

Số: 9809/HD-BCĐ

Khánh Hòa, ngày 05 tháng 9 năm 2024

HƯỚNG DẪN
Về bảo đảm an toàn thực phẩm đối với
các cơ sở thực phẩm trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế;

Căn cứ Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15/01/2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;

Căn cứ Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số điều của các nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc lĩnh vực quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;

Căn cứ Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa; Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa;

Căn cứ Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định phương thức quản lý điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất kinh doanh nông lâm thủy sản không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quy định việc thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30/12/2022 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc sửa đổi, bổ sung một số thông tư

quy định thẩm định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;

Căn cứ Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống;

Căn cứ Quyết định số 08/2020/QĐ-UBND ngày 27/3/2020 của UBND tỉnh Khánh Hòa về việc ban hành quy định phân công, phân cấp trách nhiệm quản lý điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành nông nghiệp và phát triển nông thôn trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa;

Căn cứ Quyết định số 21/2020/QĐ-UBND ngày 24/9/2020 của UBND tỉnh Khánh Hòa về việc ban hành Quy định phân cấp quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa;

Căn cứ Quyết định số 1427/QĐ-UBND ngày 23/6/2023 của UBND tỉnh Khánh Hòa về việc ban hành Quy định phân công nhiệm vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm thuộc lĩnh vực Y tế trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa;

Căn cứ Quyết định số 1364/QĐ-UBND ngày 21/5/2018 của UBND tỉnh Khánh Hòa về việc ban hành Quy định phân công nhiệm vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa.

Nhằm hướng dẫn các cơ sở thực phẩm trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa thực hiện đúng các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm, Ban Chỉ đạo liên ngành về Vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Khánh Hòa ban hành Hướng dẫn bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở thực phẩm trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa, với nội dung cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH, YÊU CẦU

1. Bảo đảm các cơ sở thực phẩm được hướng dẫn đầy đủ quy định hiện hành về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo từng loại hình sản xuất, kinh doanh.

2. Bảo đảm không chồng chéo trong công tác quản lý các cơ sở thực phẩm giữa các cấp, các ngành.

3. Tăng cường trách nhiệm của các sở, ban ngành, địa phương liên quan trong việc bảo đảm an toàn thực phẩm theo phân công, phân cấp quản lý và khi tổ chức các chương trình, sự kiện, lễ hội có sự tham gia của các cơ sở thực phẩm tổ chức chế biến, kinh doanh thực phẩm, phục vụ ăn uống.

4. Tiếp tục nâng cao vai trò của Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam các cấp và Hội Bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng trong việc tuyên truyền nâng cao kiến thức bảo đảm an toàn thực phẩm cho người dân; vận động người dân tham gia giám sát, phát hiện và tố cáo các cơ sở thực phẩm vi phạm để góp phần phòng ngừa ngộ độc thực phẩm xảy ra.

II. ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG

Hướng dẫn này quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố (gọi chung là cơ sở thực phẩm) trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa.

III. QUY ĐỊNH ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG HOẠT ĐỘNG SẢN XUẤT, CHẾ BIẾN, KINH DOANH THỰC PHẨM

1. Đối với các cơ sở thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành Y tế
Theo Phụ lục I kèm theo Hướng dẫn này.

2. Đối với các cơ sở thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Theo Phụ lục II kèm theo Hướng dẫn này.

3. Đối với các cơ sở thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành Công Thương

Theo Phụ lục III kèm theo Hướng dẫn này.

IV. QUY ĐỊNH CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM

Thực hiện theo quy định tại Điều 11 và Điều 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ, cụ thể:

“Điều 11. Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

1. Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm khi hoạt động, trừ trường hợp quy định tại khoản 1 Điều 12 Nghị định này.

2. Điều kiện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được thực hiện theo quy định tại khoản 1 Điều 34 Luật an toàn thực phẩm. Riêng đối với các cơ sở sản xuất thực phẩm bảo vệ sức khỏe, phải tuân thủ các yêu cầu quy định tại Điều 28 Nghị định này.

Điều 12. Cơ sở không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

1. Các cơ sở sau đây không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

- a) Sản xuất ban đầu nhỏ lẻ;
- b) Sản xuất, kinh doanh thực phẩm không có địa điểm cố định;
- c) Sơ chế nhỏ lẻ;
- d) Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ;
- đ) Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn;
- e) Sản xuất, kinh doanh dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm;
- g) Nhà hàng trong khách sạn;
- h) Bếp ăn tập thể không có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm;
- i) Kinh doanh thức ăn đường phố;

k) Cơ sở đã được cấp một trong các Giấy chứng nhận: Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương còn hiệu lực.

2. Các cơ sở quy định tại khoản 1 Điều này phải tuân thủ các yêu cầu về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tương ứng.”

V. QUY ĐỊNH NƠI TIẾP NHẬN HỒ SƠ VÀ TRẢ KẾT QUẢ THỦ TỤC HÀNH CHÍNH VỀ LĨNH VỰC AN TOÀN THỰC PHẨM

Các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống nộp hồ sơ thủ tục hành chính liên quan đến lĩnh vực an toàn thực phẩm (theo Phụ lục I, II, III kèm theo Hướng dẫn này) và nhận kết quả tại Trung tâm dịch vụ hành chính công tỉnh Khánh Hòa (đối với các cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của cơ quan tuyến tỉnh), tại Bộ phận tiếp nhận và trả kết quả của UBND các huyện, thị xã, thành phố (đối với các cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của cơ quan tuyến huyện).

VI. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Sở Y tế

- Tập huấn, phổ biến kiến thức về quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý.

- Kiểm tra, hậu kiểm đối với các cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý; kịp thời phát hiện, ngăn chặn các hành vi sai phạm, xử lý nghiêm và công bố trên các phương tiện thông tin đại chúng theo đúng quy định pháp luật.

- Chủ trì, phối hợp với các sở, ngành, địa phương liên quan tham mưu UBND tỉnh sửa đổi, bổ sung hoặc thay thế Hướng dẫn này để bảo đảm tính pháp lý và đáp ứng yêu cầu quản lý thực tiễn.

2. Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

- Tập huấn, phổ biến kiến thức về quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý.
- Kiểm tra, hậu kiểm đối với các cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý; kịp thời phát hiện, ngăn chặn các hành vi sai phạm, xử lý nghiêm và công bố trên các phương tiện thông tin đại chúng theo đúng quy định pháp luật.

3. Sở Công Thương

- Tập huấn, phổ biến kiến thức về quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với các cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý.
- Kiểm tra, hậu kiểm đối với các cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý; kịp thời phát hiện, ngăn chặn các hành vi sai phạm, xử lý nghiêm và công bố trên các phương tiện thông tin đại chúng theo đúng quy định pháp luật.
- Tuyên truyền các doanh nghiệp hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm, chế biến cung cấp suất ăn sẵn và có tổ chức bếp ăn tập thể trong các Cụm công nghiệp trên địa bàn tỉnh chấp hành đúng quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo Hướng dẫn này.
- Phối hợp với Sở Y tế trong việc rà soát, cung cấp danh sách các doanh nghiệp có tổ chức bếp ăn tập thể trong các Cụm công nghiệp trên địa bàn tỉnh và tổ chức tập huấn phổ biến kiến thức an toàn thực phẩm cho nhóm đối tượng này.

4. Ban Quản lý Khu kinh tế Vân Phong

- Theo phạm vi, lĩnh vực phân công quản lý, phối hợp tuyên truyền các doanh nghiệp hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm, chế biến cung cấp suất ăn sẵn và có tổ chức bếp ăn tập thể trong các Khu công nghiệp trên địa bàn tỉnh chấp hành đúng quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo Hướng dẫn này.
- Phối hợp với Sở Y tế trong việc rà soát, cung cấp danh sách các doanh nghiệp có tổ chức bếp ăn tập thể trong các Khu công nghiệp trên địa bàn tỉnh và tổ chức tập huấn phổ biến kiến thức an toàn thực phẩm cho nhóm đối tượng này.

5. Sở Du lịch

Kịp thời cung cấp thông tin các cơ sở lưu trú du lịch (có nhà hàng) được công nhận hạng hoặc được thông báo đủ điều kiện hoạt động cho Sở Y tế (Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm) để cập nhật danh sách quản lý và hậu kiểm, nhằm bảo đảm việc chấp hành quy định pháp luật về an toàn thực phẩm tại các nhà hàng trong cơ sở lưu trú du lịch.

6. Sở Thông tin và Truyền Thông

Hướng dẫn các cơ quan báo chí của tỉnh, Cổng Thông tin điện tử, hệ thống thông tin cơ sở tăng cường tuyên truyền nội dung của Hướng dẫn đến các tổ chức, cá nhân hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống, kinh doanh thức ăn đường phố và người tiêu dùng trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa.

7. Các sở, ban, ngành

- Trong phạm vi, lĩnh vực quản lý, phối hợp với ngành Y tế, Thông tin và Truyền thông tuyên truyền đến các doanh nghiệp có hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống để chấp hành nghiêm túc, đúng quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo Hướng dẫn này.

- Chỉ đạo các cơ quan, đơn vị trực thuộc có tổ chức bếp ăn tập thể chấp hành đúng quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm; chủ động phối hợp với Sở Y tế tổ chức tập huấn phổ biến kiến thức an toàn thực phẩm cho các đối tượng.

- Khi tổ chức các chương trình, sự kiện, lễ hội có liên quan đến hoạt động chế biến, kinh doanh thực phẩm và phục vụ ăn uống thì phải bảo đảm các cơ sở thực phẩm tham gia đáp ứng các quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm; chủ động phối hợp, cung cấp thông tin cho Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công Thương để triển khai hiệu quả công tác giám sát an toàn thực phẩm, hạn chế đến mức thấp nhất nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm.

8. UBND các huyện, thị xã, thành phố

- Chủ trì hoặc phối hợp với các sở, ngành liên quan tập huấn, phổ biến kiến thức về quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm cho các cơ sở thực phẩm và người tiêu dùng trên địa bàn quản lý.

- Kiểm tra, hậu kiểm đối với các cơ sở thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý; đồng thời kiểm tra đột xuất đối với các cơ sở thực phẩm có dấu hiệu vi phạm trên địa bàn quản lý; kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý nghiêm và công bố trên phương tiện thông tin đại chúng về các trường hợp vi phạm.

- Giám sát chặt chẽ công tác đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm tại các chương trình, sự kiện, lễ hội do địa phương tổ chức; bảo đảm các cơ sở thực phẩm tham gia đáp ứng các quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm theo Hướng dẫn này, góp phần hạn chế đến mức thấp nhất nguy cơ xảy ra ngộ độc thực phẩm.

- Chỉ đạo UBND các xã, phường, thị trấn tăng cường công tác truyền thông, kiểm tra, xử lý nghiêm cơ sở thực phẩm vi phạm theo phân cấp quản lý.

9. Hội bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng tỉnh Khánh Hòa

Chủ động phối hợp với Sở Y tế, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Sở Công Thương tổ chức các hoạt động truyền thông kiến thức về an toàn thực phẩm cho người tiêu dùng; đồng thời tuyên truyền về quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng trong việc tham gia ngăn chặn các sản phẩm thực phẩm bẩn, không rõ nguồn gốc xuất xứ đang lưu thông trên thị trường.

10. Đề nghị Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam tỉnh

Chỉ đạo các tổ chức thành viên và Ủy ban Mặt trận Tổ quốc Việt Nam cấp huyện, xã chủ động phối hợp với ngành Y tế, ngành Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, ngành Công Thương tuyên truyền, phổ biến kiến thức an toàn thực phẩm cho hội viên để từ đó nhân rộng kiến thức ra cộng đồng; vận động người dân thay đổi tư duy tiêu dùng hướng tới lựa chọn sản phẩm chất lượng, an toàn của các cơ sở thực phẩm uy tín để bảo vệ và nâng cao sức khỏe của bản thân, gia đình và cộng đồng.

Hỗ trợ lực lượng tham gia các hoạt động đảm bảo an toàn thực phẩm (tuyên truyền, thanh tra, kiểm tra, xử lý các trường hợp ngộ độc thực phẩm,...) theo đề nghị của Sở Y tế (Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm).

Trong quá trình triển khai thực hiện, nếu có khó khăn, vướng mắc, đề nghị các sở, ban, ngành, địa phương phản hồi về Sở Y tế (thông qua Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm) để tổng hợp, báo cáo UBND tỉnh giải quyết./.

(Đính kèm Phụ lục I, II, III)

Nơi nhận:

- Thường trực Tỉnh ủy (báo cáo);
- Thường trực HĐND tỉnh (báo cáo);
- Chủ tịch UBND tỉnh (báo cáo);
- Các PCT.UBND tỉnh;
- UB MTTQVN tỉnh;
- Các sở, ban, ngành, đoàn thể;
- UBND các huyện, TX, TP;
- Đài PT&TH Khánh Hòa;
- Báo Khánh Hòa;
- Công TTĐT tỉnh;
- Chi cục ATVSTP;
- Lãnh đạo VP UBND tỉnh;
- Các phòng chuyên môn VPUBND tỉnh;
- Lưu: VT, NN.

KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN THƯỜNG TRỰC



PHÓ CHỦ TỊCH UBND TỈNH
Đinh Văn Thiệu

Phụ lục I

BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CÁC CƠ SỞ THỰC PHẨM THUỘC PHẠM VI QUẢN LÝ CỦA NGÀNH Y TẾ

(Kèm theo Hướng dẫn số 3804/HD-BCĐ ngày 05 tháng 9 năm 2024 của Ban Chỉ đạo liên ngành về Vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Khánh Hòa)

I. ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG

- Các cơ sở thực phẩm theo nguyên tắc phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm quy định tại khoản 8, khoản 9, khoản 10 Điều 36 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ, cụ thể:

+ Đối với cơ sở sản xuất nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên thì cơ quan quản lý sản phẩm có sản lượng lớn nhất trong các sản phẩm của cơ sở sản xuất là cơ quan quản lý.

+ Đối với cơ sở không thực hiện công đoạn sản xuất nhưng kinh doanh nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên do ngành Công Thương quản lý, trừ trường hợp là chợ đầu mối, đấu giá nông sản.

+ Đối với cơ sở vừa sản xuất vừa kinh doanh nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên thì tổ chức, cá nhân có quyền lựa chọn cơ quan quản lý chuyên ngành về an toàn thực phẩm để thực hiện các thủ tục hành chính.

- Các cơ sở thực phẩm theo quy định tại khoản 4 Điều 37 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ: “Cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thực phẩm quy định tại Phụ lục II ban hành kèm theo Nghị định này”.

- Danh mục các sản phẩm/nhóm sản phẩm thực phẩm; hàng hóa thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế (Phụ lục II ban hành kèm theo Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ):

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Ghi chú
1	Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, 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 lĩnh vực được phân công quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn
2	Thực phẩm chức năng	
3	Các vi chất bổ sung vào thực	

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Ghi chú
	phẩm	
4	Phụ gia, hương liệu, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	
5	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm	Trừ những dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với 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
6	Các sản phẩm khác không được quy định tại danh mục của Bộ Công Thương và Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn	

II. NỘI DUNG CỤ THỂ

1. Quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm

1.1. Tuân thủ các quy định tại Điều 19, 20, 21, 22, 25, 26 và Điều 27 Luật an toàn 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.

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.”

1.2. Tuân thủ các yêu cầu đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định tại khoản 2 Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ

- Quy trình sản xuất thực phẩm được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng;

- Tường, trần, nền nhà khu vực sản xuất, kinh doanh, kho sản phẩm không thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc;

- Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm dễ làm vệ sinh, không thôi nhiễm chất độc hại và không gây ô nhiễm đối với thực phẩm;

- Có ủng hoặc giày, dép để sử dụng riêng trong khu vực sản xuất thực phẩm;

- Bảo đảm không có côn trùng và động vật gây hại xâm nhập vào khu vực sản xuất và kho chứa thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm; không sử dụng hoá chất diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất và kho chứa thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm;

- Không bày bán hoá chất dùng cho mục đích khác trong cơ sở kinh doanh phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm.

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

2. Quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

2.1. Tuân thủ các quy định tại Điều 28, Điều 29 và Điều 30 Luật an toàn thực phẩm

“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.”

2.2. Tuân thủ các yêu cầu đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống theo quy định tại khoản 2 Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ

- Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế;
- Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.
- Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

2.3. Quy định điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thức ăn đường phố

Tuân thủ các quy định tại Điều 31 và 32 Luật an toàn thực phẩm, cụ thể:

“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.”

3. Thẩm quyền, hồ sơ, thủ tục cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống

Thực hiện theo quy định tại khoản 3 Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ và Quyết định số 1427/QĐ-UBND ngày 23/6/2023 của UBND tỉnh Khánh Hòa, cụ thể:

1. Thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận:

a) Sở Y tế (Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm) thực hiện cấp Giấy chứng nhận đối với các cơ sở sản xuất nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, nước đá dùng liền, nước đá dùng để chế biến thực phẩm, cơ sở sản xuất thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, các vi chất bổ sung vào thực phẩm, cơ sở sản xuất thực phẩm khác không được quy định tại danh mục của Bộ Công Thương và Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn tỉnh.

b) UBND huyện, thị xã, thành phố (Phòng Y tế) thực hiện cấp Giấy chứng nhận đối với các Hộ kinh doanh dịch vụ ăn uống trên địa bàn quản lý.

2. Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận thực hiện theo các quy định tại khoản 1 Điều 36 Luật an toàn thực phẩm và các yêu cầu cụ thể sau:

a) Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận theo Mẫu số 01 Phụ lục I kèm theo Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018;

b) Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có ngành nghề phù hợp với loại thực phẩm của cơ sở sản xuất (có xác nhận của cơ sở);

c) Danh sách người sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở.

3. Thủ tục cấp Giấy chứng nhận thực hiện theo các quy định tại khoản 2 Điều 36 Luật an toàn thực phẩm và các yêu cầu cụ thể sau:

a) Lập hồ sơ theo quy định tại khoản 2 Điều này và nộp qua hệ thống dịch vụ công trực tuyến hoặc qua đường bưu điện hoặc tại cơ quan tiếp nhận hồ sơ;

b) Trường hợp có yêu cầu sửa đổi, bổ sung hồ sơ, cơ quan tiếp nhận hồ sơ có trách nhiệm thông báo bằng văn bản cho cơ sở trong thời hạn 05 ngày làm việc kể từ khi nhận đủ hồ sơ.

Trường hợp quá 30 ngày kể từ khi nhận được thông báo, cơ sở không bổ sung, hoàn chỉnh hồ sơ theo yêu cầu thì hồ sơ của cơ sở không còn giá trị. Tổ chức, cá nhân phải nộp hồ sơ mới để được cấp Giấy chứng nhận nếu có nhu cầu.

c) Trường hợp không có yêu cầu sửa đổi, bổ sung hồ sơ, cơ quan tiếp nhận hồ sơ có trách nhiệm thành lập đoàn thẩm định hoặc ủy quyền thẩm định và lập Biên bản thẩm định theo Mẫu số 02 Phụ lục I kèm theo Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 trong thời hạn 15 ngày làm việc kể từ ngày nhận đủ hồ sơ. Trường hợp ủy quyền thẩm định cho cơ quan có thẩm quyền cấp dưới thì phải có văn bản ủy quyền;

Đoàn thẩm định do cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc cơ quan được ủy quyền thẩm định ra quyết định thành lập có từ 03 đến 05 người. Trong đó có ít nhất 02 thành viên làm công tác về an toàn thực phẩm (có thể mời chuyên gia phù hợp lĩnh vực sản xuất thực phẩm của cơ sở tham gia đoàn thẩm định cơ sở).

d) Trường hợp kết quả thẩm định đạt yêu cầu, trong thời gian 05 ngày làm việc kể từ ngày có kết quả thẩm định, cơ quan tiếp nhận hồ sơ cấp Giấy chứng nhận theo Mẫu số 03 Phụ lục I ban hành kèm theo Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018.

đ) Trường hợp kết quả thẩm định tại cơ sở chưa đạt yêu cầu và có thể khắc phục, đoàn thẩm định phải ghi rõ nội dung, yêu cầu và thời gian khắc phục vào Biên bản thẩm định với thời hạn khắc phục không quá 30 ngày.

Sau khi có báo cáo kết quả khắc phục của cơ sở, trong thời hạn 05 ngày làm việc, Đoàn thẩm định đánh giá kết quả khắc phục và ghi kết luận vào biên bản thẩm định. Trường hợp kết quả khắc phục đạt yêu cầu sẽ được cấp Giấy

chứng nhận theo quy định tại điểm d khoản này. Trường hợp kết quả khắc phục không đạt yêu cầu thì cơ quan tiếp nhận hồ sơ thông báo kết quả thẩm định cơ sở không đạt yêu cầu bằng văn bản cho cơ sở và cho cơ quan quản lý địa phương;

e) Trường hợp kết quả thẩm định không đạt yêu cầu, cơ quan tiếp nhận hồ sơ thông báo bằng văn bản cho cơ quan quản lý địa phương giám sát và yêu cầu cơ sở không được hoạt động cho đến khi được cấp Giấy chứng nhận.

4. Trường hợp thay đổi tên của doanh nghiệp hoặc đổi chủ cơ sở, thay đổi địa chỉ nhưng không thay đổi vị trí và quy trình sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống và Giấy chứng nhận phải còn thời hạn thì cơ sở gửi thông báo thay đổi thông tin trên Giấy chứng nhận và kèm bản sao văn bản hợp pháp thể hiện sự thay đổi đó đến cơ quan tiếp nhận hồ sơ đã cấp Giấy chứng nhận qua hệ thống dịch vụ công trực tuyến hoặc qua đường bưu điện hoặc tại cơ quan tiếp nhận hồ sơ.

5. Giấy chứng nhận được cấp trước khi Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 có hiệu lực tiếp tục được sử dụng đến hết thời hạn ghi trên Giấy chứng nhận.

4. Về thủ tục tự công bố sản phẩm

Thực hiện theo quy định tại Điều 4, Điều 5 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ và được sửa đổi, bổ sung tại khoản 1 Điều 3 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ, cụ thể:

“Điều 4. Tự công bố sản phẩm

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm thực hiện tự công bố thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ chứa đựng thực phẩm, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm (sau đây gọi chung là sản phẩm) trừ các sản phẩm quy định tại khoản 2 Điều này và Điều 6 Nghị định này.

2. Sản phẩm, nguyên liệu sản xuất, nhập khẩu chỉ dùng để sản xuất, gia công hàng xuất khẩu hoặc phục vụ cho việc sản xuất nội bộ của tổ chức, cá nhân không tiêu thụ tại thị trường trong nước được miễn thực hiện thủ tục tự công bố sản phẩm.

Điều 5. Hồ sơ, trình tự tự công bố sản phẩm

1. Hồ sơ tự công bố sản phẩm bao gồm:

a) Bản tự công bố sản phẩm theo Mẫu số 01 Phụ lục I ban hành kèm theo Nghị định này;

b) Phiếu kết quả kiểm nghiệm an toàn thực phẩm của sản phẩm trong thời hạn 12 tháng tính đến ngày nộp hồ sơ được cấp bởi phòng kiểm nghiệm được chỉ định hoặc phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025 gồm các chỉ tiêu an toàn do Bộ Y tế ban hành theo nguyên tắc quản lý rủi ro phù hợp với quy định của quốc tế hoặc các chỉ tiêu an toàn theo các quy chuẩn, tiêu chuẩn tương ứng do tổ chức, cá nhân công bố trong trường hợp chưa có quy định của Bộ Y tế (bản chính hoặc bản sao chứng thực).

2. Việc tự công bố sản phẩm được thực hiện theo trình tự như sau:

a) Tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm trên phương tiện thông tin đại chúng hoặc trang thông tin điện tử của mình hoặc niêm yết công khai tại trụ sở của tổ chức, cá nhân và công bố trên Hệ thống thông tin dữ liệu cập nhật về an toàn thực phẩm (Trong trường hợp chưa có Hệ thống thông tin dữ liệu cập nhật về an toàn thực phẩm thì tổ chức, cá nhân nộp 01 bản qua đường bưu điện hoặc trực tiếp đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương chỉ định (Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Khánh Hòa) để lưu trữ hồ sơ và đăng tải tên tổ chức, cá nhân và tên các sản phẩm tự công bố trên trang thông tin điện tử của cơ quan tiếp nhận, trường hợp tổ chức, cá nhân có từ 02 cơ sở sản xuất trở lên cùng sản xuất một sản phẩm thì tổ chức, cá nhân chỉ nộp hồ sơ tại một cơ quan quản lý nhà nước ở địa phương có cơ sở sản xuất do tổ chức, cá nhân lựa chọn. Khi đã lựa chọn cơ quan quản lý nhà nước để nộp hồ sơ thì các lần tự công bố tiếp theo phải nộp hồ sơ tại cơ quan đã lựa chọn trước đó);

b) Ngay sau khi tự công bố sản phẩm, tổ chức, cá nhân được quyền sản xuất, kinh doanh sản phẩm và chịu trách nhiệm hoàn toàn về an toàn của sản phẩm đó;

3. Các tài liệu trong hồ sơ tự công bố phải được thể hiện bằng tiếng Việt; trường hợp có tài liệu bằng tiếng nước ngoài thì phải được dịch sang tiếng Việt và được công chứng. Tài liệu phải còn hiệu lực tại thời điểm tự công bố.

4. Trường hợp sản phẩm có sự thay đổi về tên sản phẩm, xuất xứ, thành phần cấu tạo thì tổ chức, cá nhân phải tự công bố lại sản phẩm. Các trường hợp có sự thay đổi khác, tổ chức, cá nhân thông báo bằng văn bản về nội dung thay đổi đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền (Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm Khánh Hòa) và được sản xuất, kinh doanh sản phẩm ngay sau khi gửi thông báo.”

5. Về thủ tục tự công bố sản phẩm

Thực hiện theo quy định tại Điều 6, Điều 7, Điều 8 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ, cụ thể:

“Điều 6. Đăng ký bản công bố sản phẩm

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải đăng ký bản công bố sản phẩm đối với các sản phẩm sau đây:

1. Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt.
2. Sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi.
3. Phụ gia thực phẩm hỗn hợp có công dụng mới, phụ gia thực phẩm không thuộc trong danh mục phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm hoặc không đúng đối tượng sử dụng do Bộ Y tế quy định.

Điều 7. Hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm

1. Hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm đối với sản phẩm nhập khẩu gồm:

a) Bản công bố sản phẩm được quy định tại Mẫu số 02 Phụ lục I ban hành kèm theo Nghị định này;

b) Giấy chứng nhận lưu hành tự do (Certificate of Free Sale) hoặc Giấy chứng nhận xuất khẩu (Certificate of Exportation) hoặc Giấy chứng nhận y tế (Health Certificate) của cơ quan có thẩm quyền của nước xuất xứ/xuất khẩu cấp có nội dung bảo đảm an toàn cho người sử dụng hoặc được bán tự do tại thị trường của nước sản xuất/xuất khẩu (hợp pháp hóa lãnh sự);

c) Phiếu kết quả kiểm nghiệm an toàn thực phẩm của sản phẩm trong thời hạn 12 tháng tính đến ngày nộp hồ sơ được cấp bởi phòng kiểm nghiệm được chỉ định hoặc phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025 gồm các chỉ tiêu an toàn do Bộ Y tế ban hành theo nguyên tắc quản lý rủi ro phù hợp với quy định của quốc tế hoặc các chỉ tiêu an toàn theo các quy chuẩn, tiêu chuẩn tương ứng do tổ chức, cá nhân công bố trong trường hợp chưa có quy định của Bộ Y tế (bản chính hoặc bản sao chứng thực);

d) Bảng chứng khoa học chứng minh công dụng của sản phẩm hoặc của thành phần tạo nên công dụng đã công bố (bản chính hoặc bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân). Khi sử dụng bằng chứng khoa học về công dụng thành phần của sản phẩm để làm công dụng cho sản phẩm thì liều sử dụng hàng ngày của sản phẩm tối thiểu phải lớn hơn hoặc bằng 15% lượng sử dụng thành phần đó đã nêu trong tài liệu;

đ) Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đạt yêu cầu Thực hành sản xuất tốt (GMP) hoặc chứng nhận tương đương trong trường hợp sản phẩm nhập khẩu là thực phẩm bảo vệ sức khỏe áp dụng từ ngày 01 tháng 7 năm 2019 (bản có xác nhận của tổ chức, cá nhân).

2. Hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm đối với sản phẩm sản xuất trong nước gồm:

a) Bản công bố sản phẩm được quy định tại Mẫu số 02 Phụ lục I ban hành kèm theo Nghị định này;

b) Phiếu kết quả kiểm nghiệm an toàn thực phẩm của sản phẩm trong thời hạn 12 tháng tính đến ngày nộp hồ sơ được cấp bởi phòng kiểm nghiệm được chỉ định hoặc phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025 gồm các chỉ tiêu an toàn do Bộ Y tế ban hành theo nguyên tắc quản lý rủi ro phù hợp với quy định của quốc tế hoặc các chỉ tiêu an toàn theo các quy chuẩn, tiêu chuẩn tương ứng do tổ chức, cá nhân công bố trong trường hợp chưa có quy định của Bộ Y tế (bản chính hoặc bản sao chứng thực);

c) Bằng chứng khoa học chứng minh công dụng của sản phẩm hoặc của thành phần tạo nên công dụng đã công bố (bản chính hoặc bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân). Khi sử dụng bằng chứng khoa học về công dụng thành phần của sản phẩm để làm công dụng cho sản phẩm thì liều sử dụng hàng ngày của sản phẩm tối thiểu phải lớn hơn hoặc bằng 15% lượng sử dụng thành phần đó đã nêu trong tài liệu;

d) Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong trường hợp 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);

đ) Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đạt yêu cầu Thực hành sản xuất tốt (GMP) trong trường hợp sản phẩm sản xuất trong nước là thực phẩm bảo vệ sức khỏe áp dụng từ ngày 01 tháng 7 năm 2019 (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân).

3. Các tài liệu trong hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm phải được thể hiện bằng tiếng Việt; trường hợp có tài liệu bằng tiếng nước ngoài thì phải được dịch sang tiếng Việt và được công chứng. Tài liệu phải còn hiệu lực tại thời điểm nộp hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm.

Điều 8. Trình tự đăng ký bản công bố sản phẩm

1. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm nộp hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm qua hệ thống dịch vụ công trực tuyến hoặc đường bưu điện hoặc nộp trực tiếp đến cơ quan tiếp nhận hồ sơ theo quy định sau đây:

a) Nộp đến Bộ Y tế đối với thực phẩm bảo vệ sức khỏe, phụ gia thực phẩm hỗn hợp có công dụng mới, phụ gia thực phẩm chưa có trong danh mục phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế quy định;

b) Nộp đến cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định đối với thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi;

c) Trong trường hợp tổ chức, cá nhân sản xuất nhiều loại thực phẩm thuộc thẩm quyền tiếp nhận hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm của cả Bộ Y tế và cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền do Ủy ban nhân dân cấp tỉnh chỉ định thì tổ chức, cá nhân có quyền lựa chọn nộp hồ sơ đến Bộ Y tế hoặc sản phẩm thuộc thẩm quyền tiếp nhận hồ sơ đăng ký của cơ quan nào thì nộp hồ sơ đăng ký đến cơ quan tiếp nhận đó.

Trong trường hợp tổ chức, cá nhân có từ 02 (hai) cơ sở sản xuất trở lên cùng sản xuất một sản phẩm thì tổ chức, cá nhân chỉ làm thủ tục đăng ký bản công bố sản phẩm tại một cơ quan quản lý nhà nước ở địa phương có cơ sở sản xuất do tổ chức, cá nhân lựa chọn (trừ những sản phẩm đăng ký tại Bộ Y tế). Khi đã lựa chọn cơ quan quản lý nhà nước để đăng ký thì các lần đăng ký tiếp theo phải đăng ký tại cơ quan đã lựa chọn.

2. Trong thời hạn 07 (bảy) ngày làm việc kể từ khi nhận đủ hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm đối với phụ gia thực phẩm hỗn hợp có công dụng mới, phụ gia thực phẩm chưa có trong danh mục phụ gia được phép sử dụng hoặc không đúng đối tượng sử dụng trong thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế quy định, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt, sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi và 21 ngày làm việc đối với thực phẩm bảo vệ sức khỏe, cơ quan tiếp nhận quy định tại khoản 1 Điều này có trách nhiệm thẩm định hồ sơ và cấp Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm theo Mẫu số 03 Phụ lục I ban hành kèm theo Nghị định này.

Thời gian thẩm định hồ sơ tính từ thời điểm hồ sơ được nộp trên hệ thống dịch vụ công trực tuyến hoặc theo dấu đến của cơ quan tiếp nhận (trong trường hợp nộp hồ sơ qua đường bưu điện hoặc nộp hồ sơ trực tiếp).

3. Trong trường hợp không đồng ý với hồ sơ công bố sản phẩm của tổ chức, cá nhân hoặc yêu cầu sửa đổi, bổ sung, cơ quan tiếp nhận hồ sơ phải có văn bản nêu rõ lý do và căn cứ pháp lý của việc yêu cầu. Cơ quan tiếp nhận hồ sơ chỉ được yêu cầu sửa đổi, bổ sung 01 lần.

Trong thời hạn 07 (bảy) ngày làm việc kể từ khi nhận hồ sơ sửa đổi, bổ sung, cơ quan tiếp nhận hồ sơ thẩm định hồ sơ và có văn bản trả lời. Sau 90 ngày làm việc kể từ khi có công văn yêu cầu sửa đổi, bổ sung nếu tổ chức, cá nhân không sửa đổi, bổ sung thì hồ sơ không còn giá trị.

4. Trường hợp sản phẩm có sự thay đổi về tên sản phẩm, xuất xứ, thành phần cấu tạo thì tổ chức, cá nhân phải công bố lại sản phẩm. Các trường hợp có sự thay đổi khác, tổ chức, cá nhân thông báo bằng văn bản về nội dung thay đổi

đến cơ quan tiếp nhận hồ sơ quy định tại khoản 1 Điều này và được sản xuất, kinh doanh sản phẩm ngay sau khi gửi thông báo.

5. Cơ quan tiếp nhận hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm có trách nhiệm thông báo công khai tên, sản phẩm của tổ chức, cá nhân đã được tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm trên trang thông tin điện tử (website) của mình và cơ sở dữ liệu về an toàn thực phẩm.

6. Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm có trách nhiệm nộp phí thẩm định hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí.”

6. Đăng ký nội dung quảng cáo sản phẩm

Thực hiện theo quy định tại Điều 26 và Điều 27 Luật An toàn thực phẩm cụ thể:

“Điều 26. Các thực phẩm phải đăng ký nội dung trước khi quảng cáo

1. Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt.

2. Sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi không thuộc trường hợp cấm quảng cáo quy định tại Điều 7 của Luật quảng cáo.

Điều 27. Đăng ký nội dung quảng cáo thực phẩm

Việc đăng ký nội dung quảng cáo thực phẩm ngoài việc phải tuân thủ các quy định của pháp luật về quảng cáo còn phải tuân thủ các quy định sau:

1. Trước khi quảng cáo, tổ chức, cá nhân có sản phẩm quảng cáo phải đăng ký nội dung quảng cáo với cơ quan cấp Giấy tiếp nhận bản đăng ký công bố sản phẩm theo quy định hiện hành.

2. Nội dung quảng cáo phải phù hợp với công dụng, tác dụng của sản phẩm đã được công bố trong bản công bố sản phẩm. Không sử dụng hình ảnh, thiết bị, trang phục, tên, thư tín của các đơn vị, cơ sở y tế, bác sỹ, dược sỹ, nhân viên y tế, thư cảm ơn của người bệnh, bài viết của bác sỹ, dược sỹ, nhân viên y tế để quảng cáo thực phẩm.

3. Đối với thực phẩm bảo vệ sức khỏe:

a) Phải có khuyến cáo "Thực phẩm này không phải là thuốc và không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh"; chữ viết phải rõ ràng, có màu tương phản với màu nền;

b) Quảng cáo trên báo nói, báo hình phải đọc rõ khuyến cáo theo quy định tại điểm a khoản này;

c) Việc quảng cáo trên báo hình, báo nói với thời lượng ngắn dưới 15 giây thì không phải đọc "Thực phẩm này không phải là thuốc và không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh", nhưng phải thể hiện khuyến cáo trong quảng cáo.

4. Hồ sơ đăng ký xác nhận nội dung quảng cáo gồm:

a) Đơn đăng ký xác nhận nội dung quảng cáo theo Mẫu số 10 Phụ lục I ban hành kèm theo Nghị định này;

b) Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm và Bản công bố sản phẩm đã được cơ quan có thẩm quyền xác nhận (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

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

d) Đối với quảng cáo trên báo nói, báo hình thì phải có kịch bản dự kiến quảng cáo và nội dung dự kiến quảng cáo ghi trong đĩa hình, đĩa âm thanh; đối với quảng cáo trên các phương tiện khác thì phải có ma kết (mẫu nội dung) dự kiến quảng cáo (bản có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

đ) Đối với nội dung quảng cáo ngoài công dụng, tính năng của sản phẩm ghi trong bản công bố sản phẩm thì phải có tài liệu khoa học chứng minh (bản sao có xác nhận của tổ chức, cá nhân);

Các tài liệu trong hồ sơ đăng ký xác nhận nội dung quảng cáo phải được thể hiện bằng tiếng Việt; trường hợp có tài liệu bằng tiếng nước ngoài thì phải được dịch sang tiếng Việt và được công chứng.

5. Thủ tục cấp Giấy xác nhận nội dung quảng cáo:

a) Tổ chức, cá nhân có sản phẩm quảng cáo gửi hồ sơ đăng ký xác nhận nội dung quảng cáo đến cơ quan cấp Giấy tiếp nhận đăng ký bản công bố sản phẩm;

b) Trong thời hạn 10 ngày làm việc, kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ, cơ quan tiếp nhận hồ sơ có trách nhiệm xem xét hồ sơ và trả kết quả theo Mẫu số 11 Phụ lục I ban hành kèm theo Nghị định này. Thời hạn này được tính từ ngày đóng dấu đến của cơ quan tiếp nhận hồ sơ nếu hồ sơ được gửi qua đường bưu điện hoặc ngày hồ sơ hoàn chỉnh được tiếp nhận trên hệ thống dịch vụ công trực tuyến.

Trong trường hợp không đồng ý với nội dung quảng cáo của tổ chức, cá nhân hoặc yêu cầu sửa đổi, bổ sung, cơ quan tiếp nhận hồ sơ phải có văn bản nêu rõ lý do và căn cứ pháp lý của việc yêu cầu. Cơ quan tiếp nhận hồ sơ chỉ được yêu cầu sửa đổi, bổ sung 01 lần.

Trong thời hạn 10 ngày làm việc kể từ khi nhận hồ sơ sửa đổi, bổ sung, cơ quan tiếp nhận hồ sơ thẩm định hồ sơ và có văn bản trả lời. Sau 90 ngày làm

việc kể từ khi có công văn yêu cầu sửa đổi, bổ sung nếu tổ chức, cá nhân không sửa đổi, bổ sung thì hồ sơ không còn giá trị;

c) Các cơ quan tiếp nhận hồ sơ đăng ký xác nhận nội dung quảng cáo có trách nhiệm thông báo công khai tên, sản phẩm của tổ chức, cá nhân đã được cấp Giấy xác nhận nội dung quảng cáo sản phẩm thực phẩm trên trang thông tin điện tử (website) của mình và cơ sở dữ liệu về an toàn thực phẩm;

d) Tổ chức, cá nhân đăng ký xác nhận nội dung quảng cáo có trách nhiệm nộp phí thẩm định hồ sơ tại cơ quan tiếp nhận hồ sơ.

6. Tổ chức, cá nhân có sản phẩm quảng cáo; tổ chức, cá nhân phát hành quảng cáo chỉ được tiến hành quảng cáo sản phẩm đã được cấp Giấy xác nhận nội dung quảng cáo và chỉ được quảng cáo phù hợp với nội dung đã được xác nhận.”

Phụ lục II

BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CÁC CƠ SỞ THỰC PHẨM THUỘC PHẠM VI QUẢN LÝ CỦA NGÀNH NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN

(Kèm theo Hướng dẫn số 9809/HD-BCĐ ngày 05 tháng 9 năm 2024 của Ban Chỉ đạo liên ngành về Vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Khánh Hòa)

I. ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG

- Các cơ sở thực phẩm theo nguyên tắc phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm quy định tại khoản 8, khoản 9, khoản 10 Điều 36 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ, cụ thể:

+ Đối với cơ sở sản xuất nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên thì cơ quan quản lý sản phẩm có sản lượng lớn nhất trong các sản phẩm của cơ sở sản xuất là cơ quan quản lý.

+ Đối với cơ sở không thực hiện công đoạn sản xuất nhưng kinh doanh nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên do ngành Công Thương quản lý, trừ trường hợp là chợ đầu mối, đấu giá nông sản.

+ Đối với cơ sở vừa sản xuất vừa kinh doanh nhiều loại sản phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên thì tổ chức, cá nhân có quyền lựa chọn cơ quan quản lý chuyên ngành về an toàn thực phẩm để thực hiện các thủ tục hành chính.

- Các cơ sở thực phẩm theo quy định tại khoản 3, khoản 4 Điều 38 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ, cụ thể:

+ Cơ sở 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.

+ Cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thực phẩm quy định tại Phụ lục III ban hành kèm theo Nghị định này.

- 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 (*Phụ lục III ban hành kèm theo Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ*):

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Ghi chú
I	Ngũ cốc	
1	Ngũ cốc	

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Ghi chú
2	Ngũ cốc đã sơ chế, chế biến (xay sát, 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, lap 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.
5	Sản phẩm thủy sản phối trộn với bột, tinh bột, bao bột, sữa chế biến, dầu thực vật (bao gồm cả phòng 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.

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Ghi chú
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
2	Nước xốt và các chế phẩm làm nước xốt	

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Ghi chú
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 hóa học, ở thể rắn	
2	Đường khác (kể cả đường lactoza, mantoza, glucoza và fructoza, tinh khiết về mặt hóa học, ở thể rắn; xirô đường chưa 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, mứt, 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, mứt 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	Trừ sản phẩm uống dạng nước giải khát; bánh kẹo, mứt có chứa ca cao do Bộ

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Ghi chú
	khác có chứa ca cao	Công Thương quản lý
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	Điều	
1	Hạt điều	
2	Các sản phẩm chế biến từ hạt điều	Trừ bánh, mứt, kẹo có chứa hạt điều 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 dầu; 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 lĩnh vực được phân công quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.	

II. NỘI DUNG CỤ THỂ

1. Đối với cơ sở không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành Nông nghiệp và Phát triển nông thôn

Thực hiện Bản Cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn theo quy định tại Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn do chủ cơ sở thực hiện.

1.1. Đối tượng áp dụng

Theo quy định tại khoản 1 Điều 2 Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2018, bao gồm:

- Cơ sở sản xuất ban đầu nhỏ lẻ;
- Sản xuất kinh doanh thực phẩm không có địa điểm cố định, trừ tàu cá có chiều dài lớn nhất từ 15m trở lên;
- Sơ chế nhỏ lẻ;
- Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ;
- Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn.

1.2. Cơ quan chịu trách nhiệm quản lý: UBND cấp xã, phường, thị trấn.

1.3. Thời hạn ký cam kết: 3 năm/lần.

1.4. Mẫu Bản cam kết: theo mẫu tại Phụ lục I ban hành kèm theo Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

2. Đối với cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm

2.1. Đối tượng áp dụng

Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, trừ các cơ sở sau:

- Sản xuất ban đầu nhỏ lẻ;
- Sản xuất, kinh doanh thực phẩm không có địa điểm cố định, tàu cá có chiều dài dưới 15 mét;
- Sơ chế nhỏ lẻ;
- Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ;
- Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn;
- Cơ sở đã được cấp một trong các Giấy chứng nhận: Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000, Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Chứng nhận hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000) hoặc tương đương còn hiệu lực;

- Cơ sở sản xuất, kinh doanh nông, lâm, thủy sản có xuất khẩu sang các quốc gia, vùng lãnh thổ có yêu cầu chứng nhận y tế (chứng thư, chứng nhận an toàn thực phẩm) bởi cơ quan có thẩm quyền thuộc Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.

2.2. Cơ quan cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm: Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và Thủy sản, Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Khánh Hòa.

2.3. Thời hạn hiệu lực của Giấy chứng nhận an toàn thực phẩm: 03 năm.

2.4. Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận ATTP

Theo khoản 3 Điều 1 Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30/12/2022 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, bao gồm:

a) Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm;

b) 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;

c) Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;

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;

e) 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.

(Thành phần hồ sơ mục c,d,e cơ sở gửi khi nộp hồ sơ hoặc cung cấp cho Đoàn thẩm định khi đến thẩm định thực tế tại cơ sở)

2.5. Trình tự thủ tục cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Theo khoản 4, Điều 1, Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30/12/2022 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn và Quyết định số 596/QĐ-UBND ngày 16/3/2023 của Ủy ban nhân dân tỉnh về việc công bố Danh mục thủ tục hành chính được sửa đổi, bổ sung, bị bãi bỏ lĩnh vực Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản thuộc thẩm quyền giải quyết của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn. Cụ thể:

- Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản nộp hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại Bộ phận tiếp nhận và trả kết quả thủ tục hành chính của Trung tâm Phục vụ hành

chính công tỉnh Khánh Hòa (Địa chỉ: Số 26 đường Hoàng Hoa Thám, phường Lộc Thọ, thành phố Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa)

- 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 an toàn thực phẩm theo quy định, 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.

3. Đối với thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn

Thực hiện tự công bố đối với thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn theo quy định tại Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ. Cụ thể:

- Hồ sơ tự công bố sản phẩm bao gồm:

+ Bản tự công bố sản phẩm theo Mẫu số 01 Phụ lục I ban hành kèm theo Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 (*Đính kèm mẫu Bản tự công bố sản phẩm*);

+ Phiếu kết quả kiểm nghiệm an toàn thực phẩm của sản phẩm trong thời hạn 12 tháng tính đến ngày nộp hồ sơ được cấp bởi phòng kiểm nghiệm được chỉ định hoặc phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025 gồm các chỉ tiêu an toàn do Bộ Y tế ban hành theo nguyên tắc quản lý rủi ro phù hợp với quy định của quốc tế hoặc các chỉ tiêu an toàn theo các quy chuẩn, tiêu chuẩn tương ứng do tổ chức, cá nhân công bố trong trường hợp chưa có quy định của Bộ Y tế (bản chính hoặc bản sao chứng thực);

- Tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm trên phương tiện thông tin đại chúng hoặc trang thông tin điện tử của mình hoặc niêm yết công khai tại trụ sở của tổ chức, cá nhân;

- Hồ sơ tự công bố sản phẩm của cơ sở phải làm 02 bản giống nhau, nộp 01 bản qua đường bưu điện hoặc trực tiếp đến nộp tại Chi cục Quản lý chất lượng Nông lâm sản và thủy sản Khánh Hòa (Số 1242 đường 2/4, phường Vạn Thắng, TP. Nha Trang, tỉnh Khánh Hòa) và cơ sở phải lưu giữ hồ sơ 01 bản.

- Ngay sau khi tự công bố sản phẩm, tổ chức, cá nhân được quyền sản xuất, kinh doanh sản phẩm và chịu trách nhiệm hoàn toàn về an toàn của sản phẩm đó.

- Trường hợp tổ chức, cá nhân có từ 02 cơ sở sản xuất trở lên cùng sản xuất một sản phẩm thì tổ chức, cá nhân chỉ nộp hồ sơ tại một cơ quan quản lý nhà nước ở địa phương có cơ sở sản xuất do tổ chức, cá nhân lựa chọn. Khi đã lựa chọn cơ quan quản lý nhà nước để nộp hồ sơ thì các lần tự công bố tiếp theo phải nộp hồ sơ tại cơ quan đã lựa chọn trước đó.

Phụ lục III

BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CÁC CƠ SỞ THỰC PHẨM THUỘC PHẠM VI QUẢN LÝ CỦA NGÀNH CÔNG THƯƠNG

(Kèm theo Hướng dẫn số 9809/HD-BCĐ ngày 05 tháng 9 năm 2024 của Ban Chỉ đạo liên ngành về Vệ sinh an toàn thực phẩm tỉnh Khánh Hòa)

I. ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG

- Các cơ sở thực phẩm theo nguyên tắc phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm quy định tại khoản 8, khoản 9, khoản 10 Điều 36 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ, cụ thể:

+ Đối với cơ sở sản xuất nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên thì cơ quan quản lý sản phẩm có sản lượng lớn nhất trong các sản phẩm của cơ sở sản xuất là cơ quan quản lý.

+ Đối với cơ sở không thực hiện công đoạn sản xuất nhưng kinh doanh nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên do ngành Công Thương quản lý, trừ trường hợp là chợ đầu mối, đấu giá nông sản.

+ Đối với cơ sở vừa sản xuất vừa kinh doanh nhiều loại sản phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 2 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên thì tổ chức, cá nhân có quyền lựa chọn cơ quan quản lý chuyên ngành về an toàn thực phẩm để thực hiện các thủ tục hành chính.

- Các cơ sở thực phẩm theo quy định tại khoản 3, khoản 4 Điều 39 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ, cụ thể:

+ Cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm thực phẩm quy định tại Phụ lục IV ban hành kèm theo Nghị định này.

+ Siêu thị, trung tâm thương mại, cửa hàng tiện ích, các cơ sở thuộc hệ thống dự trữ, phân phối và các loại hình kinh doanh khác.

- Danh mục các sản phẩm/nhóm sản phẩm thực phẩm; hàng hóa thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Công Thương (*Phụ lục IV ban hành kèm theo Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ*):

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

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Ghi chú
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	
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	

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Ghi chú
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	
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	

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm	Ghi chú
8	Sản phẩm từ bột nhào, đã hoặc chưa làm chín: spaghetti, 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.	

II. NỘI DUNG CỤ THỂ

1. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (đối với cơ sở thuộc diện cấp Giấy chứng nhận)

Theo quy định tại Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ, thành phần hồ sơ gồm:

1.1. Hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận lần đầu

a) Đơn đề nghị theo Mẫu số 01a Mục I tại Phụ lục ban hành kèm theo Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ;

b) Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đầu tư theo quy định của pháp luật;

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 Mẫu số 02a (đối với cơ sở sản xuất), Mẫu số 02b (đối với cơ sở kinh doanh) hoặc cả Mẫu số 02a và Mẫu số 02b (đối với cơ sở vừa sản xuất vừa kinh doanh) Mục I tại Phụ lục ban hành kèm theo Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ;

d) Danh sách tổng hợp đủ sức khỏe do chủ cơ sở xác nhận hoặc 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 thực phẩm của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở.

1.2. Hồ sơ đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận

a) Trường hợp đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận do bị mất hoặc bị hỏng

Đơn đề nghị theo Mẫu số 01b Mục I tại Phụ lục ban hành kèm theo Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ.

b) Trường hợp đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận do cơ sở thay đổi địa điểm sản xuất, kinh doanh; thay đổi, bổ sung quy trình sản xuất, mặt hàng kinh doanh hoặc khi Giấy chứng nhận hết hiệu lực

- Đơn đề nghị theo Mẫu số 01b Mục I tại Phụ lục ban hành kèm theo Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ;

- Hồ sơ theo quy định tại khoản 1 Điều 12 của Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ.

c) Trường hợp đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận do thay đổi tên cơ sở nhưng không thay đổi chủ cơ sở, địa chỉ, địa điểm và toàn bộ quy trình sản xuất, mặt hàng kinh doanh

- Đơn đề nghị cấp theo Mẫu số 01b Mục I tại Phụ lục ban hành kèm theo Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ;

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã được cấp (bản sao có xác nhận của chủ cơ sở);

- Tài liệu chứng minh sự thay đổi tên cơ sở.

d) Trường hợp đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận do thay đổi chủ cơ sở nhưng không thay đổi tên cơ sở, địa chỉ, địa điểm và toàn bộ quy trình sản xuất, mặt hàng kinh doanh

- Đơn đề nghị cấp theo Mẫu số 01b Mục I tại Phụ lục ban hành kèm theo Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ;

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đã được cấp (bản sao có xác nhận của cơ sở);

- Danh sách tổng hợp đủ sức khỏe do chủ cơ sở xác nhận hoặc 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 (bản sao có xác nhận của cơ sở)."

2. Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000 hoặc tương đương còn hiệu lực đối với cơ sở được cấp một trong các giấy chứng nhận nêu trên (Theo quy định tại Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ).

3. Bản cam kết sản xuất kinh doanh thực phẩm an toàn đối với cơ sở không thuộc đối tượng phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Theo Quyết định số 21/2020/QĐ-UBND ngày 24/9/2020 của UBND tỉnh Khánh Hòa).

3.1. Đối tượng áp dụng

Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công thương theo quy định tại khoản 1 Điều 12 của Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm:

- a) Sản xuất ban đầu nhỏ lẻ;
- b) Sản xuất, kinh doanh thực phẩm không có địa điểm cố định;
- c) Sơ chế nhỏ lẻ;
- d) Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ;
- đ) Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn;

3.2. Biểu mẫu thực hiện cam kết sản xuất kinh doanh thực phẩm an toàn

- Đối với cơ sở không được cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh theo quy định của pháp luật: Mẫu số 01a ban hành kèm theo Quy định tại Quyết định số 21/2020/QĐ-UBND ngày 24/9/2020 của UBND tỉnh Khánh Hòa).

- Đối với cơ sở có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh theo quy định của pháp luật: Mẫu số 01b ban hành kèm theo Quy định tại Quyết định số 21/2020/QĐ-UBND ngày 24/9/2020 của UBND tỉnh Khánh Hòa).

4. Giấy khám sức khỏe định kỳ

- Đối tượng áp dụng: các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thuộc thuộc quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa.

- Thực hiện khám sức khỏe định kỳ 01 lần/năm và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải bảo đảm yêu cầu về sức khỏe; không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp theo khoản 5 và 9 Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ.

5. Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất kinh doanh thực phẩm

- Đối tượng áp dụng: Các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm thuộc thuộc quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương trên địa bàn tỉnh Khánh Hòa.

- Biểu mẫu: Chủ cơ sở xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm theo Mẫu 01 và Mẫu 02 tại Phụ lục I kèm theo Thông tư số 13/2020/TT-BCT ngày 18/6/2020 của Bộ Trưởng Bộ Công Thương sửa đổi, bổ sung, bãi bỏ một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc lĩnh vực quản lý nhà nước của Bộ Công Thương và 1390/QĐ-BCT ngày 26/5/2020 của Bộ trưởng Bộ Công Thương về việc ban hành bộ câu hỏi kiểm tra, đáp án trả lời thực hiện kiểm tra để xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương).

6. Giấy phép sản xuất rượu, giấy phép kinh doanh rượu đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh rượu

Theo quy định tại Nghị định số 105/2017/NĐ-CP ngày 14/9/2017 của Chính phủ về kinh doanh rượu và Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính Phủ, cụ thể:

6.1. Kinh doanh rượu có độ cồn từ 5,5 độ trở lên:

- Giấy sản xuất rượu công nghiệp: Hồ sơ đề nghị cấp Giấy phép sản xuất rượu công nghiệp (01 bộ) bao gồm:

+ Đơn đề nghị cấp Giấy phép sản xuất rượu công nghiệp theo Mẫu số 01 ban hành kèm theo Nghị định số 105/2017/NĐ-CP ngày 14/9/2017 của Chính phủ;

+ Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc giấy tờ có giá trị pháp lý tương đương;

+ Bản sao Bản công bố sản phẩm rượu hoặc bản sao Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm (đối với rượu chưa có quy chuẩn kỹ thuật); bản sao Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc bản sao một trong các giấy chứng nhận sau: Thực hành sản xuất tốt (GMP), Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm (ISO 22000), Tiêu chuẩn thực phẩm quốc tế (IFS), Tiêu chuẩn toàn cầu về an toàn thực phẩm (BRC), Hệ thống an toàn thực phẩm (FSSC 22000);

+ Bản sao Quyết định phê duyệt báo cáo đánh giá tác động môi trường hoặc giấy xác nhận đăng ký kế hoạch bảo vệ môi trường hoặc giấy xác nhận đăng ký bản cam kết bảo vệ môi trường do cơ quan có thẩm quyền cấp;

+ Bản liệt kê tên hàng hóa rượu kèm theo bản sao nhãn hàng hóa rượu mà doanh nghiệp sản xuất hoặc dự kiến sản xuất;

+ Bản sao bằng cấp, giấy chứng nhận chuyên môn và quyết định tuyển dụng hoặc hợp đồng lao động của cán bộ kỹ thuật.

- Giấy phép sản xuất rượu thủ công nhằm mục đích kinh doanh: Hồ sơ đề nghị cấp Giấy phép sản xuất rượu thủ công nhằm mục đích kinh doanh (01 bộ) bao gồm:

+ Đơn đề nghị cấp Giấy phép sản xuất rượu thủ công nhằm mục đích kinh doanh theo Mẫu số 01 ban hành kèm theo Nghị định số 105/2017/NĐ-CP ngày 14/9/2017 của Chính phủ;

+ Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp, hợp tác xã, liên hiệp hợp tác xã hoặc hộ kinh doanh;

+ Bản sao Bản công bố sản phẩm rượu hoặc bản sao Giấy tiếp nhận bản công bố hợp quy hoặc Giấy xác nhận công bố phù hợp quy định an toàn thực phẩm (đối với rượu chưa có quy chuẩn kỹ thuật); bản sao Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, trừ trường hợp đối với cơ sở thuộc loại kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ theo quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm;

+ Bản liệt kê tên hàng hóa rượu kèm theo bản sao nhãn hàng hóa rượu mà tổ chức, cá nhân sản xuất hoặc dự kiến sản xuất.

- Giấy phép phân phối rượu: Hồ sơ đề nghị cấp Giấy phép phân phối rượu (01 bộ) bao gồm:

+ Đơn đề nghị cấp Giấy phép phân phối rượu theo Mẫu số 01 ban hành kèm theo Nghị định số 105/2017/NĐ-CP ngày 14/9/2017 của Chính phủ;

+ Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc giấy tờ có giá trị pháp lý tương đương;

+ Tài liệu về hệ thống phân phối rượu gồm một trong hai loại sau:

a) Bản sao hợp đồng nguyên tắc, thư xác nhận hoặc bản cam kết tham gia hệ thống phân phối rượu kèm bản sao Giấy phép bán buôn rượu của thương nhân dự kiến tham gia hệ thống phân phối rượu;

b) Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động chi nhánh của doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đăng ký địa điểm kinh doanh của doanh nghiệp để kinh doanh rượu.”

+ Tài liệu liên quan đến nhà cung cấp rượu:

a) Bản sao các văn bản giới thiệu hoặc hợp đồng nguyên tắc của thương nhân sản xuất rượu, thương nhân phân phối rượu khác hoặc nhà cung cấp rượu ở nước ngoài, trong đó ghi rõ các loại rượu dự kiến kinh doanh phù hợp với hoạt động của các nhà cung cấp rượu;

b) Trường hợp nhà cung cấp rượu là thương nhân trong nước cần có bản sao Giấy phép sản xuất rượu hoặc Giấy phép phân phối rượu.

- Giấy phép bán buôn rượu: Hồ sơ đề nghị cấp Giấy phép bán buôn rượu (01 bộ) bao gồm:

+ Đơn đề nghị cấp Giấy phép bán buôn rượu theo Mẫu số 01 ban hành kèm theo Nghị định số 105/2017/NĐ-CP ngày 14/9/2017 của Chính phủ;

+ Bản sao Giấy, chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc giấy tờ có giá trị pháp lý tương đương;

+ Tài liệu về hệ thống bán buôn rượu gồm một trong hai loại sau:

a) Bản sao hợp đồng nguyên tắc, thư xác nhận hoặc bản cam kết tham gia hệ thống bán buôn rượu kèm bản sao Giấy phép bán lẻ rượu của thương nhân dự kiến tham gia hệ thống bán buôn rượu;

b) Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký hoạt động chi nhánh của doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đăng ký địa điểm kinh doanh của doanh nghiệp để kinh doanh rượu.”

+ Tài liệu liên quan đến nhà cung cấp rượu:

a) Bản sao các văn bản giới thiệu hoặc hợp đồng nguyên tắc của thương nhân sản xuất trong nước, thương nhân phân phối hoặc thương nhân bán buôn khác, trong đó ghi rõ các loại rượu dự kiến kinh doanh phù hợp với hoạt động của thương nhân sản xuất, thương nhân phân phối hoặc thương nhân bán buôn khác;

b) Bản sao Giấy phép sản xuất rượu, Giấy phép phân phối hoặc Giấy phép bán buôn rượu của các nhà cung cấp rượu.

- Hồ sơ đề nghị cấp Giấy phép bán lẻ rượu: Hồ sơ đề nghị cấp Giấy phép bán lẻ rượu (01 bộ) bao gồm:

+ Đơn đề nghị cấp Giấy phép bán lẻ rượu theo Mẫu số 01 ban hành kèm theo Nghị định này;

+ Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp, hợp tác xã, liên hiệp hợp tác xã hoặc hộ kinh doanh;

+ Bản sao hợp đồng thuê/mượn hoặc tài liệu chứng minh quyền sử dụng hợp pháp cơ sở dự kiến làm địa điểm bán lẻ;

+ Bản sao văn bản giới thiệu hoặc hợp đồng nguyên tắc của thương nhân sản xuất rượu, thương nhân phân phối rượu hoặc thương nhân bán buôn rượu.

6.2. Kinh doanh rượu có độ cồn dưới 5,5 độ:

- Điều kiện sản xuất rượu có độ cồn dưới 5,5 độ: Đăng ký với Phòng Kinh tế hoặc Phòng Kinh tế và Hạ tầng thuộc UBND cấp huyện nơi doanh nghiệp đặt cơ sở sản xuất theo Mẫu số 14 Mục II tại Phụ lục ban hành kèm theo Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ. Trường hợp có thay đổi nội dung đã đăng ký phải thực hiện đăng ký bổ sung.

- Điều kiện nhập khẩu rượu có độ cồn dưới 5,5 độ: Đăng ký với Phòng Kinh tế hoặc Phòng Kinh tế và Hạ tầng thuộc UBND cấp huyện, nơi doanh nghiệp đặt trụ sở chính trước khi tiến hành hoạt động kinh doanh theo Mẫu số 14 Mục II tại Phụ lục ban hành kèm theo Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ. Trường hợp có thay đổi nội dung đã đăng ký phải thực hiện đăng ký bổ sung.

- Điều kiện bán rượu có độ cồn dưới 5,5 độ: Đăng ký với Phòng Kinh tế hoặc Phòng Kinh tế và Hạ tầng thuộc UBND cấp huyện nơi doanh nghiệp đặt cơ sở kinh doanh trước khi tiến hành hoạt động kinh doanh theo Mẫu số 14 Mục II tại Phụ lục ban hành kèm theo Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ. Trường hợp có thay đổi nội dung đã đăng ký phải thực hiện đăng ký bổ sung.

7. Hồ sơ tự công bố sản phẩm

Theo quy định tại Điều 4, Điều 5 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ và khoản 1 Điều 3 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ, thành phần hồ sơ bao gồm:

a) Bản tự công bố sản phẩm theo Mẫu số 01 Phụ lục I ban hành kèm theo Nghị định này;

b) Phiếu kết quả kiểm nghiệm an toàn thực phẩm của sản phẩm trong thời hạn 12 tháng tính đến ngày nộp hồ sơ được cấp bởi phòng kiểm nghiệm được chỉ định hoặc phòng kiểm nghiệm được công nhận phù hợp ISO 17025 gồm các chỉ tiêu an toàn do Bộ Y tế ban hành theo nguyên tắc quản lý rủi ro phù hợp với quy định của quốc tế hoặc các chỉ tiêu an toàn theo các quy chuẩn, tiêu chuẩn tương ứng do tổ chức, cá nhân công bố trong trường hợp chưa có quy định của Bộ Y tế (bản chính hoặc bản sao chứng thực).

8. Thực hiện ghi nhãn hàng hóa (theo quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa, Nghị định 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định số 43/2017/NĐ-CP)

- Sản phẩm thực phẩm phải có nhãn hàng hóa theo quy định. Nội dung ghi nhãn theo quy định tại Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017; Nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 và các quy định liên quan đến sản phẩm. Ngoài ra, đối với những sản phẩm có quy định ghi nhãn theo lĩnh vực quản lý chuyên ngành thì cơ sở phải tuân thủ thêm quy định ghi nhãn hàng hóa theo quản lý chuyên ngành.

- Các nội dung bắt buộc phải thể hiện trên nhãn hàng hóa theo quy định tại Điều 10 của Nghị định số 43/2017/NĐ-CP đã được sửa đổi tại khoản 5 Điều 1 Nghị định số 111/2021/NĐ-CP, gồm:

+ Tên hàng hóa;

+ Tên và địa chỉ của tổ chức, cá nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa;

+ Xuất xứ hàng hóa;

+ Các nội dung bắt buộc khác theo tính chất của các loại hàng hóa theo quy định tại Phụ lục I của Nghị định số 111/2021/NĐ-CP và quy định của các văn bản quy phạm pháp luật liên quan. Cụ thể, trích dẫn một số nội dung bắt buộc phải thể hiện trên nhãn hàng hóa theo tính chất của hàng hóa tại Phụ lục I của Nghị định số 111/2021/NĐ-CP đối với thực phẩm như sau:

TT	TÊN NHÓM HÀNG HÓA	NỘI DUNG BẮT BUỘC
1	Lương thực	a) Định lượng;

TT	TÊN NHÓM HÀNG HÓA	NỘI DUNG BẮT BUỘC
		b) Ngày sản xuất; c) Hạn sử dụng; d) Thông tin cảnh báo (nếu có).
2	Thực phẩm	a) Định lượng; b) Ngày sản xuất; c) Hạn sử dụng; d) Thành phần hoặc thành phần định lượng; thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng (nếu có); Nội dung, cách ghi thành phần dinh dưỡng, giá trị dinh dưỡng và lộ trình thực hiện theo hướng dẫn của Bộ trưởng Bộ Y tế; đ) Thông tin cảnh báo; e) Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản.
3	Thực phẩm bảo vệ sức khỏe	a) Định lượng; b) Ngày sản xuất; c) Hạn sử dụng; d) Thành phần, thành phần định lượng (không áp dụng ghi thành phần định lượng đối với phụ gia thực phẩm và phụ liệu) hoặc giá trị dinh dưỡng; đ) Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản: Công dụng, đối tượng sử dụng, cách dùng; e) Công bố khuyến cáo về nguy cơ (nếu có); g) Ghi cụm từ: “Thực phẩm bảo vệ sức khỏe”; h) Ghi cụm từ: “Thực phẩm này không phải là thuốc, không có tác dụng thay thế thuốc chữa bệnh”.
4	Thực phẩm đã qua chiếu xạ	a) Định lượng; b) Ngày sản xuất; c) Hạn sử dụng; d) Thành phần hoặc thành phần định lượng; đ) Thông tin cảnh báo; e) Ghi cụm từ: “Thực phẩm đã qua chiếu xạ”.
5	Thực phẩm biến đổi gen	a) Định lượng; b) Ngày sản xuất; c) Hạn sử dụng; d) Thành phần hoặc thành phần định lượng; đ) Thông tin cảnh báo; e) Ghi cụm từ: “Thực phẩm biến đổi gen” hoặc “biến đổi gen” bên cạnh tên của thành phần nguyên

TT	TÊN NHÓM HÀNG HÓA	NỘI DUNG BẮT BUỘC
		liệu biến đổi gen kèm theo hàm lượng.
6	Đồ uống (trừ rượu):	a) Định lượng; b) Ngày sản xuất; c) Hạn sử dụng; d) Thành phần hoặc thành phần định lượng; đ) Thông tin cảnh báo; e) Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản.
7	Rượu	a) Định lượng; b) Hàm lượng etanol; c) Hạn sử dụng (nếu có); d) Hướng dẫn bảo quản (đối với rượu vang); đ) Thông tin cảnh báo (nếu có); e) Mã nhận diện lô (nếu có).
8	Phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	a) Định lượng; b) Ngày sản xuất; c) Hạn sử dụng; d) Thành phần định lượng; đ) Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản; e) Ghi cụm từ: “Phụ gia thực phẩm” đối với nhóm phụ gia thực phẩm; g) Ghi cụm từ: “Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm” đối với nhóm chất hỗ trợ chế biến thực phẩm; h) Thông tin, cảnh báo (nếu có).
9	Vi chất dinh dưỡng	a) Định lượng; b) Ngày sản xuất; c) Thành phần; d) Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản; đ) Ghi cụm từ: “Dùng cho thực phẩm”.
10	Nguyên liệu thực phẩm	a) Tên nguyên liệu; b) Định lượng; c) Ngày sản xuất; d) Hạn sử dụng; đ) Hướng dẫn sử dụng và bảo quản.
11	Thức ăn chăn nuôi	a) Định lượng; b) Ngày sản xuất; c) Hạn sử dụng; d) Thành phần định lượng; đ) Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản;

TT	TÊN NHÓM HÀNG HÓA	NỘI DUNG BẮT BUỘC
		e) Thông tin cảnh báo (nếu có).
12	Thức ăn thủy sản	a) Định lượng; b) Ngày sản xuất; c) Hạn sử dụng; d) Thành phần định lượng; đ) Hướng dẫn sử dụng, bảo quản; e) Thông tin cảnh báo (nếu có); g) Số điện thoại (nếu có).
13	Chế phẩm sinh học, vi sinh vật, hóa chất, chất xử lý cải tạo môi trường trong nuôi trồng thủy sản	a) Định lượng; b) Ngày sản xuất; c) Hạn sử dụng; d) Thành phần định lượng; đ) Hướng dẫn sử dụng, bảo quản; e) Thông tin cảnh báo (nếu có); g) Số điện thoại (nếu có).
14	Dụng cụ, vật liệu bao gói chứa đựng thực phẩm	a) Thành phần; b) Thông số kỹ thuật; c) Hướng dẫn sử dụng; d) Thông tin cảnh báo (nếu có);
15	Thực phẩm bổ sung, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt	a) Định lượng; b) Ngày sản xuất; c) Hạn sử dụng; d) Thành phần, thành phần định lượng các chất được bổ sung (hoặc giá trị dinh dưỡng); đ) Thông tin cảnh báo (nếu có); e) Hướng dẫn sử dụng, hướng dẫn bảo quản (nếu có); g) Công bố khuyến cáo về sức khỏe (nếu có); h) Thực phẩm bổ sung phải ghi cụm từ: "Thực phẩm bổ sung"; i) Thực phẩm dinh dưỡng y học phải ghi cụm từ "Thực phẩm dinh dưỡng y học" và "sử dụng cho người bệnh với sự giám sát của nhân viên y tế"; k) Thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt phải ghi cụm từ "Sản phẩm dinh dưỡng (cho đối tượng cụ thể)."

9. Hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ thực phẩm, nguyên liệu, phụ gia thực phẩm,...

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 (điểm đ khoản 1 Điều 19 Luật an toàn thực phẩm)

10. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ (Điều 22 Luật an toàn thực phẩm)

“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.”

11. Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải đáp ứng các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định tại Luật an toàn thực phẩm; Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực mua bán hàng hóa quốc tế, hóa chất, vật liệu nổ công nghiệp, phân bón, kinh doanh khí, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương; Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15/01/2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương; Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ và các văn bản khác có liên quan, cụ thể như sau:

“Mục 1. Quy định chung

Điều 24. Các yêu cầu chung của các cơ sở sản xuất, kinh doanh trong lĩnh vực an toàn thực phẩm

1. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

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 Mục 2, 3, 4, 5, 6 Chương VI của 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ.

2. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm không thuộc đối tượng phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm:

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 của Luật An toàn thực phẩm;

b) Đối tượng được quy định tại các điểm a, b, c, d, đ, e, g, h và i khoản 1 Điều 12 của 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:

Thực hiện việc gửi bản cam kết đến cơ quan có thẩm quyền do UBND cấp tỉnh phân cấp quản lý về an toàn thực phẩm trên địa bàn.

c) Đối tượng được quy định tại điểm k khoản 1 Điều 12 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:

Thực hiện việc gửi bản sao Giấy chứng nhận (có xác nhận của cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm) theo quy định tại điểm k khoản 1 Điều 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP đến cơ quan có thẩm quyền do UBND cấp tỉnh phân cấp quản lý về an toàn thực phẩm trên địa bàn.

Mục 2. Điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm

Điều 26. Điều kiện đối với cơ sở sản xuất

2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng:

b) Quy trình sản xuất thực phẩm phải được bố trí theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng;

c) Khu vực kho nguyên liệu, kho thành phẩm; khu vực sơ chế, chế biến, đóng gói thực phẩm; khu vực vệ sinh; khu thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ liên quan phải được thiết kế tách biệt. Nguyên liệu, thành phẩm thực phẩm, vật liệu bao gồm thực phẩm, phế thải phải được để riêng biệt. Đối với cơ sở sản xuất, sản phẩm bảo quản trong kho thành phẩm phải được sắp xếp riêng biệt theo lô và có bảng ghi các thông tin về: Tên sản phẩm, lô hàng, ngày sản xuất, ca sản xuất.

đ) Nơi tập kết, xử lý chất thải phải ở ngoài khu vực nhà xưởng sản xuất thực phẩm và có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải. Dụng cụ thu gom chất thải, rác thải phải bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.

3. Kết cấu nhà xưởng:

c) Tường nhà và trần nhà phẳng, không bị thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh;

d) Nền nhà phẳng, nhẵn, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước;

đ) Cửa ra vào và cửa sổ bảo đảm ngăn ngừa được côn trùng, vật nuôi xâm nhập.

4. Hệ thống thông gió:

b) Hướng gió của hệ thống thông gió phải bảo đảm không được thổi từ khu vực có nguy cơ ô nhiễm sang khu vực có yêu cầu sạch.

6. Hệ thống cung cấp nước:

c) Các nguồn nước do cơ sở khai thác, xử lý và sử dụng phải được kiểm tra và bảo đảm phù hợp với quy định về chất lượng, vệ sinh ít nhất 6 tháng/lần.

9. Nhà vệ sinh, khu vực thay đồ bảo hộ lao động:

a) Nhà vệ sinh phải được bố trí riêng biệt với khu vực sản xuất thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực sản xuất; bảo đảm gió không được thổi từ nhà vệ sinh sang khu vực sản xuất; có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở vị trí dễ nhìn, dễ thấy tại khu vực vệ sinh;

b) Thông gió của nhà vệ sinh không được hướng sang khu vực sản xuất;

c) Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động.

11. Khu vực sản xuất, chế biến, bao gói, vận chuyển, bảo quản, kinh doanh thực phẩm phải vệ sinh sạch sẽ.

12. Có khu vực lưu mẫu riêng, hồ sơ lưu mẫu và bảo đảm thực hiện chế độ lưu, hủy mẫu theo yêu cầu bảo quản của từng loại mẫu.

13. Có khu vực riêng để lưu giữ tạm thời các sản phẩm không đạt chất lượng trong quá trình chờ xử lý.

Điều 27. Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ

1. Trang thiết bị, dụng cụ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được thiết kế chế tạo phù hợp với yêu cầu công nghệ sản xuất; bảo đảm an toàn, không gây ô nhiễm thực phẩm.

2. Phương tiện rửa và khử trùng tay:

a) Có đủ trang thiết bị rửa, khử trùng trước khi sản xuất thực phẩm.

3. Thiết bị, dụng cụ sản xuất thực phẩm:

b) Được chế tạo bằng vật liệu không độc, không thôi nhiễm các chất độc hại, không gây mùi lạ hay làm biến đổi thực phẩm.

5. Thiết bị dụng cụ giám sát, đo lường:

a) Có đủ thiết bị, dụng cụ giám sát chất lượng, an toàn sản phẩm và phải đánh giá được các chỉ tiêu chất lượng, an toàn sản phẩm chủ yếu của thực phẩm. Thiết bị, dụng cụ, phương tiện đo phải bảo đảm độ chính xác trong quá trình sử dụng, kiểm định, hiệu chuẩn, thử nghiệm theo quy định của pháp luật về đo lường;

6. Chất tẩy rửa và sát trùng:

b) Phải được đựng trong bao bì dễ nhận biết, có hướng dẫn sử dụng và không để ở nơi sản xuất thực phẩm.

Điều 28. Điều kiện đối với người trực tiếp sản xuất thực phẩm

1. Người trực tiếp sản xuất phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận.

2. Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải bảo đảm yêu cầu về sức khỏe; không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.

4. Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải mang trang phục bảo hộ riêng, đội mũ, đi găng tay chuyên dùng và đeo khẩu trang.

5. Người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất thực phẩm phải tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh: Giữ móng tay ngắn, sạch sẽ và không đeo nhẫn, đồ trang sức tay, đồng hồ; không được ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm.

Điều 29. Điều kiện đối với bảo quản thực phẩm trong sản xuất thực phẩm

4. Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 10 cm, cách tường tối thiểu 30 cm và cách trần tối thiểu 50 cm; tuân thủ độ cao xếp lớp lưu kho theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

5. Có trang thiết bị điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm; có thiết bị chuyên dụng phù hợp để kiểm soát và theo dõi được chế độ bảo quản đối với từng loại thực phẩm, nguyên liệu theo yêu cầu của nhà sản xuất.

7. Nước đá dùng trong bảo quản trực tiếp thực phẩm phải được sản xuất từ nguồn nước sạch theo quy chuẩn kỹ thuật.

Mục 3. Điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm

Điều 30. Điều kiện đối với cơ sở kinh doanh

5. Thiết kế các khu vực kinh doanh thực phẩm, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ phải tách biệt, phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm kinh doanh, cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm.

7. Nền nhà phẳng, nhẵn, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước.

8. Tường nhà và trần nhà phẳng, không bị thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh.

11. Hướng gió của hệ thống thông gió phải bảo đảm không được thổi từ khu vực có nguy cơ ô nhiễm sang khu vực có yêu cầu sạch.

12. Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.

13. Khu vực rửa tay có đủ dụng cụ, xà phòng, các chất tẩy rửa để vệ sinh và rửa tay; có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở nơi dễ nhìn, dễ thấy.

Điều 31. Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ

1. Trang thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm và của nhà sản xuất.

3. Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại.

4. Thiết bị, dụng cụ giám sát, đo lường chất lượng, an toàn sản phẩm phải đảm bảo độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định.

Điều 32. Điều kiện đối với người trực tiếp kinh doanh thực phẩm

1. Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải đáp ứng các điều kiện quy định tại khoản 1 và 2 Điều 28 của Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ.

Điều 33. Yêu cầu đối với bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm

1. Điều kiện an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm phải thực hiện theo quy định tại khoản 4 Điều 29 của Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ.

2. Điều kiện an toàn thực phẩm trong quá trình vận chuyển thực phẩm:

a) Thiết bị chứa đựng thực phẩm phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng; phù hợp với kích thước vận chuyển;

c) Tủ thiết bị kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo yêu cầu kỹ thuật để bảo quản đối với từng loại thực phẩm và theo yêu cầu của nhà sản xuất trong suốt quá trình vận chuyển;

Mục 4. điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất sữa chế biến

Điều 34. Điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất sữa chế biến

4. Có hệ thống thông gió đảm bảo các yêu cầu sau:

b) Khu vực đặt hệ thống thiết bị chiết rót sản phẩm phải luôn khô, thoáng, sạch sẽ.

5. Hệ thống cấp nước và chứa nước đảm bảo các yêu cầu sau:

g) Nước sau khi xử lý đạt tiêu chuẩn dùng để sản xuất sữa được chứa và bảo quản trong thiết bị chuyên dụng đảm bảo không bị thôi nhiễm hoặc bị nhiễm bẩn từ các nguồn ô nhiễm khác.

8. Có hệ thống kho đảm bảo các yêu cầu sau:

a) Đối với kho chứa sữa tươi nguyên liệu:

Tại các trạm thu mua trung gian phải có hệ thống làm lạnh, có thiết bị, dụng cụ, hóa chất để kiểm tra chất lượng sữa tươi nguyên liệu, lưu mẫu sữa thu mua; bồn bảo quản sữa tươi nguyên liệu phải có lớp cách nhiệt, mặt trong bằng các loại vật liệu không bị thôi nhiễm, đảm bảo luôn duy trì ở nhiệt độ từ 4°C đến 6°C; thời gian bảo quản sữa tươi nguyên liệu tính từ khi vắt sữa tới khi chế biến không quá 48 giờ; bồn chứa phải được vệ sinh và đảm bảo an toàn thực phẩm trước khi sử dụng cho lần tiếp theo.

9. Có khu vực sản xuất đảm bảo các yêu cầu sau:

c) Khu vực chiết, rót, đóng gói

- Buồng hoặc phòng chiết, rót phải đảm bảo kín, vô trùng, duy trì nhiệt độ từ 20°C đến 28°C, áp suất dương so với bên ngoài;

- Thiết bị chiết, rót trong buồng hoặc phòng phải đảm bảo vô trùng trong suốt quá trình chiết, rót sản phẩm;

- Mặt phía trong của đường ống dẫn sản phẩm tới thiết bị chiết, rót phải được khử trùng đúng quy định;

d) Khu vực thành phẩm

- Khu vực bao gói sữa thành phẩm phải vệ sinh sạch sẽ trước khi bao gói, bảo đảm luôn khô ráo;

- Dụng cụ và thiết bị bao gói sữa thành phẩm (bao gói màng co, in hạn sử dụng, băng chuyên, đóng gói thùng) phải được vệ sinh sạch sẽ.

Điều 35. Dụng cụ, trang thiết bị, bao bì chứa đựng sữa chế biến

4. Khí thổi trực tiếp vào sản phẩm (nếu có) phải đảm bảo vô trùng.

10. Tuân thủ các quy định tại Điều 27 Nghị định số 77/2016/NĐ-CP.

Mục 5. điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất bia

Điều 36. Điều kiện đối với cơ sở sản xuất bia

2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng

b) Có ngăn cách, cách biệt giữa các khu vực: Kho (nguyên liệu, phụ liệu, chất hỗ trợ chế biến, bảo quản sản phẩm); sản xuất (sơ chế, làm sạch và xử lý nguyên liệu, đường hóa, nhân men giống, lên men, lắng, lọc, chiết rót và hoàn thiện sản phẩm); hệ thống vệ sinh công nghiệp (CIP); cơ khí động lực; tập kết chất thải rắn và hệ thống thu gom xử lý nước thải; các công trình phụ trợ để tránh lây nhiễm chéo;

d) Hệ thống thoát nước (nước thải sinh hoạt, nước thải sản xuất, nước mưa) phải được thiết kế, xây dựng riêng biệt, được che kín, đảm bảo độ dốc để thoát nước, không đọng nước cục bộ.

3. Kết cấu nhà xưởng

a) Khu vực xay, nghiền nguyên liệu đảm bảo không gây bụi ra môi trường xung quanh và không ảnh hưởng đến các công đoạn sản xuất khác;

c) Khu vực nhân men giống phải đảm bảo điều kiện vệ sinh, phù hợp yêu cầu công nghệ, thuận tiện cho việc vệ sinh và khử trùng;

d) Khu vực lên men:

- Trường hợp thực hiện quá trình nhân giống nấm men tại nơi sản xuất: Khu vực nhân giống phải đảm bảo vô trùng, có trang bị hệ thống diệt khuẩn, có chế độ kiểm soát các thiết bị để đảm bảo chất lượng men giống;

- Trường hợp không thực hiện giai đoạn nhân giống nấm men tại nơi sản xuất thì phải có các trang thiết bị đảm bảo an toàn tránh nhiễm khuẩn trong quá trình tiếp giống.

đ) Khu vực lọc và chiết rót:

- Phải bố trí riêng biệt, đảm bảo vô trùng, tránh côn trùng và lây nhiễm chéo từ các nguồn ô nhiễm xung quanh;

5. Hệ thống cung cấp nước sản xuất

đ) Trong trường hợp có sự cố về chất lượng nước, lập tức dừng sản xuất và cô lập sản phẩm sản xuất trong thời gian xảy ra sự cố;

g) Nước sau khi xử lý đạt tiêu chuẩn dùng để nấu bia phải được chứa đựng trong các thiết bị riêng, đảm bảo không bị thôi nhiễm, không bị nhiễm bẩn hoặc nhiễm vi sinh vật từ các nguồn nhiễm khác.

7. Hệ thống thu gom, xử lý chất thải, nước thải

a) Chất thải rắn:

Bã hèm bia phải được thu dọn sạch sẽ, định kỳ không quá 48 giờ/lần để tránh lây nhiễm chéo trong quá trình sản xuất

8. Hệ thống kho

a) Yêu cầu chung đối với các kho (nguyên liệu, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến, vật tư, bao bì, thành phẩm) phải:

- Đảm bảo đủ sức chứa theo công suất thiết kế của dây chuyền sản xuất;

b) Kho hóa chất phải đáp ứng các yêu cầu, điều kiện bảo quản theo quy định của nhà sản xuất và quy định hiện hành về bảo quản hóa chất.

c) Kho thành phẩm

Ngoài việc thực hiện các quy định tại khoản 2, 3, 4, 5 Điều 29 phải:

9. Hệ thống kiểm soát chất lượng nguyên liệu và sản phẩm

a) Khu vực kiểm soát chất lượng được bố trí riêng biệt, thuận tiện cho việc kiểm soát chất lượng trong quá trình sản xuất; được trang bị hệ thống máy móc, thiết bị, dụng cụ tối thiểu để đo đạc, kiểm tra các chỉ tiêu chất lượng cơ bản đối với các nguyên liệu chính và thành phẩm. Bộ phận kiểm tra vi sinh vật phải đảm bảo vô trùng và cách biệt với các bộ phận kiểm tra khác;

b) Trường hợp không có phòng kiểm soát chất lượng thì cơ sở phải có hợp đồng với đơn vị kiểm tra, phân tích có năng lực và chuyên môn phù hợp để kiểm soát các chỉ tiêu cơ bản của nguyên liệu chính và thành phẩm;

c) Có khu vực lưu mẫu, hồ sơ lưu mẫu và thực hiện chế độ lưu, hủy mẫu theo yêu cầu bảo quản của từng loại mẫu.

Điều 37. Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ, bao bì

4. Thiết bị nấu, đường hóa, lọc nước nha (nước hèm):

c) Phải được tẩy rửa bằng hóa chất và khử trùng theo quy trình vệ sinh công nghiệp do chủ cơ sở ban hành. Các cửa mở ở nắp nồi nấu được bảo vệ bằng các viên nổi đảm bảo tránh nhiễm bẩn từ nước làm vệ sinh bề mặt thiết bị.

6. Thiết bị lên men:

a) Các đầu ống kết nối với thiết bị nhân men giống phải treo trên giá không đặt trực tiếp nền sàn và vệ sinh vô trùng trước khi sử dụng;

c) Các cửa mở ở nắp thiết bị lên men (tank) lên men được bảo vệ bằng các viền nổi để tránh nhiễm nước làm vệ sinh bề mặt thiết bị.

8. Thiết bị chiết rót:

Phải được che chắn để ngăn ngừa các tác nhân gây hại trong suốt quá trình vận hành, phải có quy trình vệ sinh và diệt khuẩn.

Mục 6. điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất dầu thực vật

Điều 38. Điều kiện đối với cơ sở sản xuất dầu thực vật

3. Kết cấu nhà xưởng

c) Hệ thống các đường ống (dẫn dầu thực vật, dẫn và thu hồi dung môi, làm sạch thiết bị) phải được sơn màu khác nhau và phải có chỉ dẫn dễ phân biệt.

4. Hệ thống thông gió

c) Khu vực ép nguyên liệu phải có hệ thống lọc bụi và thông gió phù hợp, không gây ô nhiễm cho các công đoạn sản xuất khác;

6. Đối với chất thải rắn:

Bã dầu sau ép, trích ly phải được thu gom vào khu vực riêng, có diện tích phù hợp với công suất thiết kế của dây chuyền sản xuất, được thu dọn sạch sẽ định kỳ không quá 48 giờ/lần để tránh lây nhiễm chéo trong quá trình sản xuất.

9. Khu vực sản xuất dầu thực vật thành phẩm

b) Giai đoạn chiết hoặc rót dầu thực vật

Quá trình chiết hoặc rót phải được giám sát bởi thiết bị hoặc người lao động để đảm bảo định lượng, chất lượng, an toàn thực phẩm của sản phẩm.

Điều 39. Điều kiện đối với dụng cụ, trang thiết bị, bao bì chứa đựng dầu thực vật

2. Thiết bị trung hòa (tách axit béo tự do) phải kiểm soát được nhiệt độ, tốc độ khuấy để tách triệt để cặn xà phòng, đảm bảo chất lượng dầu thực vật theo quy định.”