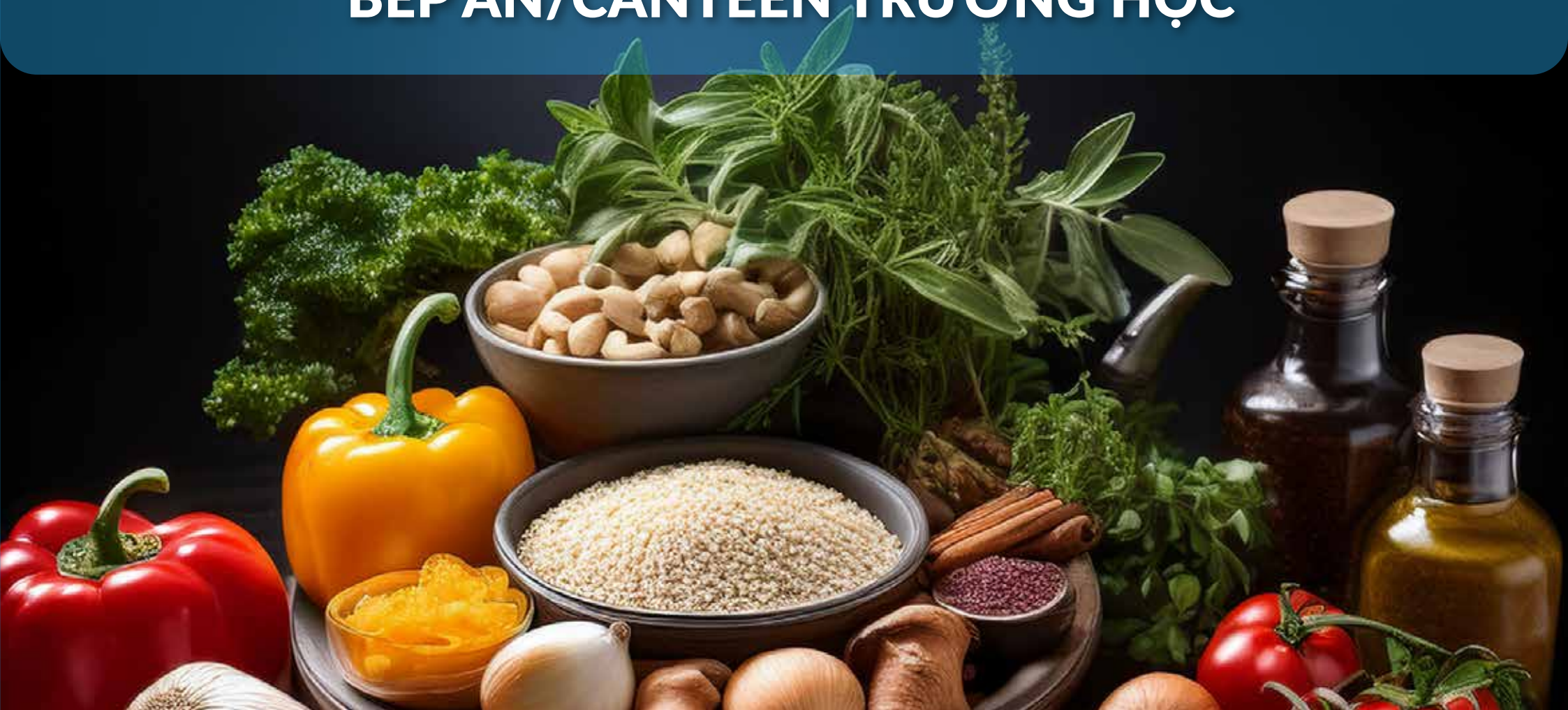




Bộ Nông nghiệp
và Môi trường

SAFEGRO

BẢNG TỰ KIỂM SOÁT AN TOÀN THỰC PHẨM BẾP ĂN/CANTEEN TRƯỜNG HỌC



BẢNG TỰ KIỂM SOÁT AN TOÀN THỰC PHẨM BẾP ĂN/CANTEEN TRƯỜNG HỌC

- 1. Thời gian đánh giá:
- 2. Địa điểm:
- 3. Người đánh giá:
- 4. Nội dung đánh giá:

Bảng kiểm đánh giá an toàn thực phẩm bếp ăn/cantin trong trường học: Căn cứ Luật ATTP, Điều 2 Nghị định 155/2018/NĐ-CP sửa đổi Điều 5 NĐ 67/2016/NĐ-CP; Thông tư 17/2023/TT-BYT sửa đổi thông tư 48/2015/TT-BYT và một số văn bản khác liên quan

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
1. Điều kiện về hồ sơ, pháp lý						
1.1	Cơ sở có giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP theo phân cấp, còn thời hạn, hoặc các giấy chứng nhận có giá trị tương đương như GMP, HACCP, ISO 22000... (đối với bếp ăn tập thể thuê nhà thầu, Canteen có giấy đăng ký kinh doanh về thực phẩm, chế biến suất ăn).	Đạt: Có GCN đúng phân cấp, còn hạn (3 năm), hoặc GCN tương đương. Phân cấp quản lý ATTP theo Quyết định hiện hành của UBND TP Hà Nội. Phân cấp: SYT (Chi cục ATVSTP HN) cấp GCN cho cơ sở DVAU có giấy ĐK kinh doanh thành phố cấp, UBND xã/phường cấp GCN cho cơ sở DVAU có giấy ĐK kinh doanh xã/phường cấp. Không đạt nếu không có GCN; hoặc có nhưng hết hạn; hoặc có nhưng không đúng phân cấp; hoặc có Giấy tương đương như ISO, HACCP... nhưng chưa nộp bản sao đến cơ quan quản lý theo phân cấp của UBND TP Hà Nội.				Khoản 1 điều 37 Luật ATTP. Điều 11,12 Nghị định 15/2018/NĐ-CP Mục 4 Điều 25-31 Nghị định 148/2025/ NĐ-CP: Quyết định 53/2025/ QĐ-UBND ngày 15/9/2025 của UBND TP Hà Nội về phân công, phân cấp quản lý ATTP.

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
1.2	Cơ sở có bản cam kết trách nhiệm về an toàn thực phẩm (đối với các trường học có bếp ăn tập thể tự nấu, không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định). Cơ sở nộp bản cam kết An toàn thực phẩm về cơ quan quản lý an toàn thực phẩm theo phân cấp quản lý.	Đạt: Có cam kết và nộp đúng vào cơ quan quản lý được phân cấp theo Quy định của UBND TP Hà Nội: (Phân cấp: Xã phường quản lý bếp TT trường MN, TH, THCS, THPT, MN tư thực, nhóm trẻ độc lập: nộp bản Cam kết vào Phòng VH-XH). Không đạt nếu không có bản cam kết hoặc có nhưng chưa nộp vào cơ quan quản lý theo phân cấp.				Điều 12 Nghị định 15/2018/NĐ-CP Quyết định 28/2022/QĐ-UBND TP Hà Nội
1.3	Cơ sở có giấy xác nhận đủ sức khỏe của người trực tiếp chế biến thức ăn theo quy định.	Đạt: Cơ sở có giấy xác nhận đủ sức khỏe của 100% người trực tiếp chế biến thức ăn theo quy định (khám sức khỏe mỗi năm tối thiểu một lần tại cơ sở theo quy định) . Không đạt: có 1 người trở lên chưa có giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định ; Hoặc giấy xác nhận đủ sức khỏe đã hết hạn, hoặc nơi khám sức khỏe không được cấp phép khám sức khỏe theo quy định)				Khoản 2, điều 5, Nghị định 155/2018/NĐ-CP

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
1.4	Có Danh sách tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến thức ăn do chủ cơ sở xác nhận theo quy định.	Đạt: cơ sở có tổ chức tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm cho 100% người trực tiếp chế biến thức ăn chủ cơ sở xác nhận (có tài liệu tập huấn và bài kiểm tra kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế) định kỳ 1 năm/1 lần. Không đạt: cơ sở chưa có danh sách tập huấn ATTP do chủ cơ sở xác nhận; chưa tổ chức tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm (chưa có tài liệu tập huấn và bài kiểm tra kiến thức về an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế) hoặc có tập huấn, có danh sách nhưng đã quá 1 năm, hoặc có nhân viên chế biến chưa được tập huấn.				Khoản 2, điều 5, chương II, Nghị định 155/2018/NĐ-CP sửa đổi.... Điểm b Khoản 4 Điều 15 NĐ 124/2021/NĐ-CP. QĐ 75/2023/QĐ-BYT.
1.5	Cơ sở có giấy kiểm nghiệm nguồn nước chế biến đạt quy chuẩn kỹ thuật theo quy định.	Đạt: cơ sở có hợp đồng/hoặc hóa đơn tiền nước nếu sử dụng nước máy Thành phố. Cơ sở có Giấy xét nghiệm nước đạt nếu sử dụng nước giếng khoan, nước mưa, theo QCVN 01-1:2024/BYT. Có bản sao giấy kiểm nghiệm nước đóng chai QCVN 6-1:2010/BYT; nước đá dùng liền theo QCVN 10-2011/BYT (của cơ sở sản xuất, nếu có). Không đạt: Cơ sở không có Giấy xét nghiệm nước dùng chế biến nếu sử dụng nước giếng khoan, nước mưa theo QCVN 01-1:2024/BYT, hoặc Cơ sở không có bản sao Giấy xét nghiệm nước đóng chai, nước đá dùng liền (của cơ sở sản xuất, nếu có dùng).				Khoản 2 Điều 28 Luật ATTP. QCVN 01-1:2024/BYT và QCVN 6-1:2010/BYT; QCVN 10-2011/BYT

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
1.6	Nhà trường có hợp đồng trách nhiệm bảo đảm an toàn thực phẩm với cơ sở cung cấp thực phẩm.	Đạt: Nhà trường có hợp đồng với cơ sở cung cấp nguyên liệu thực phẩm (nếu tự nấu); hoặc có hợp đồng với cơ sở chế biến suất ăn (nếu thuê nhà thầu dịch vụ chế biến suất ăn sẵn), nhà cung cấp thực phẩm/nhà thầu có bộ hồ sơ năng lực gồm các giấy tờ pháp lý đảm bảo các quy định pháp lý về an toàn thực phẩm. Không đạt: Nhà trường không có hợp đồng với cơ sở cung cấp thực phẩm, hoặc có hợp đồng nhưng thời gian ghi trong hợp đồng đã hết hiệu lực, hoặc hợp đồng không có nội dung về bảo đảm chất lượng an toàn thực phẩm. Hoặc có hợp đồng nhưng nhà cung cấp thực phẩm/nhà thầu không có bộ hồ sơ năng lực gồm các giấy tờ pháp lý đảm bảo các quy định pháp lý về an toàn thực phẩm.				Khoản 7 Điều 28, Điều 52, 53 Luật ATTP

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
1.7	Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm ATTP.	Đạt: Nhà trường có kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm và có triển khai thực hiện tự quản lý, giám sát bếp ăn (Lãnh đạo nhà trường ký kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm). Có thành lập Ban điều hành an toàn thực phẩm, Tổ tự giám sát an toàn thực phẩm, lịch tự giám sát định kỳ bếp ăn tập thể của mình. Có ghi chép biên bản tự giám sát, kèm theo bảng kiểm cụ thể các nội dung giám sát. Không đạt: chưa thực hiện một trong các nội dung trên: Không có kế hoạch bảo đảm an toàn thực phẩm hoặc có kế hoạch nhưng không do lãnh đạo nhà trường ký; Không thành lập Ban điều hành an toàn thực phẩm, Tổ tự giám sát an toàn thực phẩm; không có lịch tự giám sát định kỳ bếp ăn tập thể của mình; Biên bản tự giám sát không kèm theo bảng kiểm cụ thể các nội dung của buổi giám sát đó.				Khoản 7 Điều 28, Điều 52, 53 Luật ATTP. Điểm d khoản 2 điều 22 Nghị định 115/2018/NĐ-CP.

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATP
2. Điều kiện về truy xuất nguồn gốc thực phẩm và kiểm thực 3 bước, lưu mẫu thức ăn						
2.1	Có sổ kiểm thực 3 bước theo quy định.	Đạt: Có sổ kiểm thực 3 bước đúng theo mẫu của Bộ Y tế theo Quyết định 1246/QĐ-BYT năm 2017. Không đạt: Không có sổ kiểm thực 3 bước, hoặc có nhưng không đúng theo mẫu của Bộ Y tế tại Quyết định 1246/QĐ-BYT năm 2017.				Quyết định số 1246/QĐ-BYT năm 2017
2.2	Sổ kiểm thực 3 bước được ghi chép đầy đủ đúng quy định.	Đạt: Sổ kiểm thực 3 bước được ghi chép đủ 3 bước: kiểm tra trước khi chế biến, kiểm tra trong khi chế biến và kiểm tra trước khi ăn theo đúng biểu mẫu, cột mục, đúng theo hướng dẫn của Bộ Y tế tại Quyết định 1246/QĐ-BYT năm 2017. Không đạt: Sổ kiểm thực 3 bước không ghi chép đủ 3 bước, hoặc có ghi nhưng không đúng theo mẫu hướng dẫn của Bộ Y tế tại Quyết định 1246/QĐ-BYT năm 2017.				Điểm c, d khoản 2 điều 22 Nghị định 115/2018/NĐ-CP. Quyết định số 1246/QĐ-BYT năm 2017

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
2.3	Lưu mẫu thức ăn theo đúng hướng dẫn của Bộ Y tế (đối với bữa ăn từ 30 suất ăn trở lên).	Đạt: Lưu mẫu thức ăn theo đúng hướng dẫn tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT năm 2017 của Bộ Y tế: đúng cách thức (lưu trước bữa ăn), đúng số lượng mẫu (đủ số bữa, số món ăn), đủ định lượng, dụng cụ lưu mẫu, nhãn mẫu, niêm phong đúng quy định. Mẫu thức ăn lưu được bảo quản riêng biệt với các thực phẩm khác, nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu từ 2°C đến 8°C, có thiết bị/nhiệt kế để theo dõi nhiệt độ tủ lưu mẫu. Thời gian lưu mẫu tối thiểu 24 giờ. Không đạt: không đạt một trong các nội dung trên, cụ thể như sau: Lưu mẫu thức ăn thiếu 1 bữa ăn trở lên; hoặc lưu đủ số bữa ăn nhưng thiếu 1 món ăn trở lên; Hoặc lưu đủ bữa, đủ món ăn nhưng không đúng theo hướng dẫn tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT năm 2017 của Bộ Y về cách thức (lưu sau bữa ăn, chỉ lấy mẫu tại bếp đối với cơ sở cung cấp suất ăn sẵn, không lấy mẫu tại nơi ăn), không đủ định lượng, dụng cụ lưu mẫu, nhãn mẫu, niêm phong mẫu. Hoặc nhãn mẫu lưu không đủ thông tin trên từng hộp của mỗi món ăn. Hoặc mẫu thức ăn lưu bảo quản không riêng biệt với các thực phẩm khác; nhiệt độ bảo quản mẫu thức ăn lưu không đạt từ 2°C đến 8°C, không có thiết bị để theo dõi nhiệt độ tủ lưu mẫu. Thời gian lưu mẫu dưới 24 giờ.				Khoản 1 điều 30 Luật ATTP. Quyết định số 1246/QĐ-BYT năm 2017

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
2.4	Có sổ theo dõi nhập kho sản phẩm để bảo đảm sẵn sàng trích xuất và báo cáo được các thông tin về nguồn gốc sản phẩm.	Đạt: Có sổ theo dõi nhập kho nguyên liệu thực phẩm, dụng cụ chứa đựng tiếp xúc trực tiếp thực phẩm nhập hàng ngày: ghi chép, lưu trữ đúng quy định, bảo đảm sẵn sàng trích xuất và báo cáo được các thông tin về lô nguyên liệu thực phẩm, dụng cụ chứa đựng tiếp xúc trực tiếp thực phẩm nhập hàng ngày: tên, địa chỉ cơ sở cung cấp, số lượng, khối lượng đã nhập, ngày nhập, địa điểm giao nhận, số tồn kho. Đồng thời lưu trữ đầy đủ: Hợp đồng, hóa đơn mua bán và các giấy tờ liên quan khác (phiếu xuất kho, giấy giao nhận...hồ sơ năng lực nhà cung cấp...) để sẵn sàng truy xuất nguồn gốc theo quy định pháp luật. Không đạt: không có sổ theo dõi nhập kho nguyên liệu thực phẩm, dụng cụ chứa đựng tiếp xúc trực tiếp thực phẩm nhập hàng ngày; hoặc có nhưng không ghi chép, hoặc ghi thiếu thông tin quy định, không bảo đảm sẵn sàng trích xuất và báo cáo được các thông tin. Hoặc không lưu trữ đầy đủ hợp đồng, hóa đơn mua bán, giao nhận.				Khoản 1 điều 30 Luật ATTP. Thông tư 25/2019/TT-BYT. Điểm c,d khoản 2 điều 22 Nghị định 115/2018/NĐ-CP. Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 13987:2024 Truy xuất nguồn gốc - Yêu cầu về thu thập thông tin trong truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
2.5	Thực hiện giám sát điều kiện an toàn thực phẩm nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm định kỳ.	Đạt: Hàng năm thực hiện giám sát nhà cung cấp nguyên liệu và lưu giữ biên bản giám sát về giấy tờ pháp lý và điều kiện vệ sinh thực tế về cơ sở, trang thiết bị, con người sản xuất/kinh doanh thực phẩm, điều kiện bảo quản, vận chuyển thực phẩm. Lưu biên bản giám sát và có khuyến nghị khắc phục các tồn tại (nếu có). Không đạt: không giám sát điều kiện an toàn thực phẩm nhà cung cấp nguyên liệu thực phẩm hoặc không lưu giữ biên bản giám sát.				Điểm d khoản 2 điều 22 Nghị định 115/2018/NĐ-CP.
2.6	Có phương án sẵn sàng phối hợp Y tế điều tra xử lý ngộ độc thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm gây ngộ độc nếu có.	Đạt: Xây dựng phương án sẵn sàng phối hợp Y tế điều tra xử lý ngộ độc thực phẩm và truy xuất nguồn gốc thực phẩm gây ngộ độc: Khai báo khi xảy ra ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, chuẩn bị về địa điểm, dụng cụ, nhân lực, phân công thực hiện. Không đạt: không xây dựng phương án sẵn sàng phối hợp Y tế điều tra xử lý ngộ độc thực phẩm.				Điểm g khoản 2 điều 8 và Điều 53, 54 Luật ATTP. QĐ 39/2006/QĐ-BYT; QĐ 354/QĐ-BG-DDT ngày 22/01/2024

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
3. Điều kiện về cơ sở						
3.1	Địa điểm Bếp ăn được đặt ở vị trí cách biệt với các nguồn ô nhiễm bụi, hóa chất độc hại và các yếu tố gây hại khác.	Đạt: Bếp ăn cách biệt, không bị ảnh hưởng bởi khói, bụi, mùi lạ từ các nguồn ô nhiễm như bãi rác thải, khu chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc gia cầm... Không đạt: Bếp ăn bị ảnh hưởng bởi khói, bụi, mùi lạ từ các nguồn ô nhiễm xung quanh như bãi rác thải, khu chăn nuôi, chợ buôn bán gia súc gia cầm...				Điểm a, khoản 5, điều 9 nghị định 115/2018/ND-CP
3.2	Bếp ăn được bố trí đảm bảo không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến: thiết kế, bố trí các khu vực bếp ăn theo nguyên tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào đến sản phẩm cuối cùng.	Đạt: Bếp ăn một chiều/phân khu riêng biệt. Tách biệt các khu vực sống -chín: khu sơ chế, khu chế biến, khu ra đồ, khu chia thức ăn chín, nhà ăn, kho thực phẩm, khu vệ sinh. Có biển tên các khu vực. Không đạt: bếp không một chiều, không tách biệt các khu vực sống (khu sơ chế, khu chế biến, kho thực phẩm) – khu chín (khu ra đồ, khu chia thức ăn chín, nơi ăn uống). Không có biển tên các khu vực.				Khoản 2 điều 25, khoản 1 điều 28 Luật ATTP. điểm đ khoản 1 điều 15 ND 124/2021/ND-CP. điểm a, khoản 1, điều 4, Nghị định 155/2018/ND-CP. điểm e, khoản 3, điều 9, Nghị định 115/2018 / ND-CP

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
3.3	Tường, trần, nền nhà các khu vực sơ chế, chế biến, kinh doanh, kho thực phẩm không thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc. Ngăn ngừa được côn trùng và động vật gây hại.	Đạt: Tường, trần, nền nhà các khu vực sơ chế, chế biến, kinh doanh, kho thực phẩm không thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc, bong tróc. Hệ thống cửa kín (có kính, lưới) ngăn côn trùng. Không đạt: Tường, trần, nền nhà các khu vực sơ chế, chế biến, kinh doanh, kho sản phẩm bị thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc, bong tróc. Hệ thống cửa, tường, trần có chỗ bị hở, không có kính/lưới ngăn côn trùng và động vật gây hại.				Điều 2 sửa đổi: (điểm b, khoản 1, điều 4, chương II), Nghị định 155/2018/NĐ-CP
3.4	Khu vực ăn uống, nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp ngăn ngừa được côn trùng và động vật gây hại.	Đạt: Khu vực ăn uống, nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, vệ sinh sạch sẽ, không có giấy rác dưới sàn nhà. Có hệ thống cửa kín (có kính/lưới) ngăn ngừa được côn trùng và động vật gây hại. Không đạt: Khu vực ăn uống, nhà ăn tối tăm ẩm thấp không nhìn rõ bằng mắt thường. Vệ sinh chưa sạch sẽ, còn có giấy rác dưới sàn nhà. Hệ thống cửa không kín (không có kính/lưới).				Khoản 5, điều 28, mục 4, Luật ATTP.

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
3.5	Nhà bếp bảo đảm đủ ánh sáng để đáp ứng yêu cầu chế biến sản xuất, an toàn sản phẩm.	Đạt: Nhà bếp bảo đảm đủ ánh sáng để nhìn rõ sản phẩm chế biến, an toàn sản phẩm (độ rọi tối thiểu cho nhà bếp trường học đạt tối thiểu 300 LUX). Không đạt: Nhà bếp không bảo đảm đủ ánh sáng, không nhìn rõ sản phẩm (độ rọi tối thiểu cho nhà bếp trường học không đạt 300 LUX).				Thông tư số: 22/2016/TT-BYT quy chuẩn quốc gia về chiếu sáng...
3.6	Các dụng cụ, bóng đèn chiếu sáng tại khu chế biến, khu ăn uống được bảo vệ che chắn an toàn bằng hộp, lưới để đảm bảo thực phẩm không bị ô nhiễm khi các dụng cụ chiếu sáng bị vỡ.	Đạt: Các dụng cụ, bóng đèn chiếu sáng tại khu chế biến, khu ăn uống được bảo vệ che chắn an toàn bằng hộp, lưới. Không đạt: Các dụng cụ, bóng đèn chiếu sáng tại khu chế biến, khu ăn uống không có hộp, lưới che chắn.				Mục 6.3.2.6. TCVN 5603: 2023 nguyên tắc chung về VSTP

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
3.7	Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến thức ăn, để vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ phục vụ chế biến, ăn uống.	Đạt: Có hợp đồng hoặc hóa đơn tiền nước chứng minh dùng nước máy Thành phố. Hoặc nếu dùng nước giếng khoan hoặc nước mưa, có xét nghiệm đạt QCVN 01-1:2024/BYT, nếu dùng nước uống đóng chai thì có xét nghiệm đạt QCVN 6-1:2010/BYT. Nếu dùng nước đá thì có xét nghiệm đạt QCVN 10-2011/BYT. Bể nước phải có nắp, vệ sinh thau rửa bể định kỳ theo quy định, có ghi chép theo dõi ngày thau rửa bể. Không đạt: dùng nước giếng khoan không có xét nghiệm đạt QCVN 01-1:2024/BYT, dùng nước uống đóng chai không có xét nghiệm đạt QCVN 6-1:2010/BYT. Dùng nước đá không có xét nghiệm đạt QCVN 10-2011/BYT. Bể nước không có nắp, bể không có nước, không vệ sinh thau rửa bể định kỳ ít nhất 1 năm 1 lần, không ghi chép theo dõi ngày thau rửa bể.				Khoản 2 điều 28 Luật ATTP. điểm a, khoản 4, điều 15, mục 2, chương II, Nghị định 115/2018/NĐ-CP QCVN 01-1:2024/BYT, QCVN 10-2011/BYT

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
3.8	Cống rãnh ở khu vực nhà ăn, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng, được che kín, không có mùi lạ.	Đạt: Cổng rãnh ở khu vực nhà ăn, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng, được che kín, không có mùi lạ. Không đạt: Cổng rãnh bị hở hoặc bị ứ đọng nước.				Khoản 4 Điều 28 Luật ATTP. Nghị định 155/2018 ND-CP Điểm đ, khoản 2 Điều 15 Nghị định 124/2021/ND-CP
3.9	Nhà vệ sinh được bố trí riêng biệt với khu vực chế biến thực phẩm. Có bồn rửa tay riêng.	Đạt: Nhà vệ sinh được bố trí riêng biệt với khu vực chế biến thực phẩm, cửa nhà vệ sinh không thông vào nơi chế biến hoặc nơi ăn. Có bồn rửa tay riêng. Không sử dụng bồn rửa tay để rửa thực phẩm hoặc rửa dụng cụ. Không đạt: Nhà vệ sinh bố trí không riêng biệt với khu vực chế biến thực phẩm, cửa nhà vệ sinh thông vào nơi chế biến hoặc nơi ăn. Không có bồn rửa tay riêng. Sử dụng bồn rửa tay để rửa thực phẩm hoặc rửa dụng cụ.				Điểm e, khoản 3, điều 9, Nghị định 115/2018 /ND-CP. 6.3.2.3.TCVN 5603:2023 nguyên tắc chung về VSTP

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
3.10	Có phòng thay trang phục bảo hộ lao động trước và sau khi làm việc.	Đạt: có phòng thay trang phục bảo hộ lao động riêng biệt với khu vực chế biến. Không đạt: không có phòng thay trang phục bảo hộ lao động, hoặc có nhưng không riêng biệt với khu chế biến.				Điều 2, Nghị định 155/2018/ND-CP
3.11	Cơ sở thực hiện duy trì làm vệ sinh hàng ngày, đảm bảo sạch sẽ đối với nhà xưởng, thiết bị, phụ trợ.	Đạt: Cơ sở thực hiện duy trì làm vệ sinh hàng ngày, đảm bảo sạch sẽ đối với các khu vực: không có giấy rác, bụi bẩn, mạng nhện. Không đạt: bếp ăn còn có giấy rác, bụi bẩn, mạng nhện ở một số khu vực.				Điểm b, khoản 2, điều 22, Nghị định 115/2018 / ND-CP ND 124/2021/ND-CP.

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
4. Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ						
4.1	Trang thiết bị, dụng cụ nấu nướng, chế biến, chứa đựng, ăn uống, tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải đảm bảo làm từ vật liệu an toàn, dễ làm vệ sinh, không thôi nhiễm chất độc hại và không gây ô nhiễm đối với thực phẩm.	Đạt: các dụng cụ nấu nướng (nồi, chảo...), dụng cụ chế biến, chứa đựng (máy xay, cắt, dao thớt, xô chậu ... dụng cụ chứa đựng, tiếp xúc trực tiếp thực phẩm (bát đĩa, dĩa, thìa dĩa, muôi...) phải có nguồn gốc an toàn (có hóa đơn mua bán, hoặc có bản tự công bố sản phẩm theo các quy chuẩn kỹ thuật tương ứng (QCVN 12-1/2011/BYT; QCVN 12-2/2011/BYT; QCVN 12-3/2011/BYT; QCVN 12-4/2015/BYT...)). Không dùng đồ nhựa màu không có nguồn gốc an toàn. Không đạt: Các dụng cụ nêu trên không rõ nguồn gốc an toàn (không có hóa đơn mua bán, hoặc không có bản tự công bố sản phẩm). Có đồ nhựa màu không có nguồn gốc an toàn.				Điểm c, khoản 1, điều 4, chương II, Nghị định 155/2018/NĐ-CP. Điểm b, khoản 2 điều 27, Khoản 2, điều 29 Luật ATTP; QCVN 12-1/2011/BYT; QCVN 12-2/2011/BYT; QCVN 12-3/2011/BYT; QCVN 12-4/2015/BYT

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
4.2	Thiết bị, dụng cụ nấu nướng, chế biến, ăn uống, chứa đựng, tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được rửa sạch, khử trùng, giữ khô.	Đạt: Thiết bị, dụng cụ nấu nướng, chế biến, ăn uống, chứa đựng, tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm phải được rửa sạch bằng dung dịch khử trùng, bảo đảm vệ sinh, giữ khô ráo. Không đạt: Thiết bị, dụng cụ nấu nướng, chế biến, ăn uống, chứa đựng, tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm rửa không sạch, còn tinh bột, dầu mỡ, hoặc bụi bẩn, mốc, có mùi lạ.				Khoản 2, điều 29 Luật ATTP. QCVN 12-1/2011/ BYT; QCVN 12-2/2011/ BYT; QCVN 12-3/2011/ BYT; QCVN 12-4/2015/ BYT
4.3	Có đủ dụng cụ sơ chế, chế biến, chia gói thức ăn chín, bảo quản và sử dụng riêng đối với thực phẩm tươi sống, thực phẩm đông lạnh và thực phẩm đã qua chế biến.	Đạt: Có dụng cụ bảo quản riêng thực phẩm sống-chín. Có dụng cụ chia gói thức ăn chín, có găng tay dùng 1 lần. Có dao thớt sống - chín riêng. Không đạt: Thực phẩm sống-chín bảo quản chung. Không có dụng cụ chia gói thức ăn chín, không có găng tay dùng 1 lần; Không có dao thớt sống - chín riêng.				Điểm b, khoản 1, điều 15, chương II, Nghị định 115/2018/ NĐ-CP
4.4	Có đủ giá kệ, bàn cao để sơ chế, chế biến, chia đồ ăn, bảo quản thực phẩm.	Đạt: Có đủ giá kệ, bàn cao 60 cm để sơ chế, chế biến, chia đồ ăn, bảo quản thực phẩm. Không đạt: Không đủ giá kệ, có thực phẩm để sát đất, hoặc bàn sơ chế, chế biến, bàn chia đồ ăn, bảo quản thực phẩm chín thấp dưới 60 cm.				Khoản 3 điều 30 Luật ATTP.

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
4.5	Có thiết bị chuyên dụng kiểm soát nhiệt độ an toàn đối với từng loại sản phẩm quy định.	Đạt: Có nhiệt kế kiểm soát nhiệt độ tủ lưu mẫu thức ăn. Có nhiệt kế kiểm soát nhiệt độ nếu sử dụng tủ đá, tủ mát bảo quản thực phẩm. Không đạt: Không có nhiệt kế kiểm soát nhiệt độ tủ lưu mẫu thức ăn. Hoặc không có nhiệt kế kiểm soát nhiệt độ nếu sử dụng tủ đá, tủ mát, tủ bảo ôn... bảo quản thực phẩm.				Điểm a, khoản 4, điều 9, Nghị định 115/2018/NĐ-CP
4.6	Bếp chế biến thực phẩm và nơi ăn, nơi vệ sinh có bồn rửa tay bảo đảm vệ sinh.	Đạt: Bếp chế biến thực phẩm và nơi ăn, nơi vệ sinh có bồn rửa tay: nơi rửa tay có đầy đủ xà phòng hoặc nước sát trùng; khăn sạch hoặc giấy lau tay sử dụng một lần hoặc máy sấy khô tay. Treo tranh Hướng dẫn quy trình rửa tay của bộ Y tế tại nơi dễ nhìn. Không đạt: Bếp chế biến thực phẩm và nơi ăn, nơi vệ sinh không có bồn rửa tay; hoặc nơi rửa tay không có đầy đủ xà phòng hoặc nước sát trùng; Sau khi rửa tay, không có khăn sạch hoặc giấy lau tay sử dụng một lần hoặc máy sấy khô tay. Còn lau chung khăn lau tay.				Điểm đ, khoản 2, điều 15, Nghị định 115/2018/NĐ-CP

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
4.7	Có trang thiết bị ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại. Không có côn trùng và động vật gây hại xâm nhập vào khu vực sản xuất chế biến và kho chứa thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và nơi ăn.	Đạt: Có trang thiết bị ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại: hệ thống cửa, tủ kín, có kính có lưới chống chuột, côn trùng; Có dụng cụ bắt/điệt chuột không bị han gỉ, dễ làm vệ sinh. Không có côn trùng và động vật gây hại xâm nhập vào khu vực sản xuất chế biến và kho chứa thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và nơi ăn. Không đạt: hệ thống cửa, tủ không kín, không có kính/lưới chống chuột, côn trùng; Không có dụng cụ bắt/điệt chuột dễ làm vệ sinh. Có côn trùng và động vật gây hại xâm nhập vào khu vực sản xuất chế biến và kho chứa thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm và nơi ăn.				Khoản 5 Điều 28 Luật ATTP. Điều 23, Nghị định 155/2018 NĐ-CP. Điểm b, khoản 3 điều 9 NĐ 115/2018/ NĐ-CP
4.8	Không sử dụng hoá chất diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất và kho chứa thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm.	Đạt: Không sử dụng hoá chất diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất và kho chứa thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm. Không đạt: Có sử dụng hoá chất diệt chuột, côn trùng và động vật gây hại trong khu vực sản xuất và kho chứa thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm. Hoặc nuôi chó mèo tại nhà bếp để diệt chuột.				Điểm e khoản 4 điều 9 NĐ 115/2018/ NĐ-CP

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
4.9	Có dụng cụ thu gom chứa đựng chất thải, rác thải bảo đảm vệ sinh và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.	Đạt: Khu sơ chế, nhà ăn, nhà vệ sinh có thùng rác kín, có nắp đậy mở đạp bằng chân, có túi lót và được thu dọn, vệ sinh sạch sẽ, đổ rác hàng ngày. Nơi tập kết rác ở ngoài khu vực chế biến. Không đạt: Khu sơ chế, nhà ăn, nhà vệ sinh không có thùng rác kín, không có nắp đậy mở đạp bằng chân và không được thu dọn, vệ sinh sạch sẽ, đổ rác hàng ngày. Nơi tập kết rác ở trong khu vực chế biến.				Khoản 3, 6 điều 28 Luật ATTP. Điểm e khoản 2 điều 15, Nghị định 124/2021/NĐ-CP. Tài liệu của BYT về ATTP bếp ăn tập thể 2015, 2020

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
4.10	Có hóa chất tẩy rửa, sát trùng, khử khuẩn rõ nguồn gốc phù hợp quy định, được phép sử dụng để rửa, khử trùng tay, vệ sinh cá nhân, và trang thiết bị dụng cụ, đảm bảo an toàn cho con người.	Đạt: Có hóa chất tẩy rửa sàn nhà, hóa chất sát trùng bàn tay, hóa chất khử khuẩn bát đĩa dụng cụ nấu ăn, rõ nguồn gốc nơi mua, nơi sản xuất, được phép sử dụng để rửa, khử trùng tay, vệ sinh cá nhân, và trang thiết bị dụng cụ, đảm bảo an toàn cho con người. Hóa chất được để ở khu vực riêng biệt, không được để ở khu vực bảo quản, sơ chế, chế biến thực phẩm, ăn uống. Không đạt: không có hóa chất tẩy rửa sàn nhà, hóa chất sát trùng bàn tay, hóa chất khử khuẩn bát đĩa dụng cụ nấu ăn, hoặc có nhưng không rõ nguồn gốc nơi mua, nơi sản xuất, không được phép sử dụng để rửa, khử trùng tay, vệ sinh cá nhân, và trang thiết bị dụng cụ, đảm bảo an toàn cho con người. Hóa chất để ở khu vực bảo quản, sơ chế, chế biến thực phẩm, ăn uống.				Điểm đ, khoản 1 điều 23 Luật ATTP. Điểm đ, khoản 4 điều 9, nghị định 115/2018/ND-CP

5. Điều kiện về vệ sinh cá nhân người trực tiếp chế biến thực phẩm

5.1	Người trực tiếp chế biến thực phẩm có trang phục bảo hộ lao động riêng biệt, sạch sẽ, khi tiếp xúc với thực phẩm tươi sống và thực phẩm đã qua chế biến.	Đạt: Người phục vụ ở khu vực thực phẩm sống (sơ chế, chế biến) có mặc trang phục bảo hộ lao động riêng biệt, sạch sẽ, màu sắc hoặc kiểu cách khác với trang phục của người phục vụ ở khu vực thực phẩm chín (chia thức ăn chín, phục vụ ăn uống tại nhà ăn). Không đạt: Không mặc trang phục riêng biệt để phân biệt người phục vụ ở khu vực thực phẩm sống và chín. Hoặc trang phục không sạch.				Khoản 1, điều 9, điểm d, khoản 1, điều 15, ND 115/2018/ND-CP và ND 124/2021/ND-CP.
-----	--	--	--	--	--	--

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
5.2	Người chế biến thực phẩm thực hành bảo đảm vệ sinh bàn tay sạch.	Đạt: Người trực tiếp chế biến thực phẩm rửa tay theo đúng quy trình 6 bước của bộ Y tế, trước khi bắt đầu sơ chế, chế biến, phục vụ ăn uống và sau khi đi vệ sinh, xử lý rác thải, tiếp xúc với các bề mặt bẩn, các loại hóa chất, sau khi chạm vào vật dụng khi thay đổi công đoạn từ thực phẩm sống sang thực phẩm đã qua chế biến. Sử dụng găng tay dùng 1 lần khi tiếp xúc trực tiếp thực phẩm chín, thức ăn ngay. Móng tay được cắt ngắn. Tay không đeo nhẫn, đồng hồ, vòng lắc. Không đạt: Bàn tay người chế biến không bảo đảm vệ sinh. Rửa tay không theo đúng quy trình 6 bước của bộ Y tế, thiếu xà phòng, thiếu khăn/giấy/dụng cụ lau khô tay. Lau chung khăn lau tay. Hoặc không rửa tay trước khi bắt đầu sơ chế, chế biến, phục vụ ăn uống và sau khi đi vệ sinh, xử lý rác thải, tiếp xúc với các bề mặt bẩn, các loại hóa chất, sau khi chạm vào vật dụng khi thay đổi công đoạn từ thực phẩm sống sang thực phẩm đã qua chế biến. Dùng tay trực tiếp (không đeo găng) để bốc, chia thức ăn ngay, thực phẩm chín. Hoặc có sử dụng găng tay nhưng không đúng quy định, còn sờ, chạm tay vào các vật khác mà không thay găng tay. Móng tay không được cắt ngắn. Tay còn đeo nhẫn, đồng hồ, vòng lắc.				Khoản 4, điều 29, Luật ATTP. Điểm d khoản 1 điều 15 NĐ 115/2018/ NĐ-CP. mục 6.6.4TCVN 5603:2023 nguyên tắc chung về VSTP

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
5.3	Người trực tiếp chế biến thực hành vệ sinh cá nhân sạch sẽ hàng ngày.	Đạt: Người trực tiếp chế biến không ăn uống, nhai kẹo cao su, hút thuốc, khạc nhổ, không hắt hơi hoặc ho vào thực phẩm chưa được bảo vệ trong khu vực chế biến. Đội mũ phải trùm kín tóc. Đeo khẩu trang kín đến gốc mũi. Thực hành đeo/ tháo khẩu trang, đeo/tháo găng tay đúng cách theo hướng dẫn của Bộ Y tế khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín, thức ăn ngay. Không đạt: không thực hiện đúng 1 trong các nội dung trên.				Khoản 1, điểm c khoản 2 điều 9, NĐ 115/2018/ NĐ-CP và NĐ 124/2021/ NĐ-CP. Điều 2, Nghị định 155/2018 NĐ-CP Mục 6.6.2 TCVN 5603:2023 nguyên tắc chung về VSTP

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
5.4	Người trực tiếp chế biến thực phẩm không mắc các bệnh: tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang chế biến thực phẩm.	Đạt: Người trực tiếp chế biến thực phẩm khỏe mạnh, không có dấu hiệu của bệnh truyền nhiễm qua đường ăn uống như: tiêu chảy 4 lần trở lên trong ngày, ho ra đờm, máu. Vàng da, vàng mắt, bệnh ngoài da nhiễm trùng... Phải tạm ngừng chế biến thực phẩm khi có chẩn đoán của cơ sở y tế là đang mắc các bệnh: tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp, cho đến khi điều trị khỏi. Không đạt: Người trực tiếp chế biến thực phẩm không tạm ngừng chế biến thực phẩm khi có chẩn đoán của cơ sở y tế là đang mắc các bệnh: tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.				Điểm a khoản 7 điều 9. Khoản 5 điều 15 NĐ 115/2018/ NĐ-CP. NĐ 115/2018/ NĐ-CP, sửa đổi bởi NĐ 124/2021/ NĐ-CP. Khoản 4, điều 29 luật ATTP. khoản 2 Điều 5 NĐ 155/2028/ NĐ-CP.

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
6. Điều kiện về bảo quản, chế biến, nguyên liệu thực phẩm						
6.1	Toàn bộ nguyên liệu thực phẩm tươi sống, thực phẩm không bao gói: bảo đảm an toàn, vệ sinh sạch sẽ.	Đạt: Trong suốt quá trình nhận và sơ chế, chế biến, bảo quản thực phẩm, toàn bộ nguyên liệu thực phẩm được bảo quản đảm bảo vệ sinh, không bị ô nhiễm chất độc hại; được bảo quản /đặt trên các bàn, giá hoặc xe đẩy để tránh nhiễm bẩn từ sàn nhà. Không bị hỏng dập nát, không có mùi lạ. Giữ được màu sắc, mùi vị, tính nguyên vẹn của sản phẩm. Không nhiễm chất độc hại (nếu xét nghiệm). Không đạt: Có thực phẩm ở sát mặt đất. Hoặc có thực phẩm bị phát hiện ô nhiễm (nếu xét nghiệm). Nguyên liệu thực phẩm bị hỏng, mốc, dập nát, đổi màu, có mùi lạ.				Khoản 3 điều 30 Luật ATTP. điểm a, khoản 1, điều 10, điểm c khoản 2 điều 15 mục 2, chương II, nghị định 115/2018/ND-CP.

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
6.2	Nguyên liệu thực phẩm bao gói sẵn phải bảo đảm an toàn, đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng.	Đạt: Nguyên liệu thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn (nếu thực phẩm nhập khẩu có thêm nhãn phụ tiếng Việt) đủ thông tin trên nhãn theo quy định tại Nghị định 43/2017/NĐ-CP. NĐ 111/2021/NFĐ-CP, Thông tư 29/2023/TT-BYT, có bản sao hồ sơ tự công bố sản phẩm của nhà sản xuất/kinh doanh theo các quy chuẩn, tiêu chuẩn Việt Nam. Bao gói không bị vỡ, rách. Giữ được màu sắc, mùi vị, tính nguyên vẹn của sản phẩm. Còn hạn sử dụng, không hỏng, mốc, không có mùi lạ, không nhiễm chất độc hại (nếu xét nghiệm). Không đạt: không thực hiện đúng 1 trong các nội dung trên.				Khoản 2, 5 điều 5, điều 10, khoản 1 điều 26, Điểm a, khoản 2 điều 27, khoản 1 điều 30 Luật ATTP. Điểm a, b, khoản 1, điều 4, Nghị định 115/2018/NĐ-CP. Nghị định 43/2017/NĐ-CP. NĐ 111/2021/NFĐ-CP Thông tư 29/2023/TT-BYT

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
6.3	Bảo quản nguyên liệu, thực phẩm đúng nhiệt độ quy định: lạnh được giữ lạnh và thực phẩm nóng được giữ nóng theo quy định.	Đạt: Nguyên liệu thực phẩm được bảo quản đúng nhiệt độ bảo quản theo hướng dẫn của nhà xuất ghi trên nhãn (nếu có). Thực phẩm lạnh được giữ trong tủ lạnh, tủ đá có nhiệt kế theo dõi. Thực phẩm nóng được giữ nóng theo quy định. Không đạt: Nguyên liệu thực phẩm được bảo quản không đúng theo hướng dẫn nhiệt độ bảo quản của nhà xuất ghi trên nhãn (nếu có). Không có nhiệt kế theo dõi nhiệt độ.				Điểm d khoản 1 điều 27, Khoản 2, điều 30 Luật ATTP. Tài liệu hướng dẫn của Cục ATTP
6.4	Có khu vực bảo quản/kho nguyên liệu thực phẩm hợp vệ sinh.	Đạt: Có khu vực bảo quản/kho nguyên liệu thực phẩm tách biệt, sạch sẽ, đủ giá kệ, biển tên kho, nội quy sử dụng kho, chống được bụi, mùi lạ, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; nguyên liệu được bảo quản trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất, tối thiểu cách nền 15 cm, cách tường 30 cm cách trần 50 cm. Không đạt: không bảo đảm thực hiện đúng 1 trong các nội dung trên.				Điểm b, c, đ khoản 3 điều 9, NĐ 115/2018/ NĐ-CP. Điểm b khoản 1 điều 20 Luật ATTP

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
6.5	Dụng cụ chế biến sống-chín; Thực phẩm sống-chín phải tách riêng, không bảo quản chung.	Đạt: Nguyên liệu thực phẩm sống và thức ăn chín phải chứa đựng, bảo quản riêng, không bảo quản chung. Dao thớt sống chín phải bảo quản riêng khu vực sống chín. Không đạt: Nguyên liệu thực phẩm sống và thức ăn chín bảo quản chung một dụng cụ chứa đựng hoặc chung một khu vực. Dao thớt sống chín bảo quản chung 1 khu vực.				Điểm b, khoản 1, điều 15, Nghị định 115/2018/NĐ-CP
6.6	Nguyên liệu thực phẩm được chế biến bảo đảm an toàn, không tương tác với nhau tạo chất có hại cho sức khỏe.	Đạt: Nguyên liệu thực phẩm được chế biến thực đơn món ăn bảo đảm an toàn, không tương tác với nhau tạo chất có hại cho sức khỏe (đúng theo hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất ghi trên tem nhãn (nếu có)). Không đạt: Trong thực đơn có những thực phẩm kỵ nhau có thể gây hại cho sức khỏe.				Khoản 1 điều 26. khoản 2, điều 30, luật ATTP 2010 số 55/2020/QH12
6.7	Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.	Đạt: Thực phẩm được nấu chín, nước đun sôi. Nguyên liệu thực phẩm đông lạnh khi chế biến được rã đông phù hợp, đảm bảo an toàn, vệ sinh. Không đạt: Thực phẩm nấu chưa chín, nước uống đun chưa sôi. Nguyên liệu thực phẩm đông lạnh khi chế biến được rã đông không đúng cách, không bảo đảm an toàn vệ sinh. Nấm thức ăn không dùng bát thìa riêng.				Khoản 2, điều 30, luật ATTP 2010 số 55/2020/QH12

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
6.8	Sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm theo quy định, nằm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế.	Đạt: Chỉ sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm theo quy định, nằm trong danh mục cho phép tại Thông tư 24/2019/TT-BYT, TT 17/2023/TT-BYT của Bộ Y tế. Không đạt: sử dụng phụ gia, chất hỗ trợ chế biến thực phẩm không trong danh mục cho phép tại Thông tư 24/2019/TT-BYT, TT 17/2023/TT-BYT của Bộ Y tế. Hoặc có trong danh mục nhưng sử dụng không đúng nhóm thực phẩm, quá hàm lượng cho phép, hết hạn. Hoặc sử dụng phụ gia không có nhãn mác, không rõ nguồn gốc.				Thông tư số 24/2019/TT-BYT, TT 17/2023/TT-BYT
7. Điều kiện sử dụng, vận chuyển thực phẩm						
7.1	Thực hiện ăn chín uống sôi, thực phẩm phải được nấu chín, bảo đảm vệ sinh.	Đạt: Chỉ ăn thực phẩm đã được nấu chín, uống nước đun sôi hoặc nước đóng chai đạt QCVN 6-1: 2010 BYT (ăn chín, uống sôi). Thời gian từ khi chế biến xong đến khi ăn trong vòng 2 giờ. Không đạt: Thực phẩm chưa được nấu chín, nước chưa sôi 100 độ hoặc dùng nước uống đóng chai không có xét nghiệm đạt QCVN 6-1: 2010 BYT. Thời gian từ khi chế biến xong đến khi ăn trên 2 giờ mà không được bảo quản trong tủ bảo ôn hoặc gia nhiệt lại.				Khoản 2, điều 30, luật ATTP 2010 số 55/2020/QH12. QCVN 6-1: 2010 BYT

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
7.2	Thực phẩm phải sạch sẽ, đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng.	Đạt: Thực phẩm phải sạch sẽ, không bị ôi thiu, biến đổi màu sắc, mùi vị. Nếu xét nghiệm phải đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, không nhiễm chất độc hại vượt ngưỡng cho phép. Không đạt: Thực phẩm bị ôi thiu, biến đổi màu sắc, mùi vị. Nếu xét nghiệm không đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, có nhiễm chất độc hại vượt ngưỡng cho phép.				Điều 10, Luật ATTP. QCVN 8-1:2011/ BYT; QCVN 8-2:2011/ BYT; QCVN 8-3:2012/BYT
7.3	Phương tiện vận chuyển thực phẩm được duy trì nhiệt độ theo yêu cầu.	Đạt: Phương tiện vận chuyển thực phẩm được duy trì nhiệt độ theo yêu cầu (thực phẩm lạnh được giữ lạnh, nóng được giữ nóng). Không đạt: Phương tiện vận chuyển thực phẩm không được duy trì nhiệt độ theo yêu cầu (thực phẩm lạnh không được giữ lạnh, nóng không được giữ nóng).				Điểm b, khoản 1 Điều 21 Luật ATTP. Điểm b, khoản 1, điều 5, chương II, nghị định 155/2018 / ND-CP

STT	NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ	HƯỚNG DẪN CHI TIẾT CÁCH ĐÁNH GIÁ	ĐẠT	KHÔNG ĐẠT	HÀNH ĐỘNG KHẮC PHỤC LỖI/ DỰ KIẾN THỜI GIAN HOÀN THÀNH	CĂN CỨ PHÁP LÝ, CHUYÊN MÔN ATTP
7.4	Thiết bị vận chuyển hợp vệ sinh, không gây ô nhiễm cho thực phẩm.	Đạt: Bảo đảm thiết bị vận chuyển thực phẩm phải vệ sinh sạch sẽ trước và sau mỗi lần vận chuyển. Không chở chung với hóa chất, hàng hóa độc hại, được che kín chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại. Không đạt: không thực hiện đúng 1 trong các nội dung trên: thiết bị vận chuyển thực phẩm không làm vệ sinh sạch sẽ trước và sau mỗi lần vận chuyển. Còn chở chung với hóa chất, hàng hóa độc hại như hóa chất, nước tẩy rửa sát trùng, không được che kín chống bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại.				Khoản 1 điều 21 Luật ATTP. điểm 3, điều 30, Luật ATTP
Tổng số nội dung đạt - không đạt						

5. Tổng hợp kết quả lấy mẫu kiểm nghiệm trong kỳ đánh giá (nếu có)

TT	TÊN MẪU	NGÀY LẤY MẪU	CHỈ TIÊU PHÂN TÍCH	KẾT QUẢ PHÂN TÍCH (GHI TRÊN PHIẾU)	SO SÁNH VỚI QUY ĐỊNH (ĐẠT/ KHÔNG ĐẠT)	GHI CHÚ

6. Nhận xét:

7. Đề xuất, kiến nghị:

LÃNH ĐẠO TRƯỞNG THẨM TRA

NHÓM ĐÁNH GIÁ/NGƯỜI ĐÁNH GIÁ

Chú chú:

1. Các điều kiện thực hiện đúng, đủ, đánh giá Đạt
2. Các điều kiện chưa thực hiện hoặc có thực hiện nhưng còn ít nhất 1 nội dung chưa đúng, chưa đủ, đánh giá Không đạt
3. Các điều kiện cơ sở không thuộc diện phải áp dụng: không đánh giá (ví dụ Bếp ăn dưới 30 suất ăn, không quy định phải lưu mẫu thức ăn, bếp ăn trường học tự nấu không thuộc diện phải cấp GCN cơ sở đủ ĐK ATTP...)
4. Tần suất thực hiện đánh giá: 3 tháng/ lần.

Chủ trì tổ chức thực hiện

Dự án “An toàn thực phẩm vì sự phát triển” (Dự án SAFEGRO) được thực hiện bởi Alinea International và Đại học Guelph (Canada), phối hợp với Cục Chất lượng, Chế biến, và Phát triển thị trường, Bộ Nông nghiệp và Môi trường.

Bản quyền

© 2025 Dự án “An toàn thực phẩm vì sự phát triển” (Dự án SAFEGRO), Công ty Alinea International và Đại học Guelph (Canada), Cục Chất lượng, Chế biến, và Phát triển thị trường sản (NAFIQPM) - Bộ Nông nghiệp và Môi trường.

Các tổ chức cá nhân có thể tái bản ấn phẩm này vì mục đích giáo dục hoặc phi lợi nhuận mà không cần sự đồng ý trước bằng văn bản của nơi giữ bản quyền nhưng phải ghi rõ nguồn.

Tài liệu này được xây dựng và xuất bản với sự tài trợ của Bộ Các vấn đề toàn cầu Canada (GAC).

Dự án “An toàn thực phẩm vì sự phát triển” (Dự án SAFEGRO) do Chính phủ Canada viện trợ không hoàn lại. Thời gian thực hiện Dự án từ 2020 - 2026 với kinh phí tài trợ là 15,3 triệu đô Canada. Bộ Nông nghiệp và Môi trường (trước đây là Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn) là Cơ quan chủ quản của Dự án, triển khai với sự phối hợp của Bộ Y tế, Bộ Công thương và các cơ quan liên quan về an toàn thực phẩm tại Việt Nam. Mục tiêu tổng thể của dự án là hỗ trợ phát triển và thực thi các quy định về ATTP được xây dựng trên cơ sở khoa học và phương pháp tiếp cận dựa trên nguy cơ, hỗ trợ nâng cao nhận thức về ATTP cho người tiêu dùng và thúc đẩy thay đổi hành vi dẫn tới gia tăng nhu cầu và tiêu thụ nông sản an toàn, giá cả phải chăng ở Việt Nam.