

CHI CỤC CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ PTTT	QUY TRÌNH KÝ CAM KẾT SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN AN TOÀN	Mã hiệu: QT.NV.01 Ngày ban hành: 16/8/2024
MỤC LỤC		
1. MỤC ĐÍCH 1		
2. PHẠM VI 1		
3. TÀI LIỆU VIỆN DẪN 1		
4. ĐỊNH NGHĨA/ VIẾT TẮT 2		
5. NỘI DUNG QUY TRÌNH 3		
6. BIỂU MẪU 7		
7. HỒ SƠ CẦN LƯU 7		

**CHI CỤC CHẤT
LƯỢNG, CHẾ
BIẾN VÀ PTTT**

**QUY TRÌNH KÝ CAM KẾT
SẢN XUẤT, KINH DOANH
THỰC PHẨM NÔNG LÂM
THỦY SẢN AN TOÀN**

Mã hiệu: QT.NV.01

Ngày ban hành: 16/8/2024

1. MỤC ĐÍCH

Thông nhất trình tự, thủ tục về hoạt động cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn.

2. PHẠM VI

Quy trình này áp dụng đối với các cơ sở không thuộc diện cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm do Chi cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường tỉnh Yên Bái tiếp nhận.

Việc xác nhận được thực hiện theo yêu cầu tự nguyện của chủ cơ sở kinh doanh.

3. TÀI LIỆU VIỆN DẪN

- Tiêu chuẩn TCVN ISO 9001:2015.
- Luật An toàn thực phẩm năm 2010;
- Thông tư số 17/2018/TT-BNNPTNT ngày 31/10/2018 của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn Quy định phương thức quản lý điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh nông lâm thủy sản không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Nông nghiệp và phát triển nông thôn;
- Quyết định số 08/2021/QĐ-UBND ngày 14 tháng 6 năm 2020 của UBND tỉnh Yên Bái về việc ban hành Quy định phân cấp quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Yên Bái;
- Quyết định số 145/QĐ-UBND ngày 29 tháng 6 năm 2021 của Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn về việc Ban hành Quy định phân công và phối hợp quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của ngành Nông nghiệp và Phát triển nông thôn trên địa bàn tỉnh Yên Bái;
- Quyết định số 459/QĐ-UBND ngày 28 tháng 03 năm 2024 của Ủy ban nhân dân tỉnh Yên Bái về việc đổi tên Chi cục Quản lý chất lượng nông lâm sản và thủy sản thành Chi cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường và quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn, cơ cấu tổ chức của Chi cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường trực thuộc Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Yên Bái;
- Các quy định khác có liên quan.

4. ĐỊNH NGHĨA/ VIẾT TẮT

- NV: Nghiệp vụ.

CHI CỤC CHẤT LƯỢNG, CHẾ BIẾN VÀ PTTT	QUY TRÌNH KÝ CAM KẾT SẢN XUẤT, KINH DOANH THỰC PHẨM NÔNG LÂM THỦY SẢN AN TOÀN	Mã hiệu: QT.NV.01 Ngày ban hành: 16/8/2024		
- HC-TH: Hành chính - Tổng hợp. - ATTP: an toàn thực phẩm 5. NỘI DUNG QUY TRÌNH 5.1. Sơ đồ:				
Bước CV	Trình tự thực hiện	Trách nhiệm	Thời gian hoàn thành	Kết quả, VBBM sử dụng
B1	Tiếp nhận	Phòng HC - TH	Giờ hành chính	
B2	↓ Phổ biến, hướng dẫn	Phòng NV	Giờ hành chính	Phụ lục 1 (phiếu trình)
B3	↓ Xác nhận	Lãnh đạo Chi cục	Giờ hành chính	Phụ lục 2
B4	↓ Trả kết quả	Phòng HC-TH	Giờ hành chính	Sổ theo dõi xác nhận bản cam kết
B5	↓ Lưu hồ sơ	Phòng NV	Giờ hành chính	
5.2. Diễn giải: Bước 1: Tiếp nhận. Cơ sở sản xuất, kinh doanh nông, lâm, thủy sản có nhu cầu xác nhận bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông lâm thủy sản an toàn đến phòng HC - TH, Chi cục Chất lượng, Chế biến và Phát triển thị trường đến đăng ký và đối chiếu thông tin cơ sở				

3

**CHI CỤC CHẤT
LƯỢNG, CHẾ
BIẾN VÀ PTTT**

**QUY TRÌNH KÝ CAM KẾT
SẢN XUẤT, KINH DOANH
THỰC PHẨM NÔNG LÂM
THỦY SẢN AN TOÀN**

Mã hiệu: QT.NV.01

Ngày ban hành: 16/8/2024

Thành phần giấy tờ đối chiếu gồm: Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh; căn cước công dân.

Phòng HC - TH tiếp nhận đối chiếu thông tin cơ sở trong đăng ký kinh doanh và căn cước công dân.

Thông tin hợp lệ Phòng HC-TH chuyển thông tin cơ sở đến phòng Nghiệp vụ để phổ biến, hướng dẫn.

Bước 2: Phổ biến, hướng dẫn cơ sở.

Sau khi nhận được thông tin cơ sở có nhu cầu xác nhận bản cam kết Phòng Nghiệp vụ thực hiện phổ biến, hướng dẫn về thực hành sản xuất, kinh doanh thực phẩm an toàn theo quy định cụ thể như sau:

1. Cơ sở kinh doanh thực phẩm nhỏ lẻ phải tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm sau đây:

1.1 Có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm: có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp...

1.2 Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ kinh doanh thực phẩm: Nước, nước đá đáp ứng quy định về nước ăn uống; Nước, nước đá đủ cho việc sử dụng trong hoạt động kinh doanh, làm vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ...; Bảo quản, sử dụng nước đá trong điều kiện an toàn vệ sinh, nếu có sử dụng (các bề mặt tiếp xúc trực tiếp với đá không gây độc, không gỉ và dễ làm vệ sinh, không để đá trực tiếp dưới nền)

1.3 Có trang thiết bị phù hợp để kinh doanh thực phẩm không gây độc hại, gây ô nhiễm cho thực phẩm: Đủ trang thiết bị, phù hợp với yêu cầu kinh doanh của từng loại thực phẩm; Các thiết bị, dụng cụ sản xuất, bề mặt tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm được làm bằng vật liệu bền, dễ làm vệ sinh, không ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm; Trong tình trạng vệ sinh, bảo trì tốt.

1.4 Tuân thủ quy định về sử dụng vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm trong bảo quản thực phẩm: Vật liệu bao gói tiếp xúc trực tiếp với sản phẩm phải đảm bảo an toàn thực phẩm, đủ bền, chắc để bảo vệ sản phẩm khỏi bị lây nhiễm không có khả năng nhiễm vào sản phẩm những chất có hại cho người sử dụng; Thiết bị, phương tiện bảo quản, vận chuyển sản phẩm phải sạch sẽ, sắp xếp hợp lý và vệ sinh.

1.5 Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp tham gia kinh doanh thực phẩm: Người trực tiếp bán hàng có kiến thức về an toàn thực phẩm; Người đang mắc các bệnh hoặc chứng bệnh thuộc danh mục các bệnh hoặc chứng bệnh truyền nhiễm mà người lao động không được phép

**CHI CỤC CHẤT
LƯỢNG, CHẾ
BIẾN VÀ PTTT**

**QUY TRÌNH KÝ CAM KẾT
SẢN XUẤT, KINH DOANH
THỰC PHẨM NÔNG LÂM
THỦY SẢN AN TOÀN**

Mã hiệu: QT.NV.01

Ngày ban hành: 16/8/2024

tiếp xúc trực tiếp trong quá trình kinh doanh thực phẩm, đã được Bộ Y tế quy định thì không được tham gia trực tiếp vào quá trình kinh doanh thực phẩm.

1.6 Thu gom, xử lý chất thải theo đúng quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường;

1.7 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: Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm; Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, còn hạn sử dụng; Có hóa đơn, hợp đồng mua bán, sổ sách ghi chép về việc mua/bán hàng đảm bảo truy xuất được nguồn gốc thực phẩm; thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật phải có chứng nhận vệ sinh thú y; cam kết sản xuất ban đầu đối với cơ sở nuôi trồng thủy sản, trồng trọt... và các chứng nhận khác theo quy định hiện hành.

2. Cơ sở kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn phải tuân thủ các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm sau đây:

2 1. Khoản 1 Điều 27 Luật an toàn thực phẩm: Cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn phải bảo đảm các điều kiện sau đây:

- Tuân thủ quy định về ghi nhãn thực phẩm: Mẫu nhãn sản phẩm ghi đầy đủ thông tin theo quy định tại: Nghị định số 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa; Nghị định số 111/2021/NĐ-CP ngày 09/12/2021 của Chính phủ sửa đổi, bổ sung một số điều Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/4/2017 của Chính phủ về nhãn hàng hóa.

- Tuân thủ các điều kiện về bảo đảm an toàn đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm, điều kiện về bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm quy định tại:

+ Điều 18 Luật an toàn thực phẩm (*Điều kiện bảo đảm an toàn đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm*): Sản xuất từ nguyên vật liệu an toàn, bảo đảm không thôi nhiễm các chất độc hại, mùi vị lạ vào thực phẩm, bảo đảm chất lượng thực phẩm trong thời hạn sử dụng; Đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định đối với dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm do Bộ trưởng Bộ Y tế ban hành; Đăng ký bản công bố hợp quy với cơ quan nhà nước có thẩm quyền trước khi lưu thông trên thị trường.

+ Điều 20 của Luật an toàn thực phẩm (*Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm*) cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải bảo đảm các điều kiện về bảo quản thực phẩm sau đây: Nơi bảo quản và phương tiện bảo quản phải có diện tích đủ rộng để bảo quản từng loại thực phẩm riêng biệt, có thể thực hiện kỹ thuật xếp dỡ an toàn và chính xác, bảo đảm vệ sinh trong quá trình bảo quản; Ngăn ngừa được ảnh hưởng của nhiệt độ, độ ẩm, côn

**CHI CỤC CHẤT
LƯỢNG, CHẾ
BIẾN VÀ PTTT**

**QUY TRÌNH KÝ CAM KẾT
SẢN XUẤT, KINH DOANH
THỰC PHẨM NÔNG LÂM
THỦY SẢN AN TOÀN**

Mã hiệu: QT.NV.01

Ngày ban hành: 16/8/2024

trùng, động vật, bụi bẩn, mùi lạ và các tác động xấu của môi trường; bảo đảm đủ ánh sáng; có thiết bị chuyên dụng điều chỉnh nhiệt độ, độ ẩm và các điều kiện khí hậu khác, thiết bị thông gió và các điều kiện bảo quản đặc biệt khác theo yêu cầu của từng loại thực phẩm; Tuân thủ các quy định về bảo quản của tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Bảo đảm và duy trì vệ sinh nơi kinh doanh;
- Bảo quản thực phẩm theo đúng hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất.

2.2. Mục 10 Điều 1 Nghị định số 123/2018/NĐ-CP sửa đổi, bổ sung một số nghị định quy định về điều kiện đầu tư, kinh doanh trong lĩnh vực nông nghiệp:

- Cơ sở có khoảng cách an toàn với khu xử lý chất thải: có khoảng cách thích hợp với các nguồn ô nhiễm như khu dân cư, bệnh viện, nghĩa trang, khu công nghiệp...

- Có thiết bị, dụng cụ chứa đựng, bao gói, bày bán sản phẩm đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN [12-1:2011/BYT](#) về an toàn vệ sinh đối với bao bì, dụng cụ bằng nhựa tổng hợp tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm, Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN [12-2:2011/BYT](#) về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng cao su tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 12-3:2011/BYT về vệ sinh an toàn đối với bao bì, dụng cụ bằng kim loại tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.”

Sau khi cơ sở đã nắm rõ các quy định và cam kết thực hiện đầy đủ các yêu cầu trên thì phòng NV trình lãnh đạo Chi cục ký xác nhận cho cơ sở.

Bước 3: Xác nhận.

Khi cơ sở đã được phổ biến, hướng dẫn và cam kết đã đọc hiểu và thực hiện nghiêm túc những nội dung trong bản cam kết thì lãnh đạo Chi cục tiến hành xác nhận cho cơ sở.

Bước 5: Trả kết quả.

Kết quả trả về cho cơ sở là Bản cam kết sản xuất, kinh doanh thực phẩm nông, lâm, thủy sản an toàn có xác nhận của lãnh đạo chi cục. Việc trả kết quả được thực hiện và kiểm soát tại phòng HC-TH bằng sổ theo dõi.

Bước 6: Lưu hồ sơ:

Phòng NV có trách nhiệm thu thập và lưu trữ hồ sơ theo quy định.

6. BIỂU MẪU

TT	Mã hiệu	Tên biểu mẫu
----	---------	--------------

**CHI CỤC CHẤT
LƯỢNG, CHẾ
BIẾN VÀ PTTT**

**QUY TRÌNH KÝ CAM KẾT
SẢN XUẤT, KINH DOANH
THỰC PHẨM NÔNG LÂM
THỦY SẢN AN TOÀN**

Mã hiệu: QT.NV.01

Ngày ban hành: 16/8/2024

1	Phụ lục 1	Phiếu trình
2	Phụ lục 2	Mẫu bản cam kết

7. HỒ SƠ CÀN LƯU

Bộ quy trình xác nhận bản cam kết sản xuất, kinh doanh nông, lâm, thủy sản an toàn bao gồm các giấy tờ sau đây:

TT	Tên hồ sơ
1	Phiếu trình
2	Mẫu bản cam kết
3	Sổ theo dõi xác nhận bản cam kết
5	Giấy tờ khác (nếu có)

Ghi chú: Hồ sơ được lưu theo từng năm và lưu trong thời gian tối thiểu là 03 năm.