

Số: 30 /TB-TTYT

Phù Yên, ngày 14 tháng 4 năm 2020

THÔNG BÁO

Niêm yết công khai danh mục và quy trình thủ tục hành chính lĩnh vực an toàn thực phẩm

Căn cứ Quyết định số 1912/QĐ-UBND ngày 6/8/2018 của Chủ tịch UBND tỉnh Sơn La về việc Công bố Danh mục thủ tục hành chính thuộc phạm vi chức năng quản lý nhà nước của Sở Y tế tỉnh Sơn La; Quyết định số 2358/QĐ-UBND ngày 18/9/2019 của Chủ tịch UBND tỉnh Sơn La về việc Công bố Danh mục thủ tục hành chính thuộc phạm vi chức năng quản lý nhà nước của Sở Y tế tỉnh Sơn La; Quyết định số 2759/QĐ-UBND ngày 13/11/2019 của UBND tỉnh Sơn La ban hành về việc phê duyệt Quy trình nội bộ trong giải quyết thủ tục hành chính thuộc chức năng quản lý của Sở Y tế tỉnh Sơn La;

Trung tâm Y tế Phù Yên thông báo nội dung và quy trình giải quyết thủ tục hành chính lĩnh vực an toàn thực phẩm thuộc phạm vi, chức năng quản lý của Trung tâm Y tế Phù Yên như sau:

1. Nội dung thủ tục hành chính: 01 thủ tục

Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

2. Quy trình thực hiện thủ tục hành chính

Quy trình thực hiện thủ tục hành chính kèm theo thông báo

Trung tâm Y tế huyện Phù Yên thông báo để các tổ chức, cá nhân được biết và thực hiện trong việc giải quyết thủ tục hành chính./. *run*

Nơi nhận:

- UBND huyện Phù Yên;
- Phòng Y tế huyện;
- UBND các xã, thị trấn;
- Lưu VT.



Đỗ Văn Nhân

QUY TRÌNH

Cấp giấy chứng nhận Cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại Trung tâm Y tế huyện Phù Yên tỉnh Sơn La

(kèm theo Thông báo số : 30 /TB-TTYT, ngày 14 tháng 4 năm 2020, của Trung tâm Y tế huyện Phù Yên)

1. Đối tượng cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện

Các tổ chức, cá nhân (Cơ sở) kinh doanh loại hình dịch vụ ăn uống trên địa bàn huyện Phù Yên, theo Quyết định 132/QĐ-SYT, ngày 4 tháng 4 năm 2018 của Sở Y tế tỉnh Sơn La. Về việc ban hành Quyết định phân công, phân cấp quản lý cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc ngành Y tế trên địa bàn tỉnh Sơn La.

2. Trình tự thực hiện

Bước 1: Tổ chức, cá nhân chuẩn bị đầy đủ hồ sơ theo quy định của pháp luật

Bước 2: Tổ chức, cá nhân nộp hồ sơ tại bộ phận tiếp nhận và trả kết quả huyện Phù Yên (Địa chỉ: Tiểu khu 2 Thị Trấn Phù Yên) hoặc nộp trực tiếp tại Trung tâm Y tế huyện (Địa chỉ: Tiểu khu 1 Thị Trấn Phù Yên). Trong giờ hành chính từ thứ 2 đến thứ 6 hàng tuần.

- Công chức, viên chức tiếp nhận hồ sơ, kiểm tra tính pháp lý và nội dung hồ sơ.

+ Trường hợp hồ sơ đầy đủ: Nhận Hồ sơ bằng phiếu tiếp nhận hồ sơ cho người đề nghị cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm và hẹn ngày thẩm định tại cơ sở.

+ Trường hợp hồ sơ thiếu hoặc không hợp lệ. Trung tâm Y tế thông báo cho người đề nghị cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoàn chỉnh hồ sơ những nội dung bổ xung, sửa đổi. Nếu quá 30 ngày kể từ ngày nhận được thông báo hồ sơ không hợp lệ, nếu cơ sở không có phản hồi hay bổ sung, hoàn chỉnh hồ sơ theo yêu cầu thì hồ sơ không còn giá trị.

+ Trường hợp hồ sơ đầy đủ, hợp lệ thì trong thời hạn 10 ngày làm việc, kể từ ngày ghi trên Phiếu tiếp nhận hồ sơ, Trung tâm Y tế tổ chức thẩm định cơ sở.

- Cấp “Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm” sau thẩm định tại cơ sở trong thời hạn 04 ngày làm việc nếu Đạt theo quy định.

+ Trường hợp kết quả thẩm định không đạt và cần khắc phục, Trung tâm Y tế yêu cầu các nội dung khắc phục tại biên bản thẩm định, thời gian khắc phục

không quá 30 ngày kể từ ngày ghi trên biên bản thẩm định. Thẩm định lần 2 khi cơ sở thông báo kết quả khắc phục.

+ Trường hợp kết quả thẩm định không đạt yêu cầu (*Kể cả thẩm định lại trong trường hợp phải khắc phục lần thẩm định trước*, Trung tâm Y tế thông báo bằng văn bản cho Ủy ban nhân dân cấp xã, thị trấn và Trạm Y tế tại địa phương giám sát và yêu cầu cơ sở không được hoạt động cho đến khi khắc phục xong và được cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện.

Bước 3: Trả kết quả tại bộ phận tiếp nhận và trả kết quả huyện Phù Yên (Địa chỉ: Tiểu khu 2 Thị Trấn Phù Yên) hoặc Trung tâm Y tế Phù Yên (Địa chỉ: Tiểu khu 1 Thị Trấn Phù Yên). Yêu cầu người đến nhận “Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm” mang theo Phiếu tiếp nhận hồ sơ, ký nhận vào sổ lưu (trường hợp nhận hộ, người nhận hộ phải có giấy ủy quyền và chứng minh thư nhân dân của người được ủy quyền).

Thời gian nhận Hồ sơ và trả kết quả: Trong giờ hành chính, từ thứ Hai đến thứ Sáu hàng tuần.

3. Thành phần, số lượng hồ sơ cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện

- Đơn đề nghị cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (02 bản)

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm (01 bản sao cơ sở tự xác nhận, không công chứng, mang theo bản chính để đối chiếu)

- Bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm, bao gồm: Sơ đồ quy trình sản xuất thực phẩm hoặc quy trình bảo quản, phân phối sản phẩm và bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ của cơ sở (02 bản có xác nhận của cơ sở)

- 02 bản vẽ mặt bằng cơ sở và khu vực xung quanh (Cơ sở ký xác nhận)

- Giấy xác nhận đủ khỏe của chủ cơ sở và người sản xuất, kinh doanh thực phẩm (01 bản sao cơ sở tự xác nhận, không công chứng, mang theo bản chính để đối chiếu)

- Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm (01 bản sao cơ sở tự xác nhận, không công chứng, mang theo bản chính để đối chiếu)

(Tổ chức, cá nhân chuẩn bị thêm 01 vở đựng hồ sơ đựng tài liệu cấp giấy)

- **Thời hạn giải quyết:** Trong thời hạn không quá 14 ngày làm việc kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ.

- **Kết quả thực hiện thủ tục hành chính:** Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- **Phí, lệ phí:** (quy định tại Thông tư số 279/2016/TT-BTC ngày 14/11/2016 của Bộ tài chính Quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí trong công tác an toàn vệ sinh thực phẩm): Phục vụ dưới 200 xuất ăn: 700.000 đ/lần/cơ sở

- **Tên mẫu đơn, mẫu tờ khai:**

Mẫu Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm dùng cho cơ sở sản xuất thực phẩm thuộc thẩm quyền quản lý của Bộ Y tế và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống: Mẫu số 02 Phụ lục 3 ban hành kèm theo Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ (có Mẫu kèm theo).

- **Yêu cầu, điều kiện thực hiện thủ tục hành chính:** 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. Đối với các cơ sở sản xuất kinh doanh thực phẩm, trước 06 tháng tính đến ngày Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hết hạn, tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải nộp hồ sơ xin cấp lại Giấy chứng nhận trong trường hợp tiếp tục sản xuất, kinh doanh. Hồ sơ, trình tự, thủ tục cấp lại được thực hiện theo quy trình này (Quy định tại Điều 36, Khoản 2, Điều 37 Luật an toàn thực phẩm)

- **Căn cứ pháp lý của thủ tục hành chính**

+ Luật An toàn thực phẩm năm 2010;

+ 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;

+ 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;

+ Thông tư số 279/2016/TT-BTC ngày 14/11/2016 của Bộ tài chính Quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí trong công tác an toàn vệ sinh thực phẩm.

+ Các văn bản khác có liên quan theo quy định của pháp luật.

Mẫu 01

(Mẫu số 01 - Ban hành kèm theo Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày
12/11/2018
của Chính phủ)

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

....., ngày..... tháng..... năm 20....

ĐƠN ĐỀ NGHỊ

Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Kính gửi:.....

Họ và tên chủ cơ sở:

Tên cơ sở sản xuất đề nghị cấp Giấy chứng nhận:

Địa chỉ cơ sở sản xuất:

Điện thoại:.....Fax:.....

Đề nghị được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm
cho sản xuất (loại thực phẩm và dạng sản phẩm).....

CHỦ CƠ SỞ

(ký tên & ghi rõ họ tên)

Mẫu 2

Hướng dẫn lập danh sách người sản xuất, kinh doanh thực phẩm được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm

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

....., ngày..... tháng..... năm 20....

DANH SÁCH

người sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm

Tên tổ chức/Cá nhân:

Địa chỉ:

Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh/CMTND số,
cấp ngày nơi cấp:

Điện thoại: Fax:

(có tên trong danh sách kèm theo Giấy này) có kiến thức cơ bản về an toàn thực phẩm theo quy định hiện hành.

TT	Họ và tên	Tuổi	Giới	Số CMTND; ngày, tháng, năm cấp /Nơi cấp	Ngày tháng năm được tập huấn	Tên, địa chỉ tổ chức (hoặc cá nhân) tập huấn cho cơ sở

....., ngày.....tháng.....năm.....

Chủ cơ sở
(Ký ghi rõ họ tên)

Mẫu 3

Hướng dẫn thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ để chế biến,
kinh doanh của cơ sở

BẢN THUYẾT MINH VỀ CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ

I. THÔNG TIN CHUNG

- Tên cơ sở: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI NHÀ HÀNG X
- Đại diện cơ sở: Ông Nguyễn Văn D – Chủ cơ sở.
- Địa chỉ: 123 đường ABC, phường XYZ, huyện A
- Địa chỉ cơ sở sản xuất, kinh doanh:
-
- Điện thoại:
- Giấy phép kinh doanh số: Ngày cấp / / 201... Nơi cấp:
- Loại hình sản xuất, kinh doanh:
-
- Tổng số cán bộ, nhân viên, công nhân:
- Tổng số cán bộ, công nhân trực tiếp, sản xuất, kinh doanh:
- Tổng số cán bộ, công nhân đã được tập huấn kiến thức an toàn vệ sinh thực phẩm theo quy định:
- Tổng số cán bộ, công nhân đã khám sức khỏe định kỳ theo quy định:

II. THỰC TRẠNG CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ

1. Tổng diện tích mặt bằng cơ sở: 1.900 m²
2. Diện tích khu vực kinh doanh dịch vụ ăn uống: 15 m² (có bản vẽ sơ đồ mặt bằng kèm theo)
3. Địa điểm, môi trường: cách xa các nguồn ô nhiễm, không bị ngập nước.
4. Thiết kế, bố trí cơ sở:
 - a. Bếp được bố trí theo nguyên tắc một chiều. (có sơ đồ quy trình chế biến kèm theo)
 - b. Có sự cách biệt giữa các khu vực kho nguyên liệu, kho thành phẩm; khu vực vệ sinh; khu vực thay đồ bảo hộ; khu vực tiếp nhận, chế biến, rửa dụng cụ, rửa thực phẩm, .

- c. Kho nguyên liệu: Có kho bảo quản thực phẩm khô, có kệ kê cao thực phẩm.
 - d. Khu vực sơ chế: có bồn rửa thực phẩm và bàn sơ chế thực phẩm.
 - đ. Khu vực nấu ăn: có đủ dụng cụ để chế biến thực phẩm, có máy nấu cơm, máy nướng,
 - e. Khu vực kinh doanh, ăn uống: tại các phòng kín/.....
 - g. Khu vực rửa tay: bồn rửa tay có xà phòng, máy sấy, nước sạch.
 - h. Khu vực thay bảo hộ lao động: có bố trí
 - i. Nhà vệ sinh: không có trong khu vực bếp.
 - k. Khu vực thu gom, xử lý chất thải: bên ngoài khu vực bếp, thùng rác có nắp.
 - l. Công rãnh thoát nước: thoát nước tốt, không ứ đọng,....
5. Kết cấu cơ sở:
- a. Độ vững chắc: xây dựng kiên cố.
 - b. Vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm: phẳng, không thấm nước.
 - c. Trần, tường, nền nhà: phẳng, sáng màu, dễ vệ sinh, không đọng nước.
6. Hệ thống thông gió (nếu có): phù hợp.
7. Hệ thống chiếu sáng (nếu có): đủ độ sáng để chế biến.
8. Hệ thống xử lý chất thải, rác thải (nếu có): Không đọng nước, thải ra công chung....
9. Nguồn nước sạch:
- a. Nước dùng để chế biến thực phẩm: sử dụng nước uống đóng bình, nước máy lọc RO,
 - b. Nước đá sử dụng trong ăn uống/bảo quản thực phẩm: có kết quả xét nghiệm đạt yêu cầu.
 - c. Nước vệ sinh cơ sở, trang thiết bị dụng cụ: nước máy.
10. Nhà vệ sinh, khu vực thay đồ bảo hộ lao động:
- a. Số lượng: nhà vệ sinh, phòng thay đồ.
 - b. Nước, xà phòng, chất sát trùng: có đầy đủ.
11. Nguồn gốc nguyên liệu/ phụ gia thực phẩm: có hóa đơn, hợp đồng
12. Sổ sách, ghi chép kiểm thực ba bước (nếu có): có lập sổ kiểm thực ba bước.
13. Phương tiện rửa và khử trùng tay: có xà phòng, vòi nước sạch.
14. Trang thiết bị, dụng cụ:
- a. Thiết bị, dụng cụ bảo quản nguyên liệu: tủ lạnh, tủ đông.

- b. Dụng cụ chế biến thức ăn sống/ chín: dao, thớt có phân biệt sống chín.
- c. Dụng cụ ăn uống: sứ, inox, có bồn rửa dụng cụ.
- d. Dụng cụ chứa đựng/ bày bán thức ăn: inox, sứ, thủy tinh
- đ. Trang thiết bị vận chuyển thức ăn: khay, xe đẩy,
- e. Thiết bị bảo quản thực phẩm: tủ lạnh, tủ đông.
- g. Bao bì chứa đựng thức ăn: chắc chắn.
- h. Dụng cụ, thiết bị vệ sinh cơ sở: có trang bị, bố trí riêng biệt.
- i. Dụng cụ lưu, bảo quản mẫu, sổ ghi chép (với cơ sở có yêu cầu): có trang bị dụng cụ lưu mẫu thực phẩm.

15. Phòng chống côn trùng và động vật gây hại: có hợp đồng xử lý côn trùng ngoài khu vực chế biến; có hệ thống lưới, tủ kín để chứa đựng trang thiết bị dụng cụ

16. Điều kiện đối với người kinh doanh dịch vụ ăn uống:

- a. Găng tay/ trang phục bảo hộ: có trang bị tạp dề, bao tay, mũ, khẩu trang.
- b. Vệ sinh cá nhân (bàn tay, móng tay): bàn tay sạch, móng tay cắt ngắn, không đeo nhẫn, đồng hồ.
- c. Trang thiết bị hiện có:

STT	Trang thiết bị	Số lượng
1	Tủ đông	01
2	Tủ mát	01
3	Tủ bảo quản dụng cụ	01
4	Bếp	02
5	Kệ	01
6	Bàn	03
7	Bồn rửa	03
..

CHỦ CƠ SỞ
(ký tên & ghi rõ họ tên)

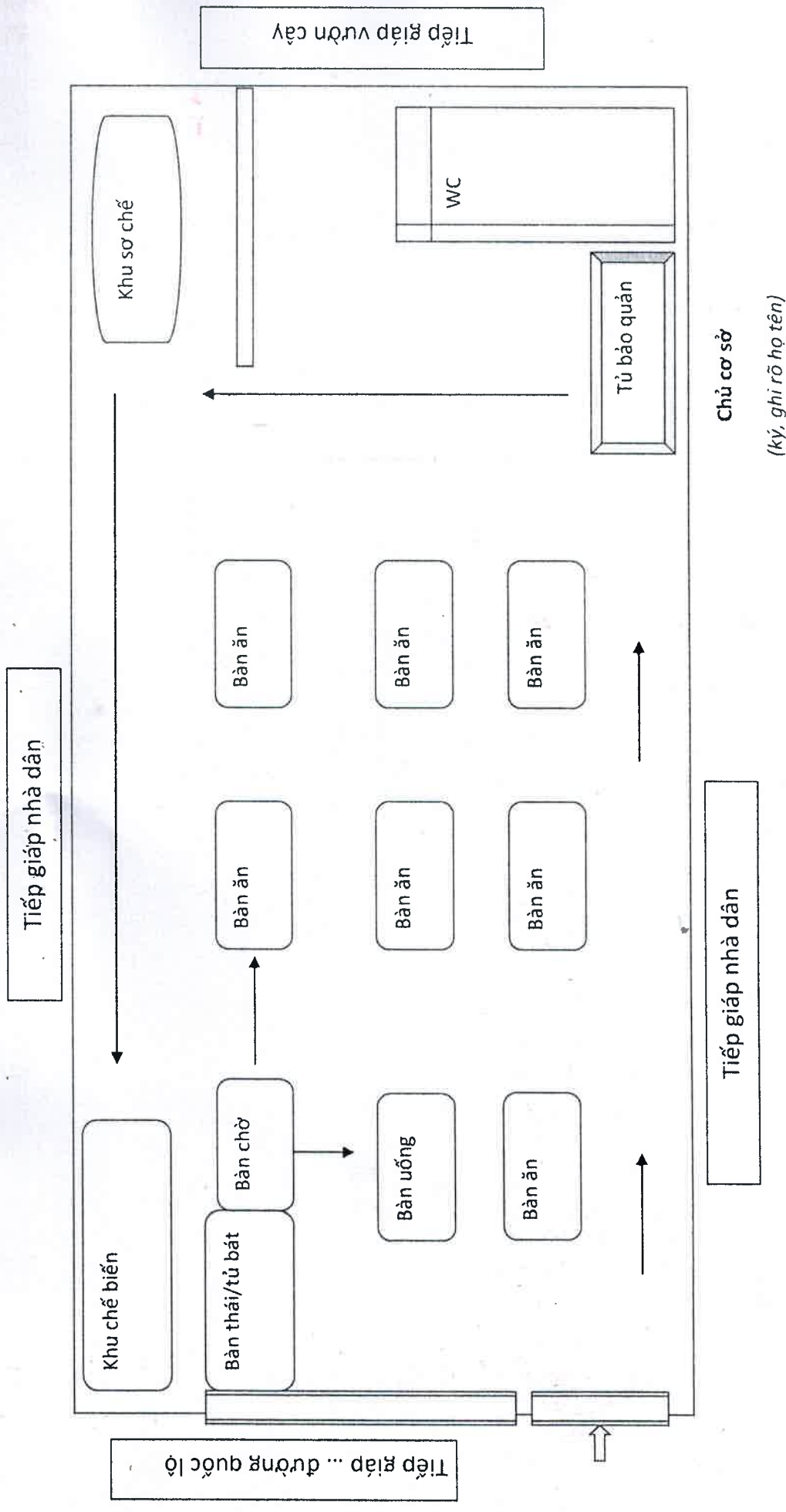
NGUYỄN VĂN D

HƯỚNG DẪN VẼ SƠ ĐỒ MẶT BẰNG SẢN XUẤT KINH DOANH

Chủ cơ sở mô tả cụ thể tổng diện tích mặt bằng sản xuất, kinh doanh. Sơ đồ thể hiện được từng khu vực: Như khu vực sản xuất, kinh doanh; khu vực vệ sinh; khu vực nhà ăn... Có sơ đồ riêng khu vực chế biến, nêu rõ các hướng tiếp giáp. Tham khảo Ví dụ dưới đây:

VÍ DỤ: SƠ ĐỒ TỔNG THỂ MẶT BẰNG CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI NHÀ HÀNG X

(kèm theo bản thuyết minh trang thiết bị, dụng cụ)



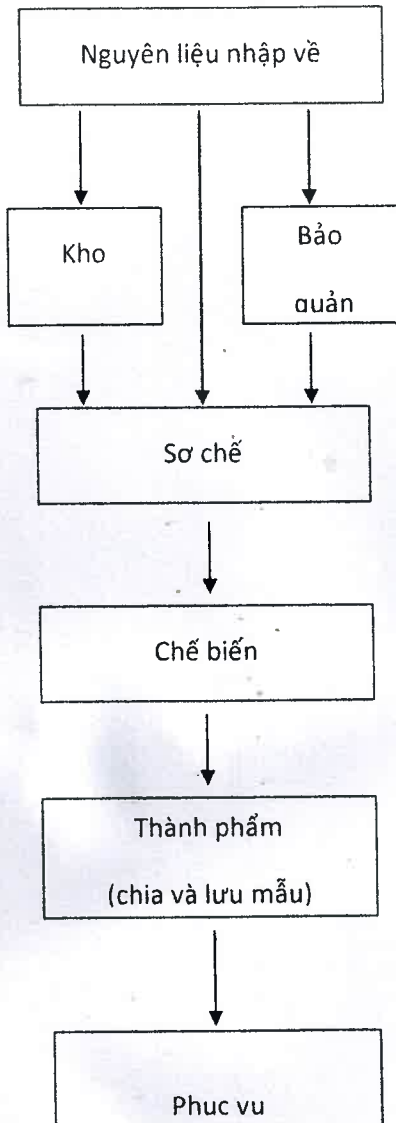
HƯỚNG DẪN VỀ SƠ ĐỒ QUY TRÌNH CHẾ BIẾN

Chủ cơ sở mô tả cụ thể các bước từ khi nhập nguyên liệu về đến khi đưa thức ăn ra bàn ăn. Tham khảo Ví dụ dưới đây:

Tên cơ sở: CÔNG TY TNHH THƯƠNG MẠI NHÀ HÀNG X
Địa chỉ: 123 đường ABC, phường XYZ, huyện B

QUY TRÌNH CHẾ BIẾN

(kèm theo bản thuyết minh trang thiết bị, dụng cụ)



Thuyết minh

1. Nguyên liệu

- Toàn bộ nguyên liệu trước khi nhập phải được kiểm tra

- Chỉ nhập nguyên liệu theo đúng bộ tiêu chuẩn nhập hàng

2. Bảo quản

- Nguyên liệu nhập xong phải bảo quản ngay trong điều kiện nhiệt độ thích hợp (*Tủ lạnh, Kho ghi rỗ nếu có*)

- Nguyên liệu bảo quản đảm bảo không có khả năng lây nhiễm chéo giữa thực phẩm sống chín. Đán đủ tem nhãn, đảm bảo nguyên liệu sử dụng đúng hạn sử dụng

3. Sơ chế

Nguyên liệu được sơ chế phù hợp với từng loại hoặc theo hướng dẫn của nhà sản xuất

4. Chế biến

CHỦ CƠ SỞ
(ký tên & ghi rõ họ tên)

NGUYỄN VĂN D