

SỞ Y TẾ TỈNH BÌNH DƯƠNG
CHI CỤC AN TOÀN VỆ SINH
THỰC PHẨM

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

Số: 04 /KH-CCATVSTP

Bình Dương, ngày 02 tháng 01 năm 2025

TRUNG TÂM Y TẾ TP. THUAN AN

KẾ HOẠCH

Thẩm định cấp Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm
Quý I năm 2025 trên địa bàn tỉnh Bình Dương

Số: 127
Ngày: 13/1

Chuyển:

Số và ký hiệu HS:

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010 của Quốc hội khóa 12;

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

Căn cứ Quyết định số 1375/QĐ-SYT ngày 27/12/2024 của Sở Y tế về việc bãi bỏ Quyết định số 763/QĐ-SYT ngày 04/7/2018 của Sở Y tế phê duyệt quy định phân công trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của ngành Y tế tỉnh Bình Dương; Phân công tạm thời việc cấp Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc ngành Y tế quản lý.

Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Bình Dương (Chi cục) xây dựng Kế hoạch Thẩm định cấp Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm Quý I năm 2025 trên địa bàn tỉnh Bình Dương, cụ thể như sau:

I. MỤC ĐÍCH -YÊU CẦU

1. Mục đích

- Nhằm chuẩn hóa quy trình thẩm định và cấp Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được rõ ràng, đồng bộ, đi vào nề nếp, đúng quy định pháp luật; tăng cường sự phối hợp giữa các đơn vị, cơ quan trong công tác quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh.

- Là cơ sở để doanh nghiệp tuân thủ pháp luật về an toàn thực phẩm khi tham gia sản xuất, kinh doanh ngành nghề có điều kiện theo quy định và thực hiện các thủ tục tự công bố sản phẩm, đăng ký bản công bố sản phẩm hoặc đăng ký nội dung quảng cáo thực phẩm (nếu có).

2. Yêu cầu

- Quy trình thẩm định được triển khai đúng theo quy định của pháp luật về trình tự thủ tục, thời gian, nhân lực thực hiện.

- Đảm bảo tính khách quan, công bằng, hợp tình, hợp lý trong quá trình thẩm định, đánh giá thực tế các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại cơ sở.

II. THỜI GIAN, ĐỊA ĐIỂM, PHƯƠNG TIỆN, ĐỐI TƯỢNG THẨM ĐỊNH

1. Thời gian thẩm định: Quý I năm 2025

2. Địa điểm – Phương tiện thẩm định

- Địa điểm xuất phát: Từ Trung tâm Hành chính tỉnh Bình Dương (*địa chỉ: Đường Lê Lợi, phường Hoà Phú, thành phố Thủ Dầu Một, tỉnh Bình Dương*).

- Địa điểm đến: 09 huyện/thị/thành phố trên địa bàn tỉnh Bình Dương.

- Phương tiện đi: xe công tác của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm hoặc thuê xe dịch vụ.

3. Đối tượng thẩm định

Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo thẩm quyền quản lý của ngành Y tế tỉnh Bình Dương, thuộc diện 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 số 15/2018/NĐ-CP.

III. NỘI DUNG KẾ HOẠCH

1. Thành lập Đoàn thẩm định

1.1. Đoàn 1: Chịu trách nhiệm thẩm định các cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm (kể cả cơ sở có Giấy Chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh), cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có Giấy Chứng nhận đăng ký kinh doanh/Giấy Chứng nhận đăng ký doanh nghiệp do Sở Kế hoạch và Đầu tư tỉnh Bình Dương cấp. Thành phần Đoàn gồm:

- Trưởng đoàn: Lãnh đạo Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm;

- Thư ký:

+ Bà Phạm Thị Hồng Cẩm, chuyên viên Phòng Hành chính – Nghiệp vụ, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Thư ký 1;

+ Bà Nguyễn Thị Hải Phượng, chuyên viên Phòng Hành chính – Nghiệp vụ, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm, Thư ký 2;

- Thành viên: Chuyên viên của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm.

1.2. Đoàn 2: Chịu trách nhiệm thẩm định các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc diện Ủy ban nhân dân huyện cấp Giấy Chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh, bao gồm thành phố Thuận An, thành phố Tân Uyên, huyện Phú Giáo, huyện Dầu Tiếng, huyện Bắc Tân Uyên và huyện Bàu Bàng. Thành phần Đoàn gồm:

- Trưởng đoàn: Trưởng/phó Phòng Hành chính – Nghiệp vụ, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm;

- Phó trưởng đoàn: Lãnh đạo Trung tâm Y tế huyện, thành phố;

- Thư ký: Chuyên viên của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm/Viên chức Trung tâm Y tế huyện, thành phố;

- Thành viên: Chuyên viên của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm và Viên chức Trung tâm Y tế huyện, thành phố.

1.3. Đoàn 3: Chịu trách nhiệm thẩm định các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc diện Ủy ban nhân dân huyện cấp Giấy Chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh, bao gồm thành phố Thủ Dầu Một, thành phố Dĩ An và thành phố Bến Cát. Thành phần Đoàn gồm:

- Trưởng đoàn: Trưởng/phó Phòng Thanh tra, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm;

- Phó trưởng đoàn: Lãnh đạo Trung tâm Y tế huyện, thành phố;

- Thư ký: Chuyên viên của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm/Viên chức Trung tâm Y tế huyện, thành phố;

- Thành viên: Chuyên viên của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm và Viên chức Trung tâm Y tế huyện, thành phố.

1.4. Mời đại diện Phòng Y tế các huyện, thành phố tham gia các Đoàn thẩm định cấp Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

2. Thẩm định thực tế

2.1. Thẩm định hồ sơ pháp lý

- Kiểm tra hồ sơ gốc, đối chiếu thành phần hồ sơ đề nghị cấp Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (hồ sơ) đã nộp trên cổng dịch vụ công so với hồ sơ gốc. Cụ thể: Thông tin về Giấy chứng nhận kinh doanh/Giấy đăng ký doanh nghiệp (tên, địa chỉ doanh nghiệp, mã ngành nghề kinh doanh...).

- Hồ sơ nguyên liệu, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến, nguồn nước sản xuất, nước đá, thực phẩm bao gói sẵn như: hợp đồng, hoá đơn mua bán, Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, bản tự công bố sản phẩm (nếu có), phiếu kiểm nghiệm nguồn nước dùng để sản xuất, chế biến thực phẩm có giá trị trong 12 tháng.

- Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống (bao gồm cơ sở chế biến suất ăn sẵn; căng tin kinh doanh ăn uống; bếp ăn tập thể; nhà hàng ăn uống) phải có sổ kiểm thực 03 bước và sổ lưu mẫu thức ăn (áp dụng đối với tất cả các món ăn của bữa ăn từ 30 suất ăn trở lên).

- Hồ sơ xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm (theo quy định tại Thông tư số 32/2023/TT-BYT ngày 31/12/2023).

- Hồ sơ tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở.

2.2. Thẩm định điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm tại cơ sở

* **Đối với cơ sở sản xuất:** Tuân thủ các quy định tại Điều 19, 20, 21, 22, 25, 26 của Luật An toàn thực phẩm và Điều 4 của Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

- **Điều kiện cơ sở vật chất**

+ Địa điểm, diện tích cơ sở, diện tích khu vực sản xuất.

+ Thiết kế, kết cấu nhà xưởng sản xuất, kho nguyên liệu, kho thành phẩm, nhà vệ sinh, nơi thay đồ bảo hộ lao động, cống rãnh thoát nước, nơi thu gom, xử lý chất thải.

+ Bố trí quy trình sản xuất thực phẩm theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng.

+ Phòng chiết rót/san chiết, đóng nắp/gói kín, đảm bảo không có nguy cơ ô nhiễm vi sinh vật vào sản phẩm.

+ Đảm bảo phòng chống được côn trùng, động vật gây hại trong khu vực sản xuất thực phẩm.

- Điều kiện trang thiết bị - dụng cụ

+ Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất, bao gói, bảo quản, vận chuyển thực phẩm đủ đáp ứng cho hoạt động sản xuất của cơ sở, được hiệu chuẩn, hiệu chỉnh và vệ sinh sạch sẽ đảm bảo không gây thôi nhiễm vào thực phẩm.

+ Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại.

- Điều kiện con người tham gia sản xuất

+ Tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh cá nhân phòng ngừa nhiễm chéo vào thực phẩm, có đầy đủ trang phục bảo hộ (nón, găng tay, khẩu trang,...), không mắc các bệnh truyền nhiễm cấp tính theo quy định đối với người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm.

+ Kiểm tra thực tế số nhân viên đang tham gia sản xuất tại cơ sở để đối chiếu với Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Điều kiện nguồn nguyên liệu

+ Đối với thực phẩm bao gói sẵn: Kiểm tra thông tin thực phẩm tại kho (ghi nhãn trên bao bì,...) đối chiếu với hợp đồng, hoá đơn mua hàng, bản tự công bố (nếu có). Lưu ý thực phẩm nhập khẩu phải có nhãn phụ bằng Tiếng Việt.

+ Đánh giá điều kiện bảo quản nguyên liệu thực phẩm: được kê cao cách mặt đất, cách tường và trần, đảm bảo các điều kiện về nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng thích hợp.

*** Đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống:** Tuân thủ các quy định tại Điều 28, 29, 30 của Luật an toàn thực phẩm và Điều 5 của Nghị định 155/2018/NĐ-CP.

- Điều kiện cơ sở vật chất

+ Địa điểm, diện tích cơ sở, diện tích khu vực chế biến thực phẩm.

+ Thiết kế, kết cấu nhà xưởng chế biến, kho nguyên liệu, nhà vệ sinh, nơi thay đồ bảo hộ lao động, cống rãnh thoát nước, nơi thu gom, xử lý chất thải.

+ Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.

+ Đảm bảo phòng chống được côn trùng, động vật gây hại trong khu vực kinh doanh dịch vụ ăn uống.

- Điều kiện trang thiết bị - dụng cụ

+ Trang thiết bị, dụng cụ chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển thực phẩm đủ đáp ứng cho hoạt động kinh doanh dịch vụ ăn uống của cơ sở, đảm bảo không gây thôi nhiễm vào thực phẩm (dụng cụ dùng cho thực phẩm sống và chín riêng biệt, giá kệ, bàn sơ chế, chế biến, bồn rửa nguyên liệu thực phẩm, xe đẩy thực phẩm,...).

+ Điều kiện vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến thực phẩm và ăn uống.

+ Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại.

- Điều kiện con người tham gia kinh doanh dịch vụ ăn uống

+ Tuân thủ các quy định về thực hành vệ sinh cá nhân phòng ngừa nhiễm chéo vào thực phẩm, có đầy đủ trang phục bảo hộ (nón, găng tay, khẩu trang,...), không mắc các bệnh truyền nhiễm cấp tính theo quy định đối với người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm.

+ Kiểm tra thực tế số nhân viên đang tham gia sản xuất tại cơ sở để đối chiếu với Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Điều kiện nguồn nguyên liệu

+ Đối với thực phẩm bao gói sẵn: Kiểm tra thông tin thực phẩm tại kho (ghi nhãn trên bao bì,...) đối chiếu với hợp đồng, hoá đơn mua hàng, bản tự công bố (nếu có). Lưu ý thực phẩm nhập khẩu phải có nhãn phụ bằng Tiếng Việt.

+ Đối với thực phẩm tươi sống (rau, củ, quả, thịt, cá, ...): đánh giá thông qua hợp đồng, hoá đơn mua hàng, sổ kiểm thực 03 bước.

+ Đánh giá điều kiện bảo quản phù hợp từng loại nguyên liệu thực phẩm đảm bảo các điều kiện về nhiệt độ, độ ẩm, ánh sáng ... tránh ẩm mốc, thực phẩm bị biến chất trong quá trình bảo quản như: Có đủ giá/kệ/ palet... để kê thực phẩm, thực phẩm được kê cách tường, trần....

3. Cấp Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Giấy Chứng nhận)

Căn cứ vào biên bản thẩm định thực tế, Hội đồng thẩm định cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Hội đồng) của Chi cục sẽ tiến hành họp xem xét, thống nhất và cấp Giấy Chứng nhận cho cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hàng tuần (vào sáng thứ 2)

- Đối với biên bản thẩm định có kết luận đạt: Phòng Hành chính - Nghiệp vụ tham mưu cho Chi cục trưởng cấp Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Đối với biên bản thẩm định có kết luận chờ hoàn thiện: trong vòng 30 ngày kể từ ngày thẩm định thực tế, cơ sở phải khắc phục các nội dung còn tồn tại theo hướng dẫn của Đoàn thẩm định và gửi Báo cáo kết quả khắc phục lên công dịch vụ công để được (Hội đồng) của Chi cục xem xét, thống nhất và cấp Giấy Chứng nhận. Nếu quá 30 ngày mà cơ sở không gửi Báo cáo kết quả khắc phục về Chi cục thì xem như kết quả thẩm định là không đạt, không cấp Giấy Chứng nhận, kết thúc

hồ sơ. Đối với trường hợp này, cơ sở sẽ phải nộp lại hồ sơ đề nghị cấp Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm lên công dịch vụ công.

- Đối với biên bản thẩm định có kết luận không đạt: kết thúc hồ sơ, yêu cầu cơ sở ngưng không được hoạt động sản xuất, kinh doanh cho đến khi cơ sở sửa chữa, khắc phục và được cấp Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm. Đối với trường hợp này thì cơ sở phải nộp lại hồ sơ đề nghị cấp Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm lên công dịch vụ công.

4. Trả Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Giấy Chứng nhận)

- Giấy Chứng nhận bản scan được trả trên công dịch vụ công.
- Giấy Chứng nhận bản gốc được gửi trả qua đường bưu điện theo đề nghị của cơ sở hoặc trả trực tiếp tại Quầy Tiếp nhận và Trả kết quả của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm (Quầy số 5, Tháp B, Khu hành chính công, TTHC tỉnh BD).

IV. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Hành chính – Nghiệp vụ

- Chủ trì, tiếp nhận hồ sơ đề nghị cấp Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (hồ sơ) từ Bộ phận tiếp nhận & Trả kết quả chuyển đến và kiểm tra tính chính xác, đầy đủ, hợp lệ của hồ sơ.

- Tổng hợp, lập danh sách các hồ sơ hợp lệ theo quy định và gửi danh sách, hồ sơ cho Trung tâm Y tế huyện, thành phố vào sáng thứ sáu hàng tuần để tham mưu lịch công tác tuần đi thẩm định thực tế tại cơ sở, trình lãnh đạo phê duyệt.

- Chuẩn bị bảng kiểm, biên bản, các giấy tờ có liên quan đến việc thẩm định, liên hệ xe đi công tác.

- Thông báo thời gian, lịch trình đi thẩm định cho các thành viên trong Đoàn.

- Thông báo cho các cơ sở về thời gian thẩm định

- Báo cáo kết quả thẩm định cho Hội đồng thẩm định việc xét cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Hội đồng), tham mưu cấp Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở có kết quả thẩm định đạt, theo dõi thời gian khắc phục và báo cáo kết quả khắc phục cho Hội đồng đối với cơ sở có kết quả thẩm định chờ hoàn thiện.

- Trình lãnh đạo phê duyệt kết quả giải quyết hồ sơ, sau đó chuyển văn thư đóng dấu, nhân bản (nếu có), scan ký số kết quả và trả Giấy Chứng nhận bản gốc qua đường bưu điện hoặc trả trực tiếp

- Thực hiện số hoá, lưu kho kết quả giải quyết hồ sơ trên công dịch vụ công.

2. Phòng Thanh tra

- Cử nhân sự tham gia đoàn thẩm định theo đúng thành phần.

- Chuẩn bị hồ sơ thẩm định theo lịch.

- Tổng hợp và gửi kết quả thẩm định thực tế tại cơ sở cho Phòng Hành chính – Nghiệp vụ (để báo cáo Hội đồng)

3. Đề nghị Trung tâm Y tế huyện, thành phố

- Cử nhân sự và gửi danh sách nhân sự tham gia đoàn thẩm định theo đúng thành phần đến Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm vào chiều thứ sáu hàng tuần.
- Phối hợp với Phòng Hành chính – Nghiệp vụ rà soát thành phần của hồ sơ đúng và đủ theo quy định của pháp luật hiện hành trước khi lên danh sách thẩm định.

V. KINH PHÍ DỰ KIẾN

1. Nguồn kinh phí: Nguồn thu phí, lệ phí để lại của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm.

2. Mức chi cụ thể:

2.1. Chế độ công tác phí

- Căn cứ Thông tư số 40/2017/TT-BTC ngày 28 tháng 4 năm 2017 của Bộ Tài chính về Quy định chế độ công tác phí, chế độ chi hội nghị.

- Căn cứ Nghị quyết số 03/2018/NQ-HĐND ngày 20 tháng 7 năm 2018 của Hội đồng nhân dân tỉnh Bình Dương về mức chi công tác phí, chi hội nghị trên địa bàn tỉnh Bình Dương

2.2. Chi phí nhiên liệu, thuê xe dịch vụ: theo hoá đơn thực tế.

2.3. Chi khác phục vụ cho công tác đi thẩm định (nếu có).

Lưu ý: Trong năm nếu có các văn bản, chính sách, chế độ của Nhà nước thay đổi/điều chỉnh thì áp dụng chính sách, chế độ mới của Nhà nước.

Trên đây là Kế hoạch Thẩm định cấp Giấy Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm Quý I năm 2025 trên địa bàn tỉnh Bình Dương của Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm. 

Nơi nhận:

- Sở Y tế (báo cáo);
- TTYT 09 huyện/thành phố;
- PYT 09 huyện/thành phố;
- Lãnh đạo Chi cục;
- Phòng Thanh tra;
- Lưu: VT, HC-NV (Cầm).

CHI CỤC TRƯỞNG



Phan Kim Sương



Được làm theo