

Số: 29/2012/TT-BCT

*Hà Nội, ngày 05 tháng 10 năm 2012*

## **THÔNG TƯ**

### **QUY ĐỊNH CẤP, THU HỒI GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THUỘC TRÁCH NHIỆM QUẢN LÝ CỦA BỘ CÔNG THƯƠNG**

*Căn cứ Nghị định số 189/2007/NĐ-CP ngày 27 tháng 12 năm 2007 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương;*

*Căn cứ Nghị định số 44/2011/NĐ-CP ngày 14 tháng 6 năm 2011 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung điều 3 Nghị định số 189/2007/NĐ-CP ngày 27 tháng 12 năm 2007 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương;*

*Căn cứ Luật an toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17 tháng 6 năm 2010;*

*Căn cứ Nghị định 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;*

*Bộ trưởng Bộ Công Thương ban hành Thông tư quy định cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương như sau:*

## **Chương 1**

### **QUY ĐỊNH CHUNG**

#### **Điều 1. Phạm vi điều chỉnh**

Thông tư này quy định về Hồ sơ cấp Giấy chứng nhận (sau đây gọi tắt là Hồ sơ), thủ tục, thẩm quyền cấp, thu hồi Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (sau đây gọi tắt là Giấy chứng nhận) đối với tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh (sau đây gọi tắt là cơ sở) đối với các loại rượu, bia, nước giải khát, sữa chế biến, dầu thực vật, sản phẩm chế biến bột và tinh bột, bánh, mứt, kẹo; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương.

#### **Điều 2. Đối tượng áp dụng**

1. Thông tư này áp dụng đối với các cơ sở sản xuất, kinh doanh sản phẩm thực phẩm; dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng các loại thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương trừ trường hợp được quy định tại khoản 2 của Điều này.

2. Các đối tượng không phải cấp Giấy chứng nhận gồm:

- a) Sản xuất ban đầu nhỏ lẻ: Cơ sở chỉ có 02 lao động trở xuống trực tiếp tham gia sản xuất;
- b) Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ: Cơ sở chỉ có 02 nhân viên trở xuống trực tiếp kinh doanh;
- c) Bán hàng rong;
- d) Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn không yêu cầu điều kiện bảo quản đặc biệt theo qui định.

## **Chương 2**

### **HỒ SƠ, THỦ TỤC, THẨM QUYỀN CẤP VÀ THU HỒI GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

#### **Điều 3. Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận**

Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận đóng thành 01 quyển (02 bộ), gồm:

1. Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo Phụ lục 1 ban hành kèm theo Thông tư;
2. Bản sao công chứng Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đầu tư có ngành nghề sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
3. Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm theo Phụ lục 2 hoặc Phụ lục 3 ban hành kèm theo Thông tư;
4. Bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất, kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp sản xuất, kinh doanh do cơ quan có thẩm quyền được Bộ Công Thương chỉ định cấp theo quy định;
5. Bản chính hoặc bản sao chứng thực Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh hoặc danh sách các cán bộ của cơ sở trực tiếp sản xuất, kinh doanh do cơ quan y tế cấp quận/huyện trở lên cấp theo quy định.

#### **Điều 4. Tiếp nhận và thẩm định tính hợp lệ của hồ sơ**

1. Tiếp nhận và thẩm định tính hợp lệ của hồ sơ

Trong thời gian 05 (năm) ngày làm việc kể từ ngày tiếp nhận hồ sơ, cơ quan có thẩm quyền quy định tại Điều 8 của Thông tư này có trách nhiệm tổ chức thẩm định tính hợp lệ của hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận của cơ sở theo quy định; trường hợp hồ sơ không hợp lệ, cơ quan có thẩm quyền phải có văn bản thông báo và yêu cầu cơ sở bổ sung hồ sơ; thời gian chờ bổ sung hồ sơ của các cơ sở không tính trong thời gian thẩm định hồ sơ.

2. Thành lập đoàn thẩm định

- a) Sau khi đã nhận đủ hồ sơ hợp lệ, trong vòng 15 (mười lăm) ngày làm việc, cơ quan có thẩm quyền sẽ tổ chức thẩm định nội dung hồ sơ và kiểm tra thực tế tại cơ sở.

b) Đoàn thẩm định hồ sơ và kiểm tra thực tế tại cơ sở do cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận hoặc cơ quan được ủy quyền thẩm định ra quyết định thành lập gồm từ 03 đến 05 thành viên, trong đó phải có ít nhất 2/3 số thành viên là cán bộ làm công tác chuyên môn về an toàn thực phẩm, thanh tra chuyên ngành an toàn thực phẩm (có thể mời chuyên gia từ bên ngoài phù hợp chuyên môn tham gia Đoàn thẩm định).

### 3. Nội dung thẩm định cơ sở

Kiểm tra thông tin và thẩm định tính pháp lý của hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận với hồ sơ gốc lưu tại cơ sở theo quy định.

Các điều kiện đảm bảo an toàn thực phẩm theo quy định.

### 4. Kết quả thẩm định cơ sở

a) Kết quả thẩm định phải ghi rõ “Đạt” hoặc “Không đạt” vào Biên bản thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm theo Phụ lục 4 hoặc Biên bản thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm theo Phụ lục 5 ban hành kèm theo Thông tư này và phù hợp với loại hình đăng ký sản xuất, kinh doanh của cơ sở

b) Trường hợp “Không đạt” phải ghi rõ lý do và thời hạn thẩm định lại (tối đa là 03 tháng). Sau khi đã khắc phục theo yêu cầu của Đoàn thẩm định được ghi trong Biên bản thẩm định, cơ sở phải nộp báo cáo kết quả khắc phục theo Phụ lục 6 ban hành kèm theo Thông tư này về cơ quan có thẩm quyền để tổ chức thẩm định lại theo quy định tại khoản 1 Điều này, nếu kết quả thẩm định lại vẫn không đạt thì Đoàn thẩm định lập biên bản và đề xuất với cơ quan có thẩm quyền không cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc đình chỉ hoạt động của cơ sở trong trường hợp xin cấp lại.

Biên bản thẩm định được lập thành 02 bản có giá trị như nhau, Đoàn thẩm định giữ 01 bản và chủ cơ sở giữ 01 bản.

## **Điều 5. Cấp và cấp lại Giấy chứng nhận**

### 1. Cấp Giấy chứng nhận

a) Trong vòng 05 ngày làm việc kể từ khi có kết quả thẩm định “Đạt”, Cơ quan có thẩm quyền phải cấp Giấy chứng nhận cho cơ sở theo Phụ lục 7 hoặc Phụ lục 8 ban hành kèm theo Thông tư này;

b) Hồ sơ cấp Giấy chứng nhận được lưu tại cơ sở và cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận, gồm:

- Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận: Bản gốc lưu tại cơ sở; bản sao lưu tại cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận;

- Quyết định thành lập đoàn thẩm định và công văn ủy quyền (trong trường hợp ủy quyền thẩm định);

- Biên bản thẩm định cơ sở của Đoàn thẩm định với kết luận “Đạt”;

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

### 2. Cấp lại Giấy chứng nhận

a) Trước 06 tháng (tính đến ngày Giấy chứng nhận hết hạn), trong trường hợp tiếp tục sản xuất, kinh doanh, cơ sở phải nộp đơn đề nghị theo Phụ lục 9 ban hành kèm theo Thông tư. Hồ sơ và thủ tục xin cấp lại Giấy chứng nhận thực hiện theo quy định tại các Điều 3, 4 và 5 của Thông tư này.

b) Trường hợp Giấy chứng nhận đã được cấp nhưng bị mất, thất lạc hoặc bị hỏng, cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải có văn bản đề nghị cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo Phụ lục 9 ban hành kèm theo Thông tư gửi tới cơ quan có thẩm quyền đã cấp Giấy chứng nhận để được xem xét cấp lại. Trong thời hạn 05 (năm) ngày làm việc kể từ ngày nhận được văn bản đề nghị hợp lệ, căn cứ hồ sơ lưu, cơ quan có thẩm quyền đã cấp Giấy chứng nhận xem xét và cấp lại Giấy chứng nhận cho cơ sở, trường hợp từ chối cấp lại, phải có văn bản thông báo nêu rõ lý do.

3. Giấy chứng nhận có hiệu lực trong thời gian 03 (ba) năm.

### **Điều 6. Phí và lệ phí cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm**

1. Cơ sở đăng ký cấp Giấy chứng nhận có trách nhiệm nộp phí thực hiện thẩm định và phí cấp Giấy chứng nhận theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí.

2. Việc quản lý phí, lệ phí kiểm tra được thực hiện theo quy định hiện hành của nhà nước.

### **Điều 7. Thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận**

1. Cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở sản xuất, chế biến thực phẩm:

a) Bộ Công Thương cấp Giấy chứng nhận đối với các cơ sở sản xuất các sản phẩm thực phẩm có công suất thiết kế:

- Rượu: Từ 3.000.000 lít sản phẩm/năm trở lên;
- Bia: Từ 50.000.000 lít sản phẩm/năm trở lên;
- Nước giải khát: Từ 20.000.000 lít sản phẩm/năm trở lên;
- Sữa chế biến: 20.000 lít sản phẩm/năm trở lên;
- Dầu thực vật: Từ 50.000 tấn sản phẩm/năm trở lên;
- Bánh kẹo: Từ 20.000 tấn sản phẩm/năm trở lên;
- Bột và tinh bột: Từ 100.000 tấn sản phẩm/năm trở lên;
- Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng các sản phẩm trên.

b) Sở Công Thương các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương (sau đây gọi chung là cấp tỉnh) cấp Giấy chứng nhận đối với:

- Các cơ sở sản xuất các sản phẩm thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý của Bộ Công Thương trong phạm vi địa bàn tỉnh/thành phố có công suất thiết kế thấp hơn các cơ sở sản xuất có công suất thiết kế theo quy định tại điểm a khoản 1 Điều này.

2. Cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm:

a) Bộ Công Thương cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh trực thuộc thương nhân sản xuất thực phẩm có quy mô và mặt hàng sản xuất theo quy định tại điểm a khoản 1 Điều này; cơ sở kinh doanh thực phẩm của thương nhân kinh doanh bán buôn hoặc đại lý bán buôn trên địa bàn từ 02 (hai) tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương trở lên.

b) Sở Công Thương các tỉnh, thành phố cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm của thương nhân kinh doanh bán buôn hoặc đại lý bán buôn trên địa bàn 01 (một) tỉnh, thành phố trực thuộc trung ương và các cơ sở bán lẻ thực phẩm trên địa bàn tỉnh, thành phố đó; các cơ sở kinh doanh trực thuộc Thương nhân sản xuất có quy mô, mặt hàng và địa bàn sản xuất theo quy định tại điểm b, khoản 1 Điều này.

## **Điều 8. Thu hồi Giấy chứng nhận**

### **1. Các trường hợp thu hồi**

Cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm bị thu hồi Giấy chứng nhận trong trường hợp sau:

a) Không hoạt động ngành nghề kinh doanh thực phẩm đã đăng ký.

b) Có quyết định của cơ quan nhà nước có thẩm quyền chuyển đổi ngành nghề kinh doanh tại cơ sở cũ.

c) Bị tước quyền sử dụng giấy chứng nhận theo quy định của pháp luật về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực an toàn thực phẩm.

### **2. Thẩm quyền thu hồi Giấy chứng nhận**

a) Cơ quan có thẩm quyền nào cấp Giấy chứng nhận thì cơ quan đó có quyền thu hồi Giấy chứng nhận.

b) Cơ quan có thẩm quyền cấp trên có quyền kiểm tra, thanh tra và thu hồi Giấy chứng nhận do cơ quan nhà nước có thẩm quyền cấp dưới đã cấp nếu phát hiện cơ sở vi phạm nghiêm trọng quy định về điều kiện an toàn thực phẩm.

## **Chương 3**

### **TRÁCH NHIỆM CỦA CÁC BÊN LIÊN QUAN**

## **Điều 9. Trách nhiệm của cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận**

Cơ quan có thẩm quyền cấp Giấy chứng nhận quy định tại Điều 7 có trách nhiệm:

1. Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với các cơ sở được quy định tại Điều 2 của Thông tư này theo đúng quy định.

2. Lưu giữ hồ sơ cấp Giấy chứng nhận theo quy định.

3. Phối hợp với các cơ quan liên quan tổ chức thanh tra, kiểm tra khi có đơn khiếu nại, tố cáo hoặc có dấu hiệu vi phạm các quy định về điều kiện vệ sinh, an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.

## **Điều 10. Trách nhiệm của cơ sở xin cấp Giấy chứng nhận**

1. Đăng ký cấp Giấy chứng nhận theo đúng quy trình, thủ tục được quy định tại Thông tư này.
2. Tạo mọi điều kiện thuận lợi để đoàn thẩm định tiến hành thẩm định tại cơ sở.
3. Lưu giữ hồ sơ cấp Giấy chứng nhận theo quy định.
4. Nộp phí và lệ phí thẩm định và cấp Giấy chứng nhận theo quy định của pháp luật về phí và lệ phí.

## **Chương 4**

### **TỔ CHỨC THỰC HIỆN VÀ HIỆU LỰC THI HÀNH**

#### **Điều 11. Tổ chức thực hiện**

##### 1. Bộ Công Thương giao:

a) Vụ Khoa học và Công nghệ làm đầu mối tiếp nhận hồ sơ, tổ chức thẩm định tính hợp lệ của hồ sơ, trình lãnh đạo Bộ Công Thương xem xét để cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở sản xuất, chế biến các sản phẩm thực phẩm có quy mô thiết kế quy định tại điểm a khoản 1 Điều 7 của Thông tư này và tổ chức hướng dẫn thực hiện Thông tư trong phạm vi cả nước.

b) Vụ Thị trường trong nước làm đầu mối tiếp nhận hồ sơ, tổ chức thẩm định tính hợp lệ của hồ sơ, trình lãnh đạo Bộ Công Thương xem xét để cấp Giấy chứng nhận đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm quy định tại điểm a khoản 2 Điều 7 của Thông tư này;

2. Sở Công Thương hướng dẫn thực hiện Thông tư này trong phạm vi địa bàn tỉnh, thành phố.

#### **Điều 12. Hiệu lực thi hành**

1. Thông tư này có hiệu lực kể từ ngày 19 tháng 11 năm 2012.

2. Trong quá trình thực hiện, nếu có vướng mắc, cần phản ánh kịp thời về Bộ Công Thương để xem xét, giải quyết./.

##### **Nơi nhận:**

- Văn phòng Chính Phủ (vụ KGVX, Công TTĐT Chính phủ);
- Công báo;
- Văn phòng Tổng Bí thư;
- Bộ Tư pháp (Cục Kiểm tra VB QPPL);
- Các Bộ, cơ quan ngang Bộ;
- UBND các tỉnh, thành phố trực thuộc TU;
- Bộ trưởng;
- Các Thứ trưởng;
- Các đơn vị thuộc Bộ;
- Sở Công Thương các tỉnh, Thành phố trực thuộc TU;
- Công TTĐT Bộ Công Thương;
- Lưu: VT, KHCN.

**KT. BỘ TRƯỞNG  
THỨ TRƯỞNG**

**Nguyễn Cẩm Tú**

## PHỤ LỤC 1

(Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Công Thương)

### 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: (tên đơn vị có thẩm quyền cấp, cụ thể)

.....

Cơ sở.....

Trụ sở tại: .....

Điện thoại:..... Fax:.....

Giấy phép kinh doanh số..... ngày  
cấp:..... đơn vị cấp: .....

Ngành nghề sản xuất/ kinh doanh (bán buôn hay bán lẻ; tên sản phẩm):.....

Công suất sản xuất/phạm vi kinh doanh (01 tỉnh hay 02 tỉnh trở lên): .....

Số lượng công nhân viên: ..... (trực  
tiếp:.....; gián tiếp:.....)

Nay nộp hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm (ghi  
cụ thể loại hình chế biến, kinh doanh) .....

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

Trân trọng cảm ơn.

#### CHỦ CƠ SỞ

(Ký tên, đóng dấu)

#### Hồ sơ gửi kèm gồm:

- Bản sao Giấy đăng ký kinh doanh (xác nhận của cơ sở);
- Bản thuyết minh về cơ sở vật chất;
- Bản vẽ sơ đồ thiết kế mặt bằng;
- Bản sao Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe, XN phân của chủ cơ sở và người trực tiếp (có xác nhận của cơ sở);
- Bản sao Giấy chứng nhận đã được tập huấn kiến thức về VSATTP (có xác nhận của cơ sở).

## PHỤ LỤC 2

(Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Công Thương)

### 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, CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

##### I. THÔNG TIN CHUNG

- Cơ sở: .....
- Đại diện cơ sở: .....
- Địa chỉ văn phòng: .....
- Địa chỉ cơ sở sản xuất, chế biến: .....
- Địa chỉ kho: .....
- Điện thoại..... Fax .....
- Giấy phép kinh doanh số:.....Ngày cấp.....Nơi cấp .....
- Mặt hàng sản xuất, chế biến:.....
- Công suất thiết kế: .....
- 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

###### II.1. Cơ sở vật chất

- Diện tích mặt bằng sản xuất .....m<sup>2</sup>, Trong đó diện tích nhà xưởng sản xuất .....m<sup>2</sup>;
- Sơ đồ bố trí mặt bằng sản xuất (*Kho nguyên liệu, khu vực sản xuất, chế biến, hoàn thiện sản phẩm; kho thành phần; khu vực vệ sinh;...*)
- Kết cấu nhà xưởng
- Nguồn nước phục vụ sản xuất đạt TCCL
- Nguồn điện cung cấp và hệ thống đèn chiếu sáng
- Hệ thống vệ sinh nhà xưởng (*hệ thống thoát nước thải và khu vệ sinh cá nhân.*)
- Hệ thống xử lý môi trường



- Hệ thống phòng cháy, chữa cháy

## II.2. Trang, thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến

T T	Tên trang, thiết bị (ghi theo thứ tự quy trình công nghệ)	Số lượng	Xuất xứ	Thực trạng hoạt động của trang, thiết bị			Ghi chú
				Tốt	Trung bình	kém	
<b>I Trang, thiết bị, dụng cụ hiện có</b>							
1	Thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến						
2	Thiết bị, 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 phụ lục và bảo quản phụ lục						
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						
12	Hệ thống cung cấp khí nén						
13	Hệ thống cung cấp hơi nước						
14	Hệ thống thông gió						
<b>II Trang, thiết bị dự kiến bổ sung</b>							
1							
2							
3							
4							

## 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 vệ sinh thực phẩm để sản xuất, chế biến thực phẩm theo quy định chưa?

Trường hợp chưa đáp ứng yêu cầu an toàn vệ sinh 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).

**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 vệ sinh thực phẩm theo quy định./.

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

**CHỦ CƠ SỞ**  
(Ký tên, đóng dấu)

### PHỤ LỤC 3

(Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Công Thương)

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

-----

### BẢN THUYẾT MINH

### CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ, DỤNG CỤ KINH DOANH THỰC PHẨM

#### I. THÔNG TIN CHUNG

- Cơ sở: .....
- Đại diện cơ sở: .....
- Địa chỉ văn phòng: .....
- Địa chỉ cơ sở kinh doanh: .....
- Địa chỉ kho: .....
- Điện thoại..... Fax .....
- Giấy phép kinh doanh số:..... Ngày cấp..... Nơi cấp .....
- Mặt hàng kinh doanh: .....
- Phạm vi kinh doanh (*01 tỉnh hay 02 tỉnh trở lên*): .....
- Tổng số cán bộ, nhân viên, công nhân.....
- Tổng số cán bộ, công nhân trực tiếp 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

##### II.1. Cơ sở vật chất

- Diện tích mặt bằng kinh doanh; .....m<sup>2</sup>, Trong đó diện tích kho hàng: .....m<sup>2</sup>;
- Sơ đồ bố trí mặt bằng kinh doanh (*kho sản phẩm; khu trưng bày và bán sản phẩm; khu vực bảo quản sản phẩm; ...*)
- Nguồn nước phục vụ kinh doanh đạt TCCL
- Nguồn điện cung cấp
- Hệ thống vệ sinh và vệ sinh cá nhân (*Khu vực rửa tay; phòng thay đồ, vệ sinh cá nhân, ...*)
- Hệ thống thu gom rác thải và xử lý môi trường
- Hệ thống phòng cháy, chữa cháy

## II.2. Trang, thiết bị, dụng cụ kinh doanh

T T	Tên trang, thiết bị	Số lượng	Xuất xứ	Thực trạng hoạt động của trang, thiết bị			Ghi chú
				Tốt	Trung bình	kém	
<b>I</b>	<b>Trang, thiết bị, dụng cụ kinh doanh hiện có</b>						
1	Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản sản phẩm						
2	Trang 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 (nếu sử dụng)						
6	Trang bị bảo hộ (nếu sử dụng)						
7	Dụng cụ, phương tiện phòng chống côn trùng, động vật gây hại						
8	Dụng cụ, thiết bị giám sát						
<b>II</b>	<b>Trang, thiết bị dự kiến bổ sung</b>						
1							
2							
3							
4							

## 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 vệ sinh thực phẩm để kinh doanh thực phẩm theo quy định chưa?

Trường hợp chưa đáp ứng yêu cầu an toàn vệ sinh 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).

### 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 vệ sinh thực phẩm theo quy định./.

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

**CHỦ CƠ SỞ**

(Ký tên, đóng dấu)

## PHỤ LỤC 4

(Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Công Thương)

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

-----

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

#### BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;

Căn cứ Nghị định 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm

Thực hiện theo Quyết định số /QĐ....., ngày.....tháng..... năm..... của Đoàn thẩm định gồm có:

- 1..... Trưởng đoàn
- 2..... Thành viên
- 3..... Thành viên
- 4..... Thành viên
- 5..... Thư ký

Tiến hành thẩm định, đánh giá việc thực hiện những quy định về cơ sở sản xuất đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại:

- Cơ sở: .....
- Đại diện cơ sở: .....
- Địa chỉ văn phòng: .....
- Địa chỉ cơ sở sản xuất, chế biến: .....
- Địa chỉ kho: .....
- Điện thoại..... Fax .....
- Giấy phép kinh doanh số:.....Ngày cấp....Nơi cấp .....
- Mặt hàng sản xuất, chế biến : .....
- Công suất thiết kế: .....
- Hồ sơ công bố chất lượng hàng hóa số (nếu có): .....
- Diện tích mặt bằng: .....
- Tổng số nhân viên: .....Trong đó: Trực tiếp.....Gián tiếp.....

#### I. Đánh giá điều kiện an toàn thực phẩm

TT	Nội dung	Mức độ kiểm	Đánh giá		Ghi chú
			Đạt	Không đạt	

		<b>tra</b> (A/B)			
<b>I. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất</b>					
(1)	Địa điểm cơ sở	B			
(2)	Môi trường cơ sở	B			
(3)	Thiết kế, bố trí và kết cấu nhà xưởng	A			
	- Kho nguyên liệu, bao bì	A			
	- Kho bao bì	A			
	- Kho sản phẩm	A			
	- Khu vực sản xuất, chế biến, kinh doanh	A			
	- Khu vực đóng gói	A			
	- Khu vực rửa tay	A			
	- Phòng thay đồ bảo hộ	B			
	- Nhà vệ sinh	B			
(4)	Nguyên liệu; phụ gia	A			
(5)	Nguồn nước sản xuất, vệ sinh	A			
(6)	Hệ thống chiếu sáng	B			
(7)	Hệ thống thông gió	B			
(8)	Hệ thống cung cấp khí nén	B			
(9)	Hệ thống cung cấp hơi nước	B			
(10)	Hệ thống thu gom, xử lý rác thải )	B			
(11)	Hệ thống thoát nước thải )	B			
<b>II. Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ</b>					
(1)	Thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến	A			
(2)	Thiết bị, dụng cụ bao gói sản phẩm	A			
(3)	Trang thiết bị vận chuyển sản phẩm	A			
(4)	Thiết bị bảo quản thực phẩm	A			
(5)	Thiết bị khử trùng, thanh trùng	A			
(6)	Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ	B			
(7)	Thiết bị giám sát	B			
(8)	Phương tiện rửa và khử trùng tay	A			
(9)	Dụng cụ lưu phụ lục và bảo quản phụ lục	A			
(10)	Phương tiện, thiết bị phòng chống côn trùng, động vật gây hại )	A			
(11)	Trang phục vệ sinh khi tiếp xúc trực tiếp với nguyên liệu, thực phẩm )	A			

<b>III. Điều kiện về con người</b>					
(1)	Bản sao Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.	A			
(2)	Bản sao Giấy chứng nhận sức khỏe	A			
(3)	Bản sao kết quả xét nghiệm	B			

## **II. Nhận xét và kiến nghị**

### **1. Nhận xét**

*a. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất:*

.....  
 .....

*b. Điều kiện trang thiết bị dụng cụ:*

.....  
 .....

*c. Điều kiện con người:*

.....  
 .....

### **2. Kiến nghị:**

.....  
 .....

**3. Kết luận:** (Cơ sở “Đạt” khi 100% các tiêu chí mức độ A và > 60% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở “Chờ hoàn thiện” khi 100% các tiêu chí mức độ A và > 40% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở “Không đạt” khi có 1 tiêu chí mức độ A hoặc >40% các tiêu chí mức độ B đánh giá không đạt).

Kết quả thẩm định Đạt

cơ sở:

Không đạt

Chờ hoàn thiện

Biên bản kết thúc lúc: ..... giờ..... phút, ngày .... tháng .... năm .... và lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau.

**Đại diện cơ sở**  
*(Ký, ghi rõ họ tên)*

**Trưởng đoàn thẩm định**  
*(Ký, ghi rõ họ tên)*

## PHỤ LỤC 5

(Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Công Thương)

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

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

#### BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT THỰC PHẨM

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12 ngày 17/6/2010;

Căn cứ Nghị định 38/2012/NĐ-CP ngày 25 tháng 4 năm 2012 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm

Thực hiện theo Quyết định số /QĐ....., ngày.....tháng..... năm..... của Đoàn thẩm định gồm có:

- 1..... Trưởng đoàn
- 2..... Thành viên
- 3..... Thành viên
- 4..... Thành viên
- 5..... Thư ký

Tiến hành thẩm định, đánh giá việc thực hiện những quy định về cơ sở kinh doanh đủ điều kiện an toàn thực phẩm tại:

- Cơ sở: .....
- Đại diện cơ sở: .....
- Địa chỉ văn phòng: .....
- Địa chỉ cơ sở kinh doanh
- Địa chỉ kho: .....
- Điện thoại..... Fax .....
- Giấy phép kinh doanh số:.....Ngày cấp.....Nơi cấp.....
- Mặt hàng kinh doanh: .....
- Số lượng sản phẩm kinh doanh:.....
- Hồ sơ công bố chất lượng hàng hóa số (nếu có): .....
- Diện tích mặt bằng:.....Diện tích kho.....
- Tổng số nhân viên: .....Trong đó: Trực tiếp.....Gián tiếp.....

#### I. Đánh giá điều kiện an toàn thực phẩm

TT	Nội dung	Mức độ	Đánh giá		Ghi chú
			Đạt	Không	



		<b>kiểm tra (A/B)</b>		<i>g đạt</i>	
<b>I. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất</b>					
(1)	Địa điểm cơ sở	B			
(2)	Môi trường cơ sở	B			
(3)	Thiết kế, bố trí, kết cấu các khu vực cơ sở	A			
	- Kho sản phẩm	A			
	- Khu trưng bày sản phẩm	A			
	- Khu vực rửa tay	A			
	- Phòng thay đồ bảo hộ	B			
	- Nhà vệ sinh	B			
(4)	Nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm kinh doanh	A			
(5)	Nguồn nước dùng để vệ sinh dụng cụ đối với sản phẩm bao gói đơn giản, không bao gói	A			
(6)	Hệ thống nước đá bảo quản (nếu sử dụng)	B			
(7)	Hệ thống thu gom, xử lý rác thải	B			
(8)	Hệ thống thoát nước thải	B			
<b>II. Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ gồm:</b>					
(1)	Trang thiết bị, dụng cụ bảo quản sản phẩm	A			
(2)	Trang thiết bị, dụng cụ trưng bày sản phẩm	A			
(3)	Trang thiết bị, dụng cụ vận chuyển sản phẩm	A			
(4)	Dụng cụ rửa và sát trùng tay	B			
(5)	Thiết bị vệ sinh cơ sở, dụng cụ (nếu sử dụng)	B			
(6)	Trang bị bảo hộ (nếu sử dụng)	B			
(7)	Dụng cụ, phương tiện phòng chống côn trùng, động vật gây hại	B			
(8)	Dụng cụ, thiết bị giám sát	B			
<b>III. Điều kiện về con người gồm:</b>					
(1)	Bản sao Giấy chứng nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm.	A			
(2)	Bản sao Giấy chứng nhận sức khoẻ	A			
(3)	Bản sao kết quả xét nghiệm	B			

## II. Nhận xét và kiến nghị

### 1. Nhận xét

a. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất:

.....  
.....  
.....  
.....

b. Điều kiện trang thiết bị, dụng cụ:

.....  
.....  
.....  
.....

c. Điều kiện con người:

.....  
.....  
.....  
.....

**2. Kiến nghị:**

.....  
.....  
.....  
.....

**3. Kết luận:** (Cơ sở “Đạt” khi 100% các tiêu chí mức độ A và > 60% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở “Chờ hoàn thiện” khi 100% các tiêu chí mức độ A và > 40% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở “Không đạt” khi có 1 tiêu chí mức độ A hoặc > 40% các tiêu chí mức độ B đánh giá không đạt).

Kết quả thẩm định Đạt   
cơ sở:

Không đạt

Chờ hoàn thiện

Biên bản kết thúc lúc: ..... giờ..... phút, ngày .... tháng .... năm .... và lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau.

**Đại diện đơn vị**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

**Trưởng đoàn thẩm định**  
(Ký, ghi rõ họ tên)

## PHỤ LỤC 6

(Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Công Thương)

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

-----

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

**Kính gửi:** (Tên Cơ quan có thẩm quyền).....

### BÁO CÁO KẾT QUẢ KHẮC PHỤC

#### I. Thông tin chung:

1. Tên Cơ sở: .....
2. Địa chỉ Cơ sở: .....
3. Số điện thoại: ..... Fax: ..... Email: .....

#### II. Tóm tắt kết quả khắc phục:

TT	Sai lỗi theo kết luận kiểm tra ngày ... tháng ... năm ... của ...	Nguyên nhân sai lỗi	Biện pháp khắc phục	Kết quả
1				
2				
3				

Đề nghị cơ quan kiểm tra tiến hành kiểm tra và làm thủ tục để cơ sở chúng tôi được Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm./.

..... ngày .... tháng ..... năm .....

**CHỦ CƠ SỞ**

(Ký tên, đóng dấu)

**PHỤ LỤC 7**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Công Thương)*

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

-----

**GIẤY CHỨNG NHẬN  
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

**BỘ CÔNG THƯƠNG**

**Chứng nhận**

Cơ sở: .....

Loại hình sản xuất/kinh doanh: .....

Chủ cơ sở:.....

Địa chỉ sản xuất/kinh doanh: .....

.....

Điện thoại: ..... Fax: .....

**ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH**

*Hà Nội, ngày .... tháng ... năm .....*

**BỘ TRƯỞNG**

*(Ký tên, đóng dấu)*

Số cấp:...../GCNATTP-  
BCT

Giấy chứng nhận có hiệu lực đến  
ngày...../...../20.....

và thay thế Giấy chứng nhận  
số.....cấp ngày..../ .../ 20.....

**PHỤ LỤC 8**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Công Thương)*

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

-----

**GIẤY CHỨNG NHẬN  
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

**SỞ CÔNG THƯƠNG TỈNH/THÀNH PHỐ.....**

**Chứng nhận**

Cơ sở: .....

Loại hình sản xuất/kinh doanh: .....

Chủ cơ sở:.....

Địa chỉ sản xuất/kinh doanh: .....

.....  
.....

Điện thoại: ..... Fax: .....

**ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM  
ĐỂ SẢN XUẤT/KINH DOANH:**

*(Ghi tên các mặt hàng thực phẩm cụ thể)*

.....  
.....  
.....

....., ngày .... tháng ... năm

.....  
**GIÁM ĐỐC**  
*(Ký tên, đóng dấu)*

Số cấp:...../GCNATTP-SCT  
Giấy chứng nhận có hiệu lực đến  
ngày...../...../20.....  
và thay thế Giấy chứng nhận  
số:.....cấp ngày.... / .... / 20.....

**PHỤ LỤC 9**

*(Ban hành kèm theo Thông tư số 29/2012/TT-BCT ngày 05 tháng 10 năm 2012 của Bộ trưởng Bộ Công Thương)*

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

-----

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

**ĐƠN ĐỀ NGHỊ CẤP LẠI GIẤY CHỨNG NHẬN  
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

**Kính gửi:** *(Tên cơ quan cấp Giấy chứng nhận đủ điều kiện an toàn thực phẩm)*

.....

Đơn vị chúng tôi *(tên cơ sở)* ..... đề nghị quý cơ quan cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh *(tên sản phẩm)*, cụ thể như sau:

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

Lý do xin cấp lại Giấy chứng nhận: .....

.....

.....

.....

Đề nghị Quý cơ quan xem xét chấp thuận.

**CHỦ CƠ SỞ**  
*(Ký tên, đóng dấu)*

**Nơi nhận:**

- Như trên;

- .....

- Lưu .....