

Số: 1567/SCT-KT

Đắk Nông, ngày 26 tháng 12 năm 2018

V/v hướng dẫn thực hiện Thông tư số 43/2018/TT-BCT ngày 15/11/2018 của Bộ Công Thương và tăng cường công tác bảo đảm an toàn thực phẩm trước, trong và sau Tết Nguyên đán Kỷ Hợi năm 2019.

Kính gửi: Các cơ sở sản xuất, kinh doanh sản phẩm thực phẩm trong ngành Công Thương trên địa bàn tỉnh.

Căn cứ 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 (*Thông tư có hiệu lực thi hành từ ngày 01/01/2019*); Thực hiện Kế hoạch số 682/KH-BCĐ ngày 18/12/2018 của Ban Chỉ đạo Liên ngành An toàn thực phẩm tỉnh về việc triển khai công tác đảm bảo an toàn thực phẩm Tết Nguyên đán Kỷ Hợi và mùa Lễ hội Xuân 2019.

Để bảo đảm an toàn thực phẩm và sức khỏe cộng đồng, đặc biệt là trước, trong và sau Tết Nguyên đán Kỷ Hợi năm 2019 và thực hiện đúng quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm. Giám đốc Sở Công Thương yêu cầu cơ sở sản xuất, kinh doanh sản phẩm thực phẩm trong ngành Công Thương thực hiện các nội dung sau:

I. Về đảm bảo an toàn trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm

1. Tăng cường triển khai các biện pháp quản lý, kiểm soát an toàn thực phẩm tại nơi sản xuất, kinh doanh sản phẩm thực phẩm; nâng cao ý thức, trách nhiệm đối với toàn thể cán bộ, nhân viên tại cơ sở về thực hành tốt vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh.

2. Khi sản xuất, kinh doanh sản phẩm thực phẩm tuyệt đối tuân thủ các yêu cầu về an toàn thực phẩm được quy định tại Luật An toàn thực phẩm năm 2010 và các văn bản quy phạm pháp luật khác có liên quan. Trong đó, cần chú trọng và tập trung một số nội dung sau:

- Thực hiện khám sức khỏe đối với chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm (nếu giấy khám sức khỏe hết thời hạn); kiểm nghiệm nguồn nước (nước giếng) trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm được quy định tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống số 01:2009/BYT; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sinh hoạt số 02:2009/BYT (nếu giấy kiểm nghiệm nguồn nước hết thời hạn).

- Duy trì các điều kiện chung về bảo quản thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh sản phẩm thực phẩm, công bố sản phẩm thực phẩm do cơ sở



sản xuất được quy định tại 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.

- Chỉ sử dụng nguyên liệu có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng; phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến đúng liều lượng, đúng đối tượng, được phép sử dụng nằm trong danh mục chất phụ gia thực phẩm của Bộ Y tế để sản xuất, chế biến thực phẩm.

- Dọn vệ sinh tại nơi sản xuất, kinh doanh thực phẩm để tránh các nguồn gây ô nhiễm vào thực phẩm.

II. Về cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

Các cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc đối tượng cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định tại Thông tư số 43/2018/TT-BCT ngày 15/11/2018 của Bộ Công Thương hoặc Giấy chứng nhận đã được Sở Công Thương cấp hết thời hạn, cơ sở lập hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận gửi Trung tâm hành chính công tính Đắk Nông, cụ thể như sau:

1. Đối tượng: Cơ quan, tổ chức, cá nhân Việt Nam và các tổ chức, cá nhân nước ngoài tham gia hoạt động sản xuất, kinh doanh, nhập khẩu thực phẩm tại Việt Nam; tổ chức, cá nhân có hoạt động liên quan đến an toàn thực phẩm tại Việt Nam thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương.

2. Về Hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

2.1. Trường hợp đề nghị cấp lần đầu

a) Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Mẫu số 01a);

b) Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm (Mẫu số 02a đối với cơ sở sản xuất), (Mẫu số 02b đối với cơ sở kinh doanh) hoặc cả Mẫu số 02a và Mẫu số 02b (đối với cơ sở vừa sản xuất vừa kinh doanh);

c) Giấy xác nhận đủ sức khỏe/Danh sách tổng hợp xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp (bản sao có xác nhận của cơ sở);

d) Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm/Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm (bản sao có xác nhận của cơ sở).

2.2. Trường hợp đề nghị cấp lại do Giấy chứng nhận bị mất hoặc bị hỏng

Đơn đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Mẫu số 01b).

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

a) Đơn đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Mẫu số 01b);

b) Hồ sơ theo quy định tại điểm b, điểm c và điểm d khoản 2.1 mục 2.

2.4. Trường hợp đề nghị cấp lại do cơ sở có thay đổi tên cơ sở nhưng không thay đổi chủ cơ sở, địa chỉ, địa điểm và toàn bộ quy trình sản xuất, mặt hàng kinh doanh

a) Đơn đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Mẫu số 01b);

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

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

a) Đơn đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (Mẫu số 01b);

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

c) Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở do cơ sở y tế cấp huyện trở lên cấp (bản sao có xác nhận của cơ sở);

d) Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm/Giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở (bản sao có xác nhận của cơ sở).

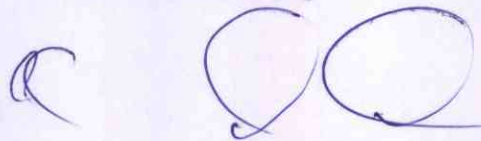
Trong quá trình thực hiện nếu có vướng mắc, xin liên hệ: Phòng Kỹ thuật An toàn - Môi trường, Sở Công Thương; điện thoại: 0261.2216947 để được hướng dẫn.

Với nội dung trên, Giám đốc Sở Công Thương yêu cầu các cơ sở sản xuất, kinh doanh sản phẩm thực phẩm trên địa bàn tỉnh nghiêm túc triển khai thực hiện. Ums

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lãnh đạo Sở;
- BCD liên ngành ATTP tỉnh (B/c);
- Sở Y tế; Sở Nông nghiệp và PTNT (P/h);
- UBND các huyện, tx Gia Nghĩa (P/h);
- Lưu VT, KT.

**KT. GIÁM ĐỐC
PHÓ GIÁM ĐỐC**



Phạm Tường Độ

PHỤ LỤC
CÁC BIỂU MẪU VỀ CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN
TOÀN THỰC PHẨM
(Kèm theo Công văn số 1567/SCT-KT ngày 26/12/2018 của Sở Công Thương
Đắk Nông)

Mẫu số 01a

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

Địa danh, ngày....tháng....năm 20....

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

Kính gửi: Sở Công Thương tỉnh Đắk Nông.

Cơ sở sản xuất, kinh doanh (tên giao dịch hợp pháp):.....

Địa điểm tại:

Điện thoại:Fax:

Ngành nghề sản xuất, kinh doanh (tên sản phẩm):

Nay nộp hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho:

- Cơ sở sản xuất ☐

- Cơ sở kinh doanh ☐

- Cơ sở vừa sản xuất vừa kinh doanh ☐

- Chuỗi cơ sở kinh doanh thực phẩm ☐

(tên cơ sở)

Chúng tôi cam kết bảo đảm an toàn thực phẩm cho cơ sở trên và chịu hoàn toàn trách nhiệm về những vi phạm theo quy định của pháp luật.

Trân trọng cảm ơn./.

Hồ sơ gửi kèm gồm:

-
-
-
-

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(Ký tên, đóng dấu)

(1) : kèm theo Danh sách nhóm sản phẩm

(2) : Đối với Chuỗi kinh doanh thực phẩm kèm theo danh sách cơ sở kinh doanh thuộc chuỗi

DANH SÁCH CÁC CƠ SỞ KINH DOANH THUỘC CHUỖI
(Kèm theo mẫu đơn đề nghị đối với chuỗi cơ sở kinh doanh thực phẩm)

STT	Tên cơ sở thuộc chuỗi	Địa chỉ	Thời hạn GCN	Ghi chú
1				
2				
3				

DANH SÁCH NHÓM SẢN PHẨM

(Kèm theo mẫu đơn đề nghị đối với chuỗi cơ sở kinh doanh thực phẩm và cơ sở kinh doanh thực phẩm tổng hợp)

STT	Tên nhóm sản phẩm	Nhóm sản phẩm kinh doanh đề nghị cấp Giấy chứng nhận
I	Các nhóm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế	
1	Nước uống đóng chai	
2	Nước khoáng thiên nhiên	
3	Thực phẩm chức năng	
4	Các vi chất bổ sung vào thực phẩm và thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng	
5	Phụ gia thực phẩm	
6	Hương liệu thực phẩm	
7	Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm	
8	Đá thực phẩm (Nước đá dùng liền và nước đá dùng để chế biến thực phẩm)	
9	Các sản phẩm khác không được quy định tại danh mục của Bộ Công Thương và Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn	
II	Các nhóm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn	
1	Ngũ cốc	
2	Thịt và các sản phẩm từ thịt	
3	Thủy sản và sản phẩm thủy sản (bao gồm các loài lưỡng cư)	
4	Rau, củ, quả và sản phẩm rau, củ, quả	

5	Trứng và các sản phẩm từ trứng	
6	Sữa tươi nguyên liệu	
7	Mật ong và các sản phẩm từ mật ong	
8	Thực phẩm biến đổi gen	
9	Muối	
10	Gia vị	
11	Đường	
12	Chè	
13	Cà phê	
14	Ca cao	
15	Hạt tiêu	
16	Điều	
17	Nông sản thực phẩm khác	
18	Nước đá sử dụng để bảo quản, chế biến sản phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn.	
III	Các nhóm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công Thương	
1	Bia	
2	Rượu, Cồn và đồ uống có cồn	
3	Nước giải khát	
4	Sữa chế biến	
5	Dầu thực vật	
6	Bột, tinh bột	
7	Bánh, mứt, kẹo	

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

Địa danh, ngày....tháng....năm 20....

ĐƠN ĐỀ NGHỊ

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

Kính gửi: Sở Công Thương tỉnh Đắk Nông.

Tên cơ sởđề nghị Quý cơ quan cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, cụ thể như sau:

Giấy chứng nhận cũ đã được cấp số.....ngày cấp

Lý do xin cấp lại Giấy chứng nhận (*ghi cụ thể trường hợp xin cấp lại theo quy định tại các Khoản 2, 3, 4 Điều 5 của Thông tư này*):

.....
Đề nghị Quý cơ quan xem xét chấp thuận./.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(Ký tên, đóng dấu)

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

BẢN THUYẾT MINH
CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ VÀ DỤNG CỤ SẢN XUẤT THỰC PHẨM
I. THÔNG TIN CHUNG

- Đại diện cơ sở:
- Địa chỉ văn phòng:
- Địa chỉ cơ sở sản xuất:
- Địa chỉ kho (nếu địa chỉ khác):
- Điện thoại: Fax
- Mặt hàng sản xuất:
- Công suất thiết kế:
- Tổng số công nhân viên:
- Tổng số công nhân viên trực tiếp sản xuất:
- Tổng số công nhân viên đã được xác nhận kiến thức/ tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm:
- Tổng số công nhân viên đã khám sức khỏe định kỳ theo quy định:

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

1. Cơ sở vật chất

- Diện tích mặt bằng sản xuấtm²
- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất:
- Kết cấu nhà xưởng:
- Nguồn nước phục vụ sản xuất đạt TCCL:
- Hệ thống vệ sinh nhà xưởng:

2. Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất

TT	Tên trang, thiết bị (ghi theo thứ tự quy trình công nghệ)	Số lượng	Thực trạng hoạt động của trang thiết bị, dụng cụ			Ghi chú
			Tốt	Trung bình	Kém	
I Trang thiết bị, dụng cụ hiện có						
1	Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất					
2	Dụng cụ bao gói sản phẩm					
3	Trang thiết bị vận chuyển sản phẩm					

4	Thiết bị bảo quản thực phẩm					
5	Thiết bị khử trùng, thanh trùng					
6	Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ					
7	Thiết bị giám sát					
8	Phương tiện rửa và khử trùng tay					
9	Dụng cụ lưu mẫu và bảo quản mẫu					
10	Phương tiện, thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại					
11	Trang phục vệ sinh khi tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, thực phẩm					
II Trang thiết bị, dụng cụ dự kiến bổ sung						
1						
2						
3						

III. ĐÁNH GIÁ CHUNG

Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị hiện có của cơ sở đã đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm để sản xuất thực phẩm theo quy định chưa?

Trường hợp chưa đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm theo quy định, cơ sở cam kết sẽ bổ sung và hoàn thiện những trang thiết bị (đã nêu tại mục II của Bảng kê trên); ghi cụ thể thời gian hoàn thiện.

Cam kết của cơ sở:

1. Cam đoan các thông tin nêu trong bản thuyết minh là đúng sự thật và chịu trách nhiệm hoàn toàn về những thông tin đã đăng ký.
2. Cam kết: Chấp hành nghiêm các quy định về an toàn thực phẩm theo quy định./.

Địa danh, ngày ... tháng ... năm 20...

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(Ký tên, đóng dấu)

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

BẢN THUYẾT MINH
CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ VÀ DỤNG CỤ KINH DOANH THỰC PHẨM
I. THÔNG TIN CHUNG

- Đại diện cơ sở:
- Địa chỉ văn phòng:
- Địa chỉ cơ sở kinh doanh:
- Điện thoại:Fax
- Loại thực phẩm kinh doanh:
- Tổng số công nhân viên:
- Tổng số công nhân viên trực tiếp kinh doanh:
- Tổng số công nhân viên đã được xác nhận kiến thức/tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm:
- Tổng số công nhân viên đã khám sức khỏe định kỳ theo quy định:
- Tiêu chuẩn cơ sở về bảo đảm an toàn thực phẩm (đối với chuỗi kinh doanh thực phẩm):

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

1. Cơ sở vật chất

- Diện tích mặt bằng kinh doanhm²
- Sơ đồ bố trí mặt bằng kinh doanh:
- Nguồn nước phục vụ kinh doanh đạt TCCL:
- Hệ thống vệ sinh và vệ sinh cá nhân:

2. Trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh

TT	Tên trang, thiết bị	Số lượng	Thực trạng hoạt động của trang thiết bị			Ghi chú
			Tốt	Trung bình	Kém	
I Trang, thiết bị, dụng cụ kinh doanh hiện có						
1	Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản sản phẩm					
2	Thiết bị, dụng cụ trưng bày sản phẩm					
3	Trang thiết bị, dụng cụ vận chuyển sản phẩm					

4	Dụng cụ rửa và sát trùng tay					
5	Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ					
6	Trang bị bảo hộ					
7	Dụng cụ, phương tiện phòng chống côn trùng, động vật gây hại					
8	Dụng cụ, thiết bị giám sát					
II Trang, thiết bị dự kiến bổ sung						
1						
2						
3						

III. ĐÁNH GIÁ CHUNG

Điều kiện cơ sở vật chất, trang thiết bị hiện có của cơ sở đã đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm để kinh doanh thực phẩm theo quy định chưa?

Trường hợp chưa đáp ứng yêu cầu an toàn thực phẩm theo quy định, cơ sở cam kết sẽ bổ sung và hoàn thiện những trang thiết bị (đã nêu tại mục II của Bảng kê trên); ghi cụ thể thời gian hoàn thiện.

Cam kết của cơ sở:

1. Cam đoan các thông tin nêu trong bản thuyết minh là đúng sự thật và chịu trách nhiệm hoàn toàn về những thông tin đã đăng ký.
2. Cam kết: Chấp hành nghiêm các quy định về an toàn thực phẩm theo quy định./.

Địa danh, ngày ... tháng ... năm 20...

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ

(Ký tên, đóng dấu)