

**Phụ lục**  
**THỦ TỤC HÀNH CHÍNH MỚI BAN HÀNH TRONG LĨNH VỰC**  
**AN TOÀN THỰC PHẨM VÀ DINH DƯỠNG THUỘC THẨM QUYỀN**  
**GIẢI QUYẾT CỦA UBND CẤP HUYỆN TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH**  
(Kèm theo Quyết định số /QĐ-UBND ngày / /2022 của  
Chủ tịch UBND tỉnh Đắk Lắk)

**Phần I**  
**DANH MỤC THỦ TỤC HÀNH CHÍNH MỚI BAN HÀNH**

<b>Tên thủ tục hành chính</b>
Thủ tục cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc thẩm quyền của UBND cấp huyện

**Phần II**  
**NỘI DUNG CỤ THỂ CỦA THỦ TỤC HÀNH CHÍNH THUỘC THẨM**  
**QUYỀN GIẢI QUYẾT CỦA UBND CẤP HUYỆN**

**Tên thủ tục hành chính: Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc thẩm quyền của UBND cấp huyện**

**1. Trình tự thực hiện:**

a. Thời gian tiếp nhận và trả kết quả: Trong giờ hành chính các ngày từ thứ 2 đến thứ 6 hàng tuần (trừ các ngày nghỉ Lễ, Tết và ngày nghỉ theo quy định).

b. Địa điểm tiếp nhận và trả kết quả: Bộ phận Tiếp nhận và Trả kết quả thuộc UBND cấp huyện.

*Bước 1:* Cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh do UBND huyện/thị xã/thành phố cấp có quy mô dưới 200 suất ăn/lần phục vụ và các cơ sở dịch vụ nấu ăn lưu động nộp hồ sơ cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.

*Bước 2:* Trường hợp hồ sơ có yêu cầu sửa đổi, bổ sung hồ sơ, cơ quan có thẩm quyền 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. Trường hợp không có yêu cầu sửa đổi, bổ sung hồ sơ, cơ quan có thẩm quyền 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 ban hành kèm theo Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ 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 kinh doanh thực phẩm của cơ sở tham gia đoàn thẩm định cơ sở).

- 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 có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận theo Mẫu số 03 Phụ lục I ban hành kèm theo Nghị định số 155/2018/NĐ-CP của Chính phủ.

- 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 trong thời gian 05 ngày làm việc kể từ ngày có kết quả thẩm định. Trường hợp kết quả khắc phục không đạt yêu cầu thì cơ quan có thẩm quyền 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.

- Trường hợp kết quả thẩm định không đạt yêu cầu, cơ quan có thẩm quyền 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.

- Trường hợp thay đổi tên của cơ sở hoặc/và đổi chủ cơ sở, thay đổi địa chỉ nhưng không thay đổi vị trí và quy trình chế biến, 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 có thẩm quyền 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.

**2. Cách thức thực hiện:** Công dân nộp hồ sơ bằng hình thức trực tiếp, hoặc qua dịch vụ bưu chính công ích, hoặc nộp trực tuyến.

### **3. Thành phần, số lượng hồ sơ:**

- Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo Mẫu số 01, Phụ lục I, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

- Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh có ngành nghề kinh doanh dịch vụ ăn uống (có xác nhận của cơ sở);

- Danh sách người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở.

- 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.

- Giấy xác nhận đủ sức khoẻ của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp.

**4. Thời hạn giải quyết:** 20 ngày làm việc, kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ.

**5. Đối tượng thực hiện thủ tục hành chính:** Công dân Việt Nam.

**6. Cơ quan giải quyết thủ tục hành chính:** UBND cấp huyện.

**7. Kết quả thực hiện thủ tục hành chính:** Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Mẫu số 03, Phụ lục I, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP).

**8. Phí:**

Phí thẩm định đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống phục vụ dưới 200 suất ăn: 700.000 đồng/lần/cơ sở.

**9. Tên mẫu đơn, mẫu tờ khai:**

- Mẫu số 01: Đơn đề nghị cấp chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

- Mẫu số 02: Biên bản thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm cơ sở.

**10. Yêu cầu, điều kiện thực hiện thủ tục hành chính** (*Quy định tại khoản 2 Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ*)

\* Tuân thủ các quy định tại Điều 28, 29, 30 Luật An toàn thực phẩm, như sau:

*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. Cổng 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.

\* Và tuân thủ các yêu cầu cụ thể sau:

- 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.

### **11. Căn cứ pháp lý của thủ tục hành chính:**

- Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010.

- 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.

- 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 67/2021/TT-BTC ngày 05/8/2021 của Bộ trưởng Bộ Tài chính quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí trong công tác an toàn thực phẩm.

- Quyết định số 17/2020/QĐ-UBND ngày 20/5/2020 của UBND tỉnh quy định quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Đắk Lắk.

**Mẫu số 01**

*(Ban hành kèm theo Nghị định số 155/2018/NĐ-CP)*

**CỘNG HÒA 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 kinh doanh đề nghị cấp Giấy chứng nhận: .....

.....

Địa chỉ cơ sở kinh doanh: .....

.....

.....

Điện thoại: .....Fax: .....

Đề nghị được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho  
kinh doanh (loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống): .....

.....

**CHỦ CƠ SỞ**

*(Ký, ghi rõ họ tên)*

**Mẫu số 02***(Ban hành kèm theo Nghị định số 155/2018/NĐ-CP)***CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

-----

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

**BIÊN BẢN****Thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm cơ sở**

Thực hiện Quyết định số ....., ngày .....tháng .....năm..... của .....

.....

Hôm nay, ngày .....tháng..... năm ....., Đoàn thẩm định gồm có:

1 ..... Trưởng đoàn

2 ..... Thư ký

3 ..... Thành viên

4 ..... Thành viên

5 ..... Thành viên

tiến hành thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm tại cơ sở: .....

.....

Địa chỉ: .....

Điện thoại ..... Fax .....

Đại diện cơ sở: 1 .....

2 .....

**KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH****I. KIỂM TRA HỒ SƠ GỐC:**

1. Thông tin về Giấy chứng nhận kinh doanh.
2. Hồ sơ nguyên liệu, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến, nguồn nước chế biến.
3. Hồ sơ xác nhận sức khỏe, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến.

**II. KIỂM TRA THỰC TẾ VỀ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM:**

1. Địa điểm, diện tích cơ sở, khu vực chế biến/kinh doanh.
2. Thiết kế, kết cấu nhà xưởng chế biến/kinh doanh, kho, nhà vệ sinh, nơi thay đồ bảo hộ lao động, cống rãnh thoát nước, nơi thu gom, xử lý chất thải.
3. Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển, phòng chống côn trùng và động vật gây hại...
4. Nguồn nước chế biến thực phẩm/thức ăn.
5. Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến và bao bì/dụng cụ chứa đựng thực phẩm/thức ăn.

6. Sức khỏe/bệnh truyền nhiễm cấp tính của người chế biến/kinh doanh ....

7. Các nội dung khác có liên quan.

### III. ĐÁNH GIÁ VÀ KẾT LUẬN:

1. Đánh giá việc đáp ứng của cơ sở đối với các yêu cầu điều kiện an toàn thực phẩm (Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, nguyên liệu, nguồn nước, thực hành vệ sinh...): .....

2. Tồn tại và biện pháp giải quyết: .....

3. Kết luận<sup>(1)</sup>: .....

.....

Đạt

Không đạt

Chờ hoàn thiện

Thời hạn hoàn thiện:  ngày kể từ ngày thẩm định.

4. Ý kiến của cơ sở được thẩm định: .....

.....

Biên bản kết thúc hỏi: .....giờ ..... ngày ..... tháng ..... năm ..... và lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau. Một bản do cơ quan thẩm định giữ và một bản do chủ cơ sở giữ.

**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

**TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

### IV. KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ KHẮC PHỤC (ĐỐI VỚI TRƯỜNG HỢP CHỜ HOÀN THIỆN)

Đạt

Không đạt

Lý do không đạt: .....

.....

....., ngày...tháng...năm 20...  
**TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

---

(1) Ghi rõ loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống