

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
QUẬN LONG BIÊN**

**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc**

Số: 867 /UBND-YT  
V/v lựa chọn phương án tổ chức ăn  
bán trú và cơ sở cung cấp thực  
phẩm cho các trường học trong  
năm học 2019 - 2020

Long Biên, ngày 24 tháng 5 năm 2019

Kính gửi:

- Phòng Y tế;
- Phòng Giáo dục và Đào tạo;
- Phòng Kinh tế;
- Trung tâm Y tế quận;
- Phòng Tài chính – kế hoạch;
- Các trường học trên địa bàn quận.

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

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ về Quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật an toàn thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 66/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định về bảo vệ và kiểm dịch thực vật; giống cây trồng; nuôi động vật rừng thông thường; chăn nuôi; thủy sản; thực phẩm;

Căn cứ Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ về 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;

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ về sửa đổi, bổ sung một số quy định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Y tế;

Căn cứ Quyết định số 16/2016/QĐ-UBND ngày 09/5/2016 của UBND thành phố Hà Nội về ban hành quy định phân công trách nhiệm quản lý về ATTP trên địa bàn thành phố Hà Nội;

Căn cứ các văn bản pháp luật khác có liên quan đến công tác quản lý ATTP của Bộ Y tế, Bộ Nông nghiệp & Phát triển Nông thôn, Bộ Công thương và Thành phố Hà Nội;

Thực hiện chỉ đạo của Thường trực Quận ủy về việc tổ chức các phương án đảm bảo ATTP cho các trường học (gồm các trường, nhóm lớp) trên địa bàn quận Long Biên trong năm học 2019-2020, UBND quận xây dựng các tiêu chí



ATTP nguyên tắc, duy trì để các trường học thực hiện việc lựa chọn phương án tổ chức ăn bán trú và cơ sở cung cấp thực phẩm trong năm học 2019-2020 như sau:

### **1. Lựa chọn phương án tổ chức ăn bán trú**

#### **1.1. Triển khai bếp ăn bán trú hoặc căng tin ăn uống đối với các trường đáp ứng được các điều kiện ATTP (Phụ lục 1):**

- Đủ điều kiện về cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ theo quy định.
- Ký hợp đồng cung cấp với các cơ sở cung cấp dịch vụ nấu ăn tại chỗ có đủ điều kiện ATTP theo quy định (với các trường công lập - trừ khối trường mầm non). Ký hợp đồng với các cơ sở cung cấp thực phẩm đủ điều kiện ATTP theo quy định.

- Cán bộ, giáo viên tham gia cho học sinh ăn bán trú, tham gia chế biến thực phẩm phải được tập huấn kiến thức ATTP và được hiệu trưởng nhà trường xác nhận; có đủ sức khỏe và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp; thực hành vệ sinh cá nhân khi tham gia chế biến thực phẩm hoặc cho học sinh ăn bán trú.

#### **1.2. Hợp đồng mua suất ăn sẵn đối với các trường không đủ điều kiện ATTP nấu ăn tại trường (Phụ lục 1):**

- Ký hợp đồng mua suất ăn sẵn với cơ sở chế biến suất ăn sẵn có đủ điều kiện ATTP theo quy định.

- Bố trí chỗ tiếp nhận, bảo quản suất ăn; chỗ ăn uống của học sinh đảm bảo vệ sinh.

- Cán bộ, giáo viên, nhân viên tham gia cho học sinh ăn bán trú phải được tập huấn kiến thức ATTP và được hiệu trưởng nhà trường xác nhận; có đủ sức khỏe và không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp; thực hành vệ sinh cá nhân khi cho học sinh ăn bán trú.

### **2. Nguyên tắc lựa chọn đối với tổ chức/cá nhân cung cấp dịch vụ nấu ăn tại bếp ăn, căng tin, cung cấp suất ăn sẵn và cung cấp thực phẩm cho các trường**

- **Nguyên tắc 1:** Các trường ký hợp đồng với tổ chức/cá nhân có đủ tư cách pháp nhân theo quy định của pháp luật, đảm bảo một đầu mối cung cấp.

- **Nguyên tắc 2:** Đảm bảo nguồn cung cấp thực phẩm an toàn.

+ Đối với các mặt hàng thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật, thực vật ký hợp đồng cung cấp thực phẩm "**một cấp**" với cơ sở trực tiếp nuôi trồng, cơ sở giết mổ, sơ chế đã được cơ quan có thẩm quyền cấp có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP (**Ưu tiên lựa chọn các cơ sở có Giấy chứng**



**nhận GMP, HACCP, ISO 22000, VietGAP, VietGAHP và cung cấp thực phẩm an toàn theo chuỗi).**

+ Đối với mặt hàng thực phẩm khô, thực phẩm bao gói sẵn: ký hợp đồng cung cấp thực phẩm với đơn vị đáp ứng được điều kiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm.

- **Nguyên tắc 3:** Đảm bảo vệ sinh trong chế biến, bảo quản, lưu mẫu thực phẩm; thực hiện “10 Nguyên tắc vàng trong chế biến thực phẩm an toàn”.

- **Nguyên tắc 4:** Đảm bảo chất lượng bữa ăn, định lượng dinh dưỡng phù hợp với lứa tuổi học sinh.

- **Nguyên tắc 5:** Đối với cơ sở cung cấp suất ăn sẵn phải đáp ứng các nguyên tắc trên. Số lượng suất ăn cung cấp phải phù hợp với công năng thiết kế dây chuyền chế biến suất ăn sẵn của cơ sở (có bản thuyết minh về quy trình chế biến, bảo quản, vận chuyển đảm bảo về thời gian từ khi chế biến xong đến khi học sinh ăn).

### 3. Các bước tiến hành và tiến độ thực hiện:

Các bước	Nội dung nhiệm vụ	Thời gian thực hiện	Đơn vị thực hiện	Đơn vị phối hợp
1	Tham mưu UBND quận ban hành công văn về tiêu chí tổ chức ăn bán trú và lựa chọn cơ sở cung cấp thực phẩm cho các trường học năm học 2019 - 2020	Trước ngày 25/5/2019	Phòng Y tế	Phòng GD&ĐT, phòng Kinh tế
2	Gửi văn bản tới các trường nghiên cứu, lựa chọn và thông báo tới các cơ sở cung cấp thực phẩm đăng ký tham gia	Trước ngày 30/5/2019	Phòng Y tế	Phòng GD&ĐT, các trường học
3	Dự kiến lựa chọn cơ sở cung cấp thực phẩm cho trường và thông báo về phòng Y tế	Trước ngày 10/6/2019	Các trường học	Phòng GD&ĐT, phòng Y tế
4	Cơ sở thực phẩm được các trường dự kiến lựa chọn nộp hồ sơ về phòng Y tế	Trước ngày 15/6/2019	Cơ sở cung cấp thực phẩm	
5	Tổ chức thẩm định, đánh giá hồ sơ, kiểm tra thực tế cơ sở; báo cáo UBND quận kết quả thẩm định, đánh giá	Trước ngày 15/7/2019	Phòng Y tế	Phòng Kinh tế, GD&ĐT;



				TTYT quận
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tổ chức hội nghị công khai kết quả thẩm định, đánh giá về các cơ sở đủ điều kiện, không đủ điều kiện tới các trường học.</li> <li>- Thông báo danh sách các cơ sở đủ điều kiện dịch vụ nấu ăn và cung cấp thực phẩm cho các cơ sở giáo dục trên công thông tin điện tử của quận.</li> </ul>	Trước ngày 30/7/2019	Phòng Y tế	Phòng GD&ĐT
7	Tổ chức ký hợp đồng với các cơ sở thực phẩm cho năm học 2019 – 2020, công khai danh mục nguồn gốc thực phẩm tại nhà trường và báo cáo về BCD ATTP quận (theo mẫu tại phụ lục 6).	Trước ngày 05/8/2019	Các trường học	Phòng GD&ĐT, phòng Y tế, phòng Tài chính – Kế hoạch

#### 4. Phân công thực hiện:

##### 4.1. Phòng Y tế:

- Tham mưu cho UBND quận các giải pháp thực hiện kiểm soát đảm bảo ATTP tại các cơ sở giáo dục.
- Xây dựng các tiêu chí về ATTP tổ chức ăn bán trú và lựa chọn cơ sở cung cấp thực phẩm.
- Chủ trì phối hợp với các đơn vị liên quan thẩm định, đánh giá hồ sơ và tổ chức kiểm tra thực tế tại cơ sở về các điều kiện đảm bảo ATTP.
- Tổng hợp, báo cáo kết quả thẩm định, đánh giá về UBND quận và thông báo tới các trường học qua Phòng Giáo dục & Đào tạo.
- Chủ trì phối hợp với các đơn vị liên quan tổ chức kiểm tra việc thực hiện của các trường học; kịp thời báo cáo UBND quận về những cơ sở giáo dục không thực hiện tốt.

##### 4.2. Phòng Giáo dục & Đào tạo:

- Quán triệt tới các trường về trách nhiệm của hiệu trưởng các nhà trường trước pháp luật và UBND quận về công tác đảm bảo ATTP tại trường học. Chỉ đạo các cơ sở giáo dục thực hiện các nội dung lựa chọn, đánh giá theo mục 1 tại công văn này.
- Chủ trì phối hợp với Phòng Y tế và các đơn vị liên quan đôn đốc các trường học thực hiện theo đúng tiến độ. Tham gia kiểm tra, đánh giá thực tế tại các cơ sở thực phẩm và các trường học.
- Kiểm điểm, có biện pháp xử lý đối với hiệu trưởng các trường không thực hiện nghiêm túc các quy định về ATTP.



#### 4.3. Trung tâm Y tế quận:

- Hướng dẫn các trường học thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn; phòng chống ngộ độc thực phẩm, các bệnh lây truyền qua thực phẩm.

- Tham gia kiểm tra, đánh giá thực tế tại các cơ sở cung cấp thực phẩm.

#### 4.4. Phòng Tài chính – Kế hoạch:

- Hướng dẫn các trường thực hiện công tác thu chi, quản lý tài chính theo đúng quy định pháp luật và theo dõi việc thực hiện của các trường.

- Tham gia theo dõi việc thực hiện của các trường học theo đúng hợp đồng cung cấp dịch vụ nấu ăn, hợp đồng cung cấp thực phẩm các trường đã ký với cơ sở thực phẩm.

**4.5. Phòng Kinh tế:** Tham gia thẩm định, đánh giá hồ sơ và kiểm tra thực tế tại cơ sở cung cấp thực phẩm.

#### 4.6. Các cơ sở giáo dục:

- Hiệu trưởng/người đứng đầu trường học chịu trách nhiệm toàn diện về công tác đảm bảo ATTP, lựa chọn cơ sở cung cấp thực phẩm cho trường học trước pháp luật và UBND quận.

- Thực hiện việc lựa chọn phương án tổ chức ăn bán trú và cơ sở cung cấp thực phẩm theo đúng hướng dẫn tại công văn này.

- Nghiêm túc thực hiện việc duy trì thường xuyên các điều kiện về đảm bảo ATTP; kiểm soát nguồn gốc thực phẩm trong suốt năm học 2019-2020.

UBND quận yêu cầu các đơn vị phối hợp triển khai các nội dung trên. Trong quá trình tổ chức thực hiện, kịp thời phản ánh những khó khăn, vướng mắc (nếu có) về thường trực BCĐ ATTP (phòng Y tế) để được hướng dẫn./. *A*

#### Nơi nhận:

- TT QU, HĐND quận;
- Đ/c Vũ Thu Hà – Chủ tịch UBND – | để BC
- Trưởng BCĐ ATTP quận;
- Như kính gửi; (để thực hiện)
- Thành viên BCĐATTP; | để
- UBND các phường; | phối hợp
- Lưu: VP (05). *VP*

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN  
KT. CHỦ TỊCH  
PHÓ CHỦ TỊCH



*Đinh Thị Thu Hương*  
**Đinh Thị Thu Hương**



**Phụ lục 1:**  
**Tiêu chí về điều kiện an toàn thực phẩm đối với**  
**mô hình tổ chức ăn bán trú tại trường học**  
*(Kèm theo Công văn số 867 /UBND-YT ngày 24/5/2019)*

STT	Các tiêu chí	Nội dung yêu cầu	Ghi chú
<b>I. Các tiêu chí chung về điều kiện ATTP:</b>			
1	Vị trí khu vực chế biến	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tách biệt nguồn gây ô nhiễm, không bị ngập nước.</li> <li>- Có diện tích phù hợp.</li> <li>- Tường, trần, nền làm bằng vật liệu nhẵn, sáng màu dễ vệ sinh.</li> </ul>	
2	Nơi chế biến	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Được phân khu rõ ràng về nơi sơ chế, chế biến thực phẩm và chia thức ăn chín. Thực phẩm sống, chín riêng biệt.</li> <li>- Cống rãnh phải thông thoát, không ứ đọng và có nắp đậy kín.</li> <li>- Sơ chế trên bàn cao 60cm.</li> <li>- Có trang bị hệ thống phòng chống côn trùng, động vật gây hại.</li> </ul>	
3	Trang thiết bị dụng cụ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Các thiết bị dụng cụ chế biến, bảo quản thực phẩm phải đảm bảo thích hợp với từng loại thực phẩm; dễ bảo trì, dễ lau rửa, không thôi nhiễm vào thực phẩm.</li> <li>- Không để lẫn hóa chất trong khu vực sơ chế, chế biến, khu vực bảo quản.</li> <li>- Có dụng cụ chứa đựng rác thải đảm bảo vệ sinh và được chuyển đi trong ngày.</li> </ul>	
4	Điều kiện về con người	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận.</li> <li>- Phải được khám sức khỏe và cấp Giấy xác nhận đủ sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế; không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp khi đang sản xuất, kinh doanh thực phẩm.</li> <li>- Phải mặc trang phục bảo hộ lao động riêng; thực hành vệ sinh cá nhân khi tham gia chế biến.</li> </ul>	
5	Nước để chế biến	Đủ nước sạch phù hợp các quy định.	



6	Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn	Thực hiện đúng theo theo hướng dẫn của Bộ Y tế	
7	Bảo quản thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kho bảo quản thực phẩm khô, bao gói: Có trang bị phòng chống chuột, côn trùng; giá kệ kê thực phẩm, không để thực phẩm sát nền nhà.</li> <li>- Phương tiện bảo quản tươi sống: Được vệ sinh thường xuyên, đảm bảo nhiệt độ bảo quản, không để thực phẩm sống chín lẫn lộn.</li> </ul>	
8	Thiết bị, Phương tiện vận chuyển thực phẩm	Bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm; đáp ứng yêu cầu trong trường hợp cần bảo quản đặc biệt.	
9	Nguồn gốc thực phẩm	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có hồ sơ mua bán thực phẩm với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh có tính pháp lý; đủ điều kiện ATTP để sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm theo quy định (<i>theo phụ lục 3</i>).</li> <li>- Lưu giữ đầy đủ phiếu giao nhận thực phẩm hàng ngày.</li> <li>- Phụ gia thực phẩm trong danh mục cho phép của Bộ Y tế.</li> </ul>	
10	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/bản cam kết đảm bảo ATTP, danh mục nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm	Có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP/bản cam kết đảm bảo ATTP, danh mục nguồn gốc nguyên liệu thực phẩm và được niêm yết, công khai.	
<b>II. Điều kiện ATTP riêng đối với từng trường học, cơ sở thực phẩm:</b> Bên cạnh việc đáp ứng các điều kiện chung, các trường, cơ sở thực phẩm cần đáp ứng các điều kiện sau:			
<b>1. Đối với mô hình bếp ăn bán trú và căng tin ăn uống tại trường:</b>			
1.1	Đối với nhà trường	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thực hiện ký cam kết bảo đảm ATTP với UBND quận (qua phòng Y tế); niêm yết công khai Bản cam kết ATTP và danh mục nguồn gốc thực phẩm tại vị trí phụ huynh học sinh dễ thấy.</li> <li>- Ban giám hiệu, giáo viên, nhân viên tham gia cho ăn bán trú, nhân viên trực tiếp chế biến thực phẩm phải được</li> </ul>	



		<p>khám sức khoẻ và được bồi dưỡng kiến thức ATTP 1 năm/ 1lần và có xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP (do hiệu trưởng ký xác nhận). (Phụ lục 5)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Có lịch phân công kiểm tra, giám sát các điều kiện đảm bảo ATTP tại bếp ăn tập thể/ căng tin hàng tuần.</li> <li>- Có hợp đồng mua bán thực phẩm với các cơ sở cung cấp thực có tính pháp lý, đủ điều kiện ATTP theo quy định; hợp đồng cung cấp dịch vụ nấu ăn (đối với trường thuê nấu). Các hợp đồng phân rõ trách nhiệm và nghĩa vụ của các bên.</li> </ul>	
1.2	<b>Đối với cơ sở cung cấp dịch vụ nấu ăn/căng tin tại trường:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Có hợp đồng cung cấp dịch vụ với nhà trường.</li> </ul>	
<b>2. Đối với mô hình mua suất ăn sẵn</b>			
2.1	<b>Đối với nhà trường</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thực hiện ký cam kết bảo đảm ATTP với UBND quận (qua phòng Y tế); niêm yết công khai Bản cam kết ATTP, tên và địa chỉ của cơ sở cung cấp suất ăn sẵn tại vị trí phụ huynh học sinh dễ thấy.</li> <li>- Có hợp đồng giữa nhà trường với đơn vị cung cấp suất ăn sẵn phân rõ trách nhiệm và nghĩa vụ của các bên.</li> <li>- Vị trí nhận suất ăn: Phải bố trí khu vực riêng cách biệt với các nguồn ô nhiễm và phù hợp với số lượng suất ăn phục vụ để bảo đảm an toàn thực phẩm.</li> <li>- Cán bộ, giáo viên, nhân viên tham gia cho học sinh ăn bán trú phải được tập huấn kiến thức ATTP và được hiệu trưởng nhà trường xác nhận; có đủ sức khoẻ và không bị mắc các bệnh tả, lỵ,</li> </ul>	



		<p>thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp, thực hành vệ sinh cá nhân khi cho học sinh ăn bán trú.</p> <p>- Thực hiện lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế;</p>	
2.2.	<b>Đối với đơn vị cung cấp suất ăn</b>	<p>- Có hợp đồng giữa đơn vị với nhà trường phân rõ trách nhiệm và nghĩa vụ của các bên.</p>	



**Phụ lục 2:**  
**Thành phần hồ sơ của cơ sở cung cấp**  
**thực phẩm/dịch vụ nấu ăn/căng tin cho các trường học**  
(Kèm theo Công văn số 867 /UBND -YT ngày 24 tháng 5 năm 2019)

1. Đơn đề nghị theo mẫu tại phụ lục 4.
  2. Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh do cơ quan có thẩm quyền cấp, trong đó có đăng ký ngành nghề phù hợp với nội dung đăng ký cung cấp thực phẩm;
  3. Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc Giấy chứng nhận GMP/HACCP/ ISO 22000 và tương đương hoặc Xác nhận cam kết đảm bảo ATTP; Giấy chứng nhận vệ sinh thú y,...do cơ quan có thẩm quyền cấp phù hợp với nội dung đăng ký cung cấp thực phẩm cho trường học.
  4. Năng lực tài chính: Báo cáo quyết toán thuế năm 2018 và năm 2019 kèm giấy tờ chứng minh đã thực hiện nghĩa vụ với ngân sách nhà nước.
  5. Hồ sơ nguồn gốc các sản phẩm thực phẩm mà cơ sở đăng ký cung cấp cho trường học.
- \* Chú ý: Các giấy tờ ở mục 2,3,5 là bản sao có chứng thực hoặc bản sao có xác nhận của cơ sở kèm bản chính để đối chiếu.*



**Phụ lục 3:**  
**Hồ sơ nguồn gốc đối với từng loại thực phẩm**  
*(Kèm theo Công văn số 867 /UBND -YT ngày 24 tháng 5 năm 2019)*

Stt	Loại sản phẩm thực phẩm	Thành phần hồ sơ	Ghi chú
<b>1</b>	<b>Đối thực phẩm tươi sống có nguồn gốc động vật</b>		
1.1	<i>Đối với các cơ sở trực tiếp giết mổ, nhập khẩu, sơ chế</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000/Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và tương đương phù hợp với nội dung đăng ký do các cơ quan có thẩm quyền cấp;</li> <li>+ GCN vệ sinh thú y.</li> <li>+ Đề án bảo vệ môi trường.</li> <li>+ Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có).</li> </ul>	
1.2	<i>Đối với các cơ sở không trực tiếp giết mổ, nhập khẩu; sơ chế</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Hợp đồng mua bán <b>một cấp</b> với các Cơ sở giết mổ, sơ chế, kinh doanh đã được cơ quan có thẩm quyền cấp GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các Giấy chứng nhận tương đương.</li> <li>+ GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP và tương đương.</li> <li>+ Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có).</li> </ul>	
<b>2</b>	<b>Yêu cầu đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc thực vật :</b>		
2.1	<i>Đối với các cơ sở trực tiếp sản xuất</i>	Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, VietGAP, VietGAHP/Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP sản xuất rau an toàn và tương đương phù hợp với nội dung đăng ký cung cấp.	
2.2	<i>Đối với các cơ sở không trực tiếp sản xuất; sơ chế</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Hợp đồng mua bán <b>một cấp</b> với các cơ sở sản xuất có GCN đủ điều kiện sản xuất rau an toàn, sơ chế do các cơ quan có thẩm quyền cấp.</li> <li>+ GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP và tương đương.</li> <li>+ Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có).</li> </ul>	



3	<b>Yêu cầu đối với thực phẩm ăn ngay hoặc đã qua chế biến không bao gói sẵn hoặc bao gói đơn giản (bánh tươi, bún tươi, bánh phở tươi, đậu phụ, giò, chả, ...):</b>	
3.1	<i>Đối với các cơ sở trực tiếp sản xuất</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và tương đương.</li> <li>+ Kết quả xét nghiệm các chỉ tiêu ATTP của sản phẩm trong vòng 01 năm hoặc còn thời hạn theo quy định.</li> <li>+ Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có).</li> </ul>
3.2	<i>Đối với các cơ sở không trực tiếp sản xuất</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Hợp đồng mua bán <b>một cấp</b> với cơ sở sản xuất; có GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP (hoặc các Giấy chứng nhận tương đương) phù hợp do các cơ quan có thẩm quyền cấp;</li> <li>+ Kết quả xét nghiệm các chỉ tiêu ATTP của sản phẩm trong vòng 01 năm hoặc còn thời hạn theo quy định.</li> <li>+ Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có).</li> </ul>
4	<b>Yêu cầu đối với cơ sở thực phẩm bao gói sẵn (sữa, bánh dinh dưỡng,...):</b>	
4.1	<i>Đối với các cơ sở trực tiếp sản xuất</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;</li> <li>+ Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000/Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và tương đương do các cơ quan có thẩm quyền cấp;</li> <li>+ Bản tự công bố sản phẩm/Bản công bố sản phẩm theo quy định.</li> <li>+ Kết quả xét nghiệm các chỉ tiêu ATTP của sản phẩm trong vòng 01 năm hoặc còn thời hạn theo quy định.</li> <li>+ Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có).</li> </ul>
4.2	<i>Đối với các cơ sở không trực tiếp sản xuất</i>	<p><i>Hợp đồng mua bán với cơ sở sản xuất, kinh doanh có:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP/ Xác nhận cam kết ATTP (hoặc các Giấy chứng nhận tương đương) phù hợp do các cơ quan có thẩm quyền cấp.</li> <li>+ Hồ sơ sản phẩm: Bản tự công bố sản</li> </ul>



		<p>phẩm/Bản công bố sản phẩm theo quy định, Kết quả xét nghiệm các chỉ tiêu ATTP của sản phẩm trong vòng 01 năm hoặc còn thời hạn theo quy định.</p> <p>+ Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có).</p>	
<b>5</b>	<b>Yêu cầu đối với nước uống đóng chai, nước đá dùng liền</b>		
<b>5.1</b>	<b><i>Đối với các cơ sở trực tiếp sản xuất</i></b>	<p>+ Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;</p> <p>+ Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000/Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP và tương đương do các cơ quan có thẩm quyền cấp;</p> <p>+ Bản tự công bố sản phẩm theo quy định;</p> <p>+ Kết quả xét nghiệm các chỉ tiêu ATTP của sản phẩm trong vòng 01 năm.</p> <p>+ Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có).</p>	
<b>5.2</b>	<b><i>Đối với các cơ sở không trực tiếp sản xuất</i></b>	<p>Hợp đồng mua bán với cơ sở sản xuất kèm theo hồ sơ của sản phẩm:</p> <p>+ Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;</p> <p>+ GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP (hoặc các Giấy chứng nhận tương đương) phù hợp do các cơ quan có thẩm quyền cấp/ xác nhận cam kết ATTP.</p> <p>+ Hồ sơ sản phẩm: Bản tự công bố sản phẩm theo quy định; kết quả xét nghiệm các chỉ tiêu ATTP của sản phẩm trong vòng 01 năm.</p> <p>+ Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có).</p>	
<b>6</b>	<b>Yêu cầu đối với gạo, lương thực, hàng khô, nước mắm, dầu ăn và các loại gia vị khác:</b>		
<b>6.1</b>	<b><i>Đối với các cơ sở trực tiếp sản xuất, chế biến</i></b>	<p>+ Giấy chứng nhận GMP, HACCP, ISO 22000, Có GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP/Xác nhận cam kết ATTP/Bản cam kết ATTP/Giấy chứng nhận tương đương phù hợp do các cơ quan có thẩm quyền cấp;</p> <p>+ Bản tự công bố sản phẩm; Kết quả xét nghiệm các chỉ tiêu ATTP của sản phẩm trong vòng 01 năm hoặc còn thời hạn theo</p>	



		<p>quy định.</p> <p>+ Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có).</p>	
6.2	<p><i>Đối với các cơ sở không trực tiếp sản xuất, chế biến</i></p>	<p>+ Hợp đồng mua bán với cơ sở sản xuất, sơ chế có GCN cơ sở đủ điều kiện ATTP/cam kết ATTP phù hợp do các cơ quan có thẩm quyền cấp (nếu có).</p> <p>+ Bản tự công bố sản phẩm; Kết quả xét nghiệm các chỉ tiêu ATTP của sản phẩm trong vòng 01 năm hoặc còn thời hạn theo quy định.</p> <p>+ Các giấy tờ khác liên quan đến điều kiện ATTP, nguồn gốc, chất lượng của sản phẩm (nếu có).</p>	
7	<p>Các giấy tờ liên quan khác:</p>	<p>Đăng ký cam kết bảo vệ môi trường, kết quả xét nghiệm nước dùng để sản xuất, chế biến,...</p>	



**Phụ lục 4:**

**Mẫu đơn đăng ký cung cấp dịch vụ nấu ăn/cung cấp thực phẩm**  
(Kèm theo Công văn số 867 /UBND -YT ngày 24 tháng 5 năm 2019)

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

-----\*\*\*-----

**ĐƠN ĐĂNG KÝ CUNG CẤP THỰC PHẨM**  
**CHO CÁC CƠ SỞ GIÁO DỤC**

**Kính gửi:** - Phòng Y tế quận Long Biên;

- Trường ... (tên cơ sở giáo dục đăng ký cung cấp thực phẩm)

- Tên tôi là:.....
- Giám đốc công ty/Chủ cơ sở: .....
- Địa chỉ trụ sở: .....
- Địa chỉ sản xuất/kinh doanh: .....
- .....
- Điện thoại: .....

Công ty/cơ sở ..... đăng ký cung cấp các loại thực phẩm ..... cho các cơ sở giáo dục. Công ty/ cơ sở xin cam kết:

- Cung cấp thực phẩm đảm bảo chất lượng ATVSTP theo quy định của pháp luật.

- Thực hiện đúng quy định về đảm bảo ATTP trong quá trình bảo quản và vận chuyển thực phẩm.

- Đảm bảo địa điểm sản xuất/ kinh doanh và nguồn gốc thực phẩm đúng như hồ sơ đăng ký.

- Đảm bảo tính chính xác của các giấy tờ trong hồ sơ nguồn gốc thực phẩm do công ty/cơ sở gửi kèm.

Công ty/cơ sở xin chịu trách nhiệm trước nhà trường và pháp luật nếu để xảy ra sai sót.

Trân trọng cảm ơn!

....., ngày tháng năm 2019

**Chủ cơ sở**







**Phụ lục 6:**  
**Mẫu tổng hợp danh sách các cơ sở cung cấp thực phẩm**  
**cho trường học năm học 2019-2020**  
*(Kèm theo Công văn số 867 /UBND -YT ngày 24 tháng 5 năm 2019)*

TT	Tên cơ sở cung cấp thực phẩm	Loại thực phẩm cung cấp <i>(Ghi rõ chủng loại, nhãn hiệu)</i>	Dự kiến thời hạn hợp đồng	Ghi chú
1				
2				
3				
...				

**Hiệu trưởng**  
*(ký, đóng dấu)*

