

BỘ CÔNG THƯƠNG  
VỤ KHOA HỌC CÔNG NGHỆ – TRƯỜNG CD KINH TẾ - KT TM

UBND TỈNH THÁI NGUYÊN  
SỞ CÔNG THƯƠNG

# TẬP HUẤN

KIẾN THỨC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM NGÀNH CÔNG THƯƠNG  
TRÊN ĐỊA BÀN TỈNH THÁI NGUYÊN NĂM 2024

*Thái Nguyên, tháng 10 năm 2024*



# NỘI DUNG

1

**MỖI NGUY AN TOÀN THỰC PHẨM  
VÀ CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT MỖI NGUY**

2

**CÁC QUY ĐỊNH CỦA PHÁP LUẬT LIÊN QUAN  
ĐẾN AN TOÀN THỰC PHẨM**

3

**QUẢN LÝ ATTP BÁN HÀNG KHÔNG CÓ ĐỊA  
ĐIỂM CỐ ĐỊNH, HƯỚNG DẪN CÁC QUY ĐỊNH VỀ  
BẢO VỆ QUYỀN LỢI NGƯỜI TIÊU DÙNG**



# **CHUYÊN ĐỀ 1**

**MỐI NGUY AN TOÀN THỰC PHẨM  
VÀ CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT MỐI NGUY**

# THỰC PHẨM LÀ GÌ?

Là sản phẩm mà con người ăn, uống ở dạng tươi sống hoặc đã qua sơ chế, chế biến, bảo quản.

*(Điều 2 - Luật an toàn thực phẩm)*





# THỰC PHẨM LÀ GÌ?

## Một số loại thực phẩm

- ☐ Thực phẩm tươi sống.
- ☐ Thực phẩm tăng cường vi chất dinh dưỡng.
- ☐ Thực phẩm chức năng.
- ☐ Thực phẩm biến đổi gen.
- ☐ Thực phẩm đã qua chiếu xạ.
- ☐ Thức ăn đường phố.
- ☐ Thực phẩm bao gói sẵn.

*(Điều 2 - Luật an toàn thực phẩm)*



# THỰC PHẨM DO BỘ CÔNG THƯƠNG QUẢN LÝ

TT	Tên sản phẩm/nhóm sản phẩm
I	Bia
II	Rượu, cồn và đồ uống có cồn
III	Nước giải khát
IV	Sữa chế biến
V	Dầu thực vật
VI	Bột, tinh bột
VII	Bánh, mứt, kẹo
VIII	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong quá trình sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực được phân công quản lý.

*Phụ lục IV Nghị định số 15/2018/NĐ-CP*

# SẢN XUẤT THỰC PHẨM LÀ GÌ?

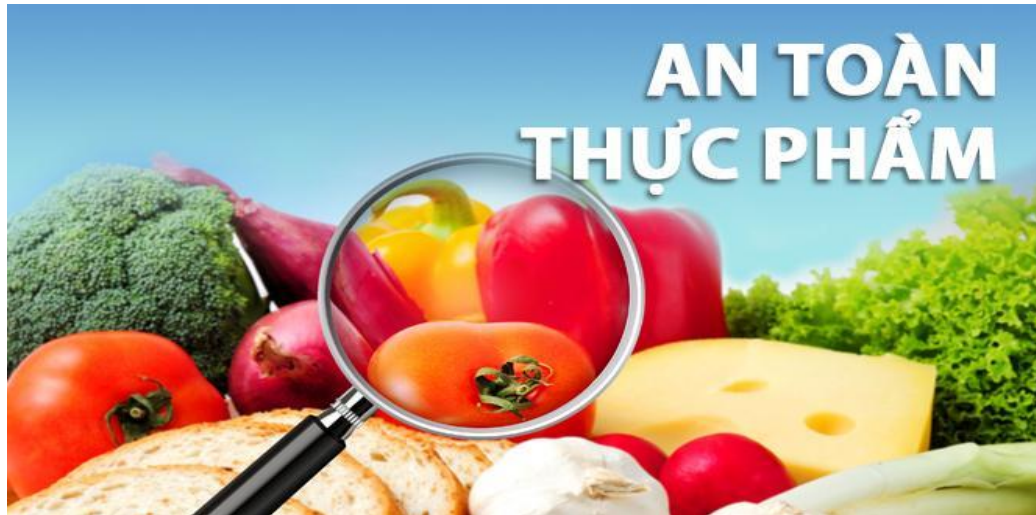
- ✓ Là các hoạt động trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt, khai thác, sơ chế, chế biến, bao gói, bảo quản để tạo ra thực phẩm. *(Điều 2 - Luật an toàn thực phẩm)*



# AN TOÀN THỰC PHẨM LÀ GÌ?

**An toàn thực phẩm là việc đảm bảo để thực phẩm không gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.**

*(Điều 2 - Luật an toàn thực phẩm)*





# MỠI NGUY AN TOÀN THỰC PHẨM

Mỗi nguy là các tác nhân **sinh học, hóa học** hoặc **vật lý** trong thực phẩm, **làm thực phẩm mất an toàn** gây hại cho sức khỏe người tiêu dùng.



# MỐI NGUY AN TOÀN THỰC PHẨM

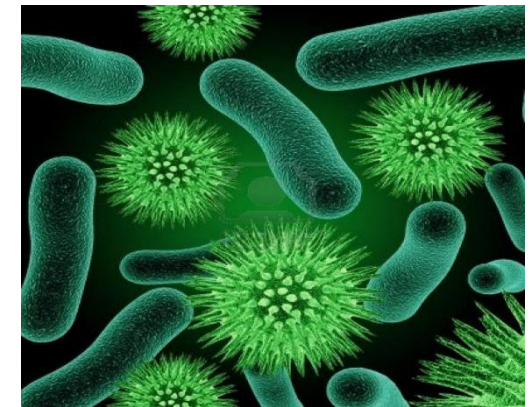
## HÓA HỌC

- Thuốc trừ sâu
- Chất tăng trọng
- Kim loại nặng
- Histamin



## SINH HỌC

- Vi khuẩn
- Nấm mốc
- Ký sinh trùng
- Virus



## VẬT LÝ

- Mảnh kim loại
- Thủy tinh
- Đất, cát
- Tóc

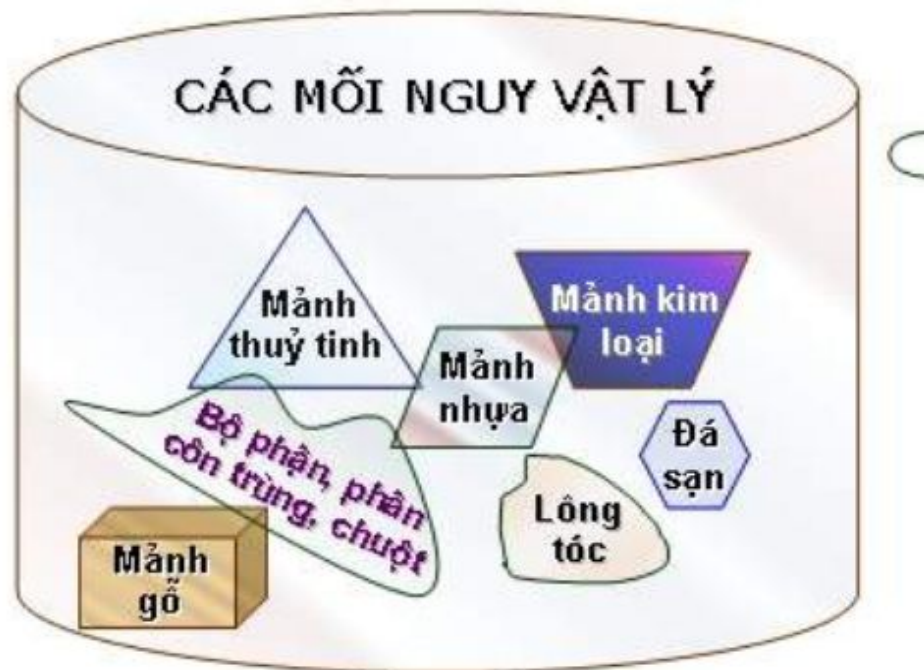
# MỐI NGUY HÓA HỌC

- ✓ Là các loại nguyên tố hoặc hợp chất hóa học có khả năng gây **ngộ độc cấp tính hoặc mãn tính** cho người sử dụng.



# MỒI NGUY VẬT LÝ

Là những vật **cứng, sắc, nhọn** có khả năng gây thương tích cho hệ tiêu hoá người sử dụng.





# TÁC HẠI CỦA MỖI NGUY VẬT LÝ

- ❑ Gây tổn thương cho hệ tiêu hóa, hóc xương, vỡ răng...
- ❑ Tăng khả năng vi sinh vật gây bệnh xâm nhập vào thực phẩm.
- ❑ Có thể làm dập nát, hư hỏng sản phẩm.
- ❑ Mất uy tín, mất lòng tin của người tiêu dùng.

# BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT MỖI NGUY VẬT LÝ

- ✓ Kiểm soát nguồn cung cấp hàng hóa, nguyên liệu đầu vào và các thành phần cấu tạo sản phẩm.
- ✓ Kiểm soát môi trường sản xuất như đảm bảo thực hành tốt sản xuất, không có nhiễm bẩn vật lý từ nhà xưởng, trang thiết bị, công nhân sản xuất.
- ✓ Kiểm soát chặt chẽ trong quá trình chế biến như: nhặt, lựa chọn, rây, sàng lọc, nam châm, máy dò kim loại.
- ✓ Kiểm tra bằng cảm quan.

# MỐI NGUY HÓA HỌC

Các hóa chất  
chủ định bổ  
sung vào thực  
phẩm

Các hóa chất từ  
môi trường hoặc vô  
tình nhiễm vào thực  
phẩm

Các chất độc  
tự nhiên có  
sẵn trong  
thực phẩm

Các chất  
gây dị ứng

Nguồn gốc  
mối nguy  
hóa học

## Các chất độc tự nhiên có sẵn trong thực phẩm

- ✓ Một số thực phẩm có chất độc tự nhiên: cóc, cá nóc, măng, sắn, khoai tây mọc mầm...



Solanin



Axit cyanhydric

- ✓ **Giải pháp:** không dùng các loại có độc tự nhiên, hoặc xử lý đúng cách trước khi sử dụng...



# Các hóa chất sử dụng trong nông nghiệp

- ✓ Các hóa chất sử dụng trong nông nghiệp: thuốc trừ sâu, phân bón hóa học, kháng sinh, tăng trọng, thúc chín...gây tồn dư trong thực phẩm nếu không sử dụng đúng cách và đúng liều lượng.



Sự nguy hiểm của

## CHẤT TẠO NẠC trong thịt lợn

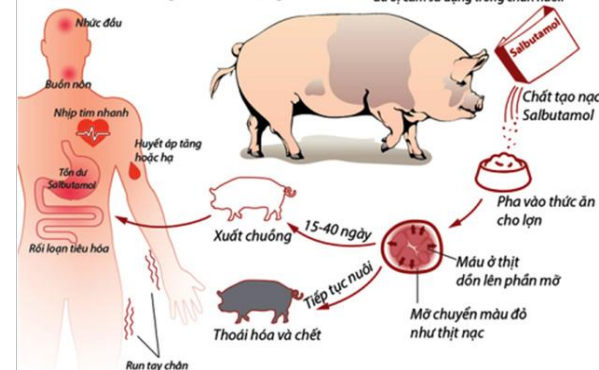


Cấu trúc phân tử của Salbutamol



Chất tạo nạc Salbutamol hay Chlebutarol có thể khiến cơ thể con người bị nhiễm độc, gây rối loạn tiêu hóa, tuần hoàn, thậm chí ảnh hưởng đến tinh mạng.

Salbutamol và Chlebutarol có gốc B-agonist thuộc nhóm chất độc hại đã bị cấm sử dụng trong chăn nuôi.



Nguồn: TTXVN, Viện Công nghệ Sinh học - Công nghệ Thực phẩm.

<http://infographics.vn>



## Các hóa chất sử dụng trong nông nghiệp

- ✓ Tác hại: gây ngộ độc, ung thư, vô sinh, dị tật thai nhi, ảnh hưởng đến sự phát triển trẻ nhỏ, suy giảm hệ thống miễn dịch,...
- ✓ **Giải pháp:**
  - Trong trồng trọt, chăn nuôi: sử dụng đúng loại, đúng liều lượng cho phép; tuân thủ thời gian cách ly.
  - Trong kinh doanh, chế biến thực phẩm: lựa chọn sản phẩm có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng.

## Các hóa chất chủ động bổ sung vào thực phẩm

- ✓ Sử dụng các chất phụ gia không đúng liều lượng hoặc không thuộc danh mục cho phép gây ảnh hưởng đến sức khỏe người tiêu dùng.



## Mối nguy do hóa chất vô tình nhiễm vào thực phẩm

- ❖ Sử dụng bao bì không cho phép gây nhiễm hóa chất độc hại.
- ❖ Các hợp chất không mong muốn có trong bao bì chứa đựng, đóng gói thực phẩm như phthalate trong một số loại màng bọc nilon là một trong những chất gây rối loạn nội tiết.





# BIỆP PHÁP KIỂM SOÁT MỐI NGUY HÓA HỌC

1. Kiểm soát nguồn cung cấp, nguyên liệu đầu vào và các thành phần cấu tạo sản phẩm.
2. Kiểm soát trong quá trình chế biến:
  - Áp dụng thực hành sản xuất tốt,
  - Chế biến đúng phương pháp,
  - Kiểm soát phụ gia thực phẩm,
  - Kiểm soát mối nguy từ hóa chất trong quá trình sản xuất.
3. Kiểm soát nhiễm bẩn vô tình từ hóa chất như chất tẩy rửa, chất khử trùng, dầu nhờn, mỡ bôi trơn, sơn,...
4. Kiểm soát trong quá trình bảo quản, phân phối sản phẩm: bao gói, nhãn dán,...

# MỠI NGUY SINH HỌC

- ✓ Là các tác nhân vi khuẩn, virus, nấm, ký sinh trùng có khả năng gây ngộ độc cấp tính hoặc mãn tính cho người tiêu dùng.



Nấm



Sán lá gan



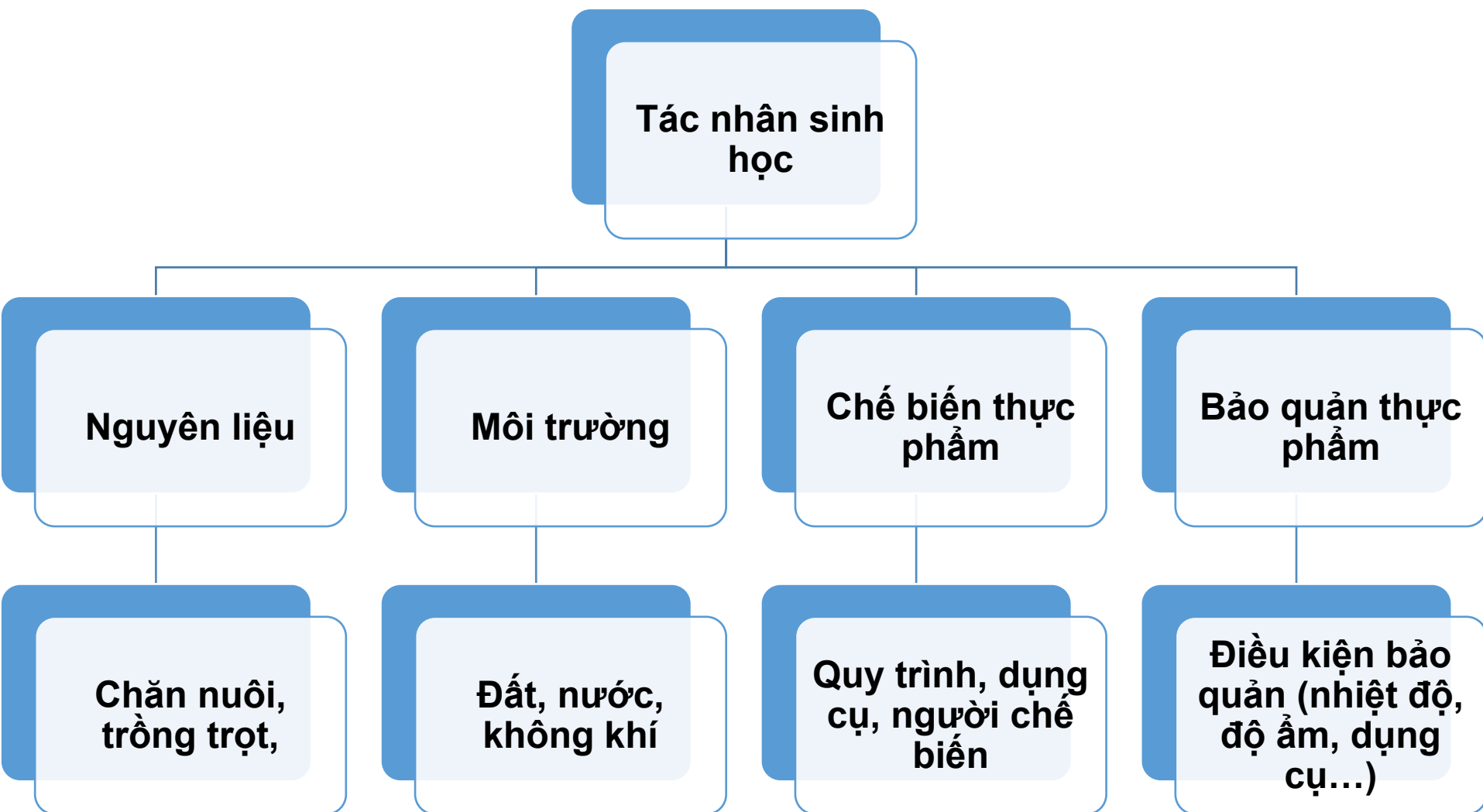
Salmonella



E.coli

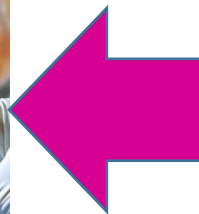
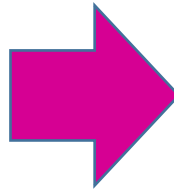


# Con đường gây ô nhiễm sinh học vào thực phẩm



# Nhóm mối nguy vi khuẩn

Dùng thớt chung giữa rau quả và thịt cá, đồ tươi sống và đồ đã nấu chín có nguy cơ nhiễm khuẩn E.Coli, Salmonella và độc tố nấm aflatoxin

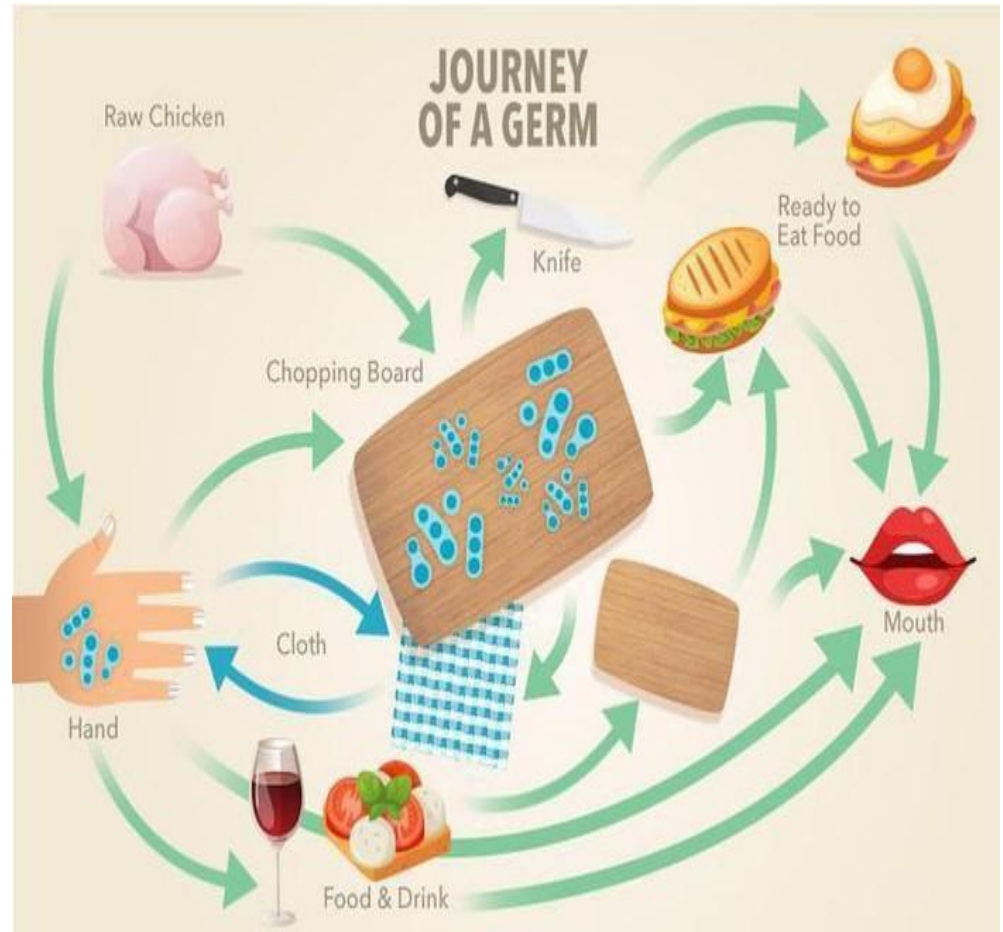


Ồ vi khuẩn tiềm tàng trong thức ăn thừa



## Nhóm mối nguy virus (siêu vi trùng)

- ❑ Virus nhỏ hơn vi khuẩn nhiều lần.
- ❑ Gây ngộ độc thực phẩm và các bệnh về đường ruột.
- ❑ Các bệnh thường hay gặp như: nhiễm virus bại liệt, virus viêm gan.



# KIỂM SOÁT MỐI NGUY SINH HỌC

- Sử dụng phương pháp chế biến thích hợp: bổ sung muối, chất bảo quản, phơi khô, sấy khô, xông khói, thanh trùng, tiệt trùng,...
- Thực hành vệ sinh cá nhân tốt với người trực tiếp tiếp xúc với thực phẩm.
- Sử dụng nguồn nước chế biến là nước sạch theo tiêu chuẩn của BHYT về nguồn nước sinh hoạt.
- Nhiệt độ bảo quản thích hợp.
- Vệ sinh dụng cụ, nhà xưởng, bố trí hợp lý tránh lây nhiễm chéo.
- Sử dụng bao bì đóng gói, hướng dẫn người tiêu dùng sử dụng đúng cách.



## **CHUYÊN ĐỀ 2**

# **CÁC QUY ĐỊNH CỦA PHÁP LUẬT LIÊN QUAN ĐẾN AN TOÀN THỰC PHẨM**

## **NỘI DUNG CHUYÊN ĐỀ 2**

**Một số văn bản pháp luật về ATTP thuộc phạm vi quản lý của Bộ Công thương**

**Điều kiện đảm bảo an toàn trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm (Luật ATTP)**

**Thủ tục tự công bố sản phẩm và đăng ký bản công bố sản phẩm**

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

**Chế tài xử phạt vi phạm về ATTP**



# HỆ THỐNG VĂN BẢN PHÁP LUẬT LĨNH VỰC ATTP NGÀNH CÔNG THƯƠNG

- Luật An toàn thực phẩm ngày 17 tháng 6 năm 2010.
- Nghị định **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 **115/2018/NĐ-CP** ngày 04/9/2018 của Chính phủ quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm.
- Nghị định số **124/2021/NĐ-CP** ngày 28/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 115/2018/NĐ-CP quy định xử phạt vi phạm hành chính về an toàn thực phẩm

# HỆ THỐNG VĂN BẢN PHÁP LUẬT LĨNH VỰC ATTP NGÀNH CÔNG THƯƠNG

- Nghị định số **77/2016/NĐ-CP** ngày 01/07/2016 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh trong lĩnh vực mua bán hàng hóa quốc tế, hóa chất, vật liệu nổ công nghiệp, phân bón, kinh doanh khí, kinh doanh thực phẩm thuộc phạm vi quản lý Nhà nước của Bộ Công Thương;
- Nghị định số **08/2018/NĐ-CP** ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương.

# HỆ THỐNG VĂN BẢN PHÁP LUẬT LĨNH VỰC ATTP NGÀNH CÔNG THƯƠNG

- Thông tư **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.
- Nghị định số **17/2020/NĐ-CP** ngày 05/02/2020 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều của các nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc lĩnh vực quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;
- Thông tư số **13/2020/TT-BCT** ngày 18/6/2020 Sửa đổi, bổ sung, bãi bỏ một số quy định về điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc lĩnh vực quản lý nhà nước của Bộ Công Thương.

# HỆ THỐNG VĂN BẢN PHÁP LUẬT LĨNH VỰC ATTP NGÀNH CÔNG THƯƠNG

- **Thông tư 67/2021/TT-BTC** ngày 05/8/2021 Quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí trong công tác An toàn thực phẩm.
- **Quyết định số 1390/QĐ-BCT** ngày 26/5/2020 của Bộ Công Thương về việc ban hành bộ câu hỏi kiểm tra, đáp án trả lời thực hiện kiểm tra để xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn thực phẩm cho chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc trách nhiệm quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm của Bộ Công Thương.



# LUẬT AN TOÀN THỰC PHẨM SỐ 55/2010/QH 12

Gồm 11 chương, 72 điều

I. Những quy định chung

II. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân trong bảo đảm ATTP

III. Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm

**IV. Điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm**

**V. Chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm**

VI. Nhập khẩu và xuất khẩu thực phẩm

VII. Quảng cáo, ghi nhãn thực phẩm

VIII. Kiểm nghiệm thực phẩm

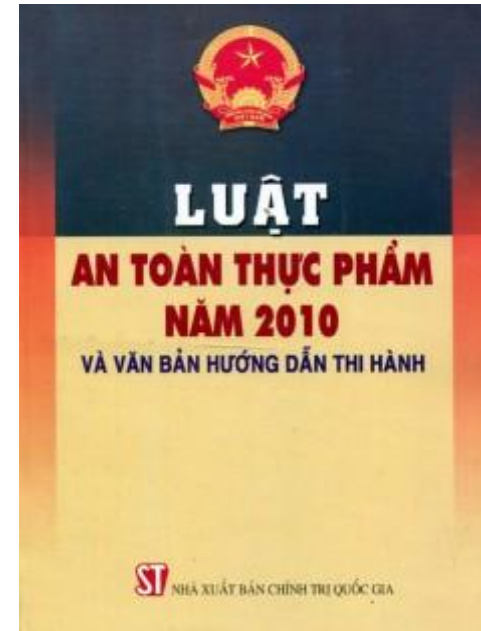
IX. Thông tin, giáo dục, truyền thông

X. Quản lý nhà nước về ATTP

XI. Điều khoản thi hành

*Thông qua ngày 17/6/2010;*

*Hiệu lực từ 01/7/2011*



# Chương IV. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

## Mục 1

### ĐIỀU KIỆN CHUNG VỀ BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM

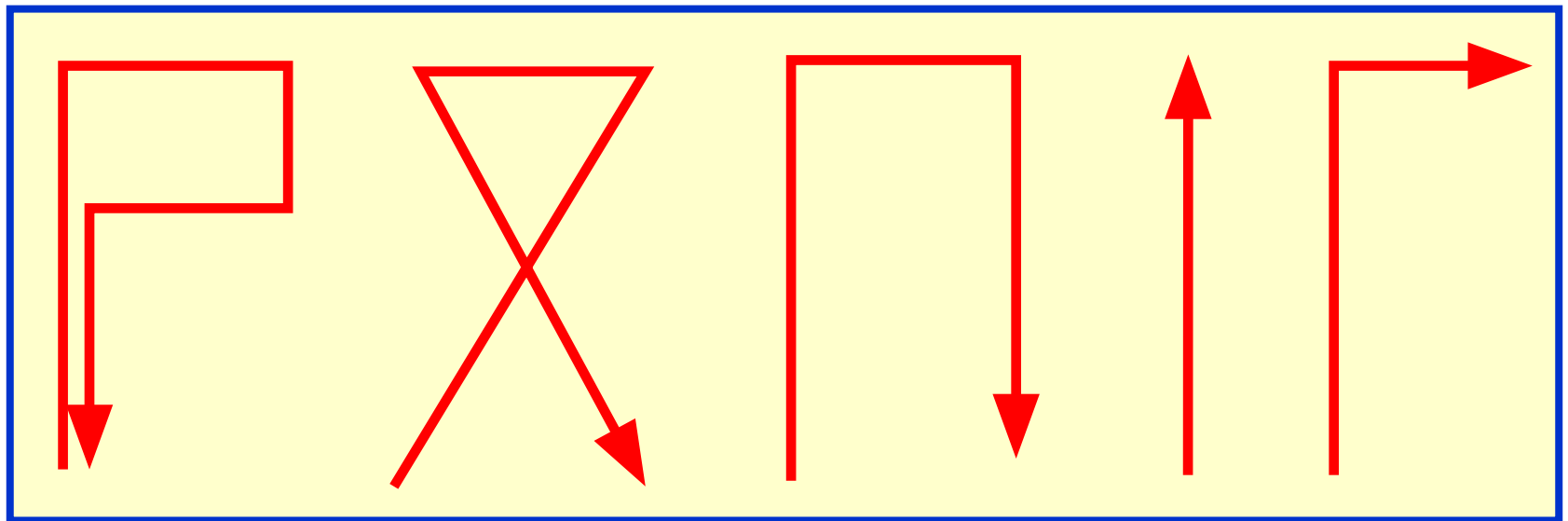
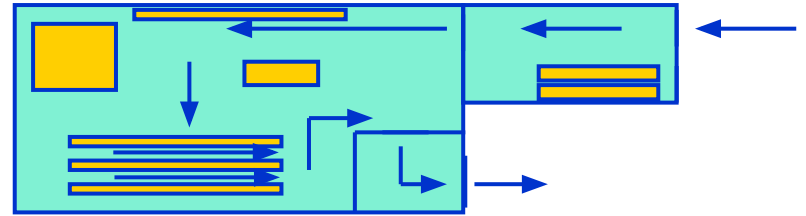
- Đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh **(Điều 19)**
- Trong bảo quản thực phẩm **(Điều 20)**
- Trong vận chuyển thực phẩm **(Điều 21)**

# Điều 19: Điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm

- ❑ Có địa điểm, diện tích thích hợp
- ❑ Có đủ nước đạt quy chuẩn (theo TC BYT về nước sạch sinh hoạt)
- ❑ Có đủ trang thiết bị phù hợp



# Điều 19: Điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm



Kém

Kém

Khá

Tốt

Tốt

Bố trí nhà xưởng theo nguyên tắc 1 chiều trong sản xuất thực phẩm



# Điều 19: Điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm

□ Đối với cơ sở sản xuất cần có hệ thống xử lý chất thải và được vận hành thường xuyên



XỬ LÝ  
NƯỚC THẢI  
CHẾ BIẾN  
THỰC PHẨM



# Điều 19: Điều kiện bảo đảm ATTP đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm

- Thu gom, xử lý chất thải theo đúng quy định.
- Lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm
- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm



## Điều 20: Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm

- Phải có **diện tích đủ rộng** để bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt.
- Có **thiết bị chuyên dụng** điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khí hậu khác.



## Điều 21: Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong vận chuyển thực phẩm



- ✓ Phương tiện vận chuyển thực phẩm được chế tạo bằng vật liệu không làm ô nhiễm thực phẩm hoặc bao gói thực phẩm, dễ làm sạch.
- ✓ Bảo đảm điều kiện bảo quản thực phẩm trong suốt quá trình vận chuyển theo hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh.
- ✓ Không vận chuyển thực phẩm cùng hàng hoá độc hại hoặc có thể gây nhiễm chéo ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm.



## **NGHỊ ĐỊNH 15/2018/NĐ-CP**

[www.thanhonghat.vn](http://www.thanhonghat.vn)

### **Chương II**

#### **THỦ TỤC TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Điều 4. Tự công bố sản phẩm**

**Điều 5. Hồ sơ, trình tự tự công bố sản phẩm**

### **Chương III**

#### **THỦ TỤC ĐĂNG KÝ BẢN CÔNG BỐ SẢN PHẨM**

**Điều 6. Đăng ký bản công bố sản phẩm**

**Điều 7. Hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm**

**Điều 8. Trình tự đăng ký bản công bố sản phẩm**



# MỘT SỐ ĐIỂM MỚI QUY ĐỊNH TẠI NĐ15/2018

**Nhóm 1. Tự công bố sản phẩm**

**Nhóm 2. Miễn thủ tục công bố sản phẩm**

**Nhóm 3. Đăng ký bản công bố sản phẩm**

# MỘT SỐ ĐIỂM MỚI QUY ĐỊNH TẠI NĐ15/2018

## **Nhóm 1. Tự công bố sản phẩm (Điều 4)**

1. Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn;
2. Phụ gia thực phẩm;
3. Chất hỗ trợ chế biến thực phẩm;
4. Dụng cụ chứa đựng thực phẩm;
5. Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm  
*(trừ các sản phẩm quy định tại khoản 2, Điều 4 và Điều 6)*

**Hồ sơ tự công bố (Điều 5)**

**Trình tự công bố (Khoản 2, điều 4)**

# MỘT SỐ ĐIỂM MỚI QUY ĐỊNH TẠI NĐ15/2018

## Nhóm 1. Tự công bố sản phẩm (Điều 4)

### ✓ Hồ sơ tự công bố (Khoản 1 - Điều 5)

- Bản đăng ký công bố theo mẫu số 01, Phụ lục I ban hành kèm Nghị định 15/2018/NĐ-CP.
- Giấy kiểm định chất lượng ATTP (trong thời hạn 12 tháng tính đến ngày nộp hồ sơ)

# MỘT SỐ ĐIỂM MỚI QUY ĐỊNH TẠI NĐ15/2018

## Nhóm 1. Tự công bố sản phẩm (Điều 4)

### ✓ *Trình tự công bố (Khoản 2 - Điều 5)*

- Làm hồ sơ.
- Gửi hồ sơ tới cơ quan chức năng. Công bố trên phương tiện thông tin đại chúng, trang thông tin điện tử của doanh nghiệp.
- Sản xuất và tự chịu trách nhiệm.
- Hậu kiểm.

# MỘT SỐ ĐIỂM MỚI QUY ĐỊNH TẠI NĐ15/2018

## Nhóm 2. Miễn thuế tục công bố sản phẩm

Sản phẩm, nguyên liệu sản xuất, nhập khẩu chỉ dùng để sản xuất, gia công hàng **xuất khẩu** hoặc phục vụ cho việc sản xuất nội bộ của tổ chức, cá nhân **không tiêu thụ tại thị trường trong nước** (Khoản 2 - Điều 4).



# MỘT SỐ ĐIỂM MỚI QUY ĐỊNH TẠI NĐ15/2018

## **Nhóm 3. Đăng ký bản công bố sản phẩm (Điều 6)**

1. Thực phẩm bảo vệ sức khỏe, thực phẩm dinh dưỡng y học, thực phẩm dùng cho chế độ ăn đặc biệt.
2. Sản phẩm dinh dưỡng dùng cho trẻ đến 36 tháng tuổi.
3. Phụ gia thực phẩm hỗn hợp có công dụng mới, phụ gia thực phẩm không thuộc trong danh mục phụ gia được phép sử dụng trong thực phẩm hoặc không đúng đối tượng sử dụng do Bộ Y tế quy định.

# NHỮNG GIẤY TỜ BẮT BUỘC PHẢI CÓ KHI KINH DOANH, SẢN XUẤT THỰC PHẨM

## **1. Giấy tờ về đăng ký kinh doanh, sản xuất thực phẩm.**

*(Sản xuất thực phẩm theo mô hình hộ kinh doanh cá thể/ mô hình hợp tác xã/ mô hình công ty).*

## **2. Giấy tờ về an toàn vệ sinh thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh, sản xuất thực phẩm.**

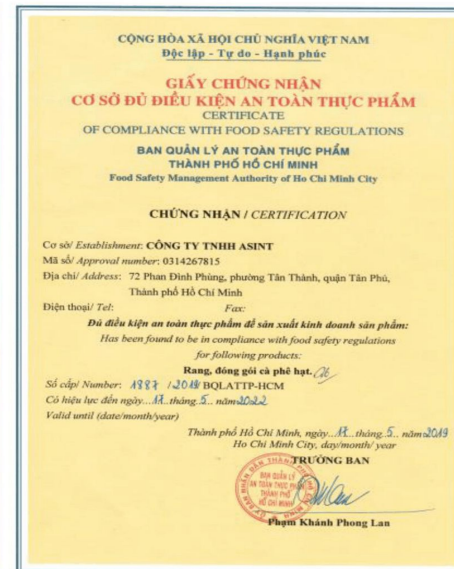
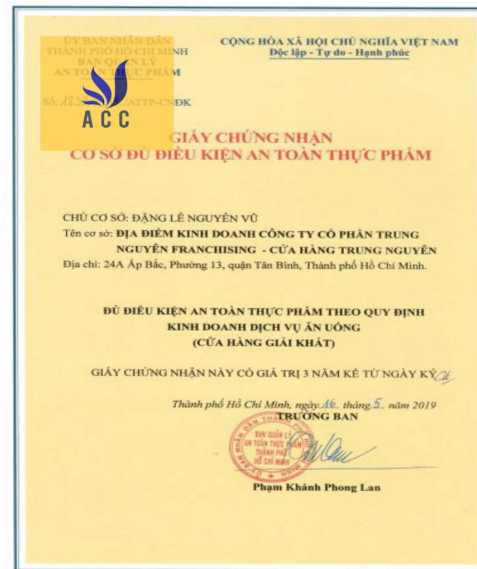
*(Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm/ Bản cam kết an toàn thực phẩm trong sản xuất thực phẩm).*

## **3. Giấy tờ về công bố chất lượng sản phẩm thực phẩm.**

# CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN ATTP

(Điều 11 - Nghị định 15/2018/NĐ-CP)

1. Cơ sở SX, KDTP **phải có** GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP khi hoạt động, **trừ trường hợp** quy định tại khoản 1 - Điều 12 Nghị định 15/2018.
2. Điều kiện cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP được thực hiện theo quy định tại khoản 1 Điều 34 Luật ATTP.



# Các cơ sở **KHÔNG** thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (Điều 12 - NĐ 15/2018/NĐ-CP)

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Sản xuất ban đầu nhỏ lẻ;</li><li>✓ Sản xuất, kinh doanh thực phẩm không có địa điểm cố định;</li><li>✓ Sơ chế nhỏ lẻ;</li><li>✓ Kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ;</li><li>✓ Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn;</li><li>✓ Nhà hàng trong khách sạn;</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Sản xuất, kinh doanh dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm;</li><li>✓ Bếp ăn tập thể không có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm;</li><li>✓ Kinh doanh thức ăn đường phố;</li><li>✓ Các cơ sở đã có chứng nhận: ISO, HACCP, GMP, BRC,...</li></ul> |
|--|--|

# Các cơ sở **KHÔNG** thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (Điều 12)

Theo Nghị định số 17/2020/NĐ-CP các cơ sở không thuộc đối tượng phải cấp GCN **chỉ cần gửi bản cam kết** đến cơ quan có thẩm quyền do UBND cấp tỉnh phân cấp quản lý về ATTP trên địa bàn.

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc  
-----  
....., ngày ... tháng ... năm 20...

**BẢN CAM KẾT**  
sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn

Kính gửi: ..... (tên cơ quan quản lý)

Tôi là: .....,  
Số chứng minh thư hoặc thẻ căn cước hoặc mã số định danh công dân: .....  
Ngày cấp: ..... Nơi cấp: .....  
Chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh: .....  
Địa điểm sản xuất, kinh doanh: .....  
Địa chỉ liên hệ: .....  
Điện thoại: ....., Fax: ..... E-mail .....

Mặt hàng sản xuất, kinh doanh:  
Nơi tiêu thụ sản phẩm:  
Tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các yêu cầu bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật hiện hành trong:

Trồng trọt  Chăn nuôi   
Nuôi trồng thủy sản  Khai thác, sản xuất muối   
Thu hái, đánh bắt, khai thác nông lâm thủy sản   
Sản xuất, kinh doanh thực phẩm không có địa điểm cố định   
Sơ chế nhỏ lẻ   
Kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản nhỏ lẻ, kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn   
Nếu có vi phạm, chúng tôi xin hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật.  
Bản cam kết này được làm thành 02 bản có giá trị như nhau, cơ quan quản lý giữ 01 bản, cơ sở giữ 01 bản.

Xác nhận của Cơ quan tiếp nhận bản cam kết  
(Ký tên, đóng dấu)

Chủ cơ sở sản xuất, kinh doanh  
(Ký, ghi rõ họ tên)



# CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM (Điều 36 – Luật ATTP)

## 1. Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm gồm có:

- Đơn đề nghị (mẫu 01a);
- Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;
- Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện VSATTP;
- Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- Giấy xác nhận đã được tập huấn kiến thức về an toàn vệ sinh thực phẩm của chủ cơ sở và của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

# CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM (Điều 36 – Luật ATTP)

## **2. Trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm được quy định như sau:**

- a) Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm nộp hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho cơ quan nhà nước có thẩm quyền quy định tại Điều 35 của Luật này;
- b) Trong thời hạn 15 ngày, kể từ ngày nhận đủ hồ sơ hợp lệ, cơ quan nhà nước có thẩm quyền kiểm tra thực tế điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm tại cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm; nếu đủ điều kiện thì phải cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm; trường hợp từ chối thì phải trả lời bằng văn bản và nêu rõ lý do.

# CẤP GIẤY CHỨNG NHẬN CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM (Điều 36 – Luật ATTP)

Trường hợp cơ sở kinh doanh, sản xuất nhiều mặt hàng thuộc quản lý từ 2 cơ quan trở lên:

8. Cơ sở sản xuất TP → Sản phẩm có sản lượng lớn nhất.

9. Cơ sở kinh doanh TP → Ngành Công Thương quản lý (trừ chợ đầu mối, đấu giá nông sản)

10. Cơ sở vừa sản xuất vừa kinh doanh → Có quyền chọn cơ quan quản lý chuyên ngành về an toàn thực phẩm để thực hiện thủ tục hành chính.

# Cơ quan có thẩm quyền cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP

**CHÍNH PHỦ**

**BỘ Y TẾ**  
(Nước đóng chai,  
TP chức năng,  
phụ gia,...)

**BỘ CÔNG THƯƠNG**  
(Bia; rượu, cồn & đồ uống có cồn; nước giải khát; sữa chế biến; dầu thực vật; bột, tinh bột; bánh, mứt kẹo; dụng cụ vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm).

**BỘ NN & PTNT**  
(Ngũ cốc, thịt, nông sản,...)

**Vụ Khoa học và Công nghệ**

**Sở công thương**

**Phòng kinh tế - Hạ tầng**

**Tổng cục QLTT**

**Cục QLTT**

**Đội QLTT**

**Vụ thị trường trong nước**

# Thẩm quyền cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (Điều 6, Thông tư 43/2018/TT-BCT)

Sở Công Thương các tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương trực tiếp cấp Giấy chứng nhận hoặc đề xuất Ủy ban nhân dân tỉnh, thành phố trực thuộc Trung ương phân công, phân cấp cho cơ quan có thẩm quyền tại địa phương cấp Giấy chứng nhận đối với:

a) Cơ sở sản xuất các sản phẩm thực phẩm có công suất thiết kế nhỏ hơn các cơ sở quy định tại điểm a khoản 1 Điều này;

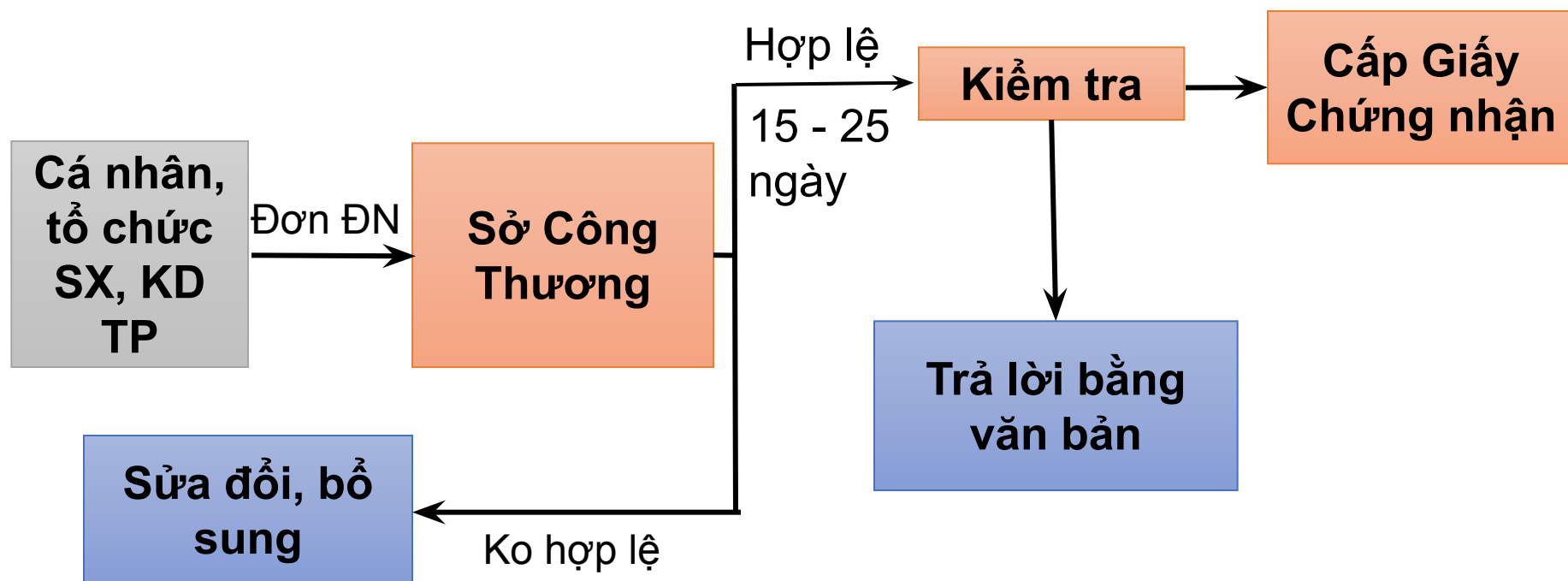
b) Cơ sở bán buôn, bán lẻ thực phẩm (bao gồm cả thực phẩm tổng hợp) của thương nhân trên địa bàn **01 tỉnh, thành phố** trực thuộc Trung ương; chuỗi siêu thị mini và chuỗi cửa hàng tiện lợi có diện tích tương đương siêu thị mini theo quy định của pháp luật;

c) Cơ sở vừa sản xuất vừa kinh doanh tại cùng một địa điểm có công suất thiết kế theo quy định tại điểm a khoản này;

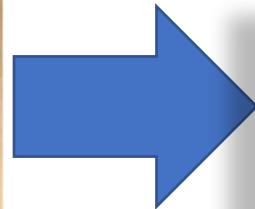
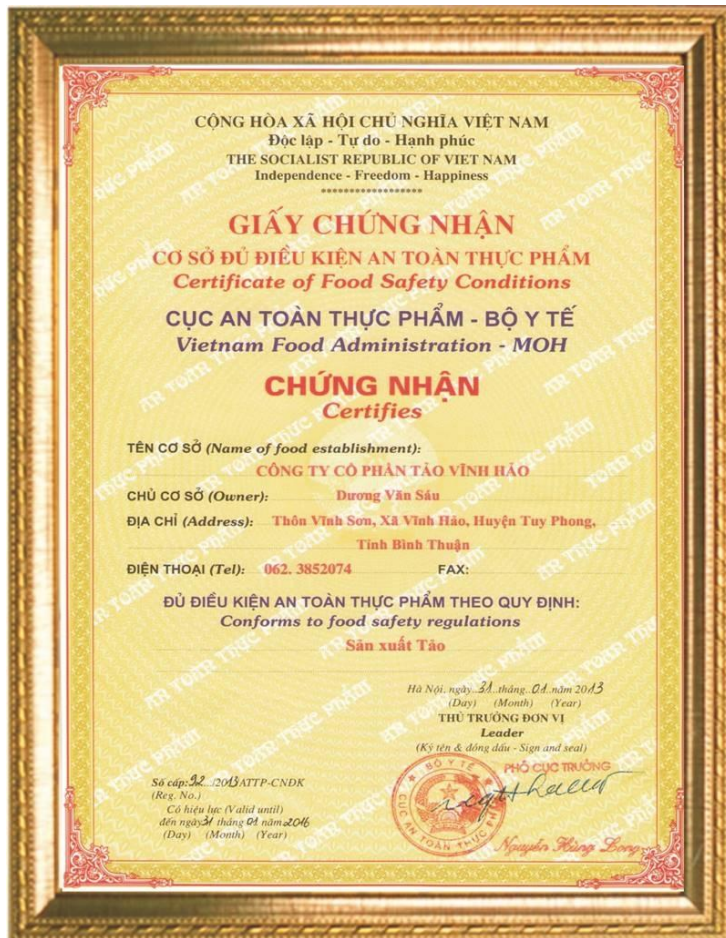
d) Cơ sở sản xuất, kinh doanh nhiều loại sản phẩm...



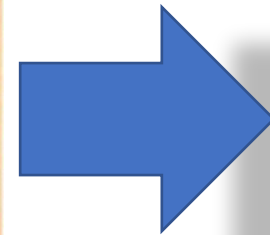
# Trình tự, thủ tục cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP tại Sở Công thương tỉnh An Giang



# Thời hạn, hiệu lực của giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (Điều 37 - Luật ATTP)



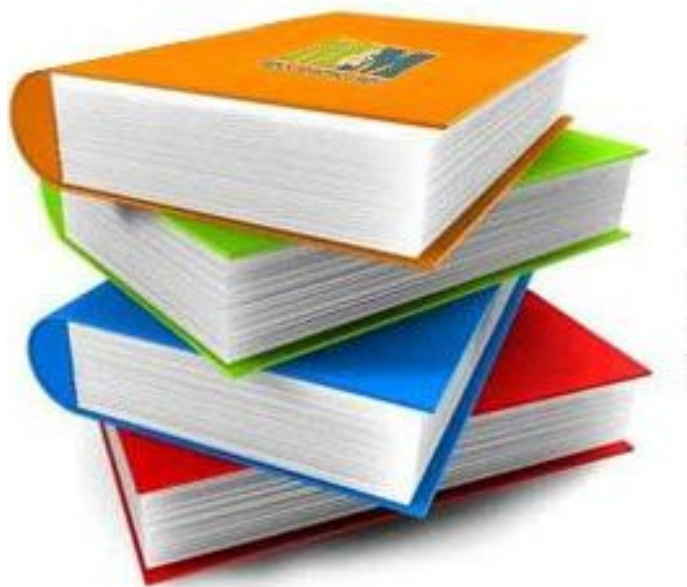
**Hiệu lực 3 năm**



**Trước 06 tháng tính đến  
ngày hết hạn**



**Nộp hồ sơ đề nghị cấp lại**



# Thông Tư 43/2018/TT-BCT

**“QUY ĐỊNH VỀ QUẢN LÝ AN TOÀN  
THỰC PHẨM THUỘC TRÁCH  
NHIỆM CỦA BỘ CÔNG THƯƠNG”**

**GỒM 5 CHƯƠNG VÀ 23 ĐIỀU**

**CHƯƠNG 4: THU HỒI VÀ XỬ LÝ ĐỐI VỚI TP  
KHÔNG ĐẢM BẢO AN TOÀN**

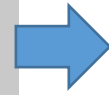
## THU HỒI VÀ XỬ LÝ ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT KHÔNG BẢO ĐẢM AN TOÀN (ĐIỀU 15, 16, 17, 18, 19, 20)

- a) Giả mạo hồ sơ đề nghị cấp Giấy chứng nhận;**
- b) Cho thuê, mượn Giấy chứng nhận;**
- c) Tự ý sửa đổi nội dung Giấy chứng nhận;**
- d) Đã chấm dứt hoạt động sản xuất, kinh doanh.**

- a) Cơ quan cấp Giấy chứng nhận có quyền thu hồi Giấy chứng nhận đã cấp;**
- b) Cơ quan có thẩm quyền cấp trên có quyền thu hồi Giấy chứng nhận do cơ quan có thẩm quyền cấp dưới đã cấp.**

# THU HỒI VÀ XỬ LÝ ĐỐI VỚI CƠ SỞ SẢN XUẤT KHÔNG BẢO ĐẢM AN TOÀN (ĐIỀU 15, 16, 17, 18, 19, 20)

**Thu hồi tự nguyện**



**Chủ cơ sở**

Trong thời gian tối đa 24 giờ, kể từ thời điểm phát hiện

**THỰC PHẨM KHÔNG ĐẢM BẢO**



**Thu hồi bắt buộc**



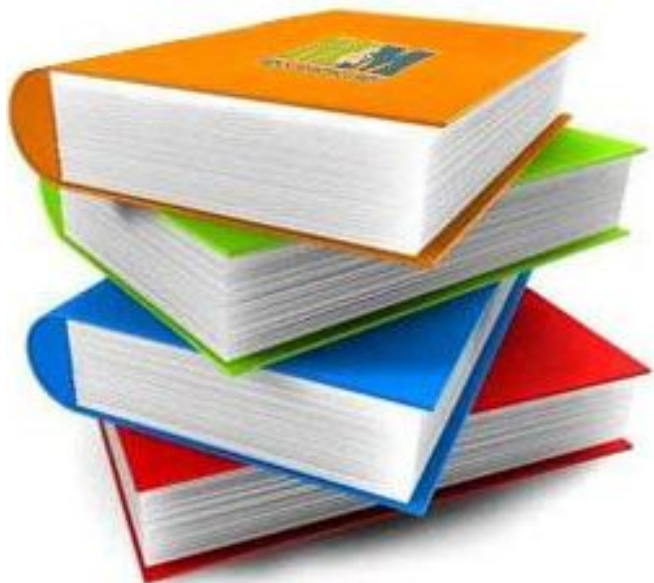
Cơ quan tiếp nhận hồ sơ tự công bố hoặc hồ sơ đăng ký bản công bố sản phẩm



Trong thời gian tối đa 24 giờ, kể từ thời điểm xác định, cơ quan thẩm quyền ra quyết định (mẫu 06b)

**Xử lý sản phẩm sau thu hồi**

**Xử phạt hành chính**



# Thông tư 13/2020/TT-BCT

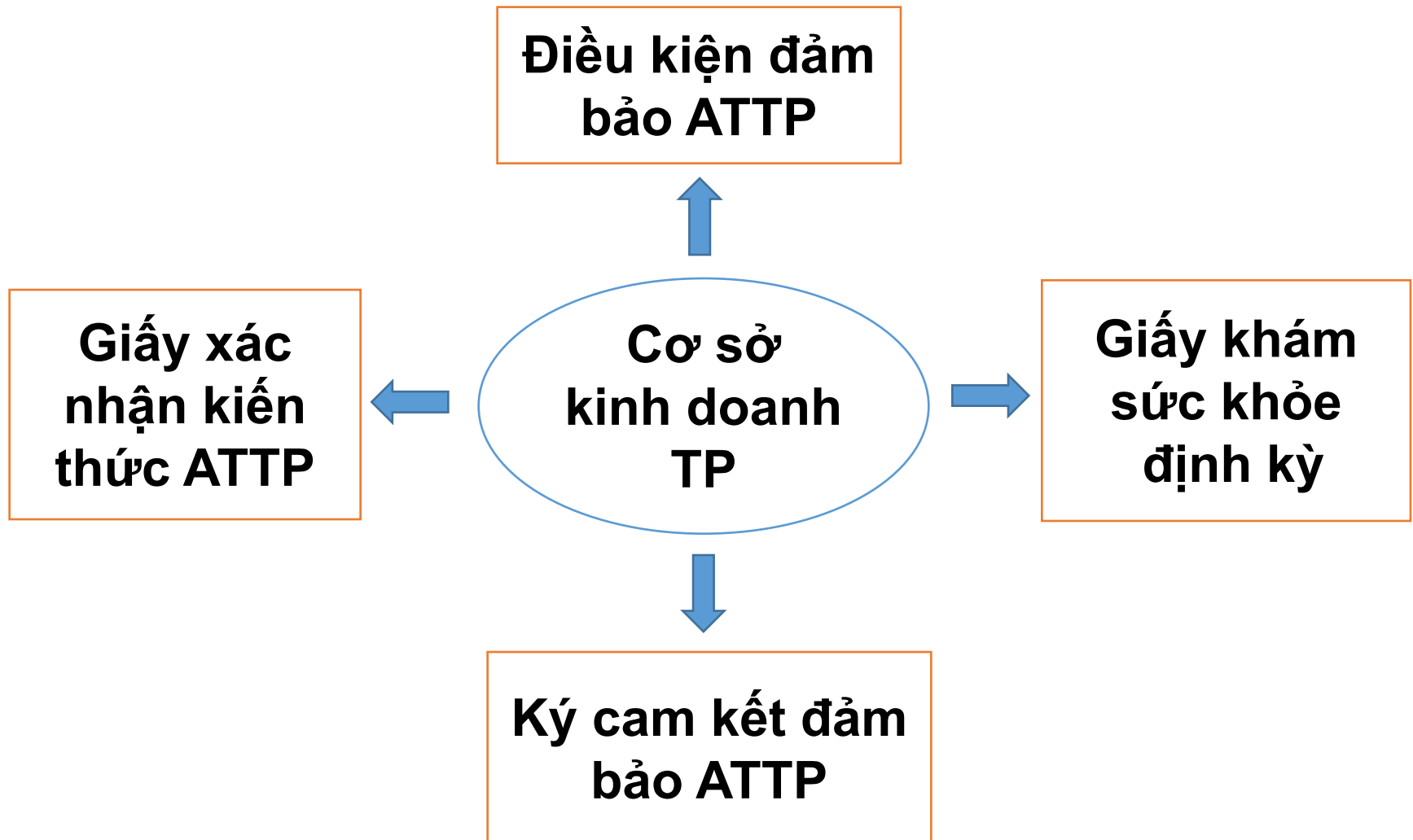
**“SỬA ĐỔI, BỔ SUNG BÃI BỎ MỘT SỐ  
QUY ĐỊNH VỀ ĐIỀU KIỆN KINH DOANH  
THUỘC LĨNH VỰC QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC  
CỦA BỘ CÔNG THƯƠNG”**

**GỒM 4 CHƯƠNG**

**CHƯƠNG 1: LĨNH VỰC KINH DOANH THỰC PHẨM**



# Cơ sở kinh doanh thực phẩm cần những gì?



# CHẾ TÀI XỬ LÝ VI PHẠM VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM



**NGHỊ ĐỊNH**

**NGHỊ ĐỊNH SỐ 115/2018/NĐ-CP**  
MẠNH TAY TRONG VIỆC XỬ LÝ VI PHẠM  
**VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**  
(CÓ HIỆU LỰC TỪ NGÀY 20/10/2018)

**HÌNH THỨC PHẠT CHI TIẾT TỪNG ĐỐI TƯỢNG CỤ THỂ  
QUY ĐỊNH TỪ**

**ĐIỀU 4 ĐẾN ĐIỀU 26**



**NGHỊ ĐỊNH**  
**124/2021/NĐ – CP**  
SỬA ĐỔI, BỔ SUNG MỘT SỐ  
ĐIỀU CỦA NGHỊ ĐỊNH  
SỐ 115/2018/NĐ-CP

# CHẾ TÀI HÀNH CHÍNH

**PHẠT TIỀN**

**TỐI ĐA**

Cá nhân: 100.000.000đ

Tổ chức: 200.000.000đ



## HÌNH THỨC XỬ PHẠT BỔ SUNG

- ❖ Tước GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP
- ❖ Đình chỉ hoạt động
- ❖ Tịch thu tang vật, phương tiện



## KHẮC PHỤC – BỒI THƯỜNG

## Điều 4. Vi phạm quy định về sử dụng nguyên liệu để sản xuất, chế biến, cung cấp thực phẩm

### 1. Phạt tiền từ 01 lần đến 02 lần giá trị sản phẩm:

a) Sử dụng nguyên liệu đã **quá thời hạn sử dụng** hoặc không có thời hạn sử dụng đối với nguyên liệu thuộc diện bắt buộc phải ghi thời hạn sử dụng;

b) Sử dụng nguyên liệu **không rõ nguồn gốc, xuất xứ**;

c) Sử dụng sản phẩm từ động vật, thực vật để sản xuất, chế biến thực phẩm mà **không được kiểm tra vệ sinh thú y**, kiểm dịch thực vật theo quy định của pháp luật.

...

## **Điều 5. Vi phạm quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm trong sản xuất, chế biến thực phẩm**

**Phạt từ 10 triệu – 20 triệu**

- Sử dụng phụ gia thực phẩm cho phép nhưng quá hạn sử dụng

**Phạt từ 20 triệu – 30 triệu**

- Sử dụng phụ gia thực phẩm không thuộc danh mục cho phép, quá liều lượng quy định.

**Phạt từ 30 triệu – 40 triệu**

- Sử dụng phụ gia thực phẩm không rõ nguồn gốc, xuất xứ.

**Phạt từ 80 triệu – 100 triệu**

- Sử dụng phụ gia thực phẩm chứa kim loại nặng, chất độc hại vượt ngưỡng cho phép

## **Điều 6. Vi phạm quy định về sử dụng chất, hóa chất, kháng sinh, thuốc thú y, thuốc bảo vệ thực vật trong sản xuất, chế biến thực phẩm**

**Phạt từ 10 triệu  
– 20 triệu**

- Sử dụng hóa chất quá thời hạn sử dụng hoặc không có thời hạn sử dụng.

**Phạt từ 30 triệu  
– 40 triệu**

- Sử dụng hóa chất vượt quá giới hạn cho phép

**Phạt từ 40 triệu  
– 50 triệu**

- Sử dụng hóa chất cấm sử dụng (giá trị < 10 triệu)/ chưa được phép sử dụng/ chưa được phép lưu hành (giá trị < 50 triệu).

**Phạt từ 80 triệu  
– 100 triệu**

- Sử dụng hóa chất cấm sử dụng (giá trị > 10 triệu)/ chưa được phép sử dụng/ chưa được phép lưu hành (giá trị > 50 triệu).



# Điều 8. Vi phạm quy định về sử dụng dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm

1. Phạt tiền từ **10.000.000** đồng đến **20.000.000** đồng đối với hành vi sử dụng dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật, quy định an toàn thực phẩm tương ứng để sản xuất, kinh doanh thực phẩm.



## Điều 8. Vi phạm quy định về sử dụng dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm

2. Phạt tiền từ **20.000.000** đồng đến **30.000.000** đồng đối với hành vi sử dụng dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm có chứa chất độc hại hoặc nhiễm chất độc hại để sản xuất, kinh doanh thực phẩm.



## Điều 9. Vi phạm quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, bảo quản thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

1. Phạt tiền từ **1.000.000 đồng đến 3.000.000 đồng** đối với hành vi sử dụng người tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm mà **không đội mũ, đeo khẩu trang; không cắt ngắn móng tay;** đeo đồng hồ, vòng, lắc; ăn uống, hút thuốc, khạc nhổ trong khu vực sản xuất thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.





**Điều 9. Vi phạm quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, bảo quản thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm**

**2. Phạt tiền từ 3.000.000 đồng đến 5.000.000 đồng đối với một trong các hành vi sau đây:**

- a) Cống rãnh thoát nước thải bị ứ đọng; không được che kín;
- b) Dụng cụ thu gom chất thải rắn không có nắp đậy;
- c) Không có ủng hoặc giày, dép sử dụng riêng...



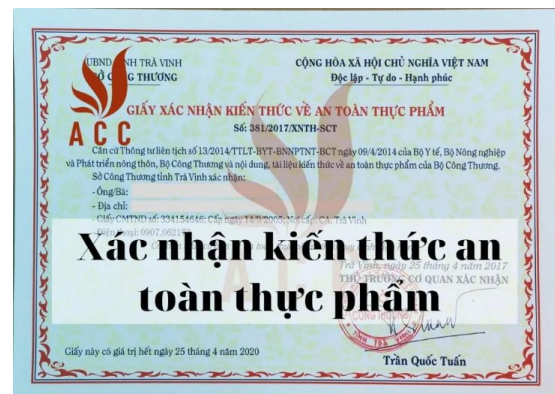
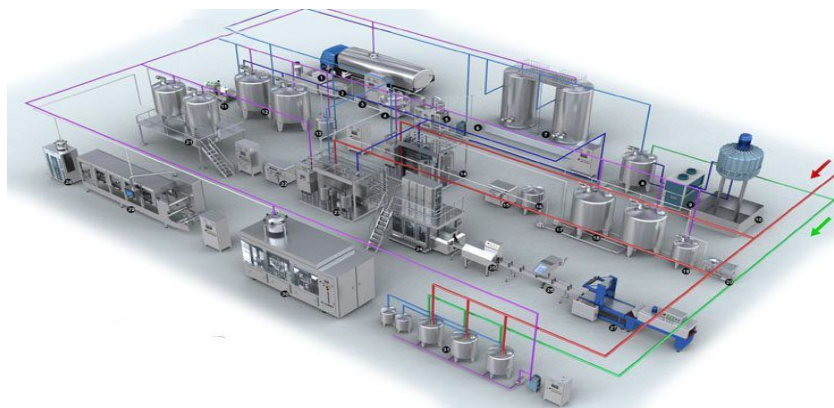
**Phạt từ  
3.000.000đ  
đến  
5.000.000 đ**

# Điều 9. Vi phạm quy định về điều kiện chung bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh, bảo quản thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm

3. Phạt tiền từ **5.000.000** đồng đến **7.000.000** đồng đối với một trong các hành vi sau đây:

a) Quy trình sản xuất thực phẩm **không theo nguyên tắc một chiều** từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng;

đ) Sử dụng người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm, phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không đáp ứng kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật;



# Điều 14. Vi phạm quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến không bao gói sẵn và bao gói sẵn đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ

**Phạt từ 500.000đ đến 1.000.000đ:**

- ✓ Kinh doanh thực phẩm bị hỏng, mốc, ôi thiu...

**Phạt từ 1.000.000đ đến 3.000.000đ:**

- ✓ Có côn trùng động vật gây hại xâm nhập
- ✓ Vi phạm điều kiện bảo đảm ATTP trong bảo quản thực phẩm
- ✓ Vi phạm điều kiện bảo đảm ATTP đối với dụng cụ, vật liệu bao gói





## **CHUYÊN ĐỀ 3**

**QUẢN LÝ ATTP BÁN HÀNG KHÔNG CÓ ĐỊA ĐIỂM  
CỐ ĐỊNH, HƯỚNG DẪN CÁC QUY ĐỊNH VỀ BẢO  
VỆ QUYỀN LỢI NGƯỜI TIÊU DÙNG**

# **Chương IV. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm (Luật ATTP 2010)**

## **Mục 1. ĐIỀU KIỆN CHUNG VỀ BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM**

**- Trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ (Điều 22)**

## **Mục 5. ĐIỀU KIỆN BẢO ĐẢM AN TOÀN THỰC PHẨM TRONG KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ**

**Điều 31, 32, 33**

## Điều 22: Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ



- ❑ **Có khoảng cách an toàn** đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm.
- ❑ **Có đủ nước** đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

## **Điều 22: Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ**

- Có trang thiết bị phù hợp để sản xuất, kinh doanh thực phẩm không gây độc hại, gây ô nhiễm cho thực phẩm.
- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp tham gia sản xuất, kinh doanh thực phẩm.
- Thu gom, xử lý chất thải theo đúng quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.
- Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm và lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán bảo đảm truy xuất được nguồn gốc thực phẩm.

## Điều 22: Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ



- ▣ **Thu gom, xử lý chất thải** theo đúng quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.

# Điều 22: Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ

A blank Vietnamese invoice form titled "HÓA ĐƠN BÁN LẺ" (Retail Invoice). The form includes fields for "Đơn vị" (Unit), "Số" (Number), and "Số" (Number). It also has a section for "Họ và tên người mua hàng" (Buyer's name) and "Đơn vị của người mua" (Buyer's unit). The main table has columns for "Số TT" (Serial Number), "Tên hàng và quy cách phẩm chất" (Item name and specifications), "Đơn vị tính" (Unit), "Số lượng" (Quantity), "Giá đơn vị" (Unit price), and "Thành tiền" (Amount). The table has 15 rows. Below the table, there are fields for "Cộng:" (Total), "Cộng thành tiền (viết bằng chữ):" (Total amount in words), and "Ngày... tháng... năm 201..." (Date). At the bottom, there are fields for "Người nhận hàng" (Receiver), "Đã nhận đủ tiền" (Paid in full), and "Người viết hóa đơn" (Invoice writer).

- Duy trì các **điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm** và lưu giữ thông tin liên quan đến việc mua bán **bảo đảm truy xuất** được nguồn gốc thực phẩm.



# Điều 31. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi bày bán thức ăn đường phố

1. Phải cách biệt nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm.
2. Phải được bày bán trên bàn, giá, kệ, phương tiện bảo đảm vệ sinh an toàn thực phẩm, mỹ quan đường phố.



## **Điều 32. Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nguyên liệu, dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm và người kinh doanh thức ăn đường phố**

1. Nguyên liệu để chế biến thức ăn đường phố phải bảo đảm an toàn thực phẩm, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.
2. Dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm phải bảo đảm an toàn vệ sinh.
3. Bao gói và các vật liệu tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm không được gây ô nhiễm và thôi nhiễm vào thực phẩm.
4. Có dụng cụ che nắng, mưa, bụi bẩn, côn trùng và động vật gây hại.
5. Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.
6. Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành đối với người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

# Điều 33. Trách nhiệm quản lý kinh doanh thức ăn đường phố

1. Bộ trưởng Bộ Y tế quy định cụ thể điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong kinh doanh thức ăn đường phố.
2. Ủy ban nhân dân các cấp có trách nhiệm quản lý hoạt động kinh doanh thức ăn đường phố trên địa bàn.



# CHẾ TÀI XỬ PHẠT VỀ ATTP BÁN HÀNG KHÔNG CÓ ĐỊA ĐIỂM CỐ ĐỊNH

## Điều 15: KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Phạt từ **1.000.000đ** đến **3.000.000đ**:

- ✓ TB, dụng cụ, vật liệu không đảm bảo vệ sinh
- ✓ Không có đủ dụng cụ chế biến, bảo quản
- ✓ Nơi chế biến, kinh doanh, bảo quản
- ✓ Không đội mũ
- ✓ Không đeo khẩu trang





# Điều 15: KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Phạt từ **3.000.000đ** đến **5.000.000đ**:

- ✓ Không kiểm thực ba bước
- ✓ Không lưu mẫu thức ăn
- ✓ Không đảm bảo vệ sinh
- ✓ Cống rãnh ứ đọng...
- ✓ Không có nhà VS, nơi rửa tay
- ✓ **Không có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh**



# Điều 15: KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Phạt từ **5.000.000đ** đến **7.000.000đ**:

Người trực tiếp chế biến thức ăn không đáp ứng kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.  
(*NĐ 124/2021/NĐ – CP*)

Phạt từ **10.000.000đ** đến **15.000.000đ**:

Người trực tiếp chế biến ↔ **Mắc bệnh**





# Điều 15: KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG

Phạt từ **7.000.000đ** đến **10.000.000đ**:

- ✓ Nước không đạt quy chuẩn
- ✓ Chủ cơ sở không có giấy xác nhận tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm
- ✓ Không thu gom, xử lý chất thải, rác thải ...



# Điều 16: KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ

Phạt từ **500.000đ** đến **1.000.000đ**:

- ✓ Không có bàn, ghế, kệ, thiết bị, dụng cụ
- ✓ Không che đậy thức ăn
- ✓ Không sử dụng găng tay



# Điều 16: KINH DOANH THỨC ĂN ĐƯỜNG PHỐ

Phạt từ **1.000.000đ** đến **3.000.000đ**:

- ✓ Sử dụng dụng cụ chế biến... không bảo đảm ATTP
- ✓ **Người mắc bệnh tham gia kinh doanh**
- ✓ Sử dụng phụ gia thực phẩm không phù hợp
- ✓ Sử dụng nước không bảo đảm vệ sinh



# HƯỚNG DẪN CÁC QUY ĐỊNH VỀ BẢO VỆ QUYỀN LỢI NGƯỜI TIÊU DÙNG

**Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng thực phẩm  
(Điều 9 – Luật ATTP 2010)**

**Một số biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm**

# Điều 9. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng thực phẩm

## 1. Người tiêu dùng thực phẩm có các quyền sau đây:

a) Được cung cấp thông tin trung thực về an toàn thực phẩm, hướng dẫn sử dụng, vận chuyển, lưu giữ, bảo quản, lựa chọn, sử dụng thực phẩm phù hợp; được cung cấp thông tin về nguy

cơ gây mất an toàn, cách phòng ngừa khi nhận được thông tin cảnh báo đối với thực phẩm;

b) Yêu cầu tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm bảo vệ quyền lợi của mình theo quy định của pháp luật;

c) Yêu cầu tổ chức bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng bảo vệ quyền và lợi ích hợp pháp của mình theo quy định của pháp luật về bảo vệ quyền lợi người tiêu dùng;

d) Khiếu nại, tố cáo, khởi kiện theo quy định của pháp luật;

đ) Được bồi thường thiệt hại theo quy định của pháp luật do sử dụng thực phẩm không an toàn gây ra.



## **Điều 9. Quyền và nghĩa vụ của người tiêu dùng thực phẩm**

### **2. Người tiêu dùng thực phẩm có các nghĩa vụ sau đây:**

- a) Tuân thủ đầy đủ các quy định, hướng dẫn về an toàn thực phẩm của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh trong vận chuyển, lưu giữ, bảo quản và sử dụng thực phẩm;
- b) Kịp thời cung cấp thông tin khi phát hiện nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm, khai báo ngộ độc thực phẩm, bệnh truyền qua thực phẩm với Ủy ban nhân dân nơi gần nhất, cơ sở khám bệnh, chữa bệnh, cơ quan nhà nước có thẩm quyền, tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm;
- c) Tuân thủ quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường trong quá trình sử dụng thực phẩm.



# HƯỚNG DẪN CÁC QUY ĐỊNH VỀ BẢO VỆ QUYỀN LỢI NGƯỜI TIÊU DÙNG

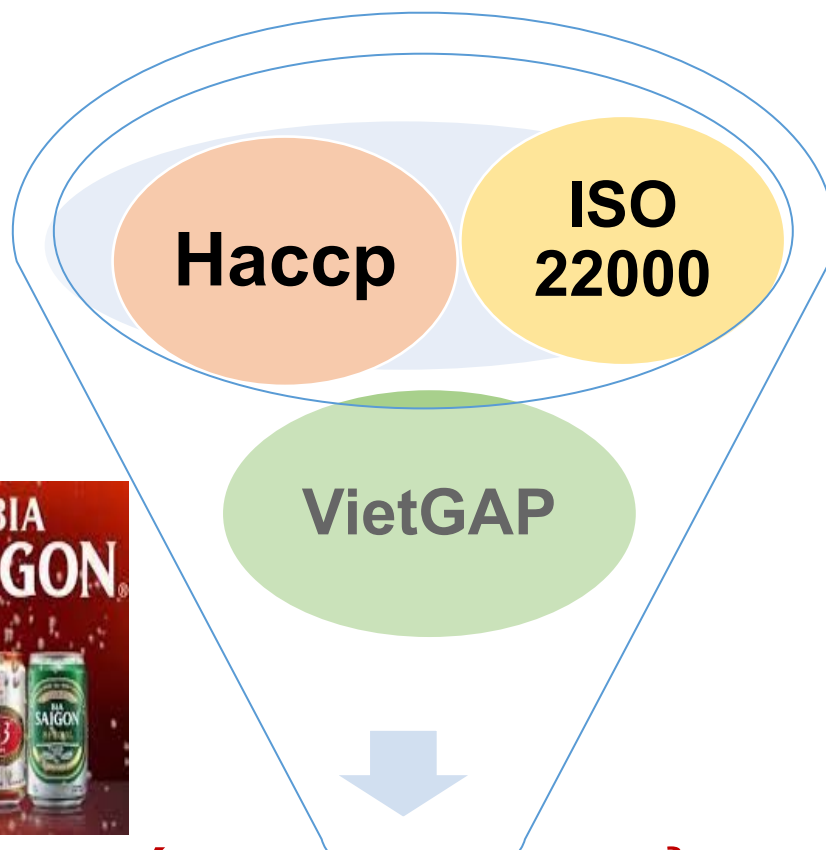
➔ Người tiêu dùng có quyền được bảo đảm an toàn tính mạng, sức khỏe khi tham gia giao dịch, sử dụng hàng hóa, dịch vụ do tổ chức, cá nhân kinh doanh hàng hóa, dịch vụ cung cấp.

➔ Khoản 1, Điều 584 BLDS sự 2015: "Người nào có hành vi xâm phạm tính mạng, sức khỏe, danh dự, nhân phẩm, uy tín, tài sản, quyền, lợi ích hợp pháp khác của người khác mà gây thiệt hại thì phải bồi thường, trừ trường hợp bộ luật này, luật khác có liên quan quy định khác".

**Cá nhân, tổ chức có thể khởi kiện yêu cầu bồi thường thiệt hại khi tính mạng, sức khỏe bị ảnh hưởng**

# Một số biện pháp phòng ngừa ngộ độc thực phẩm

- Nhận diện một số tiêu chuẩn quản lý chất lượng thực phẩm an toàn của nhà sản xuất.



**ISO 22000: 2018**

**Chất lượng thực phẩm**

# Truy xuất nguồn gốc sản phẩm

## □ Đối với người tiêu dùng

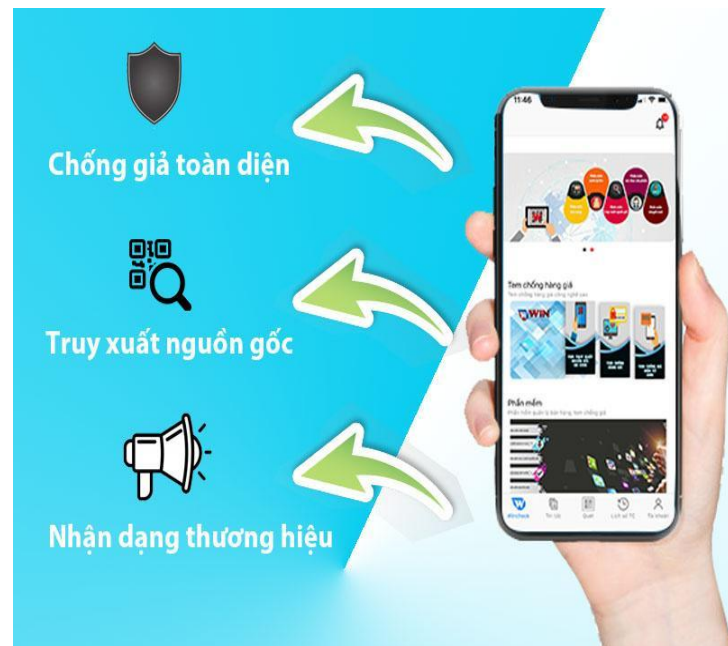
- Giúp người tiêu dùng nhận biết được nguồn gốc xuất xứ sản phẩm để lựa chọn được sản phẩm chất lượng tốt.



# Truy xuất nguồn gốc sản phẩm

## □ Đối với đơn vị quản lý thị trường

- Việc truy xuất nguồn gốc còn giúp giảm thiểu tình trạng gian lận và làm giả thực phẩm..
- Bằng khả năng hiển thị chuỗi cung ứng thông qua xác minh, các chuỗi cung ứng có thể tự tin hơn về các sản phẩm hợp pháp tham gia thị trường.

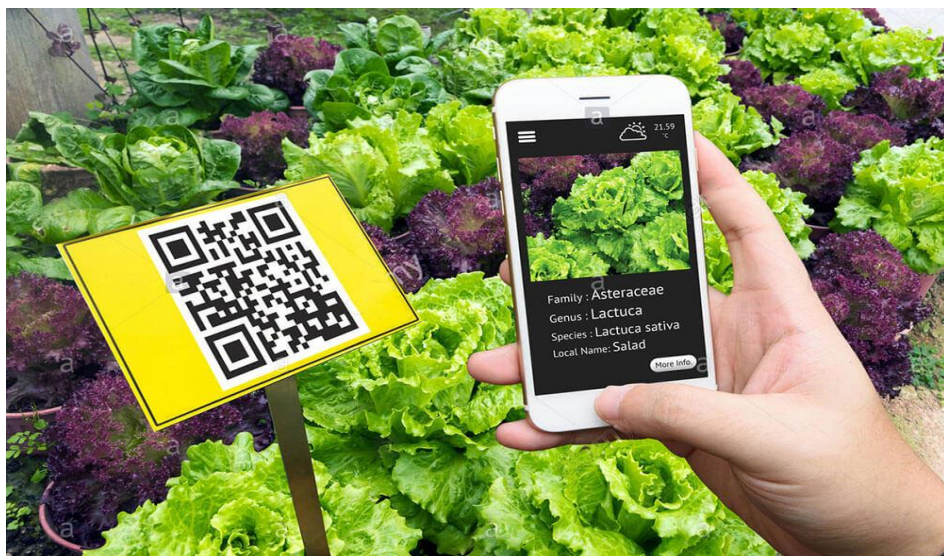




# Truy xuất nguồn gốc sản phẩm

- Truy xuất nguồn gốc bằng tem chống hàng giả kết hợp với QR Code. Phần mềm quét QR Code (ví dụ: iCheck, Barcode Việt,...).

**QR Code** trên tem có thể tích hợp hai chức năng là truy xuất nguồn gốc của sản phẩm và thông tin của nhà sản xuất và chức năng thứ hai là chống hàng giả.



# Để phòng ngừa Ngộ độc thực phẩm do vi khuẩn đồ hộp *Clostridium botulinum*, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Thái Nguyên khuyến cáo:

**1. Nhà sản xuất:** đảm bảo an toàn thực phẩm cho tất cả các công đoạn của quy trình sản xuất (từ nguyên liệu cho đến thành phẩm). Đồng thời, phải kiểm soát được các mối nguy quan trọng tại một số công đoạn (điểm CCP), ví dụ: chế độ thanh, tiệt trùng đồ hộp (cần đảm bảo nhiệt độ và thời gian); công đoạn bảo ôn (ổn định) sản phẩm (cần giám sát các chỉ tiêu vi sinh), .....





**Để phòng ngừa Ngộ độc thực phẩm do vi khuẩn đồ hộp Clostridium botulinum, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Thái Nguyên khuyến cáo:**

## **2. Cơ sở kinh doanh:**

- ✓ Chỉ kinh doanh các sản phẩm đóng hộp của các cơ sở sản xuất thực hiện đúng các quy định về an toàn thực phẩm: hồ sơ chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm, hồ sơ công bố chất lượng, thực hiện lưu các thông tin nhập, xuất hàng, ....
- ✓ Bảo quản các sản phẩm theo yêu cầu của cơ sở sản xuất đã được ghi trên nhãn và hồ sơ công bố chất lượng.
- ✓ Không kinh doanh các sản phẩm đồ hộp bị phồng, móp méo, .....



**Để phòng ngừa Ngộ độc thực phẩm do vi khuẩn đồ hộp Clostridium botulinum, Chi cục An toàn vệ sinh thực phẩm tỉnh Thái Nguyên khuyến cáo:**

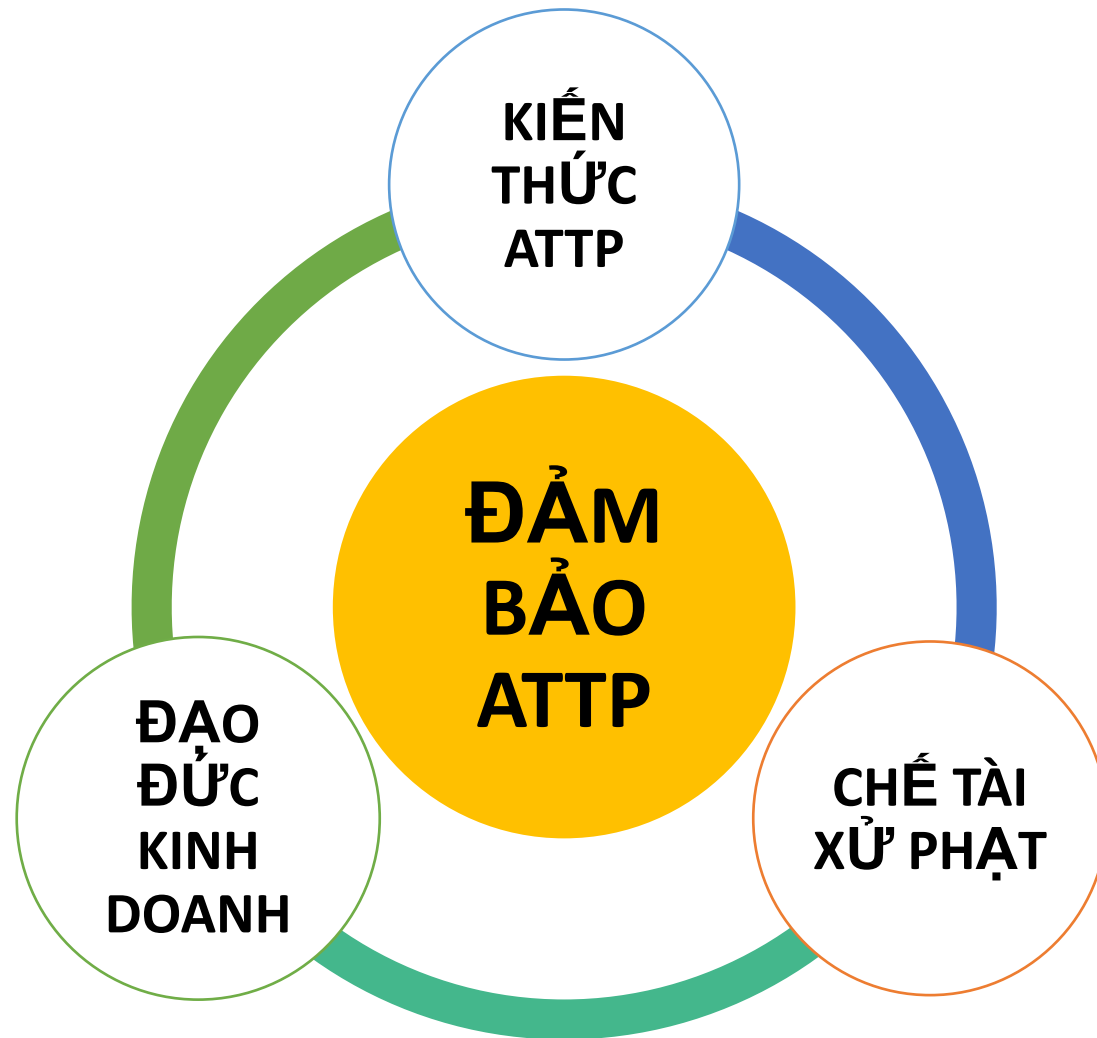
### **3. Người tiêu dùng:**

- ✓ Chỉ sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, tuyệt đối không sử dụng các sản phẩm đóng hộp đã hết hạn sử dụng, bị phồng, bẹp, biến dạng, hoen gỉ, không còn nguyên vẹn hoặc có mùi vị, màu sắc thay đổi khác thường.
- ✓ Thực hiện ăn chín, uống sôi. Thực phẩm đã nấu chín nếu để quá 2 giờ trong điều kiện nhiệt độ bình thường thì cần phải hâm nóng lại thực phẩm trước khi ăn.
- ✓ Không nên tự đóng gói kín các thực phẩm và để kéo dài trong điều kiện không phải đông đá.

*Người dân lựa chọn thực phẩm đóng hộp tại cửa hàng.*



# Đảm bảo an toàn thực phẩm





**CẢM ƠN QUÝ VỊ ĐÃ CHÚ Ý LẮNG NGHE!**

