a) Tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm trong quá trình kinh doanh và chịu trách nhiệm về an toàn thực phẩm do mình kinh doanh;

b) Kiểm tra nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm, nhãn thực phẩm và các tài liệu liên quan đến an toàn thực phẩm; lưu giữ hồ sơ về thực phẩm; thực hiện quy định về truy xuất nguồn gốc thực phẩm không bảo đảm an toàn theo quy định tại Điều 54 của Luật này;

c) Thông tin trung thực về an toàn thực phẩm; thông báo cho người tiêu dùng điều kiện bảo đảm an toàn khi vận chuyển, lưu giữ, bảo quản và sử dụng thực phẩm;

d) Kịp thời cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn của thực phẩm và cách phòng ngừa cho người tiêu dùng khi nhận được thông tin cảnh báo của tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu;

đ) Kịp thời ngừng kinh doanh, thông tin cho tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu và người tiêu dùng khi phát hiện thực phẩm không bảo đảm an toàn;

e) Báo cáo ngay với cơ quan có thẩm quyền và khắc phục ngay hậu quả khi phát hiện ngộ độc thực phẩm hoặc bệnh truyền qua thực phẩm do mình kinh doanh gây ra;

g) Hợp tác với tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu, cơ quan nhà nước có thẩm quyền trong việc điều tra ngộ độc thực phẩm để khắc phục hậu quả, thu hồi hoặc xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn;

h) Tuân thủ quy định của pháp luật, quyết định về thanh tra, kiểm tra của cơ quan nhà nước có thẩm quyền;

k) Chi trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm theo quy định tại Điều 48 của Luật này;

l) Bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật khi thực phẩm mất an toàn do mình kinh doanh gây ra.

Điều 9. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng thực phẩm

1. Người tiêu dùng thực phẩm có các quyền sau đây:

a) Được cung cấp thông tin trung thực về an toàn thực phẩm, hướng dẫn sử dụng, vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, lựa chọn, sử dụng thực phẩm phù hợp; được cung cấp thông tin về nguy cơ gây mất an toàn, cách phòng ngừa khi nhận được thông tin cảnh báo đối với thực phẩm;

b) Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm bảo vệ quyền lợi của mình theo quy định của pháp luật;

c) Yêu cầu tổ chức bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng bảo vệ quyền và lợi ích hợp pháp của mình theo quy định của pháp luật về bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng;

d) Khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;

đ) Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật do sử dụng thực phẩm không an toàn gây ra.

2. Người tiêu dùng thực phẩm có các nghĩa vụ sau đây:

a) Tuân thủ đầy đủ các quy định, hướng dẫn về an toàn thực phẩm của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh trong vận chuyển, lưu giữ, bảo quản và sử dụng thực phẩm;

b) Kịp thời cung cấp thông tin khi phát hiện nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm, khai báo ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm với Ủy ban nhân dân nơi gần nhất, cơ sở khám bệnh, chữa bệnh, cơ quan nhà nước có thẩm quyền, tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

c) Tuân thủ quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường trong quá trình sử dụng thực phẩm.

Chương III

ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN ĐỐI VỚI THỰC PHẨM

Điều 10. Điều kiện chung về bảo đảm an toàn đối với thực phẩm

1. Đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, tác nhân gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

2. Tùy từng loại thực phẩm, ngoài các quy định tại khoản 1 Điều này, thực phẩm còn phải đáp ứng một hoặc một số quy định sau đây:

- a) Quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- b) Quy định về bao gói và ghi nhãn thực phẩm;
- c) Quy định về bảo quản thực phẩm.

Điều 11. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm tươi sống

- 1. Tuân thủ các điều kiện quy định tại Điều 10 của Luật này.
- 2. Bảo đảm truy xuất được nguồn gốc theo quy định tại Điều 54 của Luật này.
- 3. Có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y.

Điều 12. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm đã qua chế biến

- 1. Tuân thủ các điều kiện quy định tại Điều 10 của Luật này.
- 2. Nguyên liệu ban đầu tạo nên thực phẩm phải bảo đảm an toàn và giữ nguyên các thuộc tính vốn có của nó; các nguyên liệu tạo thành thực phẩm không được tương tác với nhau để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.
- 3. Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn phải đăng ký bản công bố hợp quy với cơ quan nhà nước có thẩm quyền trước khi lưu thông trên thị trường.

Chính phủ quy định cụ thể việc đăng ký bản công bố hợp quy và thời hạn của bản đăng ký công bố hợp quy đối với thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn.

Điều 13. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng

- 1. Tuân thủ các điều kiện quy định tại Điều 10 của Luật này.
- 2. Nguyên liệu ban đầu tạo nên thực phẩm phải bảo đảm an toàn và giữ nguyên các

thuộc tính vốn có của nó; các nguyên liệu tạo thành thực phẩm không được tương tác với nhau để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

3. Chỉ được tăng cường vi chất dinh dưỡng là vitamin, chất khoáng, chất vi lượng vào thực phẩm với hàm lượng bảo đảm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người và thuộc Danh mục theo quy định của Bộ trưởng Bộ Y tế.

Điều 14. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm chức năng

1. Tuân thủ các điều kiện quy định tại Điều 10 của Luật này.
2. Có thông tin, tài liệu khoa học chứng minh về tác dụng của thành phần tạo nên chức năng đã công bố.
3. Thực phẩm chức năng lần đầu tiên đưa ra lưu thông trên thị trường phải có báo cáo thử nghiệm hiệu quả về công dụng của sản phẩm.
4. Bộ trưởng Bộ Y tế quy định cụ thể về quản lý thực phẩm chức năng.

Điều 15. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm biến đổi gen

1. Tuân thủ các điều kiện quy định tại Điều 10 của Luật này.
2. Tuân thủ các quy định về bảo đảm an toàn đối với sức khỏe con người và môi trường theo quy định của Chính phủ.

Điều 16. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm đã qua chiếu xạ

1. Tuân thủ các điều kiện quy định tại Điều 10 của Luật này.
2. Thuộc Danh mục nhóm thực phẩm được phép chiếu xạ.
3. Tuân thủ quy định về liều lượng chiếu xạ.
4. Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ trưởng Bộ Công thương ban hành Danh mục nhóm thực phẩm được phép chiếu xạ và liều lượng được phép chiếu xạ đối với thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Điều 17. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm

1. Đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm.
2. Có hướng dẫn sử dụng ghi trên nhãn hoặc tài liệu đính kèm trong mỗi đơn vị sản phẩm bằng tiếng Việt và ngôn ngữ khác theo xuất xứ sản phẩm.
3. Thuộc Danh mục phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm được phép sử dụng trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế quy định.

4. Đăng ký bản công bố hợp quy với cơ quan nhà nước có thẩm quyền trước khi lưu thông trên thị trường.

Chính phủ quy định cụ thể việc đăng ký bản công bố hợp quy và thời hạn của bản đăng ký công bố hợp quy đối với phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm.

Điều 18. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm

1. Sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng.

2. Đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành.

3. Đăng ký bản công bố hợp quy với cơ quan nhà nước có thẩm quyền trước khi lưu thông trên thị trường.

Chính phủ quy định cụ thể việc đăng ký bản công bố hợp quy với thời hạn của bản đăng ký công bố hợp quy đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm.

Chương IV

ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM

Mục 1. ĐIỀU KIỆN CHUNG VỀ BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM

Điều 19. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm

1. Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải bảo đảm các điều kiện sau đây:

- a) Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác;
- b) Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- c) Có đủ trang thiết bị phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại;
- d) Có hệ thống xử lý chất thải và được vận hành thường xuyên theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường;
- đ) Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- e) Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

2. Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ trưởng Bộ Công thương ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định cụ thể về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Điều 20. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm

1. Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải bảo đảm các điều kiện về bảo quản thực phẩm sau đây:

- a) Nơi bảo quản và phương tiện bảo quản phải có diện tích đủ rộng để bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt, có thể thực hiện kỹ thuật xếp dỡ an toàn và chính xác, bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản;

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

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

2. Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ trưởng Bộ Công thương ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định cụ thể về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Điều 21. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm

1. Tổ chức, cá nhân vận chuyển thực phẩm phải bảo đảm các điều kiện sau đây:

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

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

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

2. Cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền quy định về phương tiện vận chuyển thực phẩm; đường vận chuyển thực phẩm đối với một số loại thực phẩm tươi sống tại các đô thị.

Điều 22. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ

1. Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ phải tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm sau đây:

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

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

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

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

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

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

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

2. Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ trưởng Bộ Công thương ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia và quy định cụ thể về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

3. Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương (sau đây gọi chung là Ủy ban nhân dân cấp tỉnh) ban hành quy chuẩn kỹ thuật địa phương, quy định cụ thể điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ đối với thực phẩm đặc thù trên địa bàn tỉnh.

Mục 2. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM TƯƠI SỐNG

Điều 23. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm tươi sống

1. Cơ sở sản xuất thực phẩm tươi sống phải bảo đảm các điều kiện sau đây:

a) Bảo đảm các điều kiện về đất canh tác, nguồn nước, địa điểm sản xuất để sản xuất thực phẩm an toàn;

b) Tuân thủ các quy định của pháp luật về sử dụng giống cây trồng, giống vật nuôi; phân bón, thức ăn chăn nuôi, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, chất tăng trọng, chất phát dục, chất bảo quản thực phẩm và các chất khác có liên quan đến an toàn thực phẩm;

c) Tuân thủ quy định về kiểm dịch, vệ sinh thú y trong giết mổ động vật; về kiểm dịch thực vật đối với sản phẩm trồng trọt;

d) Thực hiện việc xử lý chất thải theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường;

đ) Chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất khử độc khi sử dụng phải bảo đảm an toàn cho con người và môi trường;

e) Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất thực phẩm tươi sống.

2. Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn quy định cụ thể điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm tươi sống.

Điều 24. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm tươi sống

1. Cơ sở kinh doanh thực phẩm tươi sống phải bảo đảm các điều kiện sau đây:

a) Tuân thủ các điều kiện về bảo đảm an toàn đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm, điều kiện về bảo đảm an toàn trong bảo quản, vận chuyển thực phẩm quy định tại các điều 18, 20 và 21 của Luật này;

b) Bảo đảm và duy trì vệ sinh nơi kinh doanh.

2. Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn quy định cụ thể điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm tươi sống.

Mục 3. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SƠ CHẾ, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM, KINH DOANH THỰC PHẨM ĐÃ QUA CHẾ BIẾN

Điều 25. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sơ chế, chế biến thực phẩm

1. Bảo đảm các điều kiện quy định tại Điều 19 của Luật này.

2. Quy trình sơ chế, chế biến phải bảo đảm thực phẩm không bị ô nhiễm chéo, tiếp xúc với các yếu tố gây ô nhiễm hoặc độc hại.

Điều 26. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, vi chất dinh dưỡng dùng để chế biến thực phẩm

1. Nguyên liệu dùng để chế biến thực phẩm phải còn thời hạn sử dụng, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, bảo đảm an toàn và giữ nguyên các thuộc tính vốn có của nó; các nguyên liệu tạo thành thực phẩm không được tương tác với nhau để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

2. Vi chất dinh dưỡng, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm được sử dụng phải tuân thủ quy định tại Điều 13 và Điều 17 của Luật này.

Điều 27. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến

1. Cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn phải bảo đảm các điều kiện sau đây:

a) Tuân thủ quy định về ghi nhãn thực phẩm;

b) Tuân thủ các điều kiện về bảo đảm an toàn đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm, điều kiện về bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm quy định tại Điều 18 và Điều 20 của Luật này;

- c) Bảo đảm và duy trì vệ sinh nơi kinh doanh;
 - d) Bảo quản thực phẩm theo đúng hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất.
2. Cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến không bao gói sẵn phải bảo đảm các điều kiện sau đây:
- a) Có biện pháp bảo đảm cho thực phẩm không bị hỏng, mốc, tiếp xúc với côn trùng, động vật, bụi bẩn và các yếu tố gây ô nhiễm khác;
 - b) Rửa sạch hoặc khử trùng các dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm trước khi sử dụng đối với thực phẩm ăn ngay;
 - c) Có thông tin về xuất xứ và ngày sản xuất của thực phẩm.

Mục 4. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Điều 28. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống

1. Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.
2. Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.
3. Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.
4. Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.
5. Nhà ăn 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. Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.
7. Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm.

Điều 29. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống

1. Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.
2. Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh.
3. Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.
4. Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Điều 30. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong chế biến và bảo quản thực phẩm

1. Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn.
2. Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.
3. Thực phẩm bày bán phải để 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; được bày bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.

Mục 5. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ

Điều 31. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi bày bán thức ăn đường phố

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

Điều 32. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm và người kinh doanh thức ăn đường phố

1. Nguyên liệu để chế biến thức ăn đường phố phải bảo đảm an toàn thực phẩm, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.
2. Dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm phải bảo đảm an toàn vệ sinh.
3. Bao gói và các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không được gây ô nhiễm và thôi nhiễm vào thực phẩm.
4. Có dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại.
5. Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.
6. Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

Điều 33. Trách nhiệm quản lý kinh doanh thức ăn đường phố

1. Bộ trưởng Bộ Y tế quy định cụ thể điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố.
2. Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm quản lý hoạt động kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn.

Chương V

CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM

Điều 34. Đối tượng, điều kiện cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

1. Cơ sở được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm khi có đủ các điều kiện sau đây:

- a) Có đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm phù hợp với từng loại hình sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định tại Chương IV của Luật này;
- b) Có đăng ký ngành, nghề kinh doanh thực phẩm trong Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.
2. Tổ chức, cá nhân bị thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm khi không đủ điều kiện quy định tại khoản 1 Điều này.
3. Chính phủ quy định cụ thể đối tượng không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

Điều 35. Thẩm quyền cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ trưởng Bộ Công thương quy định cụ thể thẩm quyền cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Điều 36. Hồ sơ, trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

1. Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm gồm có:

- a) Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm;
- b) Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;
- c) Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền;
- d) Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp;
- đ) Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định của Bộ trưởng Bộ quản lý ngành.

2. Trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được quy định như sau:

a) Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm nộp hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ quan nhà nước có thẩm quyền quy định tại Điều 35 của Luật này;

b) Trong thời hạn 15 ngày, kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ, cơ quan nhà nước có thẩm quyền kiểm tra thực tế điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm; nếu đủ điều kiện thì phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; trường hợp từ chối thì phải trả lời bằng văn bản và nêu rõ lý do.

Điều 37. Thời hạn hiệu lực của Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

1. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm có hiệu lực trong thời gian 03 năm.

2. Trước 06 tháng tính đến ngày Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hết hạn, tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải nộp hồ sơ xin cấp lại Giấy chứng nhận trong trường hợp tiếp tục sản xuất, kinh doanh. Hồ sơ, trình tự, thủ tục cấp lại được thực hiện theo quy định tại Điều 36 của Luật này.

Chương VI

NHẬP KHẨU VÀ XUẤT KHẨU THỰC PHẨM

Mục 1. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN ĐỐI VỚI THỰC PHẨM NHẬP KHẨU

Điều 38. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm nhập khẩu

1. Thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm nhập khẩu phải tuân thủ các điều kiện tương ứng quy định tại Chương III của Luật này và các điều kiện sau đây:

a) Phải được đăng ký bản công bố hợp quy tại cơ quan nhà nước có thẩm quyền trước khi nhập khẩu;

b) Phải được cấp “Thông báo kết quả xác nhận thực phẩm đạt yêu cầu nhập khẩu” đối với từng lô hàng của cơ quan kiểm tra được chỉ định theo quy định của Bộ trưởng Bộ quản lý ngành.

2. Ngoài các điều kiện quy định tại khoản 1 Điều này, thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, thực phẩm biến đổi gen, thực phẩm đã qua chiếu xạ phải có giấy chứng nhận lý hành tự do hoặc giấy chứng nhận y tế theo quy định của Chính phủ.

3. Trong trường hợp Việt Nam chưa có quy chuẩn kỹ thuật tương ứng đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm nhập khẩu thì áp dụng theo thỏa thuận quốc tế, điều ước quốc tế mà Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam là thành viên.

Điều 39. Kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu

1. Thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm nhập khẩu phải được kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm, trừ một số thực phẩm được miễn kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm theo quy định của Chính phủ.

2. Thực phẩm nhập khẩu từ nước có ký kết điều ước quốc tế với Việt Nam về thừa nhận lẫn nhau đối với hoạt động chứng nhận an toàn thực phẩm được áp dụng chế độ kiểm tra giảm, trừ trường hợp có cảnh báo hoặc phát hiện có dấu hiệu vi phạm các quy định của pháp luật Việt Nam về an toàn thực phẩm.

3. Chính phủ quy định cụ thể việc miễn kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với một số thực phẩm nhập khẩu; trình tự, thủ tục kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm tại nước sẽ xuất khẩu thực phẩm vào Việt Nam theo điều ước quốc tế mà Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam là thành viên.

Điều 40. Trình tự, thủ tục và phương thức kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu

1. Trình tự, thủ tục kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm nhập khẩu được thực hiện theo quy định của pháp luật về chất lượng sản phẩm, hàng hóa và các quy định sau đây:

a) Chỉ được đưa về kho bảo quản chờ hoàn thành việc thông quan khi có giấy đăng ký kiểm tra an toàn thực phẩm;

b) Chỉ được thông quan khi có xác nhận kết quả kiểm tra thực phẩm đạt yêu cầu nhập khẩu.

2. Phương thức kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm nhập khẩu bao gồm:

a) Kiểm tra chặt;

b) Kiểm tra thông thường;

c) Kiểm tra giảm.

3. Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ trưởng Bộ Công thương quy định cụ thể cơ quan kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm, việc áp dụng phương thức kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm nhập khẩu thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Mục 2. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN ĐỐI VỚI THỰC PHẨM XUẤT KHẨU

Điều 41. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm xuất khẩu

1. Đáp ứng các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của Việt Nam.

2. Phù hợp với quy định về an toàn thực phẩm của nước nhập khẩu theo hợp đồng hoặc điều ước quốc tế, thỏa thuận quốc tế thừa nhận lẫn nhau về kết quả đánh giá sự phù hợp với quốc gia, vùng lãnh thổ có liên quan.

Điều 42. Chứng nhận đối với thực phẩm xuất khẩu

1. Cơ quan nhà nước có thẩm quyền của Việt Nam cấp giấy chứng nhận lưu hành tự do, chứng nhận y tế, chứng nhận nguồn gốc, xuất xứ hoặc giấy chứng nhận khác có liên quan đối với thực phẩm xuất khẩu trong trường hợp có yêu cầu của nước nhập khẩu.

2. Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ trưởng Bộ Công thương quy định hồ sơ, thủ tục cấp các loại giấy chứng nhận quy định tại khoản 1 Điều này thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Chương VII

QUẢNG CÁO, GHI NHÃN THỰC PHẨM

Điều 43. Quảng cáo thực phẩm

1. Việc quảng cáo thực phẩm do tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm hoặc người kinh doanh dịch vụ quảng cáo thực hiện theo quy định của pháp luật về quảng cáo.

2. Trước khi đăng ký quảng cáo, tổ chức, cá nhân có thực phẩm cần quảng cáo phải gửi hồ sơ tới cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền để xác nhận nội dung quảng cáo.

3. Người phát hành quảng cáo, người kinh doanh dịch vụ quảng cáo, tổ chức, cá nhân có thực phẩm quảng cáo chỉ được tiến hành quảng cáo khi đã được thẩm định nội dung và chỉ được quảng cáo đúng nội dung đã được xác nhận.

Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ trưởng Bộ Công thương quy định cụ thể loại thực phẩm phải đăng ký quảng cáo, thẩm quyền, trình tự, thủ tục xác nhận nội dung quảng cáo thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Điều 44. Ghi nhãn thực phẩm

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, nhập khẩu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm tại Việt Nam phải thực hiện việc ghi nhãn thực phẩm theo quy định của pháp luật về nhãn hàng hóa.

Đối với thời hạn sử dụng thực phẩm thể hiện trên nhãn thì tùy theo loại sản phẩm được ghi là “hạn sử dụng”, “sử dụng đến ngày” hoặc “sử dụng tốt nhất trước ngày”.

2. Đối với thực phẩm chức năng, phụ gia thực phẩm, thực phẩm đã qua chiếu xạ, thực phẩm biến đổi gen, ngoài các quy định tại khoản 1 điều này còn phải tuân thủ các quy định sau đây:

- a) Đối với thực phẩm chức năng phải ghi cụm từ “thực phẩm chức năng” và không được thể hiện dưới bất kỳ hình thức nào về tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh;
- b) Đối với phụ gia thực phẩm phải ghi cụm từ “phụ gia thực phẩm” và các thông tin về phạm vi, liều lượng, cách sử dụng;
- c) Đối với thực phẩm đã qua chiếu xạ phải ghi cụm từ “thực phẩm đã qua chiếu xạ”;
- d) Đối với một số thực phẩm biến đổi gen phải ghi cụm từ “thực phẩm biến đổi gen”.

3. Căn cứ điều kiện kinh tế - xã hội trong từng thời kỳ, Chính phủ quy định cụ thể về ghi nhãn thực phẩm, thời hạn sử dụng thực phẩm; quy định cụ thể thực phẩm biến đổi gen phải ghi nhãn, mức tỷ lệ thành phần thực phẩm có gen biến đổi phải ghi nhãn.

Chương VIII

KIỂM NGHIỆM THỰC PHẨM, PHÂN TÍCH NGUY CƠ ĐỐI VỚI AN TOÀN THỰC PHẨM, PHÒNG NGỪA, NGĂN CHẶN VÀ KHẮC PHỤC SỰ CỐ VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Mục 1. KIỂM NGHIỆM THỰC PHẨM

Điều 45. Yêu cầu đối với việc kiểm nghiệm thực phẩm

1. Kiểm nghiệm thực phẩm được thực hiện trong các trường hợp sau đây:

a) Theo yêu cầu của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm hoặc tổ chức, cá nhân khác có liên quan;

b) Phục vụ hoạt động quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

Việc kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ hoạt động quản lý nhà nước được thực hiện tại cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm do Bộ trưởng Bộ quản lý ngành chỉ định.

2. Việc kiểm nghiệm thực phẩm phải bảo đảm các yêu cầu sau đây:

a) Khách quan, chính xác;

b) Tuân thủ các quy định về chuyên môn kỹ thuật.

Điều 46. Cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm

1. Cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phải đáp ứng các điều kiện sau đây:

a) Có bộ máy tổ chức và năng lực kỹ thuật đáp ứng yêu cầu của tiêu chuẩn quốc gia, tiêu chuẩn quốc tế đối với cơ sở kiểm nghiệm;

b) Thiết lập và duy trì hệ thống quản lý phù hợp với yêu cầu của tiêu chuẩn quốc gia, tiêu chuẩn quốc tế;

c) Đăng ký hoạt động đánh giá sự phù hợp với tiêu chuẩn, quy chuẩn kỹ thuật với cơ quan nhà nước có thẩm quyền trong trường hợp thực hiện hoạt động chứng nhận hợp chuẩn, hợp quy.

2. Cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm được cung cấp dịch vụ kiểm nghiệm, thu phí kiểm nghiệm và phải chịu trách nhiệm trước pháp luật về kết quả kiểm nghiệm do mình thực hiện.

3. Bộ trưởng Bộ quản lý ngành quy định cụ thể điều kiện của cơ sở kiểm nghiệm quy định tại khoản 1 Điều này.

Điều 47. Kiểm nghiệm phục vụ giải quyết tranh chấp về an toàn thực phẩm

1. Cơ quan có thẩm quyền giải quyết tranh chấp chỉ định cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng để thực hiện kiểm nghiệm thực phẩm về nội dung tranh chấp. Kết quả kiểm nghiệm của cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng được sử dụng làm căn cứ giải quyết tranh chấp về an toàn thực phẩm.
2. Cơ sở kiểm nghiệm được chỉ định làm kiểm chứng là cơ sở kiểm nghiệm của Nhà nước, có đủ điều kiện theo quy định tại khoản 1 Điều 46 của Luật này.
3. Bộ trưởng Bộ quản lý ngành quy định điều kiện đối với cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng, Danh mục cơ sở kiểm nghiệm kiểm chứng đủ điều kiện hoạt động.

Điều 48. Chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm thực phẩm

1. Chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm thực phẩm để kiểm tra, thanh tra an toàn thực phẩm do cơ quan quyết định việc kiểm tra, thanh tra chi trả.
2. Căn cứ kết quả kiểm nghiệm, cơ quan ra quyết định kiểm tra, thanh tra an toàn thực phẩm kết luận tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm vi phạm quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm thì tổ chức, cá nhân đó phải hoàn trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm cho cơ quan kiểm tra, thanh tra.
3. Tổ chức, cá nhân có yêu cầu lấy mẫu và kiểm nghiệm thực phẩm phải tự chi trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm.
4. Chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm trong tranh chấp, khiếu nại về an toàn thực phẩm do người khởi kiện, khiếu nại chi trả. Trường hợp kết quả kiểm nghiệm khẳng định tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm vi phạm quy định về an toàn thực phẩm thì tổ chức, cá nhân đó phải hoàn trả chi phí lấy mẫu và kiểm nghiệm an toàn thực phẩm tranh chấp cho người khởi kiện, khiếu nại.

Mục 2. PHÂN TÍCH NGUY CƠ ĐỐI VỚI AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 49. Đối tượng phải được phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm

1. Thực phẩm có tỷ lệ gây ngộ độc cao.
2. Thực phẩm có kết quả lấy mẫu để giám sát cho thấy tỷ lệ vi phạm các quy chuẩn kỹ thuật về an toàn thực phẩm ở mức cao.
3. Môi trường, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm bị nghi ngờ gây ô nhiễm.
4. Thực phẩm, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm được phân tích nguy cơ theo yêu cầu quản lý.

Điều 50. Hoạt động phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm

1. Việc phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm bao gồm các hoạt động về đánh giá, quản lý và truyền thông về nguy cơ đối với an toàn thực phẩm.

2. Việc đánh giá nguy cơ đối với an toàn thực phẩm bao gồm:

- a) Điều tra, xét nghiệm xác định các mối nguy đối với an toàn thực phẩm thuộc các nhóm tác nhân về vi sinh, hoá học và vật lý;
- b) Xác định nguy cơ của các mối nguy đối với an toàn thực phẩm ảnh hưởng đến sức khoẻ, mức độ và phạm vi ảnh hưởng của các mối nguy đối với sức khoẻ cộng đồng.

3. Việc quản lý nguy cơ đối với an toàn thực phẩm bao gồm:

- a) Thực hiện các giải pháp hạn chế nguy cơ an toàn thực phẩm trong từng công đoạn của chuỗi cung cấp thực phẩm;
- b) Kiểm soát, phối hợp nhằm hạn chế nguy cơ đối với an toàn thực phẩm trong kinh doanh dịch vụ ăn uống và các hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm khác.

4. Việc truyền thông về nguy cơ đối với an toàn thực phẩm bao gồm:

- a) Cung cấp thông tin về các biện pháp phòng tránh khi xảy ra các vụ ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm do thực phẩm mất an toàn gây ra nhằm nâng cao nhận thức và ý thức trách nhiệm của người dân về nguy cơ đối với an toàn thực phẩm;
- b) Thông báo, dự báo nguy cơ đối với an toàn thực phẩm; xây dựng hệ thống thông tin cảnh báo nguy cơ đối với an toàn thực phẩm, các bệnh truyền qua thực phẩm.

Điều 51. Trách nhiệm thực hiện phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm

Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ Công thương tổ chức việc phân tích nguy cơ đối với an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý theo quy định tại Điều 49 và Điều 50 của Luật này.

MỤC 3. PHÒNG NGỪA, NGĂN CHẶN VÀ KHẮC PHỤC SỰ CỐ VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 52. Phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm

1. Tổ chức, cá nhân phát hiện dấu hiệu liên quan đến sự cố về an toàn thực phẩm có trách nhiệm thông báo ngay cho cơ sở khám bệnh, chữa bệnh, Ủy ban nhân dân địa phương nơi gần nhất hoặc cơ quan nhà nước có thẩm quyền để có biện pháp ngăn chặn kịp thời.

2. Các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm bao gồm:

- a) Bảo đảm an toàn trong quá trình sản xuất, kinh doanh và sử dụng thực phẩm;

- b) Giáo dục, tuyên truyền, phổ biến kiến thức và thực hành về an toàn thực phẩm cho tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh và người tiêu dùng;
 - c) Kiểm tra, thanh tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
 - d) Phân tích nguy cơ ô nhiễm thực phẩm;
 - đ) Điều tra, khảo sát và lưu trữ các số liệu về an toàn thực phẩm;
 - e) Lưu mẫu thực phẩm.
3. Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm tổ chức thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm trong phạm vi địa phương.
4. Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ Công thương tổ chức thực hiện chương trình giám sát, phòng ngừa, ngăn chặn sự cố an toàn thực phẩm; tổ chức thực hiện các biện pháp phòng ngừa, ngăn chặn đối với những sự cố về an toàn thực phẩm ở nước ngoài có nguy cơ ảnh hưởng đến Việt Nam thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.
5. Bộ Y tế chủ trì, phối hợp với các bộ, ngành có liên quan xây dựng hệ thống cảnh báo sự cố an toàn thực phẩm.

Điều 53. Khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm

1. Tổ chức, cá nhân phát hiện sự cố về an toàn thực phẩm xảy ra trong nước hoặc nước ngoài nhưng có ảnh hưởng tới Việt Nam phải khai báo với cơ sở y tế, Ủy ban nhân dân địa phương nơi gần nhất hoặc Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ Công thương để có biện pháp khắc phục kịp thời.
2. Các biện pháp khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm bao gồm:
 - a) 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;
 - b) 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;
 - c) Đình chỉ sản xuất, kinh doanh; thu hồi và xử lý thực phẩm gây ngộ độc, truyền bệnh đang lưu thông trên thị trường;
 - d) Thông báo ngộ độc thực phẩm và bệnh truyền qua thực phẩm cho các tổ chức, cá nhân có liên quan;
 - đ) Thực hiện các biện pháp phòng ngừa nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm.

3. Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm tổ chức thực hiện các biện pháp khắc phục sự cố về an toàn thực phẩm trong phạm vi địa phương.

4. Bộ trưởng Bộ Y tế có trách nhiệm:

a) Quy định cụ thể việc khai báo sự cố về an toàn thực phẩm;

b) Chủ trì, phối hợp với các bộ, ngành có liên quan tổ chức thực hiện các biện pháp ngăn chặn sự cố về an toàn thực phẩm xảy ra ở nước ngoài có nguy cơ ảnh hưởng tới Việt Nam.

5. Tổ chức, cá nhân cung cấp thực phẩm mà gây ngộ độc phải chịu toàn bộ chi phí điều trị cho người bị ngộ độc và bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật về dân sự.

Mục 4. TRUY XUẤT NGUỒN GỐC THỰC PHẨM, THU HỒI VÀ XỬ LÝ ĐỐI VỚI THỰC PHẨM KHÔNG BẢO ĐẢM AN TOÀN

Điều 54. Truy xuất nguồn gốc thực phẩm đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn

1. Việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn do tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm thực hiện trong các trường hợp sau đây:

a) Khi cơ quan nhà nước có thẩm quyền yêu cầu;

b) Khi phát hiện thực phẩm do mình sản xuất, kinh doanh không bảo đảm an toàn.

2. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm thực hiện việc truy xuất nguồn gốc thực phẩm đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn phải thực hiện các việc sau đây:

a) Xác định, thông báo lô sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn;

b) Yêu cầu các đại lý kinh doanh thực phẩm báo cáo số lượng sản phẩm của lô sản phẩm thực phẩm không bảo đảm an toàn, tồn kho thực tế và đang lưu thông trên thị trường;

c) Tổng hợp, báo cáo cơ quan nhà nước có thẩm quyền về kế hoạch thu hồi và biện pháp xử lý.

3. Cơ quan nhà nước có thẩm quyền có trách nhiệm kiểm tra, giám sát việc thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn.

Điều 55. Thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn

1. Thực phẩm phải được thu hồi trong các trường hợp sau đây:

a) Thực phẩm hết thời hạn sử dụng mà vẫn bán trên thị trường;

- b) Thực phẩm không phù hợp với quy chuẩn kỹ thuật tương ứng;
- c) Thực phẩm là sản phẩm công nghệ mới chưa được phép lưu hành;
- d) Thực phẩm bị hư hỏng trong quá trình bảo quản, vận chuyển, kinh doanh;
- đ) Thực phẩm có chất cấm sử dụng hoặc xuất hiện tác nhân gây ô nhiễm vượt mức giới hạn quy định;
- e) Thực phẩm nhập khẩu bị cơ quan có thẩm quyền nước xuất khẩu, nước khác hoặc tổ chức quốc tế thông báo có chứa tác nhân gây ô nhiễm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.

2. Thực phẩm không bảo đảm an toàn bị thu hồi theo các hình thức sau đây:

- a) Thu hồi tự nguyện do tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm tự thực hiện;
- b) Thu hồi bắt buộc do cơ quan nhà nước có thẩm quyền yêu cầu đối với tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm không bảo đảm an toàn.

3. Các hình thức xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn bao gồm:

- a) Khắc phục lỗi của sản phẩm, lỗi ghi nhãn;
- b) Chuyển mục đích sử dụng;
- c) Tái xuất;
- d) Tiêu hủy.

4. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm không bảo đảm an toàn có trách nhiệm công bố thông tin về sản phẩm bị thu hồi và chịu trách nhiệm thu hồi, xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn trong thời hạn do cơ quan nhà nước có thẩm quyền quyết định; chịu mọi chi phí cho việc thu hồi, xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn.

Trong trường hợp quá thời hạn thu hồi mà tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm không thực hiện việc thu hồi thì bị cưỡng chế thu hồi theo quy định của pháp luật.

5. Cơ quan nhà nước có thẩm quyền có trách nhiệm:

- a) Căn cứ vào mức độ vi phạm về điều kiện bảo đảm an toàn, quyết định việc thu hồi, xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn, thời hạn hoàn thành việc thu hồi, xử lý thực phẩm không bảo đảm an toàn;
- b) Kiểm tra việc thu hồi thực phẩm không bảo đảm an toàn;
- c) Xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm theo thẩm quyền do pháp luật quy định;

d) Trong trường hợp thực phẩm có nguy cơ gây ảnh hưởng nghiêm trọng đối với sức khỏe cộng đồng hoặc các trường hợp khẩn cấp khác, cơ quan nhà nước có thẩm quyền trực tiếp tổ chức thu hồi, xử lý thực phẩm và yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm không bảo đảm an toàn thanh toán chi phí cho việc thu hồi, xử lý thực phẩm.

6. Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn, Bộ trưởng Bộ Công thương quy định cụ thể việc thu hồi và xử lý đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Chương IX

THÔNG TIN, GIÁO DỤC, TRUYỀN THÔNG VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 56. Mục đích, yêu cầu của thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

1. Thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm nhằm nâng cao nhận thức về an toàn thực phẩm, thay đổi hành vi, phong tục, tập quán sản xuất, kinh doanh, sinh hoạt, ăn uống lạc hậu, gây mất an toàn thực phẩm, góp phần bảo vệ sức khỏe, tính mạng con người; đạo đức kinh doanh, ý thức trách nhiệm của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh với sức khỏe, tính mạng của người tiêu dùng thực phẩm.

2. Việc cung cấp thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm phải bảo đảm các yêu cầu sau đây:

- a) Chính xác, kịp thời, rõ ràng, đơn giản, thiết thực;
- b) Phù hợp với truyền thống, văn hoá, bản sắc dân tộc, tôn giáo, đạo đức xã hội, tín ngưỡng và phong tục tập quán;
- c) Phù hợp với từng loại đối tượng được tuyên truyền.

Điều 57. Nội dung thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

1. Thông tin, tuyên truyền, phổ biến kiến thức, pháp luật về an toàn thực phẩm.
2. Nguyên nhân, cách nhận biết nguy cơ gây ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm và các biện pháp phòng, chống sự cố về an toàn thực phẩm.
3. Thông tin về các điển hình sản xuất, kinh doanh thực phẩm bảo đảm an toàn; việc thu hồi thực phẩm không bảo đảm an toàn, xử lý đối với cơ sở vi phạm nghiêm trọng pháp luật về an toàn thực phẩm.

Điều 58. Đối tượng tiếp cận thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

1. Tổ chức, cá nhân được quyền tiếp cận thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm.

2. Ưu tiên tiếp cận thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm cho các đối tượng sau đây:

- a) Người tiêu dùng thực phẩm;
- b) Người quản lý, điều hành các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm; người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- c) Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm tươi sống, sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ; người dân khu vực có điều kiện kinh tế - xã hội đặc biệt khó khăn.

Điều 59. Hình thức thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

1. Thực hiện thông qua các cơ quan nhà nước có thẩm quyền về an toàn thực phẩm.
2. Thông qua các phương tiện thông tin đại chúng.
3. Lồng ghép trong việc giảng dạy, học tập tại các cơ sở giáo dục thuộc hệ thống giáo dục quốc dân.
4. Thông qua hoạt động văn hóa, sinh hoạt cộng đồng, sinh hoạt của các đoàn thể, tổ chức xã hội và các loại hình văn hoá quần chúng khác.
5. Thông qua điểm hỏi đáp về an toàn thực phẩm tại các Bộ quản lý ngành.

Điều 60. Trách nhiệm trong thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm

1. Cơ quan, tổ chức, đơn vị trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình có trách nhiệm thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm.
2. Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ quản lý ngành và Thủ trưởng cơ quan ngang bộ có liên quan có trách nhiệm chỉ đạo các cơ quan hữu quan cung cấp chính xác và khoa học các thông tin về an toàn thực phẩm; kịp thời phản hồi thông tin không đúng sự thật về an toàn thực phẩm.
3. Bộ trưởng Bộ Thông tin và Truyền thông có trách nhiệm chỉ đạo các cơ quan thông tin đại chúng thường xuyên thông tin, truyền thông về an toàn thực phẩm, lồng ghép chương trình thông tin, truyền thông về an toàn thực phẩm với các chương trình thông tin, truyền thông khác.
4. Bộ trưởng Bộ Giáo dục và Đào tạo có trách nhiệm chủ trì, phối hợp với Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ quản lý ngành và Thủ trưởng cơ quan ngang bộ có liên quan xây dựng nội dung giáo dục an toàn thực phẩm kết hợp với các nội dung giáo dục khác.
5. Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm tổ chức thực hiện công tác thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm cho nhân dân trên địa bàn.
6. Các cơ quan thông tin đại chúng có trách nhiệm ưu tiên về thời điểm, thời lượng phát sóng để thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm trên đài phát thanh, đài truyền hình; dung lượng và vị trí đăng trên báo in, báo hình, báo điện tử theo quy định của Bộ trưởng Bộ Thông tin và Truyền thông. Việc thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm trên các phương tiện thông tin đại chúng không thu phí, trừ trường hợp thực hiện theo hợp đồng riêng với chương trình, dự án hoặc do tổ chức, cá nhân trong nước, tổ chức, cá nhân nước ngoài tài trợ.
7. Mặt trận Tổ quốc Việt Nam, các đoàn thể, tổ chức xã hội có trách nhiệm thông tin, giáo dục, truyền thông về an toàn thực phẩm thuộc phạm vi trách nhiệm của mình.

Chương X

QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Mục 1. TRÁCH NHIỆM QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 61. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm

1. Chính phủ thống nhất quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.
2. Bộ Y tế chịu trách nhiệm trước Chính phủ thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.
3. Các bộ, cơ quan ngang bộ trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình có trách nhiệm phối hợp với Bộ Y tế thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.
4. Ủy ban nhân dân các cấp thực hiện quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trong phạm vi địa phương.

Điều 62. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Y tế

1. Trách nhiệm chung:

- a) Chủ trì xây dựng, trình cơ quan nhà nước có thẩm quyền ban hành và tổ chức thực hiện chiến lược quốc gia, quy hoạch tổng thể về an toàn thực phẩm;
- b) Ban hành quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chỉ tiêu và mức giới hạn an toàn đối với sản phẩm thực phẩm; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm;
- c) Yêu cầu các bộ, ngành, Ủy ban nhân dân cấp tỉnh báo cáo định kỳ, đột xuất về công tác quản lý an toàn thực phẩm;
- d) Quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- đ) Chủ trì tổ chức thực hiện công tác tuyên truyền, giáo dục pháp luật về an toàn thực phẩm; cảnh báo sự cố ngộ độc thực phẩm;
- e) Thanh tra, kiểm tra đột xuất đối với toàn bộ quá trình sản xuất, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của các bộ khác khi cần thiết.

2. Trách nhiệm trong quản lý ngành:

- a) Chủ trì xây dựng, ban hành hoặc trình cơ quan nhà nước có thẩm quyền ban hành và tổ chức thực hiện chiến lược, chính sách, quy hoạch, kế hoạch và văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý;
- b) Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, sơ chế, chế biến,

bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, thực phẩm chức năng và các thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ;

c) Quản lý an toàn thực phẩm đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý;

d) Thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Điều 63. Trách nhiệm của Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn

1. Chủ trì xây dựng, ban hành hoặc trình cơ quan nhà nước có thẩm quyền ban hành và tổ chức thực hiện các chính sách, chiến lược, quy hoạch, kế hoạch, văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

2. Quản lý an toàn thực phẩm đối với sản xuất ban đầu nông, lâm, thủy sản, muối.

3. Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, thu gom, giết mổ, sơ chế, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với ngũ cốc, thịt và các sản phẩm từ thịt, thủy sản và sản phẩm thủy sản, rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả, trứng và các sản phẩm từ trứng, sữa tươi nguyên liệu, mật ong và các sản phẩm từ mật ong, thực phẩm biến đổi gen, muối và các nông sản thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ.

4. Quản lý an toàn thực phẩm đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

5. Báo cáo định kỳ, đột xuất về công tác quản lý an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

6. Thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Điều 64. Trách nhiệm của Bộ Công Thương

1. Chủ trì xây dựng, ban hành hoặc trình cơ quan nhà nước có thẩm quyền ban hành và tổ chức thực hiện các chính sách, chiến lược, quy hoạch, kế hoạch, văn bản quy phạm pháp luật về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

2. Quản lý an toàn thực phẩm trong suốt quá trình sản xuất, chế biến, bảo quản, vận chuyển, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh đối với các loại rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến bột và tinh bột và các thực phẩm khác theo quy định của Chính phủ.

3. Quản lý an toàn thực phẩm đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.
4. Ban hành chính sách, quy hoạch về chợ, siêu thị, quy định điều kiện kinh doanh thực phẩm tại các chợ, siêu thị.
5. Chủ trì việc phòng chống thực phẩm giả, gian lận thương mại trong lưu thông, kinh doanh thực phẩm.
6. Báo cáo định kỳ, đột xuất về công tác quản lý an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.
7. Thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, xuất khẩu, nhập khẩu, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

Điều 65. Trách nhiệm quản lý nhà nước của Ủy ban nhân dân các cấp

1. Ban hành theo thẩm quyền hoặc trình cơ quan nhà nước có thẩm quyền ban hành văn bản quy phạm pháp luật, quy chuẩn kỹ thuật địa phương; xây dựng và tổ chức thực hiện quy hoạch vùng, cơ sở sản xuất thực phẩm an toàn để bảo đảm việc quản lý được thực hiện trong toàn bộ chuỗi cung cấp thực phẩm.
2. Chịu trách nhiệm quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn; quản lý điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ, thức ăn đường phố, cơ sở kinh doanh, dịch vụ ăn uống, an toàn thực phẩm tại các chợ trên địa bàn và các đối tượng theo phân cấp quản lý.
3. Báo cáo định kỳ, đột xuất về công tác quản lý an toàn thực phẩm trên địa bàn.
4. Bố trí nguồn lực, tổ chức bồi dưỡng nâng cao chất lượng nhân lực cho công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trên địa bàn.
5. Tổ chức tuyên truyền, giáo dục, truyền thông, nâng cao nhận thức về an toàn thực phẩm, ý thức chấp hành pháp luật về quản lý an toàn thực phẩm, ý thức trách nhiệm của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đối với cộng đồng, ý thức của người tiêu dùng thực phẩm.
6. Thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm pháp luật về an toàn thực phẩm trên địa bàn quản lý.

Mục 2. THANH TRA AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 66. Thanh tra về an toàn thực phẩm

1. Thanh tra về an toàn thực phẩm là thanh tra chuyên ngành. Thanh tra an toàn thực phẩm do ngành y tế, ngành nông nghiệp và phát triển nông thôn, ngành công thương thực hiện theo quy định của pháp luật về thanh tra.

2. Chính phủ quy định việc phối hợp giữa các lực lượng thanh tra an toàn thực phẩm của các bộ, cơ quan ngang bộ với một số lực lượng khác trong việc bảo đảm an toàn thực phẩm.

Điều 67. Nội dung thanh tra về an toàn thực phẩm

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

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

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

4. Hoạt động chứng nhận hợp quy, kiểm nghiệm an toàn thực phẩm.

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

Mục 3. KIỂM TRA AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 68. Trách nhiệm kiểm tra an toàn thực phẩm

1. Cơ quan quản lý an toàn thực phẩm thuộc Bộ quản lý ngành thực hiện việc kiểm tra an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định tại các điều 61, 62, 63 và 64 của Luật này.

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

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

4. Hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm phải bảo đảm nguyên tắc:

a) Khách quan, chính xác, công khai, minh bạch, không phân biệt đối xử;

b) Bảo vệ bí mật thông tin, tài liệu, kết quả kiểm tra liên quan đến cơ quan, tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm được kiểm tra khi chưa có kết luận chính thức;

c) Không được sách nhiễu, gây phiền hà cho tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm;

d) Chịu trách nhiệm trước pháp luật về kết quả kiểm tra, kết luận có liên quan.

5. Bộ trưởng Bộ quản lý ngành quy định cụ thể về hoạt động kiểm tra an toàn thực phẩm trong phạm vi quản lý nhà nước được phân công.

Điều 69. Quyền hạn và nhiệm vụ của cơ quan quản lý an toàn thực phẩm trong kiểm tra an toàn thực phẩm

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

- a) Quyết định thành lập đoàn kiểm tra thực hiện công tác kiểm tra theo kế hoạch hoặc đột xuất;
- b) Cảnh báo nguy cơ không bảo đảm an toàn thực phẩm;
- c) Xử lý vi phạm trong quá trình kiểm tra an toàn thực phẩm theo quy định tại các điều 30, 36 và 40 của Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa;
- d) Giải quyết khiếu nại, tố cáo về quyết định của đoàn kiểm tra, hành vi của thành viên đoàn kiểm tra theo quy định của pháp luật về khiếu nại, tố cáo.

2. Trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình, cơ quan quản lý an toàn thực phẩm có nhiệm vụ sau đây:

- a) Xây dựng kế hoạch kiểm tra hằng năm trình cơ quan nhà nước có thẩm quyền quyết định;
- b) Tiếp nhận hồ sơ đăng ký kiểm tra an toàn thực phẩm nhập khẩu; xác nhận điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu;
- c) Ra quyết định xử lý chậm nhất trong thời hạn 03 ngày làm việc, kể từ ngày nhận được báo cáo của đoàn kiểm tra về việc tạm đình chỉ hoạt động sản xuất, kinh doanh, niêm phong thực phẩm, tạm dừng việc quảng cáo đối với thực phẩm không bảo đảm an toàn.

Điều 70. Đoàn kiểm tra

1. Đoàn kiểm tra do Thủ trưởng cơ quan quản lý an toàn thực phẩm quyết định thành lập trên cơ sở chương trình, kế hoạch kiểm tra đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền phê duyệt hoặc trong trường hợp có yêu cầu kiểm tra đột xuất.

2. Trong quá trình kiểm tra an toàn thực phẩm, đoàn kiểm tra có những nhiệm vụ, quyền hạn sau đây:

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

c) Niêm phong thực phẩm, tạm dừng bán thực phẩm không phù hợp, tạm dừng quảng cáo thực phẩm có nội dung không phù hợp trong quá trình kiểm tra trên thị trường và phải báo cáo cơ quan quản lý an toàn thực phẩm trong thời hạn không quá 24 giờ, kể từ khi niêm phong thực phẩm, tạm dừng bán thực phẩm không phù hợp, tạm dừng quảng cáo;

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

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

e) Bảo đảm nguyên tắc kiểm tra quy định tại khoản 4 Điều 68 của Luật này khi tiến hành kiểm tra;

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

Chương XI ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 71. Hiệu lực thi hành

Luật này có hiệu lực thi hành từ ngày 01 tháng 7 năm 2011.

Pháp lệnh vệ sinh an toàn thực phẩm số 12/2003/PL-UBTVQH11 hết hiệu lực kể từ ngày Luật này có hiệu lực.

Điều 72. Quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành

Chính phủ quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành các điều, khoản được giao trong Luật; hướng dẫn những nội dung cần thiết khác của Luật này để đáp ứng yêu cầu quản lý nhà nước.

Luật này đã được Quốc hội nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam khoá XII, kỳ họp thứ 7 thông qua ngày 17 tháng 6 năm 2010.

2. Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm

CHÍNH PHỦ

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

Số: 38/2012/NĐ-CP

Hà Nội, ngày 25 tháng 4 năm 2012

NGHỊ ĐỊNH
Quy định chi tiết thi hành
một số điều của Luật An toàn thực phẩm

*Căn cứ Luật Tổ chức Chính phủ ngày 25 tháng 12 năm 2001;
Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;
Căn cứ Luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật ngày 29 tháng 6 năm 2006;
Căn cứ Luật chất lượng sản phẩm, hàng hóa ngày 21 tháng 11 năm 2007;
Theo đề nghị của Bộ trưởng Bộ Y tế,
Chính phủ ban hành Nghị định quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.*

Chương I

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Nghị định này quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm về:

1. Công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.
2. Bảo đảm an toàn thực phẩm biến đổi gen.
3. Cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.
4. Kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu, xuất khẩu.
5. Ghi nhãn thực phẩm.
6. Phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm:
 - a) Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Y tế;
 - b) Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;
 - c) Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương;
 - d) Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Ủy ban nhân dân các cấp;
 - đ) Phối hợp giữa các bộ quản lý ngành trong việc thực hiện chức năng quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.
7. Thanh tra chuyên ngành về an toàn thực phẩm.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

Nghị định này áp dụng đối với cơ quan, tổ chức, cá nhân Việt Nam; tổ chức, cá nhân nước ngoài tại Việt Nam tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm; tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến an toàn thực phẩm tại Việt Nam (sau đây gọi chung là tổ chức, cá nhân).

Chương II

CÔNG BỐ HỢP QUY VÀ CÔNG BỐ PHÙ HỢP QUY ĐỊNH AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 3. Công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm

1. Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn; phụ gia thực phẩm; chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm (sau đây gọi chung là sản phẩm) đã có quy chuẩn kỹ thuật phải được công bố hợp quy và đăng ký bản công bố hợp quy với cơ quan nhà nước có thẩm quyền trước khi đưa ra lưu thông trên thị trường.

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

Điều 4. Tiếp nhận bản công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm

1. Bộ Y tế có trách nhiệm tổ chức quản lý công tác tiếp nhận hồ sơ đăng ký bản công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm, bao gồm: thực phẩm chức năng; phụ gia thực phẩm; chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; các sản phẩm nhập khẩu là thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm.

2. Sở Y tế có trách nhiệm tổ chức quản lý công tác tiếp nhận hồ sơ đăng ký bản công bố hợp quy và công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm đối với các sản phẩm sản xuất trong nước của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm đó đóng trên địa bàn trừ các sản phẩm đã quy định tại Khoản 1 Điều này.

3. Trong vòng 7 ngày làm việc kể từ khi nhận đủ hồ sơ hợp lệ, cơ quan nhà nước có thẩm quyền phải cấp Giấy Tiếp nhận bản công bố hợp quy đối với hồ sơ công bố hợp quy theo mẫu được quy định tại Mẫu số 01a ban hành kèm theo Nghị định này; trường hợp không cấp Giấy Tiếp nhận cơ quan nhà nước có thẩm quyền phải trả lời bằng văn bản lý do không cấp.

4. Trong vòng 15 ngày làm việc kể từ khi nhận đủ hồ sơ hợp lệ, cơ quan nhà nước có thẩm quyền phải cấp Giấy Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm đối với hồ sơ công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm theo mẫu được quy định tại Mẫu số 01b ban hành kèm theo Nghị định này; trường hợp không cấp Giấy Xác nhận, cơ quan nhà nước có thẩm quyền phải trả lời bằng văn bản lý do không cấp.

5. Trong vòng 30 ngày làm việc kể từ khi nhận đủ hồ sơ hợp lệ, cơ quan nhà nước có thẩm quyền phải cấp Giấy Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm đối với hồ sơ công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm là thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng theo mẫu được quy định tại Mẫu số 01b ban hành kèm theo Nghị định này; trường hợp không cấp Giấy Xác nhận, cơ quan nhà nước có thẩm quyền phải trả lời bằng văn bản lý do không cấp.

6. Các cơ quan tiếp nhận hồ sơ công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm có trách nhiệm thông báo công khai các sản phẩm đã được cấp Giấy Tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm trên trang thông tin điện tử (website) của mình và trên phương tiện thông tin đại chúng khi có yêu cầu.

Định kỳ hàng tháng, các Sở Y tế báo cáo Bộ Y tế kết quả tiếp nhận hồ sơ công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm.

Điều 5. Hồ sơ công bố hợp quy đối với sản phẩm đã có quy chuẩn kỹ thuật

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

a) Bản công bố hợp quy được quy định tại Mẫu số 02 ban hành kèm theo Nghị định này;

b) Bản thông tin chi tiết sản phẩm, được quy định tại Mẫu số 03a hoặc Mẫu số 03c ban hành kèm theo Nghị định này (có đóng dấu giáp lai của bên thứ ba);

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

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

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

a) Bản công bố hợp quy được quy định tại Mẫu số 02 ban hành kèm theo Nghị định này;

b) Bản thông tin chi tiết về sản phẩm, được quy định tại Mẫu số 03a hoặc Mẫu số 03c ban hành kèm theo Nghị định này;

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

d) Kế hoạch kiểm soát chất lượng được xây dựng và áp dụng theo mẫu được quy định tại Mẫu số 04 ban hành kèm theo Nghị định này (bản xác nhận của bên thứ nhất);

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

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

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

Điều 6. Hồ sơ công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm đối với sản phẩm chưa có quy chuẩn kỹ thuật

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

a) Bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm, được quy định tại Mẫu số 02 ban hành kèm theo Nghị định này;

b) Bản thông tin chi tiết về sản phẩm, được quy định tại Mẫu số 03a hoặc Mẫu số 03c ban hành kèm theo Nghị định này;

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

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

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

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

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

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

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

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

a) Bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm, được quy định tại Mẫu số 02 ban hành kèm theo Nghị định này;

b) Bản thông tin chi tiết về sản phẩm, được quy định tại Mẫu số 03a hoặc Mẫu số 03c ban hành kèm theo Nghị định này;

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

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

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

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

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

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

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

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

a) Bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm, được quy định tại Mẫu số 02 ban hành kèm theo Nghị định này;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) Bản công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm, được quy định tại Mẫu số 02 ban hành kèm theo Nghị định này;

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

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

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

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

e) Giấy đăng ký kinh doanh có ngành nghề kinh doanh thực phẩm hoặc chứng

nhận pháp nhân đối với tổ chức, cá nhân (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

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

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

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

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

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

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

Điều 7. Nội hồ sơ công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm

1. Hồ sơ công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm được đóng quyển như sau:

a) Hồ sơ pháp lý chung, được lập thành 01 quyển, bao gồm:

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

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

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

b) Hồ sơ công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm đối với sản phẩm được lập thành 02 quyển, bao gồm các hồ sơ như quy định tại Điều 5, Điều 6 của Nghị định này, trừ các giấy tờ được quy định tại Điểm a Khoản 1 Điều này.

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

3. Đối với tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm tiến hành công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm từ sản phẩm thứ hai trở lên chỉ phải nộp 01 bộ hồ sơ pháp lý chung.

Điều 8. Cấp lại Giấy Tiếp nhận bản công bố hợp quy và Giấy Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm

1. Trường hợp không có sự thay đổi về quy trình sản xuất, chế biến thực phẩm làm ảnh hưởng đến các chỉ tiêu chất lượng và vi phạm các mức giới hạn an toàn thực phẩm so với công bố, tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải định kỳ thực hiện đăng ký lại bản công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm:

a) 05 năm đối với sản phẩm của cơ sở sản xuất, kinh doanh có một trong các chứng chỉ về hệ thống quản lý chất lượng tiên tiến: HACCP, ISO 22000 hoặc tương đương;

b) 03 năm đối với sản phẩm của cơ sở sản xuất, kinh doanh không có các chứng chỉ trên.

2. Việc đăng ký lại bản công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm được thực hiện tại cơ quan nhà nước có thẩm quyền đã cấp Giấy Tiếp nhận bản công bố hợp quy và Giấy Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm lần đầu tiên cho sản phẩm đó.

3. Hồ sơ đề nghị cấp lại Giấy Tiếp nhận bản công bố hợp quy và Giấy Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm, bao gồm:

a) Đơn đề nghị cấp lại Giấy Tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm theo mẫu được quy định tại Mẫu số 05 ban hành kèm theo Nghị định này (có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

b) Giấy Tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm lần gần nhất (bản sao);

c) Kết quả kiểm nghiệm sản phẩm định kỳ do phòng kiểm nghiệm được công nhận do cơ quan nhà nước có thẩm quyền chỉ định (bản sao có công chứng hoặc bản sao có xuất trình bản chính để đối chiếu);

- 1 lần/năm đối với cơ sở có một trong các chứng chỉ về hệ thống quản lý chất lượng tiên tiến: GMP, HACCP, ISO 22000 và tương đương.

- 2 lần/năm đối với các cơ sở không có các chứng chỉ trên.

d) Chứng chỉ phù hợp tiêu chuẩn HACCP hoặc ISO 22000 hoặc tương đương

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

4. Trong vòng 7 ngày làm việc, kể từ ngày nhận được đơn đề nghị, cơ quan nhà nước có thẩm quyền phải cấp lại Giấy Tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy Xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm; trường hợp không cấp lại, cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền phải trả lời bằng văn bản lý do không cấp lại.

5. Khi có bất kỳ sự thay đổi nào trong quá trình sản xuất, chế biến thực phẩm làm ảnh hưởng đến các chỉ tiêu chất lượng và vi phạm các mức giới hạn an toàn thực phẩm so với công bố, tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm phải thực hiện lại việc công bố hợp quy hoặc công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm với cơ quan nhà nước có thẩm quyền theo quy định tại Điều 4, 5, 6 của Nghị định này.

Điều 9. Dấu hợp quy đối với sản phẩm

Sản phẩm quy định tại Khoản 1 Điều 3 của Nghị định này được mang dấu hợp quy theo quy định của pháp luật về tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật sau khi được cơ quan nhà nước có thẩm quyền tiếp nhận bản công bố hợp quy.

Việc sử dụng dấu hợp quy được thực hiện theo Điểm c Khoản 1 Điều 49 Luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật và Điều 15 Nghị định số 127/2007/NĐ-CP ngày 01 tháng 8 năm 2007 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật tiêu chuẩn và quy chuẩn kỹ thuật.

Chương III

BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM BIẾN ĐỔI GEN

Điều 10. Bảo đảm an toàn đối với thực phẩm có thành phần từ sinh vật biến đổi gen và sản phẩm của sinh vật biến đổi gen

1. Quy định về điều kiện cấp Giấy Xác nhận sinh vật biến đổi gen đủ điều kiện sử dụng làm thực phẩm; trình tự, thủ tục cấp, thu hồi Giấy Xác nhận sinh vật biến đổi gen đủ điều kiện sử dụng làm thực phẩm; danh mục sinh vật biến đổi gen được cấp Giấy Xác nhận đủ điều kiện sử dụng làm thực phẩm thực hiện theo quy định tại Mục 1 Chương VI Nghị định số 69/2010/NĐ-CP ngày 21 tháng 6 năm 2010 về an toàn sinh học đối với sinh vật biến đổi gen, mẫu vật di truyền và sản phẩm của sinh vật biến đổi gen.

2. Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chịu trách nhiệm cấp, thu hồi Giấy Xác nhận sinh vật biến đổi gen đủ điều kiện sử dụng làm thực phẩm; lập và công bố Danh mục sinh vật biến đổi gen được cấp Giấy Xác nhận sinh vật biến đổi gen đủ điều kiện sử dụng làm thực phẩm; thành lập, quy định chức năng, nhiệm vụ và cơ chế hoạt động của Hội đồng An toàn sinh vật biến đổi gen và sản phẩm của sinh vật biến đổi gen dùng làm thực phẩm.

Điều 11. Ghi nhãn đối với hàng hóa chứa sinh vật biến đổi gen, sản phẩm của sinh vật biến đổi gen sử dụng làm thực phẩm

1. Tổ chức, cá nhân lưu thông thực phẩm có chứa sinh vật biến đổi gen, sản phẩm của sinh vật biến đổi gen trên thị trường với tỷ lệ lớn hơn 5% mỗi thành phần thì ngoài việc phải tuân thủ các quy định của pháp luật về ghi nhãn hàng hóa còn phải thể hiện các thông tin liên quan đến sinh vật biến đổi gen trên nhãn hàng hóa.

2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chủ trì, phối hợp với Bộ Khoa học và Công nghệ hướng dẫn chi tiết việc ghi nhãn đối với thực phẩm có chứa sinh vật biến đổi gen, sản phẩm của sinh vật biến đổi gen.

Chương IV

CẤP, THU HỒI GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 12. Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

1. Việc cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được thực hiện đối với từng cơ sở sản xuất, kinh doanh; từng nhà máy sản xuất độc lập tại một địa điểm (sau đây gọi tắt là cơ sở), trừ các trường hợp sau:

- a) Sản xuất ban đầu nhỏ lẻ;
- b) Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ;
- c) Bán hàng rong;
- d) Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn không yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt theo quy định.

2. Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ trưởng Bộ Công Thương quy định thẩm quyền cấp, thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý tại Điều 62, 63, 64 của Luật an toàn thực phẩm và Nghị định này và quy định phương thức quản lý đối với các loại hình sản xuất, kinh doanh tại Điểm a, b, c và d Khoản 1 Điều này.

Điều 13. Thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm bị thu hồi giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong trường hợp:

- 1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh không hoạt động ngành nghề kinh doanh thực phẩm đã đăng ký.
- 2. Có quyết định của cơ quan nhà nước có thẩm quyền chuyển đổi ngành nghề kinh doanh tại cơ sở cũ.
- 3. Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm bị tước quyền sử dụng giấy chứng nhận theo quy định của pháp luật về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm.

Chương V

KIỂM TRA NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM NHẬP KHẨU, XUẤT KHẨU

Điều 14. Kiểm tra thực phẩm nhập khẩu

1. Tất cả các loại thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm khi nhập khẩu vào Việt Nam phải kiểm tra tại cơ quan kiểm tra nhà nước có thẩm quyền do các Bộ quản lý ngành chỉ định, trừ các trường hợp được quy định tại Khoản 2 Điều này.

2. Các trường hợp sau đây được miễn kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm nhập khẩu:

- a) Thực phẩm mang theo người nhập cảnh để tiêu dùng cá nhân trong định mức được miễn thuế nhập khẩu;
- b) Thực phẩm trong túi ngoại giao, túi lãnh sự;
- c) Thực phẩm quá cảnh, chuyển khẩu;
- d) Thực phẩm gửi kho ngoại quan;
- đ) Thực phẩm là mẫu thử nghiệm hoặc nghiên cứu;
- e) Thực phẩm là mẫu trưng bày hội trợ, triển lãm.

3. Bộ Y tế có trách nhiệm kiểm tra và cấp thông báo kết quả kiểm tra cho lô hàng nhập khẩu nhiều loại thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 bộ trở lên.

Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có trách nhiệm kiểm tra và cấp thông báo kết quả kiểm tra cho lô hàng nhập khẩu nhiều loại thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 bộ trở lên, trong đó có thực phẩm tươi sống.

Điều 15. Kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm tại nước xuất khẩu

1. Trong trường hợp đánh giá để thừa nhận lẫn nhau, cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền của Việt Nam xây dựng kế hoạch kiểm tra, thông báo và phối hợp với cơ quan có thẩm quyền của nước xuất khẩu thực hiện kiểm tra hệ thống kiểm soát an toàn thực phẩm của nước xuất khẩu và cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm xuất khẩu vào Việt Nam theo điều ước quốc tế mà nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam là thành viên:

- a) Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu gửi hồ sơ đăng ký về Bộ quản lý ngành;
- b) Trong thời hạn 30 ngày làm việc kể từ ngày nhận đủ hồ sơ đăng ký danh sách cơ sở sản xuất, kinh doanh của cơ quan có thẩm quyền nước xuất khẩu,

cơ quan có thẩm quyền của Bộ quản lý ngành thực hiện thẩm tra hồ sơ, thông báo cho Cơ quan có thẩm quyền của nước xuất khẩu kết quả thẩm tra và kế hoạch kiểm tra trong trường hợp cần thiết thực hiện kiểm tra đối với nước xuất khẩu vào Việt Nam.

2. Cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu gửi 01 bộ hồ sơ đăng ký về cơ quan có thẩm quyền của Việt Nam: Bộ Y tế hoặc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hoặc Bộ Công Thương, bao gồm:

a) Danh sách các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm đăng ký xuất khẩu vào Việt Nam theo mẫu quy định tại Mẫu số 06 ban hành kèm theo Nghị định này;

b) Thông tin về hệ thống quản lý và năng lực kiểm soát an toàn thực phẩm của cơ quan thẩm quyền nước xuất khẩu theo mẫu quy định tại Mẫu số 07 ban hành kèm theo Nghị định này;

c) Tóm lược thông tin về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo mẫu quy định tại Mẫu số 08 ban hành kèm theo Nghị định này.

Điều 16. Kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm xuất khẩu

1. Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ trưởng Bộ Công Thương quy định thẩm quyền kiểm tra nhà nước về an toàn thực phẩm đối với thực phẩm xuất khẩu thuộc lĩnh vực được phân công quản lý tại Điều 62, 63, 64 của Luật an toàn thực phẩm.

2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn có trách nhiệm kiểm tra đối với lô hàng thực phẩm xuất khẩu gồm nhiều mặt hàng thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 bộ trở lên.

Chương VI GHI NHÃN THỰC PHẨM

Điều 17. Ghi hạn sử dụng trên nhãn thực phẩm

1. Hạn sử dụng an toàn bắt buộc phải ghi “Hạn sử dụng”, hoặc “Sử dụng đến ngày” đối với thực phẩm chức năng, thực phẩm bổ sung, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm tăng cường vi chất và những thực phẩm dễ có khả năng bị hư hỏng do vi sinh vật. Hạn sử dụng an toàn đối với các thực phẩm khác có thể ghi “Sử dụng tốt nhất trước ngày” phù hợp với loại sản phẩm thực phẩm.

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

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

Điều 18. Nội dung bắt buộc ghi nhãn

1. Các thực phẩm bao gói sẵn phải bắt buộc ghi nhãn theo quy định của pháp luật về ghi nhãn thực phẩm.

2. Tùy từng loại thực phẩm bao gói sẵn, ngoài các quy định tại Khoản 1 Điều này, nội dung bắt buộc ghi nhãn còn phải đáp ứng một số quy định sau đây:

a) Thông tin trên nhãn phải đúng bản chất sản phẩm, trung thực, chính xác, rõ ràng, không gây hiểu lầm cho người sử dụng;

b) Đối với thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, trên nhãn phải thể hiện được các nội dung chính sau: Công bố thành phần dinh dưỡng; hoạt chất tác dụng sinh học; tác dụng đối với sức khỏe; chỉ rõ đối tượng, liều dùng, cách dùng, cảnh báo nếu có;

c) Đối với thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm bổ sung vitamin, khoáng chất, chất vi lượng không nhằm phổ cập cộng đồng như thức ăn công thức dành cho bà mẹ mang thai, trẻ em dưới 36 tháng tuổi và thức ăn qua ống thông cho người bệnh phải công bố mức đáp ứng so với nhu cầu dinh dưỡng, liều lượng sử dụng của từng đối tượng và hướng dẫn của bác sĩ;

d) Thực phẩm chức năng, thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng, phụ gia thực phẩm, một số thực phẩm biến đổi gen (thuộc đối tượng phải ghi nhãn theo quy định của pháp luật về ghi nhãn đối với thực phẩm biến đổi gen) phải ghi rõ thành phần và hàm lượng có trong thực phẩm;

đ) Khi lấy thành phần nào đó trong sản phẩm làm tên sản phẩm thì phải ghi rõ hàm lượng thành phần đó bên cạnh tên sản phẩm;

e) Tên sản phẩm phải là cỡ chữ lớn nhất, rõ nhất và tối thiểu gấp 3 lần cỡ chữ khác trên nhãn;

g) Khi chuyển dịch nhãn phải đảm bảo không sai lệch nội dung so với nhãn gốc.

3. Bộ Y tế chủ trì, phối hợp với Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương hướng dẫn chi tiết việc ghi nhãn thực phẩm.

Chương VII

PHÂN CÔNG TRÁCH NHIỆM QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 19. Nguyên tắc phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm

1. Trên cơ sở các quy định của Luật an toàn thực phẩm và bảo đảm phù hợp với các văn bản pháp luật hiện hành.
2. Trên cơ sở thống nhất quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.
3. Bảo đảm việc quản lý xuyên suốt toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
4. Phối hợp chặt chẽ giữa các bộ ngành.
5. Đảm bảo nguyên tắc một cửa, một sản phẩm, một cơ sở sản xuất, kinh doanh chỉ chịu sự quản lý của một cơ quan quản lý nhà nước.
6. Bảo đảm tính khoa học, đầy đủ và khả thi.
7. Phân cấp quản lý nhà nước giữa Trung ương và chính quyền địa phương các cấp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.
8. Trong quá trình quản lý, nếu có vấn đề phát sinh, giao thoa không thể phân định rõ, Bộ Y tế chủ trì, phối hợp với Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương xây dựng Thông tư liên tịch hướng dẫn cụ thể.

Điều 20. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Y tế

1. Bộ Y tế chịu trách nhiệm trước Chính phủ thực hiện thống nhất quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.
2. Trong phạm vi nhiệm vụ, quyền hạn của mình, Bộ Y tế có trách nhiệm:
 - a) Thực hiện các quy định về trách nhiệm chung trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm quy định tại Khoản 1 Điều 62 Luật an toàn thực phẩm;
 - b) Báo cáo định kỳ, đột xuất với Chính phủ về công tác quản lý an toàn thực phẩm trên cơ sở giám sát và tổng hợp báo cáo của các bộ quản lý ngành;
 - c) Thẩm định, xây dựng kế hoạch và lộ trình xây dựng, soát xét quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với tất cả các sản phẩm thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm đáp ứng với yêu cầu quản lý và phù hợp với phát triển kinh tế - xã hội trong từng thời kỳ;
 - d) Chủ trì xây dựng quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với sản phẩm thuộc phạm

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Điều 21. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Điều 22. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương

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

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

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

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

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

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

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

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

Điều 23. Trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Ủy ban nhân dân các cấp

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) Thanh tra, kiểm tra sản phẩm và các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo phân cấp của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

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

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

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

5. Sở Công Thương chịu trách nhiệm:

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

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

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

d) Thực hiện việc kiểm tra phòng chống thực phẩm giả, gian lận thương mại trên thị trường đối với tất cả các loại thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm;
đ) Định kỳ, đột xuất báo cáo Thường trực Ban Chỉ đạo liên ngành (Sở Y tế) để tổng hợp báo cáo Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương, Bộ Y tế, Bộ quản lý ngành.

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

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

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

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

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

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

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

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

Điều 24. Phối hợp giữa các bộ quản lý ngành trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm

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

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

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

Chương VIII

THANH TRA CHUYÊN NGÀNH VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 25. Cơ quan được giao chức năng thanh tra an toàn thực phẩm

Thanh tra về an toàn thực phẩm là thanh tra chuyên ngành, do ngành y tế, ngành nông nghiệp và phát triển nông thôn, ngành công thương thực hiện. Việc giao các cơ quan thực hiện chức năng thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm được thực hiện theo quy định của Chính phủ về cơ quan được giao thực hiện chức năng thanh tra chuyên ngành.

Điều 26. Phối hợp giữa các bộ, ngành và các lực lượng khác trong thanh tra an toàn thực phẩm

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

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

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

- a) Theo chỉ đạo của Thủ tướng Chính phủ hoặc Trưởng Ban Chỉ đạo liên ngành trung ương về vệ sinh an toàn thực phẩm;
- b) Phát hiện thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm vi phạm có nguy cơ gây ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe người tiêu dùng;
- c) Khi có sự khác biệt trong kết luận thanh tra của các bộ quản lý ngành, lĩnh vực;
- d) Theo đề nghị của bộ quản lý ngành, lĩnh vực.

Chương IX ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 27. Hiệu lực thi hành

Nghị định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày 11 tháng 6 năm 2012.

Điều 28. Trách nhiệm thi hành

Các Bộ trưởng, Thủ trưởng cơ quan ngang Bộ, Thủ trưởng cơ quan thuộc Chính phủ, Chủ tịch Ủy ban nhân dân các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương và các tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Nghị định này./.

Nơi nhận:

- Ban Bí thư Trung ương Đảng;
- Thủ tướng, các Phó Thủ tướng Chính phủ;
- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ, cơ quan thuộc CP;
- VP BCĐ TW về phòng, chống tham nhũng;
- HĐND, UBND các tỉnh, TP trực thuộc TW;
- Văn phòng Trung ương và các Ban của Đảng;
- Văn phòng Chủ tịch nước;
- Hội đồng Dân tộc và các Ủy ban của Quốc hội;
- Văn phòng Quốc hội;
- Tòa án nhân dân tối cao;
- Viện Kiểm sát nhân dân tối cao;
- Kiểm toán Nhà nước;
- Ủy ban Giám sát tài chính Quốc gia;
- Ngân hàng Chính sách Xã hội;
- Ngân hàng Phát triển Việt Nam;
- UBTW Mặt trận Tổ quốc Việt Nam;
- Cơ quan Trung ương của các đoàn thể;
- VPCP: BTCN, các PCN, Cổng TTĐT, các Vụ, Cục, đơn vị trực thuộc, Công báo;
- Lưu: Văn thư, KGVX (5b)

**TM. CHÍNH PHỦ
THỦ TƯỚNG**

(đã ký)

Nguyễn Tấn Dũng

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

BỘ CÔNG THƯƠNG

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

Số: 29/2012/TT-BCT

Hà Nội, ngày 05 tháng 10 năm 2012

**THÔNG TƯ
QUY ĐỊNH CẤP, THU HỒI GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN
THỰC PHẨM THUỘC TRÁCH NHIỆM QUẢN LÝ CỦA BỘ CÔNG THƯƠNG**

Căn cứ Nghị định số 189/2007/NĐ-CP ngày 27 tháng 12 năm 2007 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương;

Căn cứ Nghị định số 44/2011/NĐ-CP ngày 14 tháng 6 năm 2011 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung Điều 3 Nghị định số 189/2007/NĐ-CP ngày 27 tháng 12 năm 2007 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương;

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;

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

Bộ trưởng Bộ Công Thương ban hành Thông tư quy định cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương như sau:

Chương 1

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư này quy định về Hồ sơ cấp Giấy chứng nhận (sau đây gọi tắt là Hồ sơ), thủ tục, thẩm quyền cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (sau đây gọi tắt là Giấy chứng nhận) đối với tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh (sau đây gọi tắt là cơ sở) đối với các loại rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến bột và tinh bột, bánh, mứt, kẹo; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương.

Điều 2. Đối tượng áp dụng

1. Thông tư này áp dụng đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh sản phẩm thực phẩm; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng các loại thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương trừ trường hợp được quy định tại Khoản 2 của Điều này.

2. Các đối tượng không phải cấp Giấy chứng nhận gồm:

- a) Sản xuất ban đầu nhỏ lẻ: Cơ sở chỉ có 02 lao động trở xuống trực tiếp tham gia sản xuất;
- b) Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ: Cơ sở chỉ có 02 nhân viên trở xuống trực tiếp kinh doanh;
- c) Bán hàng rong;
- d) Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn không yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt theo quy định.

Chương 2

HỒ SƠ, THỦ TỤC, THẨM QUYỀN CẤP VÀ THU HỒI GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 3. Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận

Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận đóng thành 01 quyển (02 bộ), gồm:

1. Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo Phụ lục 1 ban hành kèm theo Thông tư;
2. Bản sao công chứng Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư có ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
3. Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm theo Phụ lục 2 hoặc Phụ lục 3 ban hành kèm theo Thông tư;
4. Bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp sản xuất, kinh doanh do cơ quan có thẩm quyền được Bộ Công Thương chỉ định cấp theo quy định;
5. Bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp sản xuất, kinh doanh do cơ quan y tế cấp quận/huyện trở lên cấp theo quy định.

Điều 4. Tiếp nhận và thẩm định tính hợp lệ của hồ sơ

1. Tiếp nhận và thẩm định tính hợp lệ của hồ sơ

Trong thời gian 05 (năm) ngày làm việc kể từ ngày tiếp nhận hồ sơ, cơ quan có thẩm quyền quy định tại Điều 8 của Thông tư này có trách nhiệm tổ chức thẩm định tính hợp lệ của hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận của cơ sở theo quy định; trường hợp hồ sơ không hợp lệ, cơ quan có thẩm quyền phải có văn bản thông báo và yêu cầu cơ sở bổ sung hồ sơ; thời gian chờ bổ sung hồ sơ của các cơ sở không tính trong thời gian thẩm định hồ sơ.

2. Thành lập đoàn thẩm định

a) Sau khi đã nhận đủ hồ sơ hợp lệ, trong vòng 15 (mười lăm) ngày làm việc, cơ quan có thẩm quyền sẽ tổ chức thẩm định nội dung hồ sơ và kiểm tra thực tế tại cơ sở.

b) Đoàn thẩm định hồ sơ và kiểm tra thực tế tại cơ sở do cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc cơ quan được ủy quyền thẩm định ra quyết định thành lập gồm từ 03 đến 05 thành viên, trong đó phải có ít nhất 2/3 số thành viên là cán bộ làm công

tác chuyên môn về an toàn thực phẩm, thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm (có thể mời chuyên gia từ bên ngoài phù hợp chuyên môn tham gia Đoàn thẩm định).

3. Nội dung thẩm định cơ sở

Kiểm tra thông tin và thẩm định tính pháp lý của hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận với hồ sơ gốc lưu tại cơ sở theo quy định.

Các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định.

4. Kết quả thẩm định cơ sở

a) Kết quả thẩm định phải ghi rõ “Đạt” hoặc “Không đạt” vào Biên bản thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm theo Phụ lục 4 hoặc Biên bản thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm theo Phụ lục 5 ban hành kèm theo Thông tư này và phù hợp với loại hình đăng ký sản xuất, kinh doanh của cơ sở

b) Trường hợp “Không đạt” phải ghi rõ lý do và thời hạn thẩm định lại (tối đa là 03 tháng). Sau khi đã khắc phục theo yêu cầu của Đoàn thẩm định được ghi trong Biên bản thẩm định, cơ sở phải nộp báo cáo kết quả khắc phục theo Phụ lục 6 ban hành kèm theo Thông tư này về cơ quan có thẩm quyền để tổ chức thẩm định lại theo quy định tại Khoản 1 Điều này, nếu kết quả thẩm định lại vẫn không đạt thì Đoàn thẩm định lập biên bản và đề xuất với cơ quan có thẩm quyền không cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc đình chỉ hoạt động của cơ sở trong trường hợp xin cấp lại.

Biên bản thẩm định được lập thành 02 bản có giá trị như nhau, Đoàn thẩm định giữ 01 bản và chủ cơ sở giữ 01 bản.

Điều 5. Cấp và cấp lại Giấy chứng nhận

1. Cấp Giấy chứng nhận

a) Trong vòng 05 ngày làm việc kể từ khi có kết quả thẩm định “Đạt”, Cơ quan có thẩm quyền phải cấp Giấy chứng nhận cho cơ sở theo Phụ lục 7 hoặc Phụ lục 8 ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Hồ sơ cấp Giấy chứng nhận được lưu tại cơ sở và cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận, gồm:

- Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận: Bản gốc lưu tại cơ sở; bản sao lưu tại cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận;

- Quyết định thành lập đoàn thẩm định và công văn ủy quyền (trong trường hợp ủy quyền thẩm định);

- Biên bản thẩm định cơ sở của Đoàn thẩm định với kết luận “Đạt”;

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

2. Cấp lại Giấy chứng nhận

a) Trước 06 tháng (tính đến ngày Giấy chứng nhận hết hạn), trong trường hợp tiếp tục sản xuất, kinh doanh, cơ sở phải nộp đơn đề nghị theo Phụ lục 9 ban hành kèm theo Thông tư. Hồ sơ và thủ tục xin cấp lại Giấy chứng nhận thực hiện theo quy định tại các Điều 3, 4 và 5 của Thông tư này.

b) Trường hợp Giấy chứng nhận đã được cấp nhưng bị mất, thất lạc hoặc bị hỏng, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải có văn bản đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo Phụ lục 9 ban hành kèm theo Thông tư gửi tới cơ quan có thẩm quyền đã cấp Giấy chứng nhận để được xem xét cấp lại. Trong thời hạn 05 (năm) ngày làm việc kể từ ngày nhận được văn bản đề nghị hợp lệ, căn cứ hồ sơ lưu, cơ quan có thẩm quyền đã cấp Giấy chứng nhận xem xét và cấp lại Giấy chứng nhận cho cơ sở, trường hợp từ chối cấp lại, phải có văn bản thông báo nêu rõ lý do.

3. Giấy chứng nhận có hiệu lực trong thời gian 03 (ba) năm.

Điều 6. Phí và lệ phí cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

1. Cơ sở đăng ký cấp Giấy chứng nhận có trách nhiệm nộp phí thực hiện thẩm định và phí cấp Giấy chứng nhận theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí.

2. Việc quản lý phí, lệ phí kiểm tra được thực hiện theo quy định hiện hành của nhà nước.

Điều 7. Thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận

1. Cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm:

a) Bộ Công Thương cấp Giấy chứng nhận đối với các cơ sở sản xuất các sản phẩm thực phẩm có công suất thiết kế:

- Rượu: Từ 3.000.000 lít sản phẩm/năm trở lên;
- Bia: Từ 50.000.000 lít sản phẩm/năm trở lên;
- Nước giải khát: Từ 20.000.000 lít sản phẩm/năm trở lên;
- Sữa chế biến: 20.000 lít sản phẩm/năm trở lên;
- Dầu thực vật: Từ 50.000 tấn sản phẩm/năm trở lên;
- Bánh kẹo: Từ 20.000 tấn sản phẩm/năm trở lên;
- Bột và tinh bột: Từ 100.000 tấn sản phẩm/năm trở lên;
- Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng các sản phẩm trên.

b) Sở Công Thương các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương (sau đây gọi chung là cấp tỉnh) cấp Giấy chứng nhận đối với:

- Các cơ sở sản xuất các sản phẩm thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương trong phạm vi địa bàn tỉnh/thành phố có công suất thiết kế thấp hơn các cơ sở sản xuất có công suất thiết kế theo quy định tại Điểm a Khoản 1 Điều này.

2. Cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm:

a) Bộ Công Thương cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh trực thuộc thương nhân sản xuất thực phẩm có quy mô và mặt hàng sản xuất theo quy định tại Điểm a Khoản 1 Điều này; cơ sở kinh doanh thực phẩm của thương nhân kinh doanh bán buôn hoặc đại lý bán buôn trên địa bàn từ 02 (hai) tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương trở lên.

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

Điều 8. Thu hồi Giấy chứng nhận

1. Các trường hợp thu hồi

Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm bị thu hồi Giấy chứng nhận trong trường hợp sau:

a) Không hoạt động ngành nghề kinh doanh thực phẩm đã đăng ký.

b) Có quyết định của cơ quan nhà nước có thẩm quyền chuyển đổi ngành nghề kinh doanh tại cơ sở cũ.

c) Bị tước quyền sử dụng giấy chứng nhận theo quy định của pháp luật về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm.

2. Thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận

a) Cơ quan có thẩm quyền nào cấp Giấy chứng nhận thì cơ quan đó có quyền thu hồi Giấy chứng nhận.

b) Cơ quan có thẩm quyền cấp trên có quyền kiểm tra, thanh tra và thu hồi Giấy chứng nhận do cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp dưới đã cấp nếu phát hiện cơ sở vi phạm nghiêm trọng quy định về điều kiện an toàn thực phẩm.

Chương 3

TRÁCH NHIỆM CỦA CÁC BÊN LIÊN QUAN

Điều 9. Trách nhiệm của cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận

Cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận quy định tại Điều 7 có trách nhiệm:

1. Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với các cơ sở được quy định tại Điều 2 của Thông tư này theo đúng quy định.
2. Lưu giữ hồ sơ cấp Giấy chứng nhận theo quy định.
3. Phối hợp với các cơ quan liên quan tổ chức thanh tra, kiểm tra khi có đơn khiếu nại, tố cáo hoặc có dấu hiệu vi phạm các quy định về điều kiện vệ sinh, an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.

Điều 10. Trách nhiệm của cơ sở xin cấp Giấy chứng nhận

1. Đăng ký cấp Giấy chứng nhận theo đúng quy trình, thủ tục được quy định tại Thông tư này.
2. Tạo mọi điều kiện thuận lợi để đoàn thẩm định tiến hành thẩm định tại cơ sở.
3. Lưu giữ hồ sơ cấp Giấy chứng nhận theo quy định.
4. Nộp phí và lệ phí thẩm định và cấp Giấy chứng nhận theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí.

Chương 4

TỔ CHỨC THỰC HIỆN VÀ HIỆU LỰC THI HÀNH

Điều 11. Tổ chức thực hiện

1. Bộ Công Thương giao:

a) Vụ Khoa học và Công nghệ làm đầu mối tiếp nhận hồ sơ, tổ chức thẩm định tính hợp lệ của hồ sơ, trình lãnh đạo Bộ Công Thương xem xét để cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở sản xuất, chế biến các sản phẩm thực phẩm có quy mô thiết kế quy định tại Điểm a Khoản 1 Điều 7 của Thông tư này và tổ chức hướng dẫn thực hiện Thông tư trong phạm vi cả nước.

b) Vụ Thị trường trong nước làm đầu mối tiếp nhận hồ sơ, tổ chức thẩm định tính hợp lệ của hồ sơ, trình lãnh đạo Bộ Công Thương xem xét để cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm quy định tại Điểm a Khoản 2 Điều 7 của Thông tư này;

2. Sở Công Thương hướng dẫn thực hiện Thông tư này trong phạm vi địa bàn tỉnh, thành phố.

Điều 12. Hiệu lực thi hành

1. Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày 19 tháng 11 năm 2012.

2. Trong quá trình thực hiện, nếu có vướng mắc, cần phản ánh kịp thời về Bộ Công Thương để xem xét, giải quyết./

Nơi nhận:

- Văn phòng Chính Phủ (vụ KGVX, Cổng TTĐT Chính phủ);
- Công báo;
- Văn phòng Tổng Bí thư;
- Bộ Tư pháp (Cục Kiểm tra VB QPPL);
- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ;
- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc TƯ;
- Bộ trưởng;
- Các Thứ trưởng;
- Các đơn vị thuộc Bộ;
- Sở Công Thương các tỉnh, Thành phố trực thuộc TƯ;
- Cổng TTĐT Bộ Công Thương;
- Lưu: VT, KHCN.

**KT. BỘ TRƯỞNG
THỨ TRƯỞNG**

(đã ký)

Nguyễn Cẩm Tú

PHỤ LỤC 1

(Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Công Thương)

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

....., ngày tháng năm 20.....

ĐƠN ĐỀ NGHỊ

Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Kính gửi: (tên đơn vị có thẩm quyền cấp, cụ thể)

Cơ sở.....

Trụ sở tại:

Điện thoại:..... Fax:.....

Giấy phép kinh doanh số..... ngày cấp:..... đơn vị cấp:.....

Ngành nghề sản xuất/ kinh doanh (bán buôn hay bán lẻ; tên sản phẩm):.....

Công suất sản xuất/phạm vi kinh doanh (01 tỉnh hay 02 tỉnh trở lên):.....

Số lượng công nhân viên: ... (trực tiếp:.....; gián tiếp:.....)

Nay nộp hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm (ghi cụ thể loại hình chế biến, kinh doanh).....

Chúng tôi cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm cho cơ sở..... và chịu hoàn toàn trách nhiệm về những vi phạm theo quy định của pháp luật.

Trân trọng cảm ơn.

Hồ sơ gửi kèm gồm:

- Bản sao Giấy đăng ký kinh doanh (xác nhận của cơ sở);
- Bản thuyết minh về cơ sở vật chất;
- Bản vẽ sơ đồ thiết kế mặt bằng;
- Bản sao Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe, XN phân của chủ cơ sở và người trực tiếp (có xác nhận của cơ sở);
- Bản sao Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về VSATTP (có xác nhận của cơ sở).

CHỦ CƠ SỞ

(Ký tên, đóng dấu)

PHỤ LỤC 2

(Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Công Thương)

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

BẢN THUYẾT MINH **CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ VÀ DỤNG CỤ SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM**

I. THÔNG TIN CHUNG

- Đại diện cơ sở:.....
- Địa chỉ văn phòng.....
- Địa chỉ cơ sở sản xuất, chế biến:.....
- Địa chỉ kho:.....
- Điện thoại..... Fax.....
- Giấy phép kinh doanh số:..... Ngày cấp..... Nơi cấp.....
- Mặt hàng sản xuất, chế biến:.....
- Công suất thiết kế:.....
- Tổng số cán bộ, nhân viên, công nhân
- Tổng số cán bộ, công nhân trực tiếp sản xuất /kinh doanh
- Tổng số cán bộ, công nhân đã được tập huấn kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định
- Tổng số cán bộ, công nhân đã khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

II. THỰC TRẠNG CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ

II.1. Cơ sở vật chất

- Diện tích mặt bằng sản xuất m², Trong đó diện tích nhà xưởng sản xuất m²;
- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất (*Kho nguyên liệu, khu vực sản xuất, chế biến, hoàn thiện sản phẩm; kho thành phẩm; khu vực vệ sinh;...*)
- Kết cấu nhà xưởng
- Nguồn nước phục vụ sản xuất đạt TCCL
- Nguồn điện cung cấp và hệ thống đèn chiếu sáng
- Hệ thống vệ sinh nhà xưởng (*hệ thống thoát nước thải và khu vệ sinh cá nhân.*)
- Hệ thống xử lý môi trường
- Hệ thống phòng cháy, chữa cháy

II.2. Trang, thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến

TT	Tên trang, thiết bị (ghi theo thứ tự quy trình công nghệ)	Số lượng	Xuất xứ	Thực trạng hoạt động của trang, thiết bị			Ghi chú
				Tốt	Trung bình	kém	
I	Trang, thiết bị, dụng cụ hiện có						
1	Thiết bị, dụng cụ sản						

2	xuất, chế biến Thiết bị, dụng cụ bao gói sản phẩm						
3	Trang thiết bị vận chuyển sản phẩm						
4	Thiết bị bảo quản thực phẩm						
5	Thiết bị khử trùng, thanh trùng						
6	Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ						
7	Thiết bị giám sát						
8	Phương tiện rửa và khử trùng tay						
9	Dụng cụ lưu phụ lục và bảo quản phụ lục						
10	Phương tiện, thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại						
11	Trang phục vệ sinh khi tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, thực phẩm						
12	Hệ thống cung cấp khí nén						
13	Hệ thống cung cấp hơi nước						
14	Hệ thống thông gió						
II	Trang, thiết bị dự kiến bổ sung						
1							
2							
3							
4							

III. ĐÁNH GIÁ CHUNG

Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị hiện có của cơ sở đã đáp ứng yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm để sản xuất, chế biến thực phẩm theo quy định chưa?

Trường hợp chưa đáp ứng yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định, Cơ sở cam kết sẽ bổ sung và hoàn thiện những trang thiết bị (đã nêu tại mục II của Bảng kê trên).

Cam kết của cơ sở:

1. Cam đoan các thông tin nêu trong bản thuyết minh là đúng sự thật và chịu trách nhiệm hoàn toàn về những thông tin đã đăng ký.

2. Cam kết: Chấp hành nghiêm các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định./.

....., ngày tháng năm 20....

CHỦ CƠ SỞ

(Ký tên, đóng dấu)

PHỤ LỤC 3

(Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012
của Bộ trưởng Bộ Công Thương)

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

BẢN THUYẾT MINH CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ KINH DOANH THỰC PHẨM

I. THÔNG TIN CHUNG

- Cơ sở:.....
- Đại diện cơ sở:.....
- Địa chỉ văn phòng:.....
- Địa chỉ cơ sở kinh doanh:
- Địa chỉ kho:.....
- Điện thoại..... Fax.....
- Giấy phép kinh doanh số:..... Ngày cấp..... Nơi cấp.....
- Mặt hàng kinh doanh:.....
- Phạm vi kinh doanh (01 tỉnh hay 02 tỉnh trở lên):.....
- Tổng số cán bộ, nhân viên, công nhân.....
- Tổng số cán bộ, công nhân trực tiếp kinh doanh.....
- Tổng số cán bộ, công nhân đã được tập huấn kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định.....
- Tổng số cán bộ, công nhân đã khám sức khỏe định kỳ theo quy định.....

II. THỰC TRẠNG CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ

II.1. Cơ sở vật chất

- Diện tích mặt bằng kinh doanh; m², Trong đó diện tích kho hàng: m²;
- Sơ đồ bố trí mặt bằng kinh doanh (kho sản phẩm; khu trưng bày và bán sản phẩm; khu vực bảo quản sản phẩm;...)
- Nguồn nước phục vụ kinh doanh đạt TCCL
- Nguồn điện cung cấp
- Hệ thống vệ sinh và vệ sinh cá nhân (Khu vực rửa tay; phòng thay đồ, vệ sinh cá nhân,...)
- Hệ thống thu gom rác thải và xử lý môi trường
- Hệ thống phòng cháy, chữa cháy

II.2. Trang, thiết bị, dụng cụ kinh doanh

05	Tên trang, thiết bị	Số lượng	Xuất xứ	Thực trạng hoạt động của trang, thiết bị			Ghi chú
				Tốt	Trung bình	kém	
I	Trang, thiết bị, dụng cụ kinh doanh hiện có						
1	Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản sản phẩm						
2	Trang thiết bị, dụng cụ trưng bày sản phẩm						
3	Trang thiết bị, dụng cụ vận chuyển sản phẩm						
4	Dụng cụ rửa và sát trùng tay						
5	Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ (nếu sử dụng)						
6	Trang bị bảo hộ (nếu sử dụng)						
7	Dụng cụ, phương tiện phòng chống côn trùng, động vật gây hại						
8	Dụng cụ, thiết bị giám sát						
II	Trang, thiết bị dự kiến bổ sung						
1							
2							
3							
4							

III. ĐÁNH GIÁ CHUNG

Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị hiện có của cơ sở đã đáp ứng yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm để kinh doanh thực phẩm theo quy định chưa?

Trường hợp chưa đáp ứng yêu cầu an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định, Cơ sở cam kết sẽ bổ sung và hoàn thiện những trang thiết bị (đã nêu tại mục II của Bảng kê trên).

Cam kết của cơ sở:

1. Cam đoan các thông tin nêu trong bản thuyết minh là đúng sự thật và chịu trách nhiệm hoàn toàn về những thông tin đã đăng ký.

2. Cam kết: Chấp hành nghiêm các quy định về an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định./.

....., ngày tháng năm 20....

CHỦ CƠ SỞ

(Ký tên, đóng dấu)

PHỤ LỤC 4

(Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012
của Bộ trưởng Bộ Công Thương)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

....., ngày tháng năm.....

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM

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

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

Thực hiện theo Quyết định số...../QĐ..., ngày....tháng.... năm.... của Đoàn thẩm định
gồm có:

- 1.....Trưởng đoàn
- 2.....Thành viên
- 3.....Thành viên
- 4.....Thành viên
- 5.....Thư ký

Tiến hành thẩm định, đánh giá việc thực hiện những quy định về cơ sở sản xuất đủ điều
kiện an toàn thực phẩm tại:

- Cơ sở:.....
- Đại diện cơ sở:.....
- Địa chỉ văn phòng:.....
- Địa chỉ cơ sở sản xuất, chế biến:.....
- Địa chỉ kho:.....
- Điện thoại..... Fax.....
- Giấy phép kinh doanh số:..... Ngày cấp..... Nơi cấp.....
- Mặt hàng sản xuất, chế biến :.....
- Công suất thiết kế:.....
- Hồ sơ công bố chất lượng hàng hóa số (nếu có):.....
- Diện tích mặt bằng:.....
- Tổng số nhân viên: Trong đó: Trực tiếp Gián tiếp.....

I. Đánh giá điều kiện an toàn thực phẩm

TT	Nội dung	Mức độ kiểm tra (A/B)	Đánh giá		Ghi chú
			Đạt	Không đạt	
I. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất					
(1)	Địa điểm cơ sở	B			
(2)	Môi trường cơ sở	B			
(3)	Thiết kế, bố trí và kết cấu nhà xưởng	A			
	- Kho nguyên liệu, bao bì	A			
	- Kho bao bì	A			
	- Kho sản phẩm	A			
	- Khu vực sản xuất, chế biến, kinh doanh	A			
	- Khu vực đóng gói	A			
	- Khu vực rửa tay	A			
	- Phòng thay đồ bảo hộ	B			
	- Nhà vệ sinh	B			
(4)	Nguyên liệu; phụ gia	A			
(5)	Nguồn nước sản xuất, vệ sinh	A			
(6)	Hệ thống chiếu sáng	B			
(7)	Hệ thống thông gió	B			
(8)	Hệ thống cung cấp khí nén	B			
(9)	Hệ thống cung cấp hơi nước	B			
(10)	Hệ thống thu gom, xử lý rác thải	B			
(11)	Hệ thống thoát nước thải	B			
II. Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ					
(1)	Thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến	A			
(2)	Thiết bị, dụng cụ bao gói sản phẩm	A			
(3)	Trang thiết bị vận chuyển sản phẩm	A			
(4)	Thiết bị bảo quản thực phẩm	A			
(5)	Thiết bị khử trùng, thanh trùng	A			
(6)	Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ	B			
(7)	Thiết bị giám sát	B			
(8)	Phương tiện rửa và khử trùng tay	A			
(9)	Dụng cụ lưu phụ lục và bảo quản phụ lục	A			
(10)	Phương tiện, thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại	A			
(11)	Trang phục vệ sinh khi tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, thực phẩm	A			

III. Điều kiện về con người					
(1)	Bản sao Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.	A			
(2)	Bản sao Giấy chứng nhận sức khỏe	A			
(3)	Bản sao kết quả xét nghiệm	B			

II. Nhận xét và kiến nghị

1. Nhận xét

a. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất:

.....

b. Điều kiện trang thiết bị dụng cụ:

.....

c. Điều kiện con người:

.....

2. Kiến nghị:

.....

3. Kết luận: (Cơ sở “Đạt” khi 100% các tiêu chí mức độ A và > 60% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở “Chờ hoàn thiện” khi 100% các tiêu chí mức độ A và > 40% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở “Không đạt” khi có 1 tiêu chí mức độ A hoặc >40% các tiêu chí mức độ B đánh giá không đạt).

Kết quả thẩm định cơ sở: Đạt
 Không đạt
 Chờ hoàn thiện

Biên bản kết thúc lúc: giờ..... phút, ngày ... tháng ... năm và lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau.

Đại diện cơ sở
 (Ký, ghi rõ họ tên)

Trưởng đoàn thẩm định
 (Ký, ghi rõ họ tên)

PHỤ LỤC 5

(Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Công Thương)

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

....., ngày tháng năm.....

BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM

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

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

Thực hiện theo Quyết định số.../QĐ..., ngày... tháng... năm... của Đoàn thẩm định gồm có:

- 1.....Trưởng đoàn
- 2..... Thành viên
- 3.....Thành viên
- 4.....Thành viên
- 5.....Thư ký

Tiến hành thẩm định, đánh giá việc thực hiện những quy định về cơ sở kinh doanh đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại:

- Cơ sở:.....
- Đại diện cơ sở:.....
- Địa chỉ văn phòng:.....
- Địa chỉ cơ sở kinh doanh.....
- Địa chỉ kho:.....
- Điện thoại..... Fax.....
- Giấy phép kinh doanh số:.....Ngày cấp.....Nơi cấp.....
- Mặt hàng kinh doanh:.....
- Số lượng sản phẩm kinh doanh:.....
- Hồ sơ công bố chất lượng hàng hóa số (nếu có):.....
- Diện tích mặt bằng:.....Diện tích kho.....
- Tổng số nhân viên: ... Trong đó: Trực tiếpGián tiếp.....

I. Đánh giá điều kiện an toàn thực phẩm

TT	Nội dung	Mức độ kiểm tra (A/B)	Đánh giá		Ghi chú
			Đạt	Không đạt	
I. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất					
(1)	Địa điểm cơ sở	B			
(2)	Môi trường cơ sở	B			
(3)	Thiết kế, bố trí, kết cấu các khu vực cơ sở	A			
	- Kho sản phẩm	A			
	- Khu trưng bày sản phẩm	A			
	- Khu vực rửa tay	A			
	- Phòng thay đồ bảo hộ	B			
	- Nhà vệ sinh	B			
(4)	Nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm kinh doanh	A			
(5)	Nguồn nước dùng để vệ sinh dụng cụ đối với sản phẩm bao gói đơn giản, không bao gói	A			
(6)	Hệ thống nước đá bảo quản (nếu sử dụng)	B			
(7)	Hệ thống thu gom, xử lý rác thải	B			
(8)	Hệ thống thoát nước thải	B			
II. Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ gồm:					
(1)	Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản sản phẩm	A			
(2)	Trang thiết bị, dụng cụ trưng bày sản phẩm	A			
(3)	Trang thiết bị, dụng cụ vận chuyển sản phẩm	A			
(4)	Dụng cụ rửa và sát trùng tay	B			
(5)	Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ (nếu sử dụng)	B			
(6)	Trang bị bảo hộ (nếu sử dụng)	B			
(7)	Dụng cụ, phương tiện phòng chống côn trùng, động vật gây hại	B			
(8)	Dụng cụ, thiết bị giám sát	B			
III. Điều kiện về con người gồm:					
(1)	Bản sao Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.	A			
(2)	Bản sao Giấy chứng nhận sức khỏe	A			
(3)	Bản sao kết quả xét nghiệm	B			

II. Nhận xét và kiến nghị

1. Nhận xét

a. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất:

.....
.....
.....

b. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ:

.....
.....
.....

c. Điều kiện con người:

.....
.....

2. Kiến nghị:

.....
.....
.....

3. Kết luận: (Cơ sở “Đạt” khi 100% các tiêu chí mức độ A và > 60% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở “Chờ hoàn thiện” khi 100% các tiêu chí mức độ A và > 40% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở “Không đạt” khi có 1 tiêu chí mức độ A hoặc > 40% các tiêu chí mức độ B đánh giá không đạt).

Kết quả thẩm định cơ sở: Đạt
 Không đạt
 Chờ hoàn thiện

Biên bản kết thúc lúc: giờ..... phút, ngày tháng năm và lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau.

Đại diện đơn vị
(Ký, ghi rõ họ tên)

Trưởng đoàn thẩm định
(Ký, ghi rõ họ tên)

PHỤ LỤC 6

(Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012
của Bộ trưởng Bộ Công Thương)

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

....., ngày tháng năm

Kính gửi: (Tên Cơ quan có thẩm quyền).....

BÁO CÁO KẾT QUẢ KHẮC PHỤC

I. Thông tin chung:

1. Tên Cơ sở:.....
2. Địa chỉ Cơ sở:.....
3. Số điện thoại: Fax: Email:.....

II. Tóm tắt kết quả khắc phục:

TT	Sai lỗi theo kết luận kiểm tra ngày ... tháng ... năm ... của ...	Nguyên nhân sai lỗi	Biện pháp khắc phục	Kết quả
1				
2				
3				

Đề nghị cơ quan kiểm tra tiến hành kiểm tra và làm thủ tục để cơ sở chúng tôi được Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm./.

..... ngày tháng năm

CHỦ CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu)

PHỤ LỤC 7

(Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012
của Bộ trưởng Bộ Công Thương)

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

GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
BỘ CÔNG THƯƠNG

Chứng nhận

Cơ sở:

Loại hình sản xuất/kinh doanh:

Chủ cơ sở:.....

Địa chỉ sản xuất/kinh doanh.....

Điện thoại: Fax:

ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH

Hà Nội, ngày tháng ... năm

BỘ TRƯỞNG

(Ký tên, đóng dấu)

Số cấp:...../GCNATTP-BCT

Giấy chứng nhận có hiệu lực đến

ngày...../...../20.....

và thay thế Giấy chứng nhận

số.....cấp ngày.../.../20.....

PHỤ LỤC 8

(Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012
của Bộ trưởng Bộ Công Thương)

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

GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH/THÀNH PHỐ.....

Chứng nhận

Cơ sở:

Loại hình sản xuất/kinh doanh:

Chủ cơ sở.....

Địa chỉ sản xuất/kinh doanh:

.....

Điện thoại: Fax:

ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM
ĐỂ SẢN XUẤT/KINH DOANH:

(Ghi tên các mặt hàng thực phẩm cụ

thể).....

.....

.....

....., ngày tháng ... năm

.....

GIÁM ĐỐC

(Ký tên, đóng dấu)

Số cấp:...../GCNATTP-SCT

Giấy chứng nhận có hiệu lực đến

ngày...../...../20.....

và thay thế Giấy chứng nhận

số:.....cấp ngày.../.../20.....

PHỤ LỤC 9

(Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012
của Bộ trưởng Bộ Công Thương)

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

....., ngày tháng năm

ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP LẠI GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

Kính gửi: (Tên cơ quan cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm).....

Đơn vị chúng tôi (tên cơ sở)

đề nghị quý cơ quan cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh (tên sản phẩm), cụ thể như sau:

Giấy chứng nhận cũ đã được cấp số..... ngày cấp.....

Lý do xin cấp lại Giấy chứng nhận:

.....
.....
.....

Đề nghị Quý cơ quan xem xét chấp thuận.

CHỦ CƠ SỞ
(Ký tên, đóng dấu)

Nơi nhận:
- Như trên;
-
- Lưu

Số: 13 /2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT

Hà Nội, ngày 9 tháng 4 năm 2014

THÔNG TƯ LIÊN TỊCH
**Hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước
về an toàn thực phẩm**

Căn cứ Luật an toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

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

Căn cứ Nghị định số 63/2012/NĐ-CP ngày 31 tháng 8 năm 2012 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Y tế;

Căn cứ Nghị định số 199/2013/NĐ-CP ngày 26 tháng 11 năm 2013 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Nghị định số 95/2012/NĐ-CP ngày 12 tháng 11 năm 2012 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương;

Theo đề nghị của Cục trưởng Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế, Cục trưởng Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Vụ trưởng Vụ Khoa học và Công nghệ - Bộ Công Thương;

Bộ trưởng Bộ Y tế, Bộ trưởng Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Bộ trưởng Bộ Công Thương ban hành Thông tư liên tịch hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.

Chương I

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi điều chỉnh

Thông tư liên tịch này hướng dẫn:

- 1. Phân công và phối hợp thực hiện trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.*
- 2. Phối hợp trong thanh tra, kiểm tra về an toàn thực phẩm.*
- 3. Xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm.*

Điều 2. Đối tượng áp dụng

Thông tư liên tịch này áp dụng đối với:

- 1. Các cơ quan quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm.*
- 2. Các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên lãnh thổ Việt Nam.*
- 3. Các tổ chức, cá nhân khác có liên quan.*

Chương II

PHÂN CÔNG VÀ PHỐI HỢP THỰC HIỆN TRÁCH NHIỆM QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 3. Nguyên tắc phân công, phối hợp quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm

1. Bảo đảm nguyên tắc một sản phẩm, một cơ sở sản xuất, kinh doanh chỉ chịu sự quản lý của một cơ quan quản lý nhà nước.
2. Thực hiện trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm theo danh mục quy định tại Phụ lục ban hành kèm theo Thông tư liên tịch này.
3. Đối với cơ sở sản xuất nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 bộ trở lên trong đó có sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế thì Bộ Y tế chịu trách nhiệm quản lý.
4. Đối với cơ sở sản xuất nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Bộ Công Thương thì Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chịu trách nhiệm quản lý.
5. Đối với cơ sở kinh doanh nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 Bộ trở lên (bao gồm cả chợ và siêu thị) thì Bộ Công Thương chịu trách nhiệm quản lý trừ chợ đầu mối, đấu giá nông sản do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quản lý.
6. Bộ Y tế chịu trách nhiệm quản lý các cơ sở sản xuất, kinh doanh dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng thực phẩm trừ những loại dụng cụ, vật liệu bao gói chuyên dụng gắn liền và chỉ được sử dụng cho các sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Bộ Công Thương.
7. Nếu có phát sinh, Bộ Y tế chủ trì, phối hợp với Liên bộ giải quyết hoặc báo cáo Thủ tướng Chính phủ trong trường hợp cần thiết.

Điều 4. Trách nhiệm quản lý nhà nước đối với các sản phẩm thực phẩm và cơ sở sản xuất, kinh doanh sản phẩm thực phẩm

1. Bộ Y tế chịu trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đối với những sản phẩm thực phẩm và cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thực phẩm theo quy định tại Phụ lục 1 ban hành kèm theo Thông tư liên tịch này và trường hợp quy định tại Khoản 3 Điều 3; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm theo quy định tại Khoản 6 Điều 3 Thông tư liên tịch này.
2. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn chịu trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đối với những sản phẩm thực phẩm và cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thực phẩm theo quy định tại Phụ lục 2 ban hành kèm theo Thông tư liên tịch này và trường hợp quy định tại Khoản 4 Điều 3 Thông tư liên tịch này.
3. Bộ Công Thương chịu trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đối với những sản phẩm thực phẩm và cơ sở sản xuất, kinh doanh sản phẩm thực phẩm theo quy định tại Phụ lục 3 ban hành kèm theo Thông tư liên tịch này và trường hợp quy định tại Khoản 5 Điều 3 Thông tư liên tịch này.

Chương III

PHỐI HỢP TRONG THANH TRA, KIỂM TRA VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 5. Nguyên tắc phối hợp trong thanh tra, kiểm tra về an toàn thực phẩm

1. Thực hiện trên cơ sở chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn của từng Bộ.

2. Xác định rõ cơ quan chủ trì và cơ quan phối hợp theo quy định:

a) Các bộ: Y tế, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công Thương chủ động chủ trì tổ chức, thực hiện việc thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm theo phạm vi quản lý được phân công quy định tại Luật an toàn thực phẩm, Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm và Thông tư liên tịch này. Các bộ liên quan có trách nhiệm tham gia phối hợp công tác thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm theo đề nghị của cơ quan chủ trì thực hiện hoặc theo yêu cầu của cấp có thẩm quyền.

b) Trường hợp tiến hành thanh tra, kiểm tra liên ngành, Bộ Y tế chủ trì, phối hợp với Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương và các lực lượng liên quan tổ chức và phân công thực hiện.

3. Hoạt động thanh tra, kiểm tra phải bảo đảm không chồng chéo giữa các ngành, các cấp, bảo đảm hoạt động thanh tra, kiểm tra thống nhất từ Trung ương đến địa phương. Trường hợp có sự trùng lặp kế hoạch thanh tra, kiểm tra thì thực hiện như sau:

a) Kế hoạch thanh tra, kiểm tra của cơ quan cấp dưới trùng với kế hoạch thanh tra, kiểm tra của cơ quan cấp trên thì thực hiện theo kế hoạch kiểm tra của cơ quan cấp trên;

b) Kế hoạch thanh tra, kiểm tra của cơ quan cùng cấp trùng nhau về địa bàn, cơ sở thì các bên trao đổi thống nhất thành lập đoàn liên ngành.

4. Thực hiện theo đúng nguyên tắc, nghiệp vụ, chuyên môn, chế độ bảo mật trong hoạt động thanh tra, kiểm tra theo quy định của pháp luật.

5. Cơ quan chủ trì việc thanh tra, kiểm tra phải thông báo bằng văn bản kết quả phối hợp thanh tra, kiểm tra cho cơ quan tham gia phối hợp.

6. Thực hiện việc chia sẻ thông tin giữa các bộ từ lập kế hoạch đến thực hiện thanh tra và kết quả thanh tra để biết và phối hợp

7. Những vướng mắc phát sinh trong quá trình phối hợp phải được bàn bạc, giải quyết theo quy định của pháp luật và yêu cầu nghiệp vụ của các cơ quan liên quan. Trường hợp không thống nhất được hướng giải quyết thì phải báo cáo Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm cùng cấp để xin ý kiến giải quyết.

Điều 6. Phối hợp giữa các cơ quan Trung ương trong việc thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm

1. Trường hợp phải tổ chức thanh tra, kiểm tra liên ngành thì Bộ Y tế gửi văn bản cho Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương và các cơ quan có liên quan để phối hợp, chỉ đạo cơ quan thuộc hệ thống của mình trong việc phối hợp thanh tra, kiểm tra.

Kế hoạch thanh tra, kiểm tra liên ngành phải xác định rõ nội dung, địa bàn, cơ quan chủ trì đoàn thanh tra, kiểm tra và cơ quan phối hợp.

2. Kết thúc đợt thanh tra, kiểm tra liên ngành; định kỳ 6 tháng, hằng năm các bộ: Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công Thương và các bộ, ngành được giao tham gia đoàn thanh tra, kiểm tra có trách nhiệm gửi báo cáo kết quả thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý hoặc phạm vi được giao thanh tra, kiểm tra về Bộ Y tế để tổng hợp, báo cáo Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương về vệ sinh an toàn thực phẩm và Thủ tướng Chính phủ.

Điều 7. Phối hợp giữa các cơ quan Trung ương và địa phương trong thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm

1. Hằng năm, Bộ Y tế chủ trì, phối hợp với Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương xây dựng kế hoạch thanh tra, kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm.

2. Cơ quan chủ trì đoàn thanh tra, kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm Trung ương phải thông báo bằng văn bản cho thường trực Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm và cơ quan quản lý chuyên ngành liên quan an toàn thực phẩm thuộc ngành, lĩnh vực tương ứng của địa phương để:

a) Cử cán bộ tham gia đoàn thanh tra, cung cấp thông tin, tạo điều kiện cần thiết và thực hiện kiến nghị của đoàn thanh tra Trung ương;

b) Chủ động thực hiện việc thanh tra, kiểm tra an toàn thực phẩm theo quy định hoặc thanh tra, kiểm tra theo sự chỉ đạo của cơ quan nhà nước cấp trên.

Điều 8. Phối hợp giữa các cơ quan ở địa phương trong việc thanh tra, kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm

1. Trường hợp phải tổ chức thanh tra, kiểm tra liên ngành an toàn thực phẩm thì Sở Y tế chủ trì, tham mưu cho Ủy ban nhân dân hoặc Ban chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh, thành phố xây dựng kế hoạch và tổ chức thực hiện sau khi kế hoạch được phê duyệt.

2. Khi có đề nghị của cơ quan chủ trì về việc thanh tra, kiểm tra, cơ quan phối hợp có trách nhiệm cử cán bộ để tham gia thanh tra, kiểm tra.

3. Kết thúc đợt thanh tra, kiểm tra liên ngành; định kỳ 6 tháng, hằng năm các sở: Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Công Thương và các sở, ngành được giao tham gia đoàn thanh tra, kiểm tra có trách nhiệm gửi báo cáo kết quả thanh tra, kiểm tra an toàn thực

phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý hoặc phạm vi được giao thanh tra, kiểm tra về Sở Y tế để tổng hợp, báo cáo Ban Chỉ đạo liên ngành về vệ sinh an toàn thực phẩm của tỉnh và Chủ tịch Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố để báo cáo Ban Chỉ đạo liên ngành Trung ương về vệ sinh an toàn thực phẩm.

4. Việc phát ngôn, cung cấp thông tin cho báo chí thực hiện theo quy định của pháp luật về phát ngôn và cung cấp thông tin.

Chương IV

XÁC NHẬN KIẾN THỨC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

Điều 9. Cơ quan có thẩm quyền xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm

Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn là cơ quan đầu mối tham mưu và tổ chức thực hiện việc xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý của Bộ cho các cơ quan quản lý nhà nước của ngành ở Trung ương và địa phương theo nguyên tắc cấp nào cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ sở sản xuất, kinh doanh thì cấp đó có quyền cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm.

Vụ Khoa học và Công nghệ - Bộ Công Thương là cơ quan đầu mối tham mưu cho Bộ trưởng Bộ Công Thương chỉ định các cơ quan, đơn vị hoạt động trong lĩnh vực công nghiệp thực phẩm của ngành công thương thực hiện việc xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm.

Điều 10. Hồ sơ đề nghị cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm

Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm có trách nhiệm gửi một bộ hồ sơ đề nghị cấp giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm đến cơ quan được quy định tại Điều 9 của Thông tư liên tịch này qua đường bưu điện hoặc nộp trực tiếp.

Bộ hồ sơ bao gồm:

1. Đối với tổ chức:

- a) Đơn đề nghị xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm theo Mẫu số 01a quy định tại Phụ lục 4 ban hành kèm theo Thông tư liên tịch này;
- b) Bản danh sách các đối tượng đề nghị xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm theo Mẫu số 01b quy định tại Phụ lục 4 ban hành kèm theo Thông tư liên tịch này;
- c) Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận hoạt động của chi nhánh, văn phòng đại diện hoặc Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hợp tác xã (có dấu xác nhận của tổ chức);
- d) Giấy tờ chứng minh đã nộp lệ phí theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí.

2. Đối với cá nhân:

- a) Đơn đề nghị xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm theo Mẫu số 01a quy định tại Phụ lục 4 ban hành kèm theo Thông tư liên tịch này;

b) Bản sao giấy chứng minh thư nhân dân;

c) Giấy tờ chứng minh đã nộp lệ phí theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí.

Điều 11. Quy trình xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm

1. Trong thời gian 10 ngày làm việc, kể từ khi nhận được hồ sơ đầy đủ và hợp lệ, cơ quan có thẩm quyền lập kế hoạch để xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm và gửi thông báo thời gian tiến hành xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm cho tổ chức, cá nhân.

2. Kiểm tra kiến thức về an toàn thực phẩm bằng bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm theo lĩnh vực quản lý.

3. Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm được cấp cho những người trả lời đúng 80% số câu hỏi trở lên ở mỗi phần câu hỏi kiến thức chung và câu hỏi kiến thức chuyên ngành. Trong thời gian 03 ngày làm việc, kể từ ngày tham gia đánh giá (ngày kiểm tra) cơ quan có thẩm quyền quy định tại Điều 9 Thông tư liên tịch này có trách nhiệm cấp giấy xác nhận. Mẫu giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm theo Mẫu số 02a quy định tại Phụ lục 4 ban hành kèm theo Thông tư liên tịch này.

Điều 12. Quản lý Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm

1. Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm có hiệu lực 03 năm, kể từ ngày cấp.

2. Các cá nhân đã được xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm sẽ được thừa nhận khi làm việc tại cơ sở sản xuất, kinh doanh các nhóm sản phẩm tương tự.

Điều 13. Quy định về nội dung và bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm

1. Nội dung kiến thức về an toàn thực phẩm bao gồm kiến thức chung và kiến thức chuyên ngành về an toàn thực phẩm.

2. Nội dung kiến thức chung về an toàn thực phẩm bao gồm: Các quy định pháp luật về an toàn thực phẩm; các mối nguy an toàn thực phẩm; điều kiện an toàn thực phẩm; phương pháp bảo đảm an toàn thực phẩm; thực hành tốt an toàn thực phẩm.

3. Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế; Cục Quản lý Chất lượng Nông Lâm sản và Thủy sản - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Vụ Khoa học và Công nghệ - Bộ Công Thương có trách nhiệm xây dựng và ban hành hoặc trình ban hành nội dung cụ thể tài liệu quy định tại Khoản 1, Khoản 2 Điều này và bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm cho lĩnh vực quản lý của mỗi Bộ.

4. Trường hợp có giao thoa về phân công nhiệm vụ thì Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế chủ trì, phối hợp với Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Vụ Khoa học và Công nghệ - Bộ Công Thương xây dựng, ban hành nội dung, tài liệu và bộ câu hỏi đánh giá kiến thức.

Chương V

ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 14. Hiệu lực thi hành

Thông tư liên tịch này có hiệu lực từ ngày 26 tháng 5 năm 2014.

Bãi bỏ các quy định tại Thông tư liên tịch số 16/2005/TTLT-BYT-BCN ngày 20 tháng 5 năm 2005 của Bộ Y tế - Bộ Công nghiệp hướng dẫn phân công, phối hợp thực hiện chức năng quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm; Thông tư liên tịch số 24/2005/TTLT/BYT-BTS ngày 8 tháng 12 năm 2005 của Bộ Y tế- Bộ Thủy sản hướng dẫn phân công, phối hợp quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm thủy sản; Thông tư liên tịch số 01/2006/TTLT/BYT-BNN ngày 4 tháng 1 năm 2006 của Bộ Y tế-Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hướng dẫn phân công phối hợp thực hiện chức năng quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm; Thông tư liên tịch số 18/2005/TTLT/BYT-BTM ngày 12 tháng 7 năm 2005 của Bộ Y tế - Bộ Thương mại về quan hệ phối hợp trong việc thực hiện chức năng quản lý nhà nước về vệ sinh an toàn thực phẩm.

Điều 15. Tổ chức thực hiện

Cục An toàn thực phẩm - Bộ Y tế, Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Vụ Khoa học và Công nghệ - Bộ Công Thương có trách nhiệm tổ chức, kiểm tra, giám sát và hướng dẫn thực hiện Thông tư liên tịch này.

Trong quá trình thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, tổ chức, cá nhân cần kịp thời phản ánh về Bộ Y tế (Cục An toàn thực phẩm), Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn (Cục Quản lý Chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản), Bộ Công Thương (Vụ Khoa học và Công nghệ) để nghiên cứu, giải quyết./.

KT. BỘ TRƯỞNG
BỘ CÔNG THƯƠNG
THỨ TRƯỞNG
(đã ký)
Nguyễn Cẩm Tú

KT. BỘ TRƯỞNG
BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN
THỨ TRƯỞNG
(đã ký)
Vũ Văn Tám

KT. BỘ TRƯỞNG
BỘ Y TẾ
THỨ TRƯỞNG
(đã ký)
Vũ Văn Tám

Nơi nhận:

- Văn phòng Chính phủ (Vụ KGVX, Công báo, Cổng TTĐT);
- Văn phòng Ban chỉ đạo Trung ương về phòng, chống tham nhũng;
- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Bộ Tư pháp (Cục Kiểm tra VBQPPL);
- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ; cơ quan thuộc Chính phủ;
- Các Vụ, Cục, Văn phòng Bộ; Thanh tra Bộ; Tổng cục thuộc Bộ: Y tế, NNPTNT, CT;
- Sở Y tế, Sở NN&PTNT, Sở Công Thương các tỉnh, thành phố trực thuộc TW;
- Cổng TTĐT các Bộ YT, NNPTNT,CT;
- Lưu: VT, PC các Bộ YT, NNPTNT, CT.

PHỤ LỤC 1
DANH MỤC CÁC SẢN PHẨM/NHÓM SẢN PHẨM THỰC PHẨM;
HÀNG HÓA THUỘC THẨM QUYỀN QUẢN LÝ CỦA BỘ Y TẾ

(Ban hành kèm theo Thông tư liên tịch số 13 /2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 9 tháng 4 năm 2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương)

TT	Tên sản phẩm/ nhóm sản phẩm	Ghi chú
1	Nước uống đóng chai	
2	Nước khoáng thiên nhiên	
3	Thực phẩm chức năng	
4	Các vi chất bổ sung vào thực phẩm và thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng	
5	Phụ gia thực phẩm	
6	Hương liệu thực phẩm	
7	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	
8	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	Trừ những dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Bộ Công Thương được sản xuất trong cùng một cơ sở và chỉ để dùng cho các sản phẩm thực phẩm của cơ sở đó
9	Đá thực phẩm (Nước đá dùng liền và nước đá dùng để chế biến thực phẩm)	Trừ nước đá sử dụng để bảo quản, chế biến sản phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
10	Các sản phẩm khác không được quy định tại danh mục của Bộ Công Thương và Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn	

PHỤ LỤC 2
DANH MỤC CÁC SẢN PHẨM/NHÓM SẢN PHẨM THỰC PHẨM;
HÀNG HÓA THUỘC THẨM QUYỀN QUẢN LÝ CỦA BỘ NÔNG NGHIỆP
VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

*(Ban hành kèm theo Thông tư liên tịch số 13 /2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT
ngày 9 tháng 4 năm 2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn,
Bộ Công Thương)*

TT	Tên sản phẩm/ nhóm sản phẩm	Ghi chú
I	Ngũ cốc	
1	Ngũ cốc	
2	Ngũ cốc đã sơ chế, chế biến (xay xát, cắt, tách vỏ, tách cám, dạng mảnh, nảy mầm, xử lý nhiệt,...)	Trừ các sản phẩm dạng bột, tinh bột và chế biến từ bột, tinh bột.
II	Thịt và các sản phẩm từ thịt	
1	Thịt dạng tươi, ướp đá, giữ mát, đông lạnh (nguyên con, pha lọc, cắt lát, mảnh, xay, viên,...)	
2	Phụ phẩm ăn được của gia súc, gia cầm (nội tạng, xương, chân, cổ, cánh, mỡ, máu,...)	
3	Sản phẩm chế biến từ thịt và phụ phẩm ăn của gia súc, gia cầm (khô, hun khói, đồ hộp, xử lý nhiệt, ướp muối, collagen, gelatin...)	Trừ thực phẩm chức năng do Bộ Y tế quản lý
4	Sản phẩm phối chế có chứa thịt (giò, chả, nem, Lạp sườn, salami, xúc xích, Jăm bông, Pa tê, thịt bao bột, tẩm bột, tẩm bột, ngâm dầu, súp, nước ép, nước chiết,...)	Trừ sản phẩm dạng bánh do Bộ Công Thương quản lý.
III	Thủy sản và sản phẩm thủy sản (bao gồm các loài lưỡng cư)	
1	Thủy sản sống, tươi, ướp đá, bảo quản lạnh (dạng nguyên con, sơ chế, fillet, xay, viên, cắt lát, bóc vỏ, cán mỏng,...)	
2	Phụ phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm (da, vây, bóng, mỡ, gan, trứng,... của các loài thủy sản)	
3	Sản phẩm chế biến từ thủy sản và các phụ phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm (lên men, dạng mắm, gia nhiệt, xông khói, khô, ướp muối, ngâm nước muối, bao bột, ngâm dầu, dịch chiết, nước ép, gelatin, collagen... kể cả có sử dụng hóa chất, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến)	Trừ thực phẩm chức năng do Bộ Y tế quản lý
4	Mỡ và dầu có nguồn gốc từ thủy sản được tinh chế hoặc chưa tinh chế dùng làm thực phẩm	Trừ thực phẩm chức năng, dược phẩm có nguồn gốc từ thủy sản do Bộ Y tế quản lý.

TT	Tên sản phẩm/ nhóm sản phẩm	Ghi chú
5	Sản phẩm thủy sản phối trộn với bột, tinh bột, bao bột, sữa chế biến, dầu thực vật (bao gồm cả phồng tôm, cá, mực,...)	Trừ sản phẩm dạng bánh do Bộ Công Thương quản lý.
6	Rong biển, tảo và các sản phẩm sản xuất từ rong biển, tảo dùng làm thực phẩm	Trừ thực phẩm chức năng có nguồn gốc từ rong, tảo do Bộ Y tế quản lý.
IV Rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả		
1	Rau, củ, quả tươi và sơ chế (cắt mảnh, tách vỏ, tách hạt, tách múi, xay,...)	Trừ các loại rau, củ, quả, hạt làm giống
2	Rau, củ, quả chế biến (lên men, làm khô, xử lý nhiệt, dạng bột, đóng hộp, tẩm bột, ngâm dấm, ngâm dầu, ngâm đường, bao bột, dịch chiết, nước ép,...)	Trừ các sản phẩm dạng bánh, mứt, kẹo, ô mai và nước giải khát do Bộ Công Thương quản lý.
V Trứng và các sản phẩm từ trứng		
1	Trứng động vật trên cạn và lưỡng cư	
2	Trứng động vật trên cạn và lưỡng cư đã sơ chế, chế biến (bóc vỏ, đóng bánh, đông lạnh, nghiền bột, xử lý nhiệt, muối, ngâm ướp thảo dược,...)	
3	Các loại thực phẩm phối chế có chứa trứng, bột trứng	Trừ bánh kẹo có thành phần là trứng, bột trứng do Bộ Công Thương quản lý.
VI Sữa tươi nguyên liệu		
VII Mật ong và các sản phẩm từ mật ong		
1	Mật ong nguyên chất, cô đặc, pha loãng	
2	Sáp ong, phấn hoa, sữa ong chúa có lẫn hoặc không có mật ong	
3	Các sản phẩm có chứa mật ong, sáp ong, phấn hoa, sữa ong chúa	Trừ bánh, mứt, kẹo, đồ uống có mật ong làm nước giải khát do Bộ Công Thương quản lý. Trừ thực phẩm chức năng, dược phẩm do Bộ Y tế quản lý.
VIII Thực phẩm biến đổi gen		
IX Muối		
1	Muối biển, muối mỏ	
2	Muối tinh chế, chế biến, phối trộn với các thành phần khác	
X Gia vị		
1	Gia vị đơn chất, hỗn hợp, gia vị có nguồn gốc động vật, thực vật (bột hương liệu từ thịt, xương, dạng bột, dịch chiết, mù tạt,...)	Trừ gia vị đi kèm sản phẩm chế biến từ bột, tinh bột (mì ăn liền, cháo ăn liền,...) do Bộ Công Thương quản lý

TT	Tên sản phẩm/ nhóm sản phẩm	Ghi chú
2	Nước cốt và các chế phẩm làm nước cốt	
3	Tương, nước chấm	
4	Các loại quả thuộc chi Capsicum hoặc chi Pimenta, tươi, khô, xay hoặc nghiền	
XI Đường		
1	Đường mía hoặc đường củ cải và đường sucroza tinh khiết về mặt hoá học, ở thể rắn	
2	Đường khác (kể cả đường lactoza, mantoza, glucoza và fructoza, tinh khiết về mặt hoá học, ở thể rắn; xirô đường chua pha thêm hương liệu hoặc chất màu; mật ong nhân tạo đã hoặc chưa pha trộn với mật ong tự nhiên; đường caramen)	
3	Mật thu được từ chiết xuất hoặc tinh chế đường	
XII Chè		
1	Chè tươi, chế biến đã hoặc chưa pha hương liệu	Trừ sản phẩm đã pha dạng nước giải khát; bánh, mút, kẹo có chứa chè do Bộ Công Thương quản lý.
2	Các sản phẩm trà từ thực vật khác	Trừ sản phẩm đã pha dạng nước giải khát, do Bộ Công Thương quản lý.
XIII Cà phê		
1	Cà phê hạt tươi, khô, chất chiết xuất, tinh chất và các chất cô đặc từ cà phê	
2	Cà phê, rang hoặc chưa rang, đã hoặc chưa khử chất ca-phê-in; vỏ quả và vỏ lụa cà phê; các chất thay thế cà phê có chứa cà phê theo tỷ lệ nào đó; dạng bột chiết có hoặc không có đường, sữa, kem để pha uống liền, các sản phẩm chế biến có chứa cà phê	Trừ sản phẩm đã pha dạng nước giải khát; bánh kẹo, mút có chứa cà phê do Bộ Công Thương quản lý.
XIV Ca cao		
1	Hạt ca cao tươi, khô, đã hoặc chưa vỡ mảnh, sống hoặc đã rang; Vỏ quả, vỏ hạt, vỏ lụa và phế liệu ca cao khác; Bột ca cao nhão, đã hoặc chưa khử chất béo, Bơ ca cao, mỡ và dầu ca cao; Bột ca cao, chưa pha thêm đường hoặc chất ngọt khác	
2	Các chế phẩm từ ca cao dạng bột đã rang xay, không rang xay, dạng đặc, lỏng, bột uống liền có hoặc không có đường, sữa, kem, chế phẩm khác có chứa ca cao	Trừ sản phẩm uống dạng nước giải khát; bánh kẹo, mút có chứa ca cao do Bộ Công Thương quản lý.

TT	Tên sản phẩm/ nhóm sản phẩm	Ghi chú
XV	Hạt tiêu	
1	Hạt tiêu (chi Piper) khô, tươi, hạt tiêu xay, nghiền	
2	Các loại quả thuộc chi Capsicum hoặc chi Pimenta, tươi, khô, xay hoặc nghiền	
XVI	Điêu	
1	Hạt điêu	
2	Các sản phẩm chế biến từ hạt điêu	Trừ bánh, mứt, kẹo có chứa hạt điêu do Bộ Công Thương quản lý.
XVII	Nông sản thực phẩm khác	
1	Các loại hạt (hướng dương, hạt bí, hạt dưa,...) đã hoặc chưa chế biến	
2	Các sản phẩm có nguồn gốc thực vật dùng làm thực phẩm khác dạng nguyên bản hoặc đã sơ chế, chế biến (măng, mộc nhĩ, nấm; sản phẩm từ đậu nành ngoại trừ đậu; vỏ, rễ, lá, thân, hoa ăn được của một số loại cây,...)	Trừ đối tượng được sử dụng là dược liệu, thực phẩm chức năng do Bộ Y tế quản lý
3	Tổ yến và các sản phẩm từ tổ yến	Trừ đối tượng được sử dụng là dược liệu, thực phẩm chức năng do Bộ Y tế quản lý.
4	Sản phẩm nguồn gốc từ côn trùng dùng làm thực phẩm (châu chấu, dế, nhộng tằm, ...)	
XVIII	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý	
XIX	Nước đá sử dụng để bảo quản, chế biến sản phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.	

PHỤ LỤC 3
DANH MỤC CÁC SẢN PHẨM/NHÓM SẢN PHẨM THỰC PHẨM; HÀNG HÓA THUỘC
THẨM QUYỀN QUẢN LÝ CỦA BỘ CÔNG THƯƠNG

(Ban hành kèm theo Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 9 tháng 4 năm 2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương)

TT	Tên sản phẩm/ nhóm sản phẩm	Ghi chú
I	Bia	
1	Bia hơi	
2	Bia chai	
3	Bia lon	
II	Rượu, Cồn và đồ uống có cồn	Không bao gồm sản phẩm rượu bổ do Bộ Y tế quản lý
1	Rượu vang	
1.1	Rượu vang không có gas	
1.2	Rượu vang có gas (vang nổ)	
2	Rượu trái cây	
3	Rượu mùi	
4	Rượu cao độ	
5	Rượu trắng, rượu vodka	
6	Đồ uống có cồn khác	
III	Nước giải khát	Không bao gồm nước khoáng, nước tinh khiết do Bộ Y tế quản lý
1	Đồ uống đóng hộp, bao gồm nước ép rau, quả	
2	Nước giải khát cần pha loãng trước khi dùng	
3	Nước giải khát dùng ngay	Không bao gồm nước khoáng, nước tinh khiết do Bộ Y tế quản lý
IV	Sữa chế biến	Không bao gồm các sản phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng, thực phẩm chức năng do Bộ Y tế quản lý
1	Sữa dạng lỏng (bao gồm sữa dạng lỏng được bổ sung hương liệu hoặc các phụ gia thực phẩm khác)	
1.1	Các sản phẩm được thanh trùng bằng phương pháp Pasteur	
1.2	Các sản phẩm được tiệt trùng bằng phương pháp UHT hoặc các phương pháp tiệt trùng bằng nhiệt độ cao khác	
2	Sữa lên men	

TT	Tên sản phẩm/ nhóm sản phẩm	Ghi chú
2.1	Dạng lỏng	
2.2	Dạng đặc	
3	Sữa dạng bột	
4	Sữa đặc	
4.1	Có bổ sung đường	
4.2	Không bổ sung đường	
5	Kem sữa	
5.1	Được tiệt trùng bằng phương pháp Pasteur	
5.2	Được tiệt trùng bằng phương pháp UHT	
6	Sữa đậu nành	
7	Các sản phẩm khác từ sữa	
7.1	Bơ	
7.2	Pho mát	
7.3	Các sản phẩm khác từ sữa chế biến	
V	Dầu thực vật	Không bao gồm các sản phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng, thực phẩm chức năng do Bộ Y tế quản lý
1	Dầu hạt vừng (mè)	
2	Dầu cám gạo	
3	Dầu đậu tương	
4	Dầu lạc	
5	Dầu ô liu	
6	Dầu cọ	
7	Dầu hạt hướng dương	
8	Dầu cây rum	
9	Dầu hạt bông	
10	Dầu dừa	
11	Dầu hạt cọ hoặc dầu cọ ba-ba-su	
12	Dầu hạt cải hoặc dầu mù tạt	
13	Dầu hạt lanh	
14	Dầu thầu dầu	
15	Các loại dầu khác	
VI	Bột, tinh bột	Không bao gồm các sản phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng, thực phẩm chức năng do Bộ Y tế quản lý
1	Bột mì hoặc bột meslin	
2	Bột ngũ cốc	

TT	Tên sản phẩm/ nhóm sản phẩm	Ghi chú
3	Bột khoai tây	
4	Malt: rang hoặc chưa rang	
5	Tinh bột : mì, ngô, khoai tây, sắn, khác	
6	Inulin	
7	Gluten lúa mì	
8	Sản phẩm từ bột nhào, đã hoặc chưa làm chín:spaghety, macaroni, mì sợi, mì ăn liền, mì dẹt, gnochì, ravioli, cannelloni, cháo ăn liền, bánh đa, phở, bún, miến...	
9	Sản phẩm từ tinh bột sắn và sản phẩm thay thế chế biến từ tinh bột, ở dạng mảnh, hạt, bột xay, bột rây hay các dạng tương tự	
VII	Bánh, mứt, kẹo	Không bao gồm các sản phẩm bổ sung vi chất dinh dưỡng, thực phẩm chức năng do Bộ Y tế quản lý
1	Bánh quy ngọt, mặn hoặc không ngọt, mặn	
2	Bánh bít cốt, bánh mì nướng và các loại bánh nướng tương tự	
3	Bánh bột nhào	
4	Bánh mì giòn	
5	Bánh gato	
6	Các loại kẹo cứng, mềm có đường không chứa cacao	
7	Kẹo cao su, đã hoặc chưa bọc đường	
8	Kẹo sô cô la các loại	
9	Mứt, thạch trái cây, bột nghiền và bột nhào từ quả hoặc quả hạch, thu được từ quá trình đun nấu, đã hoặc chưa pha thêm đường hay chất làm ngọt khác hoặc rượu	
10	Quả, quả hạch và các phần khác ăn được của cây, đã chế biến hoặc bảo quản bằng cách khác, đã hoặc chưa pha thêm đường hay chất làm ngọt khác hoặc rượu	
11	Các sản phẩm bánh mứt kẹo khác	
VIII	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.	

PHỤ LỤC 4

MẪU ĐƠN ĐỀ NGHỊ, GIẤY XÁC NHẬN VÀ DANH SÁCH

(Ban hành kèm theo Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 9 tháng 4 năm 2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương)

(Ban hành kèm theo Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 9 tháng 4 năm 2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Bộ Công Thương)

Mẫu số 01a-Đơn đề nghị xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm

Mẫu số 01b - Danh sách đối tượng tham gia xác nhận kiến thức

Mẫu số 02a- Mẫu Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm

Mẫu số 02b - Danh sách được xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm

Mẫu số 01a - Đơn đề nghị xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

ĐƠN ĐỀ NGHỊ

Xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm

Kính gửi: (cơ quan có thẩm quyền xác nhận kiến thức về ATTP)

Tên tổ chức/doanh nghiệp/cá nhân

Giấy CNĐKDN/VPĐD (hoặc CMTND đối với cá nhân)
số....., cấp ngày.....tháng.....năm....., nơi
cấp.....

Địa chỉ:....., Số điện thoại.....

Số Fax.....E-mail.....

Sau khi nghiên cứu tài liệu quy định kiến thức về an toàn thực phẩm do (*) ban hành, chúng tôi / Tôi đã hiểu rõ các quy định và nội dung của tài liệu. Nay đề nghị quý cơ quan tổ chức đánh giá, xác nhận kiến thức cho chúng tôi/Tôi theo nội dung của tài liệu của(*) ban hành.

(danh sách gửi kèm theo Mẫu đơn này).

Địa danh, ngày.....tháng.....năm.....

Đại diện Tổ chức/cá nhân

(Ký ghi rõ họ, tên và đóng dấu)

Ghi chú: * chọn 1 trong 3 cơ quan: Bộ Y tế; Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Bộ Công Thương.

Mẫu số 01b- Danh sách đối tượng tham gia xác nhận kiến thức
(kèm theo Đơn đề nghị xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm của(tên tổ chức)

TT	Họ và Tên	Nam	Nữ	Số CMTND	Ngày, tháng, năm cấp	Nơi cấp

Địa danh, ngày.....tháng.....năm.....

Đại diện Tổ chức xác nhận
(Ký ghi rõ họ, tên và đóng dấu)

Mẫu số 02a- Mẫu Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm
(Ban hành kèm theo Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT
ngày 9 tháng 4 năm 2014 của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn,
Bộ Công Thương)

TÊN CƠ
QUAN XÁC NHẬN

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

**GIẤY XÁC NHẬN KIẾN THỨC
VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

Số: /20... /XNTH-ký hiệu viết tắt của cơ quan xác nhận

Căn cứ Thông tư liên tịch số và nội dung, tài liệu kiến thức an toàn thực phẩm của (cơ quan theo Điều 13 của Thông tư liên tịch)

...(tên cơ quan xác nhận)... xác nhận các ông/bà thuộc tổ chức:

Tên tổ chức/ Cá nhân:, địa
chỉ:

Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp/ Giấy chứng nhận hoạt động của chi nhánh, văn phòng đại diện/ CMTND số, cấp ngày nơi cấp:

Điện thoại:Fax:.....

(có tên trong danh sách kèm theo Giấy này) có kiến thức cơ bản về an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

Giấy này có giá trị hết ngày..... tháng năm

....., ngày.....tháng.....năm.....

THỦ TRƯỞNG CƠ QUAN XÁC NHẬN

(ký tên, đóng dấu)

Mẫu số 02b - Danh sách được xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm
(kèm theo Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm
Số: /20... /XNTH-ký hiệu viết tắt của cơ quan xác nhận)

TT	Họ và Tên	Nam	Nữ	Số CMTND	Ngày, tháng, năm cấp	Nơi cấp

Địa danh, ngày.....tháng.....năm.....
Thủ trưởng cơ quan xác nhận
(Ký ghi rõ họ, tên và đóng dấu)

DANH MỤC TỪ VIẾT TẮT	
TỪ VIẾT TẮT	Ý NGHĨA
ATTP	An toàn thực phẩm
CSKD	Cơ sở kinh doanh
EU	European Union - Khối liên minh Châu Âu
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations - Tổ chức Lương thực và nông nghiệp của Liên hợp quốc
GAP	Good Agricultural Practices - Quy trình thực hành canh tác nông nghiệp tốt
GCN	Giấy chứng nhận
GHP	Good Hygiene Practice - Thực hành vệ sinh tốt
GMP	Good Manufacture Practice - Thực hành sản xuất tốt
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Point System - Hệ thống phân tích mối nguy và kiểm soát điểm tới hạn
ISO	International Organization for Standardization - Tổ chức tiêu chuẩn hóa quốc tế
QCVN	Quy chuẩn Việt Nam
TCVN	Tiêu chuẩn Việt Nam
Codex	Ủy ban Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế
UBND	Ủy ban nhân dân
UHT	Ultra high temperature - Công nghệ tiệt trùng nhanh ở nhiệt độ cao
VSATTP	Vệ sinh an toàn thực phẩm
WHO	World health organization - Tổ chức Y tế thế giới

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12;
2. Nghị định số 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;
3. PGS.TS. Trần Đáng, An toàn thực phẩm, Nxb Hà Nội, 2005;
4. Vụ Thị trường trong nước, Bộ Công Thương, Cẩm nang quản lý vệ sinh an toàn thực phẩm tại chợ, Nxb Công Thương, 2012;
5. Nguyễn Văn Huân, Vệ sinh an toàn thực phẩm, Nxb Thanh niên, 2008;
6. TS. Phạm Thị Hồng Yến (chủ biên), An toàn thực phẩm và việc thực thi Hiệp định PS/WTO: Kinh nghiệm quốc tế và giải pháp đối với Việt Nam, Nxb Thông tin và truyền thông, 2008;
7. Bộ Y tế, Luật An toàn thực phẩm và các quy định trình tự thủ tục kiểm dịch - kiểm tra vệ sinh an toàn thực phẩm, Nxb Lao động xã hội, 2011;
8. Độc chất công nghiệp và dự phòng nhiễm độc, Nxb Khoa học và kỹ thuật, 2000;
9. Lương Đức Phẩm, Vi sinh vật học và an toàn vệ sinh thực phẩm, Nxb Nông nghiệp, 2000;
10. Phạm Thị Kim - Trần Đáng, Các bệnh truyền qua thực phẩm, Nxb Thanh niên, 2011;
11. Báo cáo "Kinh nghiệm đẩy mạnh công tác an toàn thực phẩm tại một số quốc gia trên thế giới", Dự án Veco-Ipsard, 2012;
12. Codex Alimentarius: Basic Texts. Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food;
13. Standards Programme, 1997;
14. Introduction to Codex Alimentarius Commission (CAC), Food Quality and Standards Service, Food and Nutrition Division, 2003;
15. International Trade Center, BULLETIN No. 85/2008;
16. International Trade Centre, UNCTAD/WTO: An Introduction to HACCP. Bulletin, No.71 December 2002;
17. ASEAN Common Principles for Food Control Systems, AFC, 2004;

18. 10-point Regional Strategy for Food Safety in the South-East Asia Region, FAO, 2002;
19. National food control systems, Joint FAO/WTO Publication, 2002;
20. Complex Food Safety Systems, Our Food.com, 2005;
21. Foodborne disease outbreaks: guidelines for investigation and control. World Health Organization 2008;
22. Introduction of Food Safety Control System in China, China National Institute of Standardization, AQSIQ, P. R. China, 2009;
23. Mitsuhiro Ushio: Food Safety Regulatory Issues. FAO/WHO Global Forum of Food Safety Regulators, Marrakesh, Morocco, 28-30 January 2002.
24. Bộ Y tế: moh.gov.vn
25. Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn: mard.gov.vn
26. Bộ Công Thương: moit.gov.vn
27. Cục An toàn vệ sinh thực phẩm: vfa.gov.vn
28. Viện Vệ sinh Dịch tễ Trung ương: nihe.org.vn
29. Cơ sở dữ liệu luật Việt Nam: luatvietnam.vn
30. Tổ chức Y tế thế giới: who.int
31. <http://www.tapchicongsan.org.vn>
32. <http://www.vinalab.org.vn>
33. <http://vesinhantoanthucpham.com.vn/>

CẨM NANG AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH

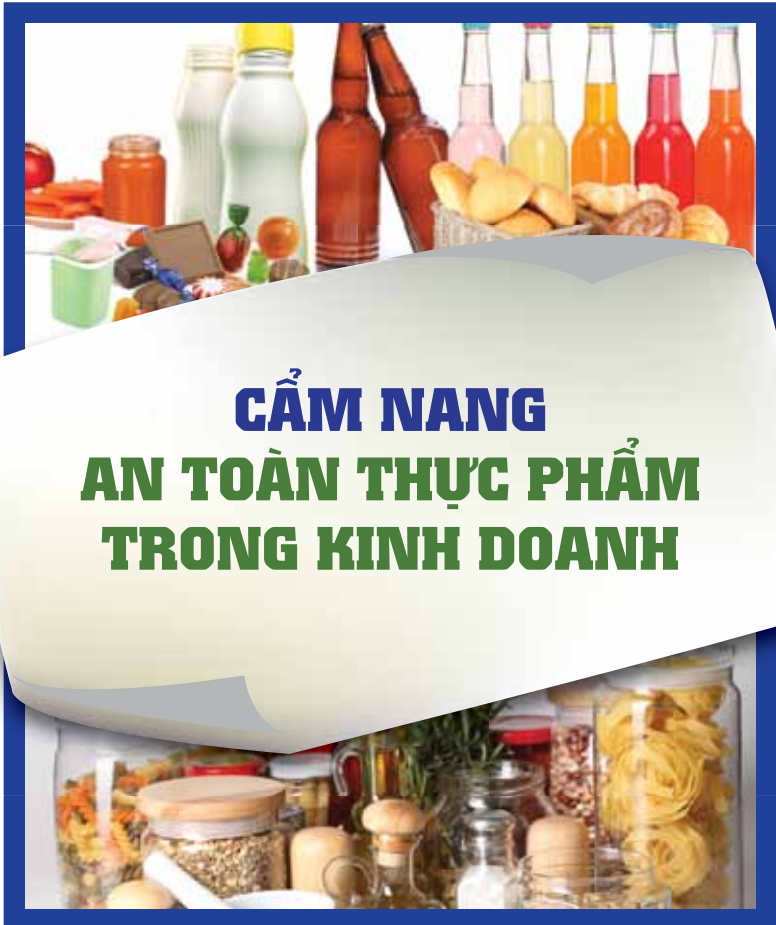
Chịu trách nhiệm nội dung
TS. Võ Văn Quyền - TS. Lê Việt Nga

Biên tập: Phòng Dự báo và Cân đối cung cầu -
Vụ Thị trường trong nước - Bộ Công Thương

Chế bản: Nguyễn Sinh

Sửa bản in: Thanh Bình

Trình bày: Mark&B Việt Nam



**CẨM NANG
AN TOÀN THỰC PHẨM
TRONG KINH DOANH**

NHÀ XUẤT BẢN HỒNG ĐỨC

Địa chỉ: 65 Tràng Thi - Hoàn Kiếm - Hà Nội
Email: nhaxuatbanhongduc@yahoo.com
Điện thoại : 0439260024 / Fax :0439260031

Chịu trách nhiệm xuất bản
BÙI VIỆT BẮC
Giám đốc

