

Số: *622*/UBND-YT

Thanh Trì, ngày 04 tháng 4 năm 2023

V/v tiêu chí ăn bán trú và lựa chọn đơn vị cung cấp thực phẩm cho các bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện.

Kính gửi:

- Các phòng: Y tế; Giáo dục và Đào tạo; Kinh tế; Văn hóa và Thông tin;
- Trung tâm Văn hóa Thông tin và Thể thao;
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện;
- Các đơn vị, doanh nghiệp cung cấp thực phẩm.

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

Thực hiện Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 của UBND thành phố Hà Nội về việc ban hành quy định phân công, phân cấp quản lý về ATTP trên địa bàn thành phố Hà Nội; Kế hoạch số 392/KH-UBND ngày 23/12/2022 của UBND huyện Thanh Trì về công tác ATTP huyện năm 2023.

Để đảm bảo ATTP tại các bếp ăn tập thể của cơ quan, xí nghiệp, các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện Thanh Trì, UBND huyện yêu cầu các đơn vị lựa chọn mô hình tổ chức ăn bán trú và các đơn vị cung cấp thực phẩm cụ thể như sau:

1. Mô hình tổ chức bếp ăn tập thể

- Bếp ăn tập thể cơ quan, xí nghiệp (biểu 1).
- Bếp ăn bán trú tại trường học (biểu 1).
- + Cơ sở cung cấp dịch vụ nấu ăn tại chỗ.
- + Tự tổ chức nấu ăn tại cơ quan, đơn vị, xí nghiệp, trường học Hợp đồng mua suất ăn sẵn (biểu 1, 3).
- Căng tin các nhà trường (biểu 1).

2. Tiêu chí lựa chọn đối với tổ chức/cá nhân cung cấp dịch vụ nấu ăn và cung cấp thực phẩm (gọi tắt là cơ sở thực phẩm)

2.1. Nguyên tắc lựa chọn các cơ sở thực phẩm:

- Các cơ sở thực phẩm có đủ tư cách pháp nhân theo quy định của pháp luật.
- Đảm bảo nguồn cung cấp thực phẩm an toàn:
 - + Đối với các mặt hàng thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật, thực vật ký hợp đồng cung cấp thực phẩm “một cấp” với cơ sở trực tiếp nuôi trồng, cơ sở giết mổ, sơ chế đã được cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/xác nhận cam kết ATTP và tương đương (*ưu tiên xét duyệt các đơn vị có Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, VietGap, VietGAHP và cung cấp thực phẩm an toàn theo chuỗi tại các cơ sở sản xuất, nuôi trồng trên địa bàn huyện*).
 - + Các doanh nghiệp, hộ kinh doanh thực phẩm sạch có nguồn gốc trên địa bàn huyện Thanh Trì.

+ Đối với mặt hàng thực phẩm khô hoặc bao gói sẵn: ký hợp đồng cung cấp thực phẩm “một cấp” với cơ sở trực tiếp, chế biến hoặc kinh doanh đáp ứng các điều kiện ATTP theo quy định.

- Ứng dụng chuyên đổi số để thực hiện truy xuất nguồn gốc các sản phẩm.
- Đảm bảo vệ sinh trong chế biến, bảo quản, lưu mẫu thực phẩm 24h; thực hiện “10 nguyên tắc vàng trong chế biến thực phẩm an toàn”.
- Đảm bảo chất lượng bữa ăn, định lượng dinh dưỡng phù hợp với từng lứa tuổi.
- Đối với cơ sở cung cấp suất ăn sẵn phải đáp ứng các nguyên tắc trên; đảm bảo nguyên tắc khi vận chuyển; số lượng suất ăn cung cấp phải phù hợp với công năng thiết kế dây chuyền chế biến suất ăn sẵn của cơ sở.

2.2. Tiêu chí lựa chọn (biểu 2, 3).

3. Các bước tiến hành và thời gian đánh giá

3.1. Đối tượng: các cơ sở (gồm các tổ chức, cá nhân) đăng ký cung cấp thực phẩm hoặc cung cấp dịch vụ nấu ăn tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện.

3.2. Hình thức đánh giá:

- Đánh giá dựa trên hồ sơ: Dựa vào các tài liệu có trong hồ sơ của các cơ sở thực phẩm gửi về phòng Y tế.
- Kiểm tra, đánh giá thực tế về các điều kiện đảm bảo ATTP trong sản xuất, kinh doanh tại cơ sở thực phẩm hoạt động trên địa bàn huyện.
- Một nội dung đánh giá chỉ được đánh giá là “đạt” hoặc “không đạt”. Đơn vị cung cấp được đánh giá là “đạt” khi tất cả các nội dung được đánh giá là đạt.
- Thành phần hồ sơ: yêu cầu các cơ sở thực phẩm nộp đầy đủ hồ sơ theo danh mục (theo các biểu hướng dẫn).

3.3. Các bước tiến hành:

- Bước 1: Đăng tin tiếp nhận hồ sơ trong thời gian 10 ngày trên Cổng thông tin điện tử huyện (dự kiến từ ngày 04/4 - 14/4/2023).

Thông báo tới các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể (đối với các bếp ăn bán trú trường học, nhà trường thông báo tới các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm hoặc cung cấp dịch vụ nấu ăn tại chỗ cho đơn vị mình).

- Bước 2: Tiếp nhận hồ sơ

+ Thời gian: Trong giờ hành chính từ thứ 2 đến thứ 6 kể từ ngày đăng tin trên Cổng thông tin điện tử huyện (dự kiến từ ngày 04/4 - 26/4/2023).

+ Địa điểm tiếp nhận: phòng Y tế (đồng chí Nguyễn Thị Kim Anh - Phó trưởng phòng Y tế phụ trách công tác ATTP), địa chỉ 375 đường Ngọc Hồi, thị trấn Văn Điển, Thanh Trì, Hà Nội, Điện thoại liên hệ: 024.2212.5789; 0983118364.

- Bước 3: Đánh giá hồ sơ; tổ chức kiểm tra thực tế đối với các cơ sở thực phẩm hoạt động trên địa bàn huyện (dự kiến từ ngày 27/4 - 22/5/2023).

- Bước 4: Tổng hợp và thông báo công khai kết quả trong tháng 5/2023.

4. Tổ chức thực hiện

4.1. Phòng Y tế:

- Tham mưu Ủy ban nhân dân huyện các giải pháp thực hiện kiểm soát đảm bảo an toàn thực phẩm tại các bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện.

- Xây dựng các tiêu chí về ATTP đối với các cơ sở cung cấp thực phẩm và lựa chọn cơ sở cung cấp thực phẩm đảm bảo các tiêu chí về an toàn thực phẩm.

- Tham mưu Ủy ban nhân dân huyện thành lập Tổ thẩm định, đánh giá, khảo sát thực tế năng lực của các tổ chức, cá nhân đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể, bếp ăn trường học trên địa bàn huyện năm 2023.

- Chủ trì phối hợp với các phòng, ban liên quan tổ chức thẩm định, đánh giá, kiểm tra thực tế và hồ sơ năng lực của cơ sở cung cấp thực phẩm.

- Tổng hợp, báo cáo kết quả đánh giá về Ủy ban nhân dân huyện và thông báo tới phòng, ban, ngành liên quan triển khai thực hiện.

4.2. Phòng Giáo dục và Đào tạo:

- Chỉ đạo các trường học thông báo đến các cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm cho các trường học năm học 2023 - 2024 chuẩn bị hồ sơ và gửi về phòng Y tế huyện để đánh giá theo đúng thời gian quy định.

- Phối hợp phòng Y tế, các phòng, ban liên quan đôn đốc các cơ sở giáo dục thực hiện các nội dung trên và tham gia kiểm tra, đánh giá thực tế tại các đơn vị hoạt động trên địa bàn huyện.

- Chỉ đạo các trường tổ chức ký hợp đồng với các cơ sở thực phẩm đảm bảo ATTP cho năm học 2023 - 2024 (tối đa không quá 03 cơ sở cung cấp thực phẩm, trừ sản phẩm nước uống đóng chai), công khai danh mục nguồn gốc thực phẩm tại nhà trường; báo cáo UBND huyện (qua phòng Y tế) các cơ sở cung cấp thực phẩm tại trường trước khi bước vào năm học để kiểm soát, quản lý chặt chẽ công tác đảm bảo ATTP tại bếp ăn bán trú các trường học trên địa bàn.

- Cử 01 đồng chí lãnh đạo phòng, 01 cán bộ chuyên viên tham gia tổ thẩm định, đánh giá, khảo sát thực tế năng lực của các tổ chức, cá nhân đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể, bếp ăn trường học trên địa bàn huyện năm 2023.

4.3. Phòng Kinh tế:

- Phối hợp phòng Y tế thông báo đến các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm trên địa bàn huyện để đăng ký cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể của các cơ quan, đơn vị, xí nghiệp, cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện.

- Phối hợp với phòng Y tế thẩm định, đánh giá hồ sơ của các đơn vị cung cấp thực phẩm và kiểm tra thực tế tại cơ sở.

- Cử 01 đồng chí lãnh đạo phòng, 01 cán bộ chuyên viên tham gia tổ thẩm định, đánh giá, khảo sát thực tế năng lực của các tổ chức, cá nhân đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể, bếp ăn trường học trên địa bàn huyện năm 2023.

4.4. Phòng Văn hóa và Thông tin, Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao huyện:

Chủ trì, phối hợp các phòng, ban liên quan đăng tải trên cổng thông tin điện tử huyện đồng thời tuyên truyền trên hệ thống đài phát thanh huyện, đài truyền thanh các xã, thị trấn các cơ sở cung cấp thực phẩm đảm bảo an toàn; cũng như các cơ sở không đủ điều kiện, vi phạm các quy định về an toàn thực phẩm để các tổ chức, cá nhân, người dân có lựa chọn sáng suốt trong tiêu dùng thực phẩm.

4.5. Các cơ quan, xí nghiệp, bệnh viện tổ chức bếp ăn tập thể trên địa bàn:

- Đảm bảo an toàn thực phẩm tại bếp ăn tập thể của đơn vị theo quy định (biểu 1).

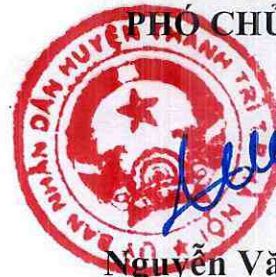
- Tổ chức ký hợp đồng với các cơ sở cung cấp thực phẩm đảm bảo an toàn thực phẩm trên cơ sở tham khảo danh sách các cơ sở cung cấp thực phẩm đã được Tổ thẩm định đánh giá là “đạt” được công khai trên công thông tin điện tử huyện; hệ thống đài phát thanh huyện, đài truyền thanh các xã, thị trấn.

Ủy ban nhân dân huyện Thanh Trì yêu cầu các phòng: Y tế, Giáo dục và Đào tạo, Kinh tế, Văn hóa Thông tin, Trung tâm Văn hóa thông tin và Thể thao; các cơ quan, đơn vị, tổ chức; các cơ sở giáo dục có tổ chức bếp ăn tập thể và các đơn vị liên quan phối hợp thực hiện nghiêm túc các nội dung trên để công tác đảm bảo ATTP trên địa bàn huyện đạt hiệu quả cao. Trong quá trình tổ chức thực hiện nếu có khó khăn, vướng mắc, phản ánh về thường trực Ban Chỉ đạo công tác An toàn thực phẩm huyện (phòng Y tế) để được hướng dẫn. / *K.Đ.Đ.*

Nơi nhận:

- Như trên; (để thực hiện)
- TTHU-HĐND-UBND huyện; | Để b/cáo
- Đ/c Chủ tịch UBND huyện;
- Các phòng, ban, ngành liên quan;
- Thành viên BCĐ công tác ATTP huyện; | Để t/hiện
- Các cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện;
- Lưu: VT.

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



Nguyễn Văn Hưng

Biểu 1. Tiêu chí đối với các cơ quan, đơn vị, cơ sở giáo dục tổ chức bếp ăn tập thể, bếp ăn bán trú/căng tin ăn uống (Kèm theo Công văn số: 622 /UBND-YT ngày 04 tháng 4 năm 2023 của Ủy ban nhân dân huyện Thanh Trì)

TT	Tiêu chí	Nội dung yêu cầu	Đơn vị chịu trách nhiệm	Đơn vị phối hợp	Văn bản kèm theo
I	Điều kiện đối với các cơ quan, đơn vị, cơ sở giáo dục tổ chức bếp ăn bán trú/căng tin ăn uống (gọi chung cơ quan, tổ chức)				
1	Hợp đồng đối với đơn vị cung cấp	<ul style="list-style-type: none"> - Có hợp đồng phân rõ trách nhiệm và nghĩa vụ đối bên - Đơn vị cung cấp thực phẩm phải đáp ứng các tiêu chí tại biểu 2 	Cơ quan, tổ chức	Tổ chức/ cá nhân ký hợp đồng nấu ăn với đơn vị	Hợp đồng kinh tế
2	Địa điểm môi trường khu vực bếp	<ul style="list-style-type: none"> - Diện tích bếp phù hợp với công năng sử dụng - Vị trí không đọng nước - Không bị ảnh hưởng bởi nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độ hại, mùi khó chịu, chuột, côn trùng, động vật gây hại - Kết cấu nhà cửa vững chắc, gọn gàng. Trần phẳng sáng màu, nền phẳng không thấm nước, dễ làm vệ sinh - Rãnh thoát nước kín, đảm bảo không gây ô nhiễm môi trường 	Như trên	Như trên	Bản thuyết minh và sơ đồ cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ
3	Cơ sở vật chất		Như trên	Như trên	Như trên
4	Bố trí, sắp xếp các khu vực	<ul style="list-style-type: none"> - Nơi chế biến thức ăn phải được thiết kế theo nguyên tắc 1 chiều - Thiết kế có khu sơ chế nguyên liệu thực phẩm, khu chế biến nấu nướng, khu bảo quản thức ăn; khu ăn uống; kho nguyên liệu thực phẩm, kho lưu trữ bảo quản thực phẩm bao gói sẵn riêng biệt; khu vực rửa tay và nhà vệ sinh cách biệt - Có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến; có dụng cụ chia, gắp, lưu mẫu thức ăn, chừa đựng thức ăn, dụng cụ ăn uống đảm bảo sạch sẽ, thực hiện chế độ vệ sinh hàng ngày; trang bị găng tay sạch sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thức ăn; có đủ trang thiết bị phòng chống ruồi, gián, côn trùng và động vật gây bệnh - Có đủ dụng cụ chứa đựng chất thải, rác thải và bảo đảm phải kín, có nắp đậy; chất thải, rác thải phải được thu dọn, xử lý hàng ngày theo quy định 	Như trên	Như trên	Như trên
5	Trang thiết bị, dụng cụ		Như trên	Như trên	Như trên

6	Chế độ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn	Thực hiện kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017	Đơn vị cung cấp thực phẩm	Cơ quan, tổ chức	Sổ theo dõi kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn
7	Điều kiện con người	<ul style="list-style-type: none"> - Ký hợp đồng nấu ăn với tổ chức/ cá nhân đáp ứng các quy định của pháp luật về ATTP; + Bếp trưởng phải có trình độ nấu ăn từ trung cấp trở lên + Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được khám sức khỏe và được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế + Phải được tập huấn kiến thức ATTP theo quy định + Phải mặc trang phục bảo hộ lao động riêng; thực hành vệ sinh cá nhân khi tham gia chế biến và phục vụ. 	Cơ quan, tổ chức	Đơn vị cung cấp thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Hợp đồng nấu ăn - Bảng cấp nấu ăn - Giấy khám sức khỏe định kỳ - Giấy xác nhận kiến thức ATTP
8	Bản cam kết đảm bảo ATTP	Các cơ quan, tổ chức, đơn vị, trường học thực hiện ký cam kết đảm bảo ATTP với UBND huyện (phòng Y tế)	Như trên	-	Bản cam kết đảm bảo ATTP
9	Niên yết công khai (tại vị trí dễ quan sát)	<ul style="list-style-type: none"> - Bản cam kết - Danh mục nguồn gốc thực phẩm 	Như trên	-	<ul style="list-style-type: none"> - Bản cam kết đảm bảo ATTP - Danh mục nguồn gốc thực phẩm
II	Điều kiện đối với các đơn vị mua suất ăn sẵn				
1	Hợp đồng đối với đơn vị cung cấp thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Có hợp đồng phân rõ trách nhiệm và nghĩa vụ đôi bên - Đơn vị cung cấp phải đáp ứng các tiêu chí tại biểu 3 	Cơ quan, tổ chức	Đơn vị cung cấp thực phẩm	Hợp đồng kinh tế
2	Vị trí nhận suất ăn	Phải bố trí khu riêng biệt với các nguồn ô nhiễm và phù hợp với số lượng suất ăn phục vụ để đảm bảo ATTP	Như trên	Như trên	
3	Thực hiện chế độ lưu mẫu	Lưu mẫu thức ăn theo quy định tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017	Như trên	Như trên	Sổ lưu mẫu thức ăn
4	Riêng đối với cơ quan, tổ chức là cơ sở giáo dục: Hiệu trưởng, cán bộ nhân viên, giáo viên tham gia cho học sinh ăn bán trú	<ul style="list-style-type: none"> + Phải được khám sức khỏe và được cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế + Phải được tập huấn kiến thức ATTP theo quy định + Đối với các cô giáo tham gia cho học sinh ăn bán trú mặc trang phục gọn gàng, sử dụng tạp dề, găng tay nilon 	Như trên	Như trên	<ul style="list-style-type: none"> - Giấy khám sức khỏe định kỳ - Giấy xác nhận kiến thức ATTP
5	Bản cam kết đảm bảo ATTP	Hiệu trưởng thực hiện ký cam kết đảm bảo ATTP với UBND huyện (phòng Y tế)	Như trên	Như trên	Bản cam kết đảm bảo ATTP

6	Niêm yết công khai (tại vị trí dễ quan sát)	- Bản cam kết ATTP - Đơn vị cung cấp suất ăn	Như trên	Như trên	- Bản cam kết đảm bảo ATTP - Đơn vị cung cấp suất ăn
III	Ký hợp đồng với các đơn vị cung cấp thực phẩm/ nấu ăn/ cung cấp suất ăn sẵn	Phải đáp ứng các tiêu chí tại biểu 2, 3	-	-	-



Biểu 2. Các tiêu chí đối với đơn vị cung cấp thực phẩm
 Kèm theo Công văn số: 622/UBND-YT ngày 04 tháng 4 năm 2023 của Ủy ban nhân dân huyện Thanh Trì)

TT	Tiêu chí	Nội dung yêu cầu	Đơn vị chịu trách nhiệm	Đơn vị phối hợp	Văn bản kèm theo
1	Hồ sơ năng lực	<p>Đơn đăng ký cung cấp thực phẩm (theo mẫu)</p> <p>Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh: do cơ quan có thẩm quyền cấp, trong đó có đăng ký ngành nghề phù hợp với nội dung đăng ký tham gia cung cấp dịch vụ</p> <p>Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, VietGap, VietGAHP, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP do cơ quan có thẩm quyền cấp hoặc giấy cam kết ATTP theo quy định.</p> <p>Trụ sở làm việc: đúng địa điểm tại giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh</p>	<p>Đơn vị cung cấp thực phẩm</p> <p>Như trên</p> <p>Như trên</p> <p>Như trên</p>	<p>Phòng Y tế</p> <p>Như trên</p> <p>Như trên</p> <p>Như trên</p>	<p>Đơn đăng ký cung cấp thực phẩm (ký đóng dấu công ty)</p> <p>Bản sao có chứng thực hoặc bản sao và bản chính để đối chiếu</p> <p>Bản sao có chứng thực hoặc bản sao và bản chính để đối chiếu</p>
2	Đối với các mặt hàng thực phẩm cung cấp	<p>Yêu cầu đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đối với cơ sở trực tiếp giết mổ, nhập khẩu: có giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, VietGap, VietGAHP, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và tương đương, GCN vệ sinh thú y phù hợp với nội dung đăng ký do các cơ quan có thẩm quyền cấp; Đề án bảo vệ môi trường. - Đối với các cơ sở không trực tiếp giết mổ, nhập khẩu: phải có hợp đồng mua bán một cấp với các nhà máy, cơ sở giết mổ, kinh doanh đã được cơ quan có thẩm quyền cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc kinh doanh không có GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP. <p>Yêu cầu đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc thực vật:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đối với cơ sở trực tiếp sản xuất: Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, VietGap, VietGAHP, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP trong sản xuất rau 	<p>Như trên</p> <p>Như trên</p>	<p>Như trên</p> <p>Như trên</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hồ sơ của đơn vị cung cấp thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật - Phiếu giao nhận, hóa đơn thanh toán - Giấy chứng nhận kiểm dịch sản phẩm động vật vận chuyển ngoài tỉnh - Bản sao có chứng thực hoặc bản sao và bản chính để đối chiếu

TT	Tiêu chí	Nội dung yêu cầu	Đơn vị chịu trách nhiệm	Đơn vị phối hợp	Văn bản kèm theo
		<p>an toàn và tương đương</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đối với các cơ sở không trực tiếp sản xuất: phải có hợp đồng mua bán một cấp với các cơ sở sản xuất có GCN đủ điều kiện sản xuất rau an toàn do các cơ quan có thẩm quyền cấp/ giấy cam kết ATTP theo quy định. 			<ul style="list-style-type: none"> - Bản sao có chứng thực hoặc bản sao và bản chính để đối chiếu
		<p><i>Yêu cầu đối với thực phẩm ăn ngay hoặc đã qua chế biến không bao gói sẵn hoặc bao gói đơn giản (bánh phở tươi, bún, giò, chả...):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Đối với các cơ sở sản xuất trực tiếp: giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, VietGap, VietGAP, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và tương đương hoặc giấy cam kết ATTP theo quy định, phiếu kết quả kiểm nghiệm sản phẩm. - Đối với các cơ sở không trực tiếp sản xuất: phải có hợp đồng mua bán một cấp với các cơ sở sản xuất có GCN đủ điều kiện ATTP (hoặc các giấy chứng nhận tương đương/bản cam kết của cơ sở sản xuất) phù hợp do các cơ quan có thẩm quyền cấp, phiếu kết quả kiểm nghiệm sản phẩm và giấy cam kết ATTP theo quy định đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm. 	Nhu trên	Nhu trên	<ul style="list-style-type: none"> - Bản sao có chứng thực hoặc bản sao và bản chính để đối chiếu - Phiếu kết quả kiểm nghiệm sản phẩm sản phẩm còn hạn. - Phiếu giao nhận, hóa đơn thanh toán - Bản tự công bố ATTP
		<p><i>Yêu cầu đối với cơ sở cung cấp thực phẩm là sản phẩm dinh dưỡng cho trẻ đến 36 tháng, nước uống đóng chai, thực phẩm bổ sung vi chất,...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Đối với các cơ sở sản xuất trực tiếp: giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, VietGap, VietGAP, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và tương đương do cơ quan có thẩm quyền cấp; bản công bố/tự công bố sản phẩm theo quy định; phiếu kết quả kiểm nghiệm sản phẩm,... - Đối với các cơ sở không trực tiếp sản xuất: có giấy cam kết ATTP theo quy định và hợp đồng mua bán với các cơ sở sản xuất, kinh doanh có: <p>+ Hồ sơ sản phẩm: bản công bố/tự công bố sản</p>	Nhu trên	Nhu trên	<ul style="list-style-type: none"> - Hồ sơ của đơn vị cung cấp thực phẩm ăn ngay hoặc đã qua chế biến không bao gói sẵn hoặc bao gói đơn giản - Phiếu kết quả kiểm nghiệm sản phẩm - Bản công bố ATTP sản phẩm còn hạn. - Phiếu giao nhận, hóa đơn thanh toán

TT	Tiêu chí	Nội dung yêu cầu	Đơn vị chịu trách nhiệm	Đơn vị phối hợp	Văn bản kèm theo
		<p>phẩm/xác nhận công bố hợp quy/xác nhận công bố phù hợp quy định ATTP/giấy tiếp nhận đăng ký bán công bố sản phẩm theo quy định; phiếu kết quả kiểm nghiệm sản phẩm,...</p> <p><i>Yêu cầu đối với gạo, lương thực, hàng khô, nước mắm, dầu ăn và các loại gia vị khác:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Đối với các cơ sở trực tiếp sản xuất, chế biến: + Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, VietGap, VietGAP, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và tương đương do cơ quan có thẩm quyền cấp/giấy cam kết ATTP theo quy định; + Bản công bố/tự công bố sản phẩm/xác nhận công bố hợp quy/xác nhận công bố phù hợp quy định ATTP/giấy tiếp nhận đăng ký bán công bố sản phẩm theo quy định; phiếu kết quả kiểm nghiệm sản phẩm,... - Đối với các cơ sở không trực tiếp sản xuất, chế biến: giấy cam kết ATTP theo quy định và hợp đồng mua bán với các cơ sở sản xuất, kinh doanh có GCN đủ điều kiện ATTP (hoặc các giấy chứng nhận tương đương) phù hợp do các cơ quan có thẩm quyền cấp. 	Nhu trên	Nhu trên	<ul style="list-style-type: none"> - Hồ sơ của đơn vị cung cấp gạo, lương thực, hàng khô, nước mắm, gia vị - Phiếu kết quả kiểm nghiệm sản phẩm - Bản tự công bố ATTP sản phẩm còn hạn. - Phiếu giao nhận, hóa đơn thanh toán

Biểu 3. Các tiêu chí đối với đơn vị cung cấp suất ăn sẵn
(Kèm theo Công văn số: 611/L UBND-YT ngày 04 tháng 4 năm 2023 của Ủy ban nhân dân huyện Thanh Trì)

TT	Tiêu chí	Nội dung yêu cầu	Đơn vị chịu trách nhiệm	Đơn vị phối hợp	Văn bản kèm theo
1	Hồ sơ năng lực	<p>Đơn đăng ký cung cấp thực phẩm (theo mẫu)</p> <p>Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh: do cơ quan có thẩm quyền cấp, trong đó có đăng ký ngành nghề phù hợp với nội dung đăng ký tham gia cung cấp dịch vụ</p> <p>Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, VietGap, VietGAP, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/xác nhận cam kết ATTP và tương đương: do cơ quan có thẩm quyền cấp và phù hợp với nội dung đăng ký dịch vụ tham gia cung cấp thực phẩm</p> <p>Trụ sở làm việc: đúng địa điểm tại giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh</p>	Đơn vị cung cấp thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Nhà trường (Hiệu trưởng) - Phòng Y tế <p>Như trên</p> <p>Như trên</p> <p>Như trên</p>	<p>Đơn đăng ký cung cấp thực phẩm (ký đóng dấu công ty)</p> <p>Bản sao có chứng thực hoặc bản sao và bản chính để đối chiếu</p> <p>Bản sao có chứng thực hoặc bản sao và bản chính để đối chiếu</p> <p>Bản sao có chứng thực hoặc bản sao và bản chính để đối chiếu</p>
2	Địa điểm, môi trường khu vực bếp	- Thực hiện theo biểu 1, tiêu chí 2	-	-	-
3	Cơ sở vật chất	- Thực hiện theo biểu 1, tiêu chí 3	-	-	-
4	Bố trí, sắp xếp các khu vực	- Thực hiện theo biểu 1, tiêu chí 4	-	-	-
5	Trang thiết bị, dụng cụ	- Thực hiện theo biểu 1, tiêu chí 5	-	-	-
6	Công suất cung cấp	- Số lượng suất ăn của cơ sở chế biến ăn sẵn trong thực tế phải phù hợp với công năng thiết kế dây chuyền chế biến suất ăn sẵn của cơ sở	-	-	-
7	Bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển suất ăn sẵn	- Thiết bị chứa đựng suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng và phù hợp với kích thước thực phẩm được vận chuyển;	-	-	-

TT	Tiêu chí	Nội dung yêu cầu	Đơn vị chịu trách nhiệm	Đơn vị phối hợp	Văn bản kèm theo
		<ul style="list-style-type: none"> - Thiết bị vận chuyển chuyên dụng, dụng cụ, bao bì chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm ăn ngay phải được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm và dễ làm sạch; phải đảm bảo vệ sinh sạch sẽ trước, trong và sau khi vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay; - Kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thoáng gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo yêu cầu kỹ thuật để bảo quản đối với suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay trong quá trình vận chuyển; - Phải có quy trình về chế độ đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay; duy trì và kiểm soát chế độ đảm bảo theo yêu cầu trong quá trình vận chuyển; - Trang thiết bị, dụng cụ vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay không được chứa cùng với hàng hóa độc hại hoặc gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng, an toàn thực phẩm; - Thời gian bảo quản, vận chuyển suất ăn sẵn, thực phẩm ăn ngay từ khi chế biến xong đến khi ăn không quá 4 giờ (nếu thực phẩm không thể bảo quản nóng, lạnh hay đông lạnh); thời gian từ khi vận chuyển suất ăn sẵn đến khi ăn trong trường hợp hợp không có trang bị bảo quản chuyên dụng (ủ nóng, tủ đông lạnh) không quá 2 giờ. Nếu quá thời gian trên phải có biện pháp gia nhiệt, thanh trùng bảo quản an toàn thực phẩm trước khi sử dụng để ăn uống. 			
8	Chế độ kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn	Thực hiện kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn theo quy định tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017	Đơn vị cung cấp thực phẩm	Như trên	Số theo dõi kiểm thực 3 bước và lưu mẫu thức ăn 24h - Bảng cấp nấu ăn - Giấy khám sức khỏe định kỳ theo Thông tư 14/2013/TT-BYT - Giấy xác nhận kiến thức ATTP
9	Điều kiện con người	Thực hiện theo biểu 1, tiêu chí 7	Như trên	Như trên	

TT	Tiêu chí	Nội dung yêu cầu	Đơn vị chịu trách nhiệm	Đơn vị phối hợp	Văn bản kèm theo
10	Hồ sơ nguồn gốc thực phẩm	<i>Yêu cầu đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật:</i> Thực hiện theo biểu 2, tiêu chí 2	-	-	-
		<i>Yêu cầu đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc thực vật:</i> Thực hiện theo biểu 2, tiêu chí 2	-	-	-
		<i>Yêu cầu đối với thực phẩm ăn ngay hoặc đã qua chế biến không bao gói sẵn hoặc bao gói đơn giản (bánh phở tươi, bún, giò, chả...):</i> Thực hiện theo biểu 2, tiêu chí 2	-	-	-
		<i>Yêu cầu đối với cơ sở thực phẩm bao gói sẵn (sữa, nước uống đóng chai, bánh dinh dưỡng...):</i> Thực hiện theo biểu 2, tiêu chí 2	-	-	-
		<i>Yêu cầu đối với gạo, lương thực, hàng khô, nước mắm, dầu ăn và các loại gia vị khác:</i> Thực hiện theo biểu 2, tiêu chí 2	-	-	-

Biểu 4. Thành phần Hồ sơ cung cấp thực phẩm

(Kèm theo Công văn số: 622 /UBND-YT ngày 04 tháng 4 năm 2023 của Ủy ban nhân dân huyện Thanh Trì)

Hồ sơ sắp xếp theo thứ tự sau:

1. **Đơn đăng ký cung cấp thực phẩm** (theo mẫu)
 2. **Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh** do cơ quan có thẩm quyền cấp, trong đó có đăng ký ngành nghề phù hợp với nội dung đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm (bản sao có chứng thực).
 3. **Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000 và tương đương hoặc xác nhận cam kết đảm bảo ATTP; Giấy chứng nhận vệ sinh thú y,...** do cơ quan có thẩm quyền cấp (nếu có) phù hợp với nội dung đăng ký tham gia cung cấp thực phẩm.
 4. **Hợp đồng mua thực phẩm** của đơn vị liên kết với các cơ sở sản xuất, kinh doanh, sơ chế, chế biến kèm theo Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/ Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000 và tương đương hoặc xác nhận cam kết đảm bảo ATTP; Giấy chứng nhận vệ sinh thú y,.... do cơ quan có thẩm quyền cấp.
 5. **Hồ sơ sản phẩm** (trừ các thực phẩm tươi sống không bao gói như: thịt, cá, trứng, rau, củ, quả, ...)
 - Bản tự công bố sản phẩm/xác nhận công bố hợp quy/xác nhận công bố phù hợp quy định ATTP/giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm theo quy định (đối với các thực phẩm bao gói sẵn như nước đóng bình, thực phẩm bảo vệ sức khỏe, sản phẩm dinh dưỡng cho trẻ đến 36 tháng tuổi,...).
 - Phiếu kết quả kiểm nghiệm sản phẩm đối với thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn.
 6. **Các giấy tờ liên quan khác** (nếu có): đăng ký cam kết bảo vệ môi trường, kết quả xét nghiệm nước dùng để sản xuất, chế biến, hợp đồng với đơn vị cung cấp vỏ bình,... (đối với sản phẩm nước uống đóng bình).
 7. **Số lượng hồ sơ:** 01 bộ bản sao có chứng thực, 03 bộ phô tô
- Lưu ý: Hồ sơ đóng thành quyển, ngoài bìa trên cùng ghi rõ tên, địa chỉ, số điện thoại đơn vị, giữa ghi Hồ sơ đơn vị cung cấp thực phẩm (nước, sữa, đa thực phẩm...) cho bếp ăn tập thể trường học huyện Thanh Trì năm học 2023 - 2024.*

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

ĐƠN ĐĂNG KÝ

Cung cấp thực phẩm cho bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện Thanh Trì

Kính gửi: Tổ thẩm định huyện Thanh Trì

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

Thành phần hồ sơ năng lực của doanh nghiệp/hộ kinh doanh: *(có bảng kê chi tiết kèm theo)*

Đăng ký cung cấp cho các bếp ăn tập thể trên địa bàn huyện Thanh Trì các mặt hàng thực phẩm: *(có bảng kê chi tiết kèm theo)*

Đề nghị Tổ thẩm định huyện Thanh Trì xem xét, đánh giá hồ sơ năng lực và điều kiện thực tế về an toàn vệ sinh thực phẩm của doanh nghiệp/hộ kinh doanh.

Doanh nghiệp/hộ kinh doanh xin cam kết:

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

Thanh Trì, ngày tháng năm 2023

Chủ cơ sở

**BẢNG TIÊU CHUẨN ĐÁNH GIÁ HỒ SƠ ĐĂNG KÝ ĐƠN VỊ CUNG CẤP BÉP ẮN TẬP THỂ
TRÊN ĐỊA BÀN HUYỆN THANH TRÌ 2023**

(Kèm theo Công văn số: 692 /UBND-YT ngày 04 tháng 4 năm 2023 của Ủy ban nhân dân huyện Thanh Trì)

T T	Nội dung	Yêu cầu tối thiểu để được đánh giá là đạt	Đánh giá		Lý do
			Đạt	Không đạt	
I	Đánh giá về hồ sơ pháp lý				
1	Đơn xin tham gia cung cấp thực phẩm	Đơn xin tham gia cung cấp thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở			
2	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	<ul style="list-style-type: none"> - Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh phù hợp mặt hàng cung cấp - Đối với giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp kèm theo ngành, nghề kinh doanh được công bố trên công thông tin quốc gia về đăng ký doanh nghiệp 			
3	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và tương đương	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và tương đương (đối với cơ sở thuộc diện cấp theo quy định tại điều 11, 12 Chương V, ND 15/2018/NĐ-CP)			
4	Hồ sơ sản phẩm	<ul style="list-style-type: none"> - Bản tự công bố sản phẩm đối với thực phẩm chế biến bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm - Bản công bố sản phẩm đối với thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, sản phẩm dinh dưỡng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, phụ gia thực phẩm hỗn hợp có công dụng mới,... - Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm của cơ quan có thẩm quyền cấp - Phiếu kết quả kiểm nghiệm an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn 			
5	Hợp đồng thực phẩm	Hợp đồng mua bán một cấp với các nhà máy, cơ sở giết mổ, kinh doanh đã được cơ quan có thẩm quyền cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy chứng nhận tương đương (đối với cơ sở thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP)			

T T	Nội dung	Yêu cầu tối thiểu để được đánh giá là đạt		Đánh giá		Lý do				
		Đạt	Không đạt	Đạt	Không đạt					
6	Hồ sơ nguyên liệu, phụ gia dùng trong sản xuất, chế biến thực phẩm	Chứng minh rõ nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu dùng trong sản xuất, chế biến thực phẩm								
II	Đánh giá, khảo sát thực tế cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm									
1	Cơ sở vật chất	<p>Địa chỉ phù hợp với giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc quyết định thành lập</p> <p>Địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm khác</p> <p>Quy trình sản xuất bố trí theo nguyên tắc 1 chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng</p> <p>Tường, trần, nền nhà, kho khu vực sản xuất, kinh doanh không thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc</p> <p>Bảo đảm không có côn trùng, động vật gây hại xâm nhập khu vực sản xuất, kho chứa thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm</p> <p>Có hệ thống xử lý chất thải và vận hành thường xuyên theo quy định</p> <p>Đảm bảo các điều kiện về nhiệt độ, độ ẩm theo tiêu chuẩn sản phẩm</p> <p>Đủ trang thiết bị phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển thực phẩm</p> <p>Đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa, khử trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng, động vật gây hại</p> <p>Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm dễ làm vệ sinh, không thời nhiễm chất độc hại và gây ô nhiễm đối với thực phẩm</p> <p>Đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm</p> <p>Có ủng hoặc giày, dép sử dụng riêng trong khu vực sản xuất</p> <p>Có đủ dụng cụ thu gom chất thải rắn có nắp đậy</p>								
2	Trang thiết bị, phương tiện, dụng cụ									

T T	Nội dung	Yêu cầu tối thiểu để được đánh giá là đạt	Đánh giá		Lý do
			Đạt	Không đạt	
3	Nhân lực	<p>Người trực tiếp sản xuất, kinh doanh được tập huấn kiến thức ATTP, đáp ứng được kiến thức theo bộ câu hỏi về ATTP</p> <p>Người trực tiếp sản xuất, kinh doanh không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp. Được khám sức khỏe định kỳ của cơ sở y tế từ tuyến huyện trở lên.</p>			