**Mẫu số 03b**

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**

**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

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

**BIÊN BẢN**

**Thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm**

**đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm**

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010;

Căn cứ Nghị định số [15/2018/NĐ-CP](https://thukyluat.vn/vb/nghi-dinh-38-2012-nd-cp-huong-dan-luat-an-toan-thuc-pham-21d04.html) ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;

Căn cứ Thông tư số 43/2018/TT-BCT ngày 15 tháng 11 năm 2018 của Bộ Công Thương quy định về quản lý an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm của Bộ Công Thương.

Thực hiện theo Quyết định số... ngày... tháng... năm...

Đoàn thẩm định gồm có:

1...................................................................................................... Trưởng đoàn

2......................................................................................................... Thành viên

3......................................................................................................... Thành viên

4......................................................................................................... Thành viên

5................................................................................................................ Thư ký

Tiến hành kiểm tra tính pháp lý của hồ sơ, thẩm định thực tế tại cơ sở, 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:.............................. ......................................................................

- Chủ cơ sở:................................. ..........................................................................

- Địa chỉ văn phòng:.............................. ................................................................

- Địa chỉ cơ sở kinh doanh:...................................................................................

- Điện thoại.................................................. Fax......... .........................................

- Mặt hàng kinh doanh:.........................................................................................

- Hồ sơ tự công bố chất lượng hàng hóa số (nếu có):........................................ ...

- Diện tích mặt bằng:................................. Diện tích kho:... .................................

- Tổng số công nhân viên:................... Trong đó: Trực tiếp........ Gián tiếp.........

**I. ĐÁNH GIÁ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **TT** | **Nội dung** | **Mức độ kiểm tra(A/B)** | **Đánh giá** | **Ghi chú** |
| **Đạt** | **không đạt** |
|  **I. Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất**  |
| 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 |   |   |   |
| 4 | - 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 |   |   |   |
| 5 | Nguồn gốc, xuất xứ sản phẩm kinh doanh | A |   |   |   |
| 6 | Nguồn nước dùng để vệ sinh dụng cụ đối với sản phẩm bao gói đơn giản, không bao gói | A |   |   |   |
| 7 | Hệ thống nước đá bảo quản (nếu sử dụng) | B |   |   |   |
| 8 | Hệ thống thu gom, xử lý rác thải | B |   |   |   |
| 9 | Hệ thống thoát nước thải | B |   |   |   |
|  **II. Điều kiện về trang thiết bị dụng cụ**  |
| 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 |   |   |   |
|  **III. Điều kiện về con người**  |
| 1 | Giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm | A |   |   |   |
| 2 | Giấy xác nhận đủ sức khỏe | A |   |   |   |

**II. BẢNG ĐÁNH GIÁ THEO NHÓM SẢN PHẨM**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Tên nhóm sản phẩm** | **Đánh giá** | **Ghi chú** |
| **Đạt** | **Chờ hoàn thiện** | **Không đạt** |  |
| **I** | **Các nhóm sản phẩm do Bộ Y tế quản lý** |
| 1 | Nước uống đóng chai, nước khoáng thiên nhiên, đá thực phẩm (nước đá dùng liền và nước đá dùng để chế biến thực phẩm) |  |  |  |  |
| 2 | Thực phẩm chức năng |  |  |  |  |
| 3 | Các vi chất bổ sung vào thực phẩm |  |  |  |  |
| 4 | Phụ gia, hương liệu, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm |  |  |  |  |
| 5 | 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 sản phẩm do Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn quản lý** |
| 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 lĩnh vực được phân công quản lý của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn |  |  |  |  |
| **III** | **Các nhóm sản phẩm do Bộ Công Thương quản lý** |
| 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 |  |  |  |  |

**III. NHẬN XÉT VÀ KIẾN NGHỊ**

1. Nhận xét (ghi cụ thể lý do những mục “Không đạt” hoặc “Chờ hoàn thiện”)

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 từ 40% tới < 60% các tiêu chí mức độ B được đánh giá đạt; cơ sở “Không đạt” khi có 1 tiêu chí mức độ A hoặc ≥ 60% các tiêu chí mức độ B đánh giá không đạt).

Kết quả thẩm định cơ sở:

Đạt □

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)* |