

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
QUẬN HÀ ĐÔNG**

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

Số: **1759** /UBND-KT

Hà Đông, ngày **10** tháng 7 năm 2023


V/v tổ chức thông tin, tuyên truyền một số quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm lĩnh vực Công thương, Nông lâm thủy sản trên địa bàn quận.

Kính gửi:


- Phòng Kinh tế;
- Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao;
- Ủy ban nhân dân các phường;
- Trung tâm thương mại, siêu thị có kinh doanh thực phẩm;
- Các đơn vị quản lý, kinh doanh, khai thác chợ.

Thực hiện Kế hoạch số 336/KH-UBND ngày 21/12/2022 của UBND thành phố Hà Nội về công tác an toàn thực phẩm thành phố Hà Nội năm 2023; Kế hoạch số 02/KH-UBND ngày 04/01/2023 của UBND quận Hà Đông về công tác đảm bảo an toàn thực phẩm quận Hà Đông năm 2023.

UBND quận Hà Đông giao phòng Kinh tế, Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao, UBND các phường; đề nghị các trung tâm thương mại, siêu thị có kinh doanh thực phẩm, các đơn vị quản lý, kinh doanh, khai thác chợ tăng cường công tác thông tin, tuyên truyền một số quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm lĩnh vực Công thương, Nông lâm thủy sản tới công chức, người lao động làm công tác an toàn thực phẩm tại các phường, các trung tâm thương mại, siêu thị có kinh doanh thực phẩm, các đơn vị quản lý, kinh doanh, khai thác chợ và các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm lĩnh vực Công thương, Nông lâm thủy sản trên địa bàn biết và thực hiện (Có các bài tuyên truyền gửi kèm).

Ủy ban nhân dân quận Hà Đông yêu cầu Thủ trưởng các đơn vị: Phòng Kinh tế, Trung tâm Văn hóa - Thông tin và Thể thao, Chủ tịch UBND các phường; đề nghị lãnh đạo các trung tâm thương mại, siêu thị có kinh doanh thực phẩm, các đơn vị quản lý, kinh doanh, khai thác chợ triển khai thực hiện./. 

**Nơi nhận:**

- Như trên;
- Đ/c Chủ tịch UBND quận (để b/c);
- Đ/c PCT - Phạm Văn Chiến;
- Lưu: VT 

4

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



**Phạm Văn Chiến**

**BÀI THÔNG TIN, TUYÊN TRUYỀN**  
**Một số Quy định pháp luật trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm**  
**lĩnh vực Công thương**

(Kèm theo Văn bản số: ~~1759~~ /UBND-KT ngày ~~10~~ /7/2023 của UBND quận Hà Đông)

**A. MỘT SỐ VĂN BẢN PHÁP LUẬT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**  
**LĨNH VỰC CÔNG THƯƠNG**

1. Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010.
2. 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.
3. Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP. Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về An toàn thực phẩm và Nghị định số 117/2020/NĐ-CP ngày 28/9/2020 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực Y tế.
4. 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 hoá quốc tế, hoá 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.
5. 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.
6. Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ 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.
7. Thông tư số 43/2018/TT-BCT ngày 15/11/2018 của Bộ Công Thương quy định về quản lý an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm của Bộ Công Thương.
8. Thông tư số 13/2020/TT-BCT ngày 18/6/2020 của 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.
9. Quyết định số 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 ATTP cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước về ATTP của Bộ Công Thương.
10. Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 của UBND thành phố Hà Nội ban hành quy định phân công, phân cấp quản lý về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hà Nội.
11. Văn bản số 3109/BCT-KHCN ngày 20/4/2018 của Bộ Công Thương về việc hướng dẫn thực hiện công tác quản lý ATTP.

**Một số văn bản quy phạm pháp luật khác có liên quan đến ATTP:**

1. Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá ngày 21/11/2007 và các Nghị định hướng dẫn thi hành (như: Nghị định số 132/2008/NĐ-CP, Nghị định số 74/2018/NĐ-CP, Nghị định số 13/2022/NĐ-CP ngày 21/01/2022).
2. Luật Phòng, chống tác hại của rượu, bia ngày 14/6/2019.
3. Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hoá; Nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hoá.
4. Nghị định số 119/2017/NĐ-CP ngày 01/11/2017 của Chính phủ quy định về xử phạt VPHC trong lĩnh vực tiêu chuẩn, đo lường và chất lượng sản phẩm, hàng hoá; Nghị định số 126/2021/NĐ-CP ngày 30/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của các Nghị định quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực sở hữu công nghiệp; tiêu chuẩn, đo lường và chất lượng sản phẩm, hàng hoá; hoạt động khoa học và công nghệ, chuyển giao công nghệ; năng lượng nguyên tử.
5. Nghị định số 98/2020/NĐ-CP ngày 26/8/2020 của Chính Phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong hoạt động thương mại, buôn bán hàng giả, hàng cấm và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.
6. Nghị định số 105/2017/NĐ-CP ngày 14/9/2017 của Chính phủ về kinh doanh rượu.
7. Thông tư số 26/2019/TT-BCT ngày 14/11/2019 của Bộ Công Thương quy định biểu mẫu kê khai của hộ gia đình, cá nhân sản xuất rượu thủ công không nhằm mục đích kinh doanh.

**B. NGUYÊN TẮC PHÂN CÔNG, PHÂN CẤP QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM LĨNH VỰC CÔNG THƯƠNG**

*(Quy định tại khoản 2, 4 Điều 3; khoản 4 Điều 8 Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 của UBND thành phố Hà Nội)*

1. UBND quận (phòng Kinh tế tham mưu) quản lý các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm lĩnh vực Công thương có đăng ký kinh doanh trên địa bàn do phòng Tài chính - Kế hoạch cấp (trừ các hợp tác xã sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực Công thương do Sở Công thương quản lý).

Phòng Kinh tế có trách nhiệm tiếp nhận bản tự công bố sản phẩm; tiếp nhận bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn; tiếp nhận bản sao giấy chứng nhận có xác nhận của cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm đối với cơ sở quy định tại Điểm k, Khoản 1 Điều 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP. Tham mưu UBND quận thực hiện tuyên truyền, phổ biến kiến thức; kiểm tra, hậu kiểm, giám sát, kiểm nghiệm, xử lý vi phạm, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm và các nhiệm vụ quản lý nhà nước khác về ATTP đối với các cơ sở trên địa bàn thuộc thẩm quyền quản lý (bao gồm cả các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có tiến hành hoạt động thương mại điện tử).

2. UBND phường quản lý các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm lĩnh vực Công thương không có đăng ký kinh doanh trên địa bàn.

UBND các phường có trách nhiệm tiếp nhận bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn; thực hiện tuyên truyền, phổ biến kiến thức; kiểm tra, hậu kiểm, giám sát, kiểm nghiệm, xử lý vi phạm, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm và các nhiệm vụ quản lý nhà nước khác về ATTP đối với các cơ sở trên địa bàn thuộc thẩm quyền quản lý (bao gồm cả các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có tiến hành hoạt động thương mại điện tử).

### **C. CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM THUỘC LĨNH VỰC CÔNG THƯƠNG**

*(Quy định tại Điều 64 Luật An toàn thực phẩm năm 2010; Khoản 8, 9, 10 Điều 36 và Phụ lục IV Nghị định số 15/2018/NĐ-CP của Chính phủ; Khoản 4 Điều 7 và Phụ lục III Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 của UBND thành phố Hà Nội)*

#### **Gồm các cơ sở sau:**

1. Cơ sở kinh doanh các sản phẩm: bia; cồn và đồ uống có cồn (không bao gồm sản phẩm rượu bồ do Bộ Y tế quản lý); nước giải khát (không bao gồm nước khoáng, nước tinh khiết do Bộ Y tế quản lý); sữa chế biến, dầu thực vật, bột và tinh bột, 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); dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

2. Cơ sở sản xuất nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 02 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên có sản phẩm thuộc ngành Công Thương quản lý có sản lượng lớn nhất.

3. Cơ sở không thực hiện công đoạn sản xuất nhưng kinh doanh hỗn hợp nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 02 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên.

4. Cơ sở vừa sản xuất vừa kinh doanh nhiều loại sản phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 02 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên tự chọn ngành Công thương quản lý.

### **D. CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM THUỘC LĨNH VỰC CÔNG THƯƠNG PHẢI ĐÁP ỨNG CÁC ĐIỀU KIỆN VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH CỦA PHÁP LUẬT, cụ thể như sau:**

**I. Điều kiện đối với cơ sở sản xuất** *(Quy định tại Điều 26, Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ; Khoản 2, Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15/01/2018 của Chính phủ; Khoản 2, Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ)*

1. Địa điểm, môi trường:

- Có đủ diện tích để bố trí khu vực sản xuất thực phẩm, các khu vực phụ trợ và thuận tiện cho hoạt động sản xuất, bảo quản, vận chuyển thực phẩm.

- Khu vực sản xuất, bảo quản thực phẩm không bị ngập nước, đọng nước.

## 2. Thiết kế, bố trí nhà xưởng:

- 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.

- 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 gói 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.

- Đường nội bộ phải được xây dựng bảo đảm vệ sinh; cống rãnh thoát nước thải phải được che kín, bảo đảm vệ sinh.

- 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:

- 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.

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

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

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

5. Hệ thống chiếu sáng: Đảm bảo theo quy định để đáp ứng yêu cầu sản xuất, kiểm soát chất lượng, an toàn thực phẩm.

## 6. Hệ thống cung cấp nước:

- Bảo đảm đủ nước sạch để sản xuất thực phẩm và phù hợp với quy định về chất lượng nước ăn uống.

- 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.

## 7. Hơi nước và khí nén:

- Hơi nước, khí nén sử dụng cho sản xuất thực phẩm phải đảm bảo sạch, an toàn, không gây ô nhiễm cho thực phẩm.

- Nước dùng để sản xuất hơi nước, làm lạnh, phòng cháy, chữa cháy hay sử dụng cho mục đích khác phải có đường ống riêng, màu riêng để dễ phân biệt và không được nối với hệ thống nước sử dụng cho sản xuất thực phẩm.

8. Hệ thống xử lý chất thải, rác thải: Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ được làm bằng vật liệu chắc chắn, đảm bảo kín, có nắp đậy, có khoá (nếu cần thiết). Dụng cụ chứa đựng chất thải nguy hiểm phải được thiết kế đặc biệt, dễ phân biệt, khi cần có thể khoá để tránh ô nhiễm.

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

- 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; đảm bảo 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.

- Thông gió của nhà vệ sinh không được hướng sang khu vực sản xuất.

- Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động.

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

11. 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.

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

**II. Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ** (Quy định tại Điều 27, Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ; Khoản 3, Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15/01/2018 của Chính phủ; Khoản 3, Khoản 4 Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ)

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; đảm bảo an toàn, không gây ô nhiễm thực phẩm.

2. Phương tiện rửa, khử trùng tay:

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

- Nơi rửa tay phải có đủ nước sạch, nước sát trùng, khăn hoặc giấy lau tay sử dụng một lần hay máy sấy khô tay.

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

- 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.

- Dễ làm vệ sinh, bảo dưỡng; không làm nhiễm bẩn thực phẩm do dầu mỡ bôi trơn, mảnh vụn kim loại.

4. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại: Trang thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại phải được làm bằng vật liệu không gỉ, dễ tháo rời để làm vệ sinh, thiết kế phù hợp, đảm bảo phòng chống hiệu quả côn trùng và động vật gây hại.

**III. Điều kiện đối với người trực tiếp sản xuất thực phẩm** (Quy định tại Điều 28, Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ; Khoản 5, Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ)

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

- Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải đảm bảo 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.

- Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh như lao tiến triển, tiêu chảy cấp tính, bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan vi rút A hoặc E cấp tính, viêm đường hô hấp cấp tính, viêm da nhiễm trùng cấp không được tiếp xúc trực tiếp trong quá trình sản xuất thực phẩm.

- 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.

- Người 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.

**IV. Điều kiện đối với bảo quản thực phẩm trong sản xuất thực phẩm** (Quy định tại Điều 29, Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ; Khoản 4, Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15/01/2018 của Chính phủ; Khoản 6, Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ)

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

- 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.

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

**E. CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM THUỘC LĨNH VỰC CÔNG THƯƠNG PHẢI ĐÁP ỨNG CÁC ĐIỀU KIỆN ĐẢM BẢO AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH CỦA PHÁP LUẬT, cụ thể như sau:**

**I. Điều kiện đối với cơ sở kinh doanh** (Quy định tại Điều 30, Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ; Khoản 5, Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15/01/2018 của Chính phủ; Khoản 7, Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ)

- Có đủ diện tích để bố trí các khu vực bán hàng thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm.

- Không bị ngập nước, đọng nước.

- 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.

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

- 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.

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

- 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.

**II. Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ** (Quy định tại Điều 31, Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ; Khoản 6, Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15/01/2018 của Chính phủ; Khoản 8, Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ)

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

- Thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại không hạn gì, 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.

- 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.

**III. Điều kiện đối với người trực tiếp kinh doanh thực phẩm** (Quy định tại Điều 32, Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ; Khoản 9, Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ)

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

- Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải đảm bảo 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.

- Người trực tiếp kinh doanh thực phẩm phải mang trang phục bảo hộ riêng, đảm bảo vệ sinh.

**IV. Yêu cầu đối với bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm** (Quy định tại Điều 33, Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ; Khoản 7, Điều 18 Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15/01/2018 của Chính phủ; Khoản 10, Điều 10 Nghị định số 17/2020/NĐ-CP ngày 05/02/2020 của Chính phủ)

- Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 12cm, cách tường tối thiểu 30cm và cách trần tối thiểu 50cm.

- Khu vực bảo quản thực phẩm phải có đủ giá, kệ làm bằng các vật liệu chắc chắn, hợp vệ sinh; thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 15cm, cách tường tối thiểu 30cm và cách trần tối thiểu 50cm; tuân thủ độ cao xếp lớp lưu kho theo hướng dẫn của nhà sản xuất.

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

+ 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.



+ Đủ 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.

## **F. THỦ TỤC, HỒ SƠ PHÁP LÝ ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM LĨNH VỰC CÔNG THƯƠNG Ở QUẬN, PHƯỜNG**

### **1. Đối với cơ sở có giấy đăng ký hộ kinh doanh**

- Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh.
- Thực hiện gửi Bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn theo mẫu quy định tại Văn bản số 3069/SCT-QLTM ngày 14/7/2022 của Sở Công Thương Hà Nội tới phòng Kinh tế quận Hà Đông (có mẫu gửi kèm).
- Tự nghiên cứu, cấp Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp kinh doanh thực phẩm của cơ sở theo mẫu quy định tại Thông tư số 13/2020/TT-BCT ngày 18/6/2020 của Bộ Công Thương.

- Thực hiện khám sức khỏe định kỳ theo quy định tại Thông tư số 14/2013/TT-BYT ngày 06/5/2013 của Bộ Y tế.

- Thực hiện thủ tục tự công bố sản phẩm thực phẩm theo quy định tại Chương II, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ khi sản xuất thực phẩm bao gói sẵn, dụng cụ chứa đựng thực phẩm, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; gửi Bản tự công bố sản phẩm thực phẩm tới phòng Kinh tế quận Hà Đông theo quy định tại Điểm d, Khoản 5, Điều 7 Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 của UBND thành phố Hà Nội.

- Các sản phẩm, nguyên liệu, phụ gia, trang thiết bị, dụng cụ chứa đựng, bao gói thực phẩm phục vụ hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm của cơ sở phải rõ về nguồn gốc, xuất xứ, được minh chứng thông qua việc lưu trữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ (như: hóa đơn, chứng từ, hợp đồng, sổ sách hoặc phần mềm theo dõi việc xuất, nhập hàng hóa, nguyên liệu thực phẩm,...), giấy tờ ATTP, nhãn hàng hóa của các sản phẩm, nguyên liệu, phụ gia, trang thiết bị, dụng cụ chứa đựng, bao gói thực phẩm.

### **2. Đối với cơ sở không có giấy đăng ký hộ kinh doanh**

- Thực hiện gửi Bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn theo mẫu quy định tại Văn bản số 3069/SCT-QLTM ngày 14/7/2022 của Sở Công Thương Hà Nội tới UBND phường nơi có địa điểm sản xuất (có mẫu gửi kèm).

- Tự nghiên cứu, cấp Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và nhân viên trực tiếp kinh doanh thực phẩm của cơ sở theo mẫu quy định tại Thông tư số 13/2020/TT-BCT ngày 18/6/2020 của Bộ Công Thương.

- Các sản phẩm, nguyên liệu, phụ gia, trang thiết bị, dụng cụ chứa đựng, bao gói thực phẩm phục vụ hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm của cơ sở phải rõ về nguồn gốc, xuất xứ, được minh chứng thông qua việc lưu trữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ (như: hóa đơn, chứng từ, hợp đồng, sổ sách hoặc phần mềm theo dõi việc xuất, nhập hàng hóa, nguyên liệu thực phẩm,...), giấy tờ ATTP,

nhãn hàng hóa của các sản phẩm, nguyên liệu, phụ gia, trang thiết bị, dụng cụ chứa đựng, bao gói thực phẩm.

### **G. CHẾ TÀI XỬ LÝ**

Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm lĩnh vực Công thương nếu không thực hiện đúng quy định pháp luật về an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh sẽ bị kiểm tra, xử lý theo quy định tại Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018, Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ và các quy định pháp luật có liên quan, thậm chí bị truy cứu trách nhiệm hình sự nếu vi phạm đặc biệt nghiêm trọng.

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

....., ngày .... tháng .... năm 202...

**BẢN CAM KẾT**  
**Sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn**

Kính gửi: .....

Tên cơ sở:.....

Số Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh: ..... ngày  
cấp: .../.../..... Nơi cấp: Phòng Tài chính - Kế hoạch quận Hà Đông.

Số CMTND hoặc CCCD ..... ngày cấp .../.../.....  
nơi cấp .....

Chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh: .....

Địa điểm sản xuất, kinh doanh: .....

Địa chỉ liên hệ: .....

Điện thoại: ..... Fax:..... Email:.....

Mặt hàng sản xuất, kinh doanh: .....

Nơi tiêu thụ sản phẩm: .....

Cơ sở xin cam kết thực hiện đầy đủ các yêu cầu đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật hiện hành trong.....  
(ghi rõ mặt hàng sản xuất/kinh doanh).

Nếu có vi phạm, tôi xin hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật.

Giấy này có giá trị trong thời hạn 3 năm kể từ ngày ký.

Bản cam kết này được lập thành 2 bản có giá trị như nhau, cơ quan quản lý giữ 1 bản, cơ sở giữ 1 bản.

**Chủ cơ sở**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

**BÀI THÔNG TIN, TUYÊN TRUYỀN**  
**Một số Quy định pháp luật trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm**  
**lĩnh vực Nông lâm thủy sản**

(Kèm theo Văn bản số: 1759 /UBND-KT ngày 10 /7/2023 của UBND quận Hà Đông)

**A. MỘT SỐ VĂN BẢN PHÁP LUẬT**

1. Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010.
2. 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.
3. Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP.
4. Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP và Nghị định số 117/2020/NĐ-CP ngày 28/9/2020 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế.
5. Thông tư số 38/2018/TT-BNNPTNT ngày 25/12/2018 của Bộ Nông nghiệp và PTNT 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; Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT ngày 30/12/2022 của Bộ Nông nghiệp và PTNT sửa đổi, bổ sung một số Thông tư quy định, chứng nhận cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản đủ điều kiện ATTP thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và PTNT.
6. Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2018 của Bộ Nông nghiệp và PTNT 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 ATTP thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.
7. Quyết định số 381/QĐ-QLCL ngày 12/9/2014 của Cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản - Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc ban hành tài liệu và bộ câu hỏi đánh giá kiến thức về an toàn thực phẩm nông lâm thủy sản.
8. Thông tư liên tịch số 13/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 09/4/2013 của liên bộ: Y tế, Nông nghiệp và PTNT, Công Thương hướng dẫn việc phân công, phối hợp trong quản lý nhà nước về ATTP.
9. Thông tư số 67/2021/TT-BTC ngày 05/8/2021 của Bộ Tài chính quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí trong công tác an toàn thực phẩm.
10. Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 của UBND thành phố Hà Nội ban hành quy định phân công, phân cấp quản lý về an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Hà Nội.

**Một số văn bản quy phạm pháp luật khác có liên quan đến ATTP:**

1. Luật Chất lượng sản phẩm, hàng hoá ngày 21/11/2007 và các Nghị định hướng dẫn thi hành (như: Nghị định số 132/2008/NĐ-CP, Nghị định số 74/2018/NĐ-CP).

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

3. Nghị định số 119/2017/NĐ-CP ngày 01/11/2017 của Chính phủ quy định về xử phạt VPHC trong lĩnh vực tiêu chuẩn, đo lường và chất lượng sản phẩm, hàng hoá; Nghị định số 126/2021/NĐ-CP ngày 30/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của các Nghị định quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực sở hữu công nghiệp; tiêu chuẩn, đo lường và chất lượng sản phẩm, hàng hoá; hoạt động khoa học và công nghệ, chuyển giao công nghệ; năng lượng nguyên tử.

4. Thông tư liên tịch số 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT ngày 24/10/2014 hướng dẫn ghi nhãn hàng hóa đối với thực phẩm, phụ gia thực phẩm và chất hỗ trợ chế biến thực phẩm bao gói sẵn.

5. Thông tư số 05/2019/TT-BKHHCN ngày 26/6/2019 quy định chi tiết thi hành một số điều của Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hoá.

6. Nghị định số 119/2017/NĐ-CP ngày 01/11/2017 của Chính phủ quy định về xử phạt VPHC trong lĩnh vực tiêu chuẩn, đo lường và chất lượng sản phẩm, hàng hoá; Nghị định số 126/NĐ-CP ngày 30/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của các Nghị định quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực sở hữu công nghiệp; tiêu chuẩn, đo lường và chất lượng sản phẩm, hàng hoá; hoạt động khoa học và công nghệ, chuyển giao công nghệ; năng lượng nguyên tử.

7. Nghị định số 98/2020/NĐ-CP ngày 26/8/2020 của Chính Phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong hoạt động thương mại, buôn bán hàng giả, hàng cấm và bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng.

**B. NGUYÊN TẮC PHÂN CÔNG, PHÂN CẤP QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM LĨNH VỰC NÔNG LÂM THỦY SẢN**

*(Quy định tại khoản 1, 4 Điều 3; khoản 4, điểm b, khoản 5 Điều 7; khoản 4, Điều 8 Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 của UBND thành phố Hà Nội)*

1. UBND quận (phòng Kinh tế tham mưu) quản lý các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm lĩnh vực Nông lâm thủy sản có đăng ký kinh doanh trên địa bàn do phòng Tài chính - Kế hoạch cấp.

Phòng Kinh tế có trách nhiệm tiếp nhận bản tự công bố sản phẩm; tiếp nhận bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn; tiếp nhận bản sao giấy chứng nhận có xác nhận của cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm đối với

cơ sở quy định tại Điểm k, Khoản 1 Điều 12 Nghị định số 15/2018/NĐ-CP. Tham mưu UBND quận thực hiện tuyên truyền, phổ biến kiến thức; kiểm tra, hậu kiểm, giám sát, kiểm nghiệm, xử lý vi phạm, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm và các nhiệm vụ quản lý nhà nước khác về ATTP đối với các cơ sở trên địa bàn thuộc thẩm quyền quản lý (bao gồm cả các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có tiến hành hoạt động thương mại điện tử).

**2.** UBND phường quản lý các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm lĩnh vực Nông lâm thủy sản không có đăng ký kinh doanh trên địa bàn.

UBND các phường có trách nhiệm tiếp nhận bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn; thực hiện tuyên truyền, phổ biến kiến thức; kiểm tra, hậu kiểm, giám sát, kiểm nghiệm, xử lý vi phạm, truy xuất nguồn gốc sản phẩm thực phẩm và các nhiệm vụ quản lý nhà nước khác về ATTP đối với các cơ sở trên địa bàn thuộc thẩm quyền quản lý (bao gồm cả các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm có tiến hành hoạt động thương mại điện tử).

### **C. CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM THUỘC LĨNH VỰC NÔNG LÂM THỦY SẢN**

*(Quy định tại Điều 64 Luật An toàn thực phẩm năm 2010; Khoản 8, 9, 10 Điều 36 và Phụ lục III Nghị định số 15/2018/NĐ-CP của Chính phủ; Khoản 4 Điều 7 và Phụ lục II Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 của UBND thành phố Hà Nội)*

#### **Gồm các cơ sở sau:**

**1.** Lĩnh vực Nông lâm thủy sản quản lý gồm các cơ sở sản xuất ban đầu, cơ sở sản xuất, kinh doanh các sản phẩm:

- Ngũ cốc *(Trừ các sản phẩm dạng bột, tinh bột và chế biến từ bột, tinh bột)*;

- Thịt và các sản phẩm từ thịt *(Các sản phẩm chế biến từ thịt và phụ phẩm ăn của gia súc, gia cầm trừ thực phẩm chức năng do ngành Y tế quản lý, Sản phẩm phối chế có chứa thịt trừ sản phẩm dạng bánh do ngành Công Thương quản lý)*.

- Thủy sản và sản phẩm thủy sản (bao gồm các loài lưỡng cư) *(Sản phẩm chế biến từ thủy sản và các phụ phẩm thủy sản dùng làm thực phẩm trừ thực phẩm chức năng do ngành Y tế quản lý; 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, được phẩm có nguồn gốc từ thủy sản do ngành Y tế quản lý; Sản phẩm thủy sản phối trộn với bột, tinh bột, bao bột, sữa chế biến, dầu thực vật trừ sản phẩm dạng bánh do ngành Công Thương quản lý; 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 ngành Y tế quản lý)*.

- Rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả *(Rau, củ, quả tươi và sơ chế trừ các loại rau, củ, quả, hạt làm giống; Rau, củ, quả chế biến trừ các sản phẩm dạng bánh, mứt, kẹo, ô mai và nước giải khát do ngành Công Thương quản lý); Trứng và các sản phẩm từ trứng (Các loại thực phẩm phối chế có chứa trứng, bột trứng trừ bánh kẹo có thành phần là trứng, bột trứng do ngành Công Thương quản lý)*.

- Sữa tươi nguyên liệu.
  - Mật ong và các sản phẩm từ mật ong (*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 ngành Công Thương quản lý. Trừ thực phẩm chức năng, dược phẩm do ngành Y tế quản lý*).
  - Thực phẩm biến đổi gen.
  - Muối.
  - Gia vị (*Gia vị đơn chất, hỗn hợp, gia vị có nguồn gốc động vật, thực vật trừ gia vị đi kèm sản phẩm chế biến từ bột, tinh bột (mì ăn liền, cháo ăn liền,...) do ngành Công Thương quản lý*).
  - Đường.
  - 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 ngành Công Thương quản lý*).
  - Các sản phẩm trà từ thực vật khác (*Trừ sản phẩm đã pha dạng nước giải khát, do ngành Công Thương quản lý*).
  - Cà phê (*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 ngành Công Thương quản lý*).
  - Ca cao (*Các chế phẩm từ ca cao dạng bột đã rang xay, không rang xay, dạng đặc, lỏng, bột uống liền có hoặc không có đường, sữa, kem, chế phẩm khác có chứa ca cao trừ sản phẩm uống dạng nước giải khát; bánh kẹo, mứt có chứa ca cao do ngành Công Thương quản lý*).
  - Hạt tiêu.
  - Điều (*Các sản phẩm chế biến từ hạt điều Trừ bánh, mứt, kẹo có chứa hạt điều do ngành Công Thương quản lý*).
  - Nông sản thực phẩm khác (*Các sản phẩm có nguồn gốc thực vật dùng làm thực phẩm khác dạng nguyên bản hoặc đã sơ chế, chế biến trừ đối tượng được sử dụng là dược liệu, thực phẩm chức năng do ngành Y tế quản lý; Tổ yến và các sản phẩm từ tổ yến trừ đối tượng được sử dụng là dược liệu, thực phẩm chức năng do ngành Y tế quản lý*).
  - 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.
  - Nước đá sử dụng để bảo quản, chế biến sản phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý của ngành Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.
2. Cơ sở sản xuất nhiều loại sản phẩm thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 02 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên có sản phẩm thuộc ngành Nông nghiệp quản lý có sản lượng lớn nhất.
3. Cơ sở vừa sản xuất vừa kinh doanh nhiều loại sản phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của từ 02 cơ quan quản lý chuyên ngành trở lên tự chọn ngành Nông nghiệp quản lý.

**D. CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM THUỘC LĨNH VỰC NÔNG LÂM THỦY SẢN PHẢI ĐÁP ỨNG CÁC ĐIỀU KIỆN VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH CỦA PHÁP LUẬT, cụ thể như sau:**

STT	Chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Quy định cụ thể
1	Địa điểm sản xuất	- Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 20, Khoản 1, Điểm a; - Hướng dẫn mẫu biểu 2.2 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT - QCKT tương ứng.	- 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. Cụ thể: + Khu vực sản xuất có địa điểm phù hợp quy hoạch của địa phương; có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp... + Không bị động nước, ngập nước. - 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;
2	Kết cấu nhà xưởng, bố trí sản xuất	- Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; Điều 25, Khoản 2; - Hướng dẫn mẫu biểu 2.2 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT. - QCKT tương ứng.	- Diện tích nhà xưởng, các khu vực phải phù hợp với công năng sản xuất. - 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. - Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh - Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống. - Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại. - Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn. - Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản thực phẩm, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.
3	Trang thiết bị sản xuất	- Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; - Hướng dẫn mẫu biểu 2.2 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT. - QCKT tương ứng.	- 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. Cụ thể: + Đủ trang thiết bị, được thiết kế, chế tạo phù hợp, bảo đảm an toàn thực phẩm. + Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. + Trang thiết bị trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.



STT	Chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Quy định cụ thể
4	Vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ;</li> <li>- Hướng dẫn mẫu biểu 2.2 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT</li> <li>- QCKT tương ứng (nếu có);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở sản xuất được duy trì.</li> <li>- Có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng.</li> </ul>
5	Người trực tiếp sản xuất, vệ sinh công nhân	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e;</li> <li>- Hướng dẫn mẫu biểu 2.2 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT.</li> <li>- QCKT tương ứng.</li> </ul>	<p>Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm. Cụ thể:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Người trực tiếp sản xuất được khám sức khỏe định kỳ và có kiến thức ATTP theo quy định.</li> <li>- Công nhân có bảo hộ lao động và có nơi thay bảo hộ lao động.</li> <li>- Có phương tiện rửa, khử trùng tay và có nhà vệ sinh phù hợp.</li> <li>- Có quy định và thực hiện đúng quy định vệ sinh công nhân;</li> <li>- Trang thiết bị vệ sinh công nhân trong tình trạng hoạt động, được bảo trì tốt.</li> </ul>
6	Nguyên liệu và các yếu tố đầu vào sản xuất thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Khoản 2, Điểm a; Điều 19, Khoản 1, Điểm b;</li> <li>- Hướng dẫn mẫu biểu 2.2 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT.</li> <li>- QCKT tương ứng.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nguyên liệu đưa vào sản xuất phải đáp ứng yêu cầu để sản xuất thực phẩm (có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y);</li> <li>- Có đủ nước, nước đá để sản xuất thực phẩm đạt quy chuẩn kỹ thuật;</li> <li>- Sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất thực phẩm theo đúng quy định.</li> </ul>
7	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c;</li> <li>Điều 20, Khoản 1, Điểm b;</li> <li>- Hướng dẫn mẫu biểu 2.2 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT.</li> <li>- QCKT tương ứng.</li> </ul>	<p>Có đủ trang thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại. Ngăn ngừa được ảnh hưởng côn trùng, động vật gây hại. Cụ thể:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không hạn gì, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực sản xuất, bảo quản thực phẩm.</li> <li>- Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo môi nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực sản xuất.</li> <li>- Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn</li> </ul>

STT	Chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Quy định cụ thể
			phải có nắp đậy hoặc ở ngoài khu vực sản xuất.
8	Bao gói, ghi nhãn, bảo quản, vận chuyển	- Luật ATTP: Điều 18; Điều 10, Khoản 2, Điểm b,c Điều 19, Khoản 1, Điểm c,đ Điều 20, Khoản 1, Điểm a,c; - Hướng dẫn mẫu biểu 2.2 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT. - QCKT tương ứng.	- Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng. - Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo qui định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn). - Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.
9	Điều kiện bảo đảm ATTP và QLCL	- Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; - Hướng dẫn mẫu biểu 2.2 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT. - QCKT tương ứng.	- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm; - Có quy định và thực hiện thực hành sản xuất tốt (GMP), thực hành vệ sinh tốt (SOP); khuyến khích cơ sở áp dụng các chương trình QLCL tiên tiến theo HACCP, ISO 22000,...; riêng cơ sở sơ chế, chế biến thủy sản phải xây dựng và áp dụng HACCP theo quy định.
10	Ghi chép và truy xuất nguồn gốc	- Luật ATTP: Điều 11, Khoản 2; Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; - Hướng dẫn mẫu biểu 2.2 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT. - QCKT tương ứng.	Bảo đảm truy xuất được nguồn gốc theo quy định tại Điều 54 của Luật ATTP năm 2010. Lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm. Cụ thể: - Có Sổ ghi chép, hồ sơ theo dõi nguồn nguyên liệu (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày mua, tên nguyên liệu, người bán, trọng lượng, tình trạng nguyên liệu). - Có Sổ ghi chép, hồ sơ theo dõi phân phối sản phẩm (thể hiện được các thông tin cơ bản như: ngày, tên sản phẩm, người mua, trọng lượng). - Biện pháp xử lý khi sản phẩm có vấn đề về ATTP.

**E. CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM THUỘC LĨNH VỰC NÔNG LÂM THỦY SẢN PHẢI ĐÁP ỨNG CÁC ĐIỀU KIỆN VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH CỦA PHÁP LUẬT, cụ thể như sau:**

STT	Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục

STT	Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
1	Địa điểm kinh doanh	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm a; - Hướng dẫn mẫu biểu 2.5 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT - QCKT tương ứng	Toàn bộ khu vực kinh doanh và các khu vực phụ trợ phải 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. Cụ thể: - Khu vực kinh doanh có đủ diện tích để bố trí các khu vực bày bán thực phẩm, khu vực chứa đựng, bảo quản và thuận tiện để vận chuyển nguyên liệu, sản phẩm. - Không bị đọng nước, ngập nước. - Không bị ảnh hưởng bởi động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại. - Không bị ảnh hưởng bởi các tác nhân lây nhiễm từ môi trường xung quanh (khói bụi, hóa chất độc hại, các nguồn gây ô nhiễm khác ...)
2	Kết cấu, bố trí cơ sở kinh doanh	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm đ; Điều 24, Khoản 1, Điểm b; Điều 27, Khoản 1, Điểm c; - Hướng dẫn mẫu biểu 2.5 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT - QCKT tương ứng.	- Nền nhà phẳng, nhẵn; có bề mặt cứng, chịu tải trọng, mài mòn; thoát nước tốt, không gây trơn trượt; không đọng nước và dễ làm vệ sinh - Trần nhà phẳng, sáng màu, làm bằng vật liệu bền, chắc, không bị dột, thấm nước, không rạn nứt, rêu mốc, đọng nước và dính bám các chất bẩn, ngăn được nước mưa, bụi bẩn từ phía trên rơi xuống. - Cửa ra vào, cửa sổ phải nhẵn, phẳng thuận tiện cho việc làm vệ sinh; những nơi cần thiết phải có lưới bảo vệ tránh sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại. - Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng phải bảo đảm theo quy định; các bóng đèn cần được che chắn an toàn. - Hệ thống thông gió phù hợp với yêu cầu bảo quản thực phẩm, bảo đảm thông thoáng ở các khu vực.
3	Trang thiết bị, dụng cụ phục vụ kinh doanh	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 24, Khoản 1; Điều 27, Khoản 1, Điểm b; - Hướng dẫn mẫu biểu 2.5 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT - QCKT tương ứng.	- Đủ trang thiết bị, phù hợp với yêu cầu kinh doanh của từng loại thực phẩm. - Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm. - Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.
4	Thực phẩm kinh doanh tại cơ sở	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 1; Điều 11; Điều 12, Khoản 2, 3; - Hướng dẫn mẫu biểu 2.5 Thông tư	- Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng. - Nhãn hàng hóa đối với thực phẩm bao gói sẵn với đầy đủ thông tin theo quy định. - Giấy chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống còn nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y;

STT	Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		38/2018/TT-BNNPTNT - QCKT tương ứng.	- Bảo quản sản phẩm ở điều kiện thích hợp, bảo đảm không làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.
5	Các yếu tố đầu vào phục vụ SXKD thực phẩm	Luật ATTP: Điều 10, Khoản 2, Điểm a,c; Điều 19, Khoản 1, Điểm b; - Hướng dẫn mẫu biểu 2.5 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT - QCKT tương ứng.	- Nước, nước đá đủ cho việc sử dụng trong hoạt động kinh doanh, làm vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ... - Bảo quản, sử dụng nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh, nếu có sử dụng (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không gỉ và dễ làm vệ sinh, không để đá trực tiếp dưới nền).
6	Phòng, chống động vật gây hại và xử lý chất thải, nước thải	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm c; Điều 20, Khoản 1, Điểm b; - Hướng dẫn mẫu biểu 2.5 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT - QCKT tương ứng.	- Có biện pháp ngăn chặn và tiêu diệt hiệu quả động vật gây hại. Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không hạn gì, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại; không sử dụng thuốc, động vật diệt chuột, côn trùng trong khu vực kinh doanh, bảo quản thực phẩm. - Hệ thống thu gom, vận chuyển và lưu giữ chất thải rắn (phế liệu) không lây nhiễm cho sản phẩm. Khu vực thu gom hoặc dụng cụ chứa chất thải rắn phải ngoài khu vực kinh doanh. - Rãnh thoát nước thải: không thấm nước, thoát nhanh, không đọng nước và dễ làm vệ sinh; không tạo mối nguy lây nhiễm cho sản phẩm trong khu vực kinh doanh.
7	Người trực tiếp bán hàng	Luật ATTP: Điều 19, Khoản 1, Điểm e; - Hướng dẫn mẫu biểu 2.5 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT - QCKT tương ứng.	- Người trực tiếp bán hàng có kiến thức về an toàn thực phẩm, được khám sức khỏe theo quy định. - Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép tiếp xúc trực tiếp trong quá trình kinh doanh thực phẩm, đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình kinh doanh thực phẩm.
8	Bao gói, bảo quản, vận chuyển	Luật ATTP: Điều 18, Khoản 1,2; Điều 10, Khoản 2, Điểm b, c; Điều 19, Khoản 1, Điểm c, đ;	- Vật liệu bao gói được sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng. Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm

STT	Nhóm chỉ tiêu	Điều khoản tham chiếu	Diễn giải sai lỗi và thời hạn khắc phục
		Điều 20, Khoản 1; Điều 21; - Hướng dẫn mẫu biểu 2.5 Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT - QCKT tương ứng.	không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng. - Điều kiện/ phương tiện bảo quản, vận chuyển phù hợp với từng loại sản phẩm, sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh. - Ghi nhãn phải đầy đủ thông tin theo qui định hiện hành của Việt Nam (nếu là hàng hóa bao gói sẵn).

## F. THỦ TỤC HÀNH CHÍNH ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM LĨNH VỰC NÔNG LÂM THỦY SẢN Ở QUẬN

1. Đối với các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm lĩnh vực Nông lâm thủy sản bắt buộc phải thực hiện đăng ký kinh doanh và được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm mới được phép sản xuất.

### 2. Hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận ATTP gồm có:

- Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận ATTP theo mẫu tại Phụ lục V ban hành kèm theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT, Thông tư số 32/2022/TT-BNNPTNT.

- Bản thuyết minh về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm của cơ sở theo Phụ lục VI ban hành kèm theo Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT.

### 3. Trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận ATTP:

- Cơ sở nộp 01 bộ hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận ATTP tới phòng Kinh tế quận Hà Đông là đơn vị thẩm định, cấp Giấy chứng nhận ATTP quy định tại khoản 1 Điều 17 của Thông tư 38/2018/TT-BNNPTNT. Hồ sơ có thể được nộp theo một trong các hình thức sau: trực tiếp tại Bộ phận “Một cửa” của quận, gửi qua Fax, E-mail, mạng điện tử (sau đó gửi hồ sơ bản chính); gửi theo đường bưu điện.

- Trong thời hạn 03 ngày làm việc kể từ ngày nhận được hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận ATTP của cơ sở, phòng Kinh tế phải xem xét tính đầy đủ của hồ sơ và thông báo bằng văn bản cho cơ sở nếu hồ sơ không đầy đủ.

- Kể từ ngày nhận đủ hồ sơ, phòng Kinh tế thực hiện thẩm tra hồ sơ thẩm định, xếp loại cơ sở và cấp Giấy chứng nhận ATTP trong 07 ngày làm việc (nếu cơ sở đã được thẩm định và xếp loại A hoặc B); hoặc tổ chức đi thẩm định thực tế điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở và cấp Giấy chứng nhận ATTP nếu đủ điều kiện trong thời hạn 15 ngày làm việc (trường hợp cơ sở chưa được thẩm định, xếp loại). Trường hợp không cấp Giấy chứng nhận ATTP thì phải trả lời bằng văn bản và nêu rõ lý do.

4. **Phí:** Phí thẩm định cấp mới, cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP: 500.000 đồng/lần thẩm định/cơ sở.

5. **Đối với các cơ sở sản xuất thực phẩm bao gói sẵn, dụng cụ chứa đựng thực phẩm, vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm:** Phải

thực hiện thủ tục tự công bố sản phẩm theo quy định tại Chương II, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ; gửi Bản tự công bố sản phẩm thực phẩm tới phòng Kinh tế quận Hà Đông theo quy định tại Điểm d, Khoản 5, Điều 7 Quyết định số 28/2022/QĐ-UBND ngày 24/6/2022 của UBND thành phố Hà Nội.

## **G. THỦ TỤC ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM LĨNH VỰC NÔNG NGHIỆP Ở QUẬN, PHƯỜNG**

### **1. Đối với cơ sở có giấy đăng ký kinh doanh**

Thực hiện gửi Bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn theo mẫu quy định 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 ATTP thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, gửi phòng Kinh tế quận Hà Đông.

### **2. Đối với cơ sở không có giấy đăng ký kinh doanh**

Thực hiện gửi Bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn theo mẫu quy định 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 ATTP thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, gửi UBND phường nơi hộ kinh doanh đang kinh doanh.

## **H. CHẾ TÀI XỬ LÝ**

Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm lĩnh vực Nông lâm thủy sản nếu không thực hiện đúng các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh sẽ bị kiểm tra, xử lý theo quy định tại Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ; Nghị định số 124/2021/NĐ-CP ngày 28/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về ATTP và Nghị định số 117/2020/NĐ-CP ngày 28/9/2020 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực y tế và các quy định pháp luật có liên quan, thậm chí bị truy cứu trách nhiệm hình sự nếu vi phạm đặc biệt nghiêm trọng.

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

....., ngày ..... tháng ..... năm 202...

**BẢN CAM KẾT**

**Sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn**

Kính gửi: .....

Tôi là: .....

Số CMND/thẻ căn cước/mã số định danh công dân: .....

Ngày cấp: .....; Nơi cấp: .....

Chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh: ....., Giấy ĐKKD số  
..... do phòng Tài chính Kế hoạch cấp ngày .....

Địa điểm sản xuất, kinh doanh: .....

Địa chỉ liên hệ: .....

Điện thoại: ....., Fax: ..... E-mail .....

Mặt hàng sản xuất, kinh doanh: .....

Nơi tiêu thụ sản phẩm: .....

Tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các yêu cầu bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật hiện hành trong:

Trồng trọt  Chăn nuôi

Nuôi trồng thủy sản  Khai thác, sản xuất muối

Thu hái, đánh bắt, khai thác nông lâm thủy sản

Sản xuất, kinh doanh thực phẩm không có địa điểm cố định

Sơ chế nhỏ lẻ

Kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản nhỏ lẻ, kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn

Nếu có vi phạm, chúng tôi xin hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật.

Bản cam kết này được làm thành 02 bản có giá trị như nhau, cơ quan quản lý giữ 01 bản, cơ sở giữ 01 bản.

Sau 3 năm kể từ ngày ký cam kết, tôi xin thực hiện ký cam kết lại theo quy định./.

**Xác nhận của Cơ quan  
tiếp nhận bản cam kết**  
(Ký tên, đóng dấu)

**Chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh**  
(Ký, ghi rõ họ tên)