

Số: 01/TB-ĐDGD

Sóc Sơn, ngày 25 tháng 7 năm 2024

THÔNG BÁO

V/v tiếp nhận hồ sơ năng lực các đơn vị cung ứng thực phẩm, cơ sở chế biến suất ăn, cung cấp suất ăn sẵn, căng tin tại các cơ sở giáo dục thuộc phạm vi quản lý của UBND huyện Sóc Sơn năm học 2024 - 2025

Thực hiện Kế hoạch số 210/KH-UBND ngày 11/7/2024 của UBND thành phố Hà Nội về chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm (ATTP) trong và xung quanh công trường học trên địa bàn thành phố Hà Nội”; Kế hoạch số 304/KH-UBND ngày 19/7/2024 của UBND huyện Sóc Sơn về chuyên đề “Tăng cường kiểm soát an toàn thực phẩm trong và xung quanh công trường học trên địa bàn huyện Sóc Sơn”; Kế hoạch số 307/KH-UBND ngày 23/7/2024 của UBND huyện Sóc Sơn về đánh giá năng lực các đơn vị cung cấp thực phẩm cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn năm học 2024-2025; Quyết định số 5647/QĐ-UBND ngày 22/7/2024 của UBND huyện về việc thành lập Đoàn Đánh giá năng lực, khảo sát, kiểm tra thực tế các đơn vị cung cấp thực phẩm cho cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện năm học 2024 – 2025 (gọi tắt là Đoàn đánh giá năng lực); Đoàn đánh giá năng lực thông báo về việc tiếp nhận hồ sơ năng lực và tiêu chí đánh giá đối với các đơn vị cung ứng thực phẩm, cơ sở chế biến suất ăn, cung cấp suất ăn sẵn, căng tin tại các cơ sở giáo dục thuộc phạm vi quản lý của UBND huyện Sóc Sơn năm học 2024 – 2025 như sau:

I. Danh mục hồ sơ bao gồm

1. Đơn đăng ký cung cấp thực phẩm, chế biến suất ăn, cung cấp suất ăn sẵn cho các cơ sở giáo dục (tại phụ lục số 2), trong đó:

- Cần làm rõ các thông tin sau: Tên tổ chức, cá nhân; giấy đăng ký kinh doanh; địa chỉ hoạt động; danh mục sản phẩm/dịch vụ đăng ký cung cấp; năng lực, kinh nghiệm cung cấp của từng mặt hàng đăng ký.

- Tự đánh giá năng lực, khả năng thực hiện cung cấp thực phẩm cho các cơ sở giáo dục (mặt hàng thực phẩm, số lượng có thể cung cấp.....)

- Có cam kết nội dung:

- + Cung cấp thực phẩm đảm bảo chất lượng ATTP 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 văn bản/giấy tờ trong hồ sơ nguồn gốc thực phẩm do công ty/cơ sở gửi kèm.

2. Thành phần hồ sơ *(theo phụ lục 1)*

3. Quét mã QR code để thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm



II. Thời gian, địa điểm nhận hồ sơ

1. Thời gian:

Từ ngày 25/7/2024 đến hết ngày 01/8/2024 (kể cả ngày thứ Bảy)

Buổi sáng từ 07h30 đến 11h30;

Buổi chiều từ 1300 đến 17h00

2. Địa điểm tiếp nhận:

Hồ sơ số hóa bằng mã QR Code gửi qua email: pyt_socson@hanoi.gov.vn

Hoặc nộp hồ sơ trực tiếp tại Phòng Y tế huyện Sóc Sơn *(hồ sơ đóng trong túi giấy có niêm phong ký đóng dấu của cơ sở, bên ngoài dán danh mục tài liệu gửi kèm)*

Địa chỉ: Số 1, đường Núi Đồi, Thị trấn Sóc Sơn, Sóc Sơn, Hà Nội.

Điện thoại liên hệ: 0964517507.

III. Nội dung kiểm tra, đánh giá

1. Tiêu chí đánh giá:

- Hồ sơ năng lực theo quy định *(tại phụ lục số 1, phụ lục 4)*

- Điều kiện thực tế của cơ sở theo các quy định về An toàn thực phẩm *(tại phụ lục số 3)*.

- Các giấy tờ khác (nếu có): Doanh nghiệp, cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến, kinh doanh thực phẩm tham gia đóng thuế trên địa bàn huyện; Tham gia công tác an sinh xã hội; thực hiện xã hội hoá nâng cao chất lượng trang thiết bị, dụng cụ cho các bếp ăn tập thể trường học trên địa bàn huyện; chấp hành quy định của Nhà nước, chính quyền địa phương; Các sản phẩm được giải thưởng...

2. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá hồ sơ năng lực: Căn cứ tài liệu có trong hồ sơ của các cơ sở gửi về UBND huyện *(qua Phòng Y tế)*, đoàn đánh giá kiểm tra hồ sơ, chấm điểm theo thang điểm 100 đối với mỗi loại hình cơ sở.

- Đánh giá thực tế cơ sở: Căn cứ điều kiện thực tế của từng loại hình cơ sở, đoàn đánh giá chấm điểm theo thang điểm 100 (*chỉ thực hiện đánh giá đối với các cơ sở có hồ sơ đạt từ 80 điểm trở lên*).

Đối với các đơn vị có địa điểm sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm ngoài địa bàn huyện: Đoàn đánh giá thực hiện kiểm tra, khảo sát cơ sở tùy theo tình hình thực tế, phù hợp theo quy định.

3. Báo cáo kết quả đánh giá

- Dựa trên kết quả đánh giá hồ sơ năng lực và đánh giá thực tế tại cơ sở cung cấp thực phẩm, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn; đoàn đánh giá tổng hợp, báo cáo UBND huyện và thông báo công khai kết quả đánh giá.

- Kết quả đánh giá được tính là điểm trung bình nội dung đánh giá hồ sơ năng lực và đánh giá điều kiện thực tế, phân loại như sau:

+ Loại Tốt (A): Từ 90 - 100 điểm.

+ Loại Khá (B): Từ 80 - < 90 điểm.

+ Loại Trung bình (C): < 80 điểm.

Không thông báo đối với các cơ sở, đơn vị có điểm đánh giá Loại trung bình (C) < 80 điểm.

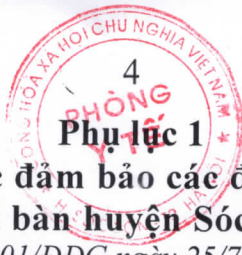
Thông báo này được công khai trên Cổng Thông tin điện tử huyện, Cổng Thông tin điện tử UBND xã, thị trấn và được phát thanh trên đài truyền thanh huyện và hệ thống truyền thanh các xã, thị trấn, các cơ sở giáo dục thông báo cho các cơ sở thực phẩm có nhu cầu./.

Nơi nhận:

- Chủ tịch UBND huyện;
- Các đồng chí PCT UBND huyện;
- Các phòng, ban, ngành có liên quan;
- UBND các xã, thị trấn;
- Các cơ sở giáo dục có tổ chức bán trú trên địa bàn;
- Các đơn vị cung cấp thực phẩm, cung cấp suất ăn sẵn;
- Lưu: YT, ĐD.G.



Lưu Thị Hồng Sen



Thành phần hồ sơ năng lực đảm bảo các điều kiện về ATTP cung cấp vào trường học trên địa bàn huyện Sóc Sơn năm học 2024-2025
(Kèm theo Thông báo số 01/ĐDGD ngày 25/7/2024 của Đoàn Đánh giá)

DANH MỤC HỒ SƠ CUNG CẤP THỰC PHẨM (Số lượng: 01 bộ)

STT	Tên giấy tờ	Yêu cầu đối với hồ sơ số hóa bằng mã QR Code	Yêu cầu đối với hồ sơ nộp trực tiếp
1	Đơn đăng ký cung cấp thực phẩm cho trường học năm học 2024-2025	Bản chính	Bản chính
2	Hồ sơ năng lực		
2.1	Hồ sơ pháp lý của cơ sở		
	- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh	Bản chính	Bản sao công chứng của cơ quan có thẩm quyền hoặc bản sao có xác nhận của cơ sở thì phải kèm bản chính để đối chiếu
	- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy chứng nhận tương đương (ISO, HACCP...) theo quy định.	Bản chính	
2.2	Bản thuyết minh cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ, điều kiện nhân lực	Bản chính	
2.3	Quy trình, phương án sản xuất, chế biến, vận chuyển và bảo quản thực phẩm.	Bản chính	
2.4	Hồ sơ nguồn gốc thực phẩm		
	- Hợp đồng mua bán với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm.	Bản chính	
	- Hồ sơ của sản phẩm thực phẩm.	Bản chính hoặc bản sao công chứng	
2.5	Kết quả xét nghiệm nước sản xuất, sơ chế, chế biến...(với cơ sở trực tiếp sản xuất, chế biến).	Bản chính	
2.6	Các giấy tờ theo các quy định khác có liên quan đến hoạt động sản xuất, kinh doanh thực phẩm.	Bản chính hoặc bản sao công chứng	
2.7	Hồ sơ về thực hiện nghĩa vụ thuế đối với Nhà nước (Báo cáo quyết toán thuế năm 2023, 2024 kèm theo giấy tờ chứng minh đã thực hiện nghĩa vụ với ngân sách nhà nước); báo giá các mặt hàng thực phẩm đăng ký cung cấp.	Bản chính	
2.8	Hợp đồng, hóa đơn thu gom, xử lý rác thải; hóa đơn nước sạch.	Bản chính	
2.9	Tự đánh giá năng lực các nhà cung cấp thực phẩm cho đơn vị và khả năng thực hiện cung cấp thực phẩm cho các cơ sở giáo dục (mặt hàng thực phẩm, số lượng có thể cung cấp.....)	Bản chính	

*** Đối với các cơ sở cung cấp sữa, yêu cầu nộp sản phẩm mẫu dự kiến cung cấp cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn và ảnh chụp cơ sở sản xuất kinh doanh của đơn vị.**

Phụ lục 2: Mẫu đơn đăng ký cung cấp thực phẩm vào trường học

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

**ĐƠN ĐĂNG KÝ ĐÁNH GIÁ NĂNG LỰC
CUNG CẤP THỰC PHẨM CHO CÁC CƠ SỞ GIÁO DỤC**

Kính gửi: Đánh giá năng lực, khảo sát, kiểm tra thực tế các đơn vị cung cấp thực phẩm cho cơ sở giáo dục trên địa bàn huyện năm học 2024 - 2025

- Tên tôi là:.....
- Chức danh:.....
- Đơn vị:.....
- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh/Giấy chứng nhận đăng ký thành lập doanh nghiệp số..... cấp ngày .../.../.... cơ quan cấp.....
- Địa chỉ trụ sở chính:.....
- Địa chỉ sản xuất/kinh doanh:.....
- Công suất hoạt động/ngày:.....
- Điện thoại:.....Email:.....

Công ty/cơ sở.....đăng ký đánh giá năng lực cung cấp các loại thực phẩm (1).....

Có khả năng cung cấp thực phẩm để chế biến/chế biến chosuất ăn (2). Dự kiến cung cấp cho các cơ sở giáo dục (3).....

(1): Ghi rõ tên sản phẩm thực phẩm, loại hình dịch vụ chế biến đăng ký cung cấp cho trường học.

(2): Ghi rõ số lượng.

(3): Ghi rõ số lượng, tên cơ sở giáo dục dự kiến đăng ký cung cấp thực phẩm

Công ty/cơ sở chúng tôi xin cam kết:

1. Cung cấp thực phẩm đảm bảo chất lượng ATTP theo quy định của pháp luật.
2. Thực hiện đúng quy định về đảm bảo ATTP trong quá trình bảo quản và vận chuyển thực phẩm.
3. Đảm bảo địa điểm sản xuất/kinh doanh và nguồn gốc thực phẩm đúng như hồ sơ đăng ký.
4. Đảm bảo tính chính xác của các văn bản/giấy tờ trong hồ sơ nguồn gốc thực phẩm do công ty/cơ sở gửi kèm.

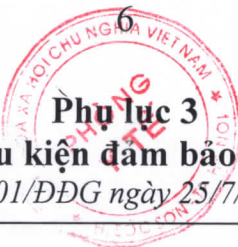
Công ty/cơ sở xin chịu trách nhiệm trước nhà trường và pháp luật nếu để xảy ra sai sót.

Trân trọng cảm ơn!

....., ngày tháng năm 2024

Giám đốc/Chủ cơ sở

(Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu (nếu có))



Nội dung đánh giá điều kiện đảm bảo ATTP thực tế tại cơ sở (Kèm theo Thông báo số 01/ĐĐG ngày 25/7/2024 của Đoàn Đánh giá)

1. Đối với cơ sở cung cấp suất ăn đáp ứng đầy đủ các điều kiện

Thực hiện quy định về điều kiện bảo đảm ATTP trong kinh doanh dịch vụ ăn uống tại Điều 28, 29, 30 của Luật An toàn thực phẩm và Điều 5, Chương II, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 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:

1.1. Thủ tục pháp lý

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có ngành nghề phù hợp theo quy định của pháp luật (nếu có).
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy chứng nhận hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 còn hiệu lực đối với bếp ăn tập thể có đăng ký ngành nghề kinh doanh. Bản cam kết bảo đảm ATTP đối với bếp ăn tập thể, căng tin trường học không có đăng ký ngành nghề kinh doanh thực phẩm.
- Các hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của nguyên liệu chế biến thực phẩm (Hợp đồng, hoá đơn, chứng từ liên quan).
- Giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở, người tham gia chế biến thực phẩm theo quy định.
- Danh sách xác nhận tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia chế biến thực phẩm được xác nhận của chủ cơ sở.
- Sổ kiểm thực ba bước theo quy định.

1.2. Điều kiện bảo đảm ATTP đối với nơi chế biến dịch vụ ăn uống

- Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.
- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến thực phẩm.
- Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh.
- Cống rãnh ở khu vực nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.
- Nhà ăn phải thoáng, mát, đủ ánh sáng, duy trì chế độ vệ sinh sạch sẽ, có biện pháp để ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại.
- Có thiết bị bảo quản thực phẩm, nhà vệ sinh, rửa tay và thu dọn chất thải, rác thải hàng ngày sạch sẽ.

- Người đứng đầu đơn vị có bếp ăn tập thể có trách nhiệm bảo đảm ATTP.

1.3. Điều kiện bảo đảm ATTP về trang thiết bị dụng cụ và thực hành trong chế biến thực phẩm

- Có dụng cụ, đồ chứa đựng riêng cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.
- Dụng cụ nấu nướng, chế biến phải bảo đảm an toàn vệ sinh.
- Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.
- Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.

- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm: Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức ATTP và được chủ cơ sở xác nhận và 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.

1.4. Điều kiện bảo đảm ATTP trong chế biến và bảo quản thực phẩm

- Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn tại Quyết định số 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế về việc ban hành “Hướng dẫn thực hiện chế độ kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống”.

- Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.

- Thực phẩm phải để trong tủ kính hoặc thiết bị bảo quản hợp vệ sinh, chống được bụi, mưa, nắng và sự xâm nhập của côn trùng và động vật gây hại; được bày trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.

2. Đối với các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh cung cấp nguyên liệu thực phẩm cho các bếp ăn tập thể, căng tin trường học, cơ sở cung cấp suất ăn sẵn và các cơ sở sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm xung quanh công trường học

Thực hiện theo Điều 19, 20, 21, Mục 1, Chương IV, Luật An toàn thực phẩm về quy định điều kiện bảo đảm ATTP trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

2.1. Thủ tục pháp lý

- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có ngành nghề phù hợp theo quy định của pháp luật (nếu có).

- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy chứng nhận hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn (HACCP), Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm ISO 22000 còn hiệu lực. Bản cam kết đảm bảo ATTP đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm có địa điểm cố định không thuộc diện phải cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP.

- Các hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của nguyên liệu chế biến thực phẩm (Hợp đồng, hoá đơn, chứng từ liên quan của các đơn vị sơ chế, chế biến, trồng trọt, chăn nuôi, thu hái, đánh bắt...) và đáp ứng được nhu cầu cung cấp thực phẩm.

- Giấy khám sức khỏe của chủ cơ sở, người tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm theo quy định.

- Danh sách xác nhận tập huấn kiến thức ATTP của chủ cơ sở, người trực tiếp tham gia sản xuất, chế biến, kinh doanh thực phẩm được xác nhận của chủ cơ sở.

2.2. Các điều kiện ATTP

- Có địa điểm, diện tích thích hợp, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác.

- Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Có đủ trang thiết bị phù hợp để xử lý nguyên liệu, chế biến, đóng gói, bảo quản và vận chuyển các loại thực phẩm khác nhau; có đủ trang thiết bị, dụng cụ, phương tiện rửa và khử trùng, nước sát trùng, thiết bị phòng, chống côn trùng và động vật gây hại.

- Có hệ thống xử lý chất thải và được vận hành thường xuyên theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường.

- Duy trì các điều kiện bảo đảm ATTP và lưu giữ hồ sơ về nguồn gốc, xuất xứ nguyên liệu thực phẩm và các tài liệu khác về toàn bộ quá trình sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.

- Bảo đảm ATTP trong bảo quản thực phẩm: 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 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.

- 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.



TRUY XUẤT NGUỒN GỐC THỰC PHẨM CỦA ĐƠN VỊ CUNG CẤP THỰC PHẨM CHO CÁC CƠ SỞ GIÁO DỤC (gọi tắt là đơn vị)

Biểu 1: HỒ SƠ PHÁP LÝ CỦA ĐƠN VỊ

(Kèm theo Hồ sơ pháp lý của đơn vị)

TT	Tên đơn vị, địa chỉ, số điện thoại	Loại thực phẩm, dịch vụ đơn vị tự đăng ký cung cấp	Khả năng có thể cung cấp cho các cơ sở giáo dục (số lượng)	Hồ sơ pháp lý của đơn vị (ghi rõ tên, ngày tháng cấp, cơ quan cấp)
1	Công ty.....			

BIỂU 2: DANH SÁCH CÔNG KHAI CƠ SỞ THỰC PHẨM CUNG CẤP CHO ĐƠN VỊ

TT	Tên cơ sở cung cấp	Địa chỉ	Mặt hàng thực phẩm cung cấp	Năng lực có thể cung cấp cho đơn vị	Thời hạn ký hợp đồng	Hồ sơ pháp lý của cơ sở cung cấp (ghi rõ tên, ngày tháng cấp, cơ quan cấp)
1						
2						

BIỂU 3: DANH SÁCH TRUY XUẤT NGUỒN GỐC SẢN PHẨM THỰC PHẨM CỦA ĐƠN VỊ

TT	Cơ sở sản xuất (cơ sở chăn nuôi, trồng trọt, sữa nguyên liệu, chất phụ gia...)	Địa chỉ	Mặt hàng thực phẩm cung cấp	Khả năng sản xuất, cung cấp	Hồ sơ pháp lý của cơ sở cung cấp (ghi rõ tên, ngày tháng cấp, cơ quan cấp) – (đề nghị phiên dịch tiếng Việt đối với giấy tờ tiếng nước ngoài)
1					
2					