

Số: /KH-UBND

Vĩnh Linh, ngày

tháng 5 năm 2026

KẾ HOẠCH

Tổ chức thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trên địa bàn xã Vĩnh Linh

Căn cứ Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010;

Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02/02/2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm.

Căn cứ Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ 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 Nghị định số 67/2016/NĐ-CP ngày 01/7/2016 của Chính phủ quy định về điều kiện sản xuất, kinh doanh thực phẩm thuộc lĩnh vực quản lý chuyên ngành của Bộ Y tế.

Căn cứ Quyết định số 722/QĐ-SYT ngày 12/5/2026 của Sở Y tế tỉnh Quảng Trị về việc ủy quyền cho UBND cấp xã, phường, đặc khu giải quyết thủ tục hành chính lĩnh vực An toàn thực phẩm thuộc phạm vi quản lý của Bộ Y tế trên địa bàn tỉnh Quảng Trị.

Căn cứ Quyết định số 1896/QĐ-UBND ngày 21/5/2026 của Ủy ban nhân dân tỉnh Quảng Trị về việc Công bố Danh mục thủ tục hành chính mới ban hành trong lĩnh vực An toàn thực phẩm thuộc thẩm quyền giải quyết của UBND cấp xã trên địa bàn tỉnh Quảng Trị.

Ủy ban nhân dân xã Vĩnh Linh xây dựng dự kiến Kế hoạch tổ chức thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có quy mô kinh doanh dưới 200 suất ăn/lần phục vụ trên địa bàn xã Vĩnh Linh như sau:

I. MỤC ĐÍCH VÀ YÊU CẦU

1. Mục đích

Thực hiện thẩm định thực tế tại các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống, cơ sở sản xuất thực phẩm thuộc thẩm quyền của Bộ Y tế; để cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với các cơ sở do UBND cấp xã cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh và có quy mô kinh doanh dưới 200 suất ăn/lần phục vụ), nhằm bảo đảm tuân thủ các quy định của pháp luật, phòng ngừa nguy cơ mất an toàn thực phẩm và ngộ độc thực phẩm.

2. Yêu cầu

- Triển khai thực hiện đồng bộ, hiệu quả, đúng quy trình, thủ tục hành chính theo quy định.

- Bảo đảm công khai, minh bạch, khách quan trong quá trình thẩm định.

- Tăng cường sự phối hợp chặt chẽ giữa các cơ quan, đơn vị và các tổ chức, cá nhân có liên quan.

II. ĐỐI TƯỢNG VÀ PHẠM VI THỰC HIỆN

1. Đối tượng

Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống thuộc phạm vi, thẩm quyền quản lý của Ủy ban nhân dân xã Vĩnh Linh có nhu cầu cấp mới hoặc cấp lại Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

2. Phạm vi: Trên địa bàn toàn xã

III. NỘI DUNG THỰC HIỆN

1. Tuyên truyền, hướng dẫn

Tuyên truyền, phổ biến các văn bản quy phạm pháp luật và quy định về điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

Hướng dẫn các cơ sở lập hồ sơ và thực hiện thủ tục đề nghị cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định.

2. Thành lập Đoàn thẩm định

- Thành lập Đoàn thẩm định cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm của xã. Đoàn thẩm định gồm 03 đến 05 thành viên, trong đó có ít nhất 02 thành viên làm công tác về an toàn thực phẩm.

- Sau khi tiếp nhận các hồ sơ đề nghị, Đoàn thẩm định tổ chức thẩm định điều kiện thực tế tại cơ sở; lập Biên bản thẩm định theo quy định.

* Nội dung thẩm định bao gồm:

- Kiểm tra hồ sơ gốc:

+ Kiểm tra thông tin về Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.

+ Hồ sơ nguyên liệu thực phẩm gồm: hợp đồng nguyên liệu; hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc xuất xứ của thực phẩm; nguồn nước dùng để chế biến thực phẩm.

+ Hồ sơ xác nhận sức khỏe, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, chế biến thực phẩm.

- Kiểm tra thực tế và đánh giá các điều kiện an toàn thực phẩm:

+ Điều kiện về địa điểm, diện tích cơ sở, khu vực sơ chế, chế biến.

+ Cách xa nguồn ô nhiễm.

+ Có đủ diện tích để bố trí các khu vực.

+ Điều kiện về cơ sở vật chất: Thiết kế, kết cấu khu vực sơ chế, chế biến, kho, nhà vệ sinh, nơi thay đồ bảo hộ lao động, cống rãnh thoát nước, nơi thu gom, xử lý chất thải.

+ Bếp ăn được bố trí bảo đảm không nhiễm chéo giữa thực phẩm chưa qua chế biến và thực phẩm đã qua chế biến.

+ Tường, trần, nền nhà khu vực sơ chế, chế biến, kho sản phẩm không thấm nước, rạn nứt, ẩm mốc.

+ Có dụng cụ thu gom, chứa đựng rác thải, chất thải bảo đảm vệ sinh;

+ Cống rãnh ở khu vực cửa hàng, nhà bếp phải thông thoát, không ứ đọng.

+ Nhà vệ sinh phải được bố trí riêng biệt với khu vực chế biến thực phẩm.

+ 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.

+ Điều kiện về trang thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển, phòng chống côn trùng và động vật gây hại...

- + 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.
- + Thực phẩm bày bán 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 bán trên bàn hoặc giá cao hơn mặt đất.
- + Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.
- + Điều kiện về nguồn nước dùng để chế biến thực phẩm; nguyên liệu thực phẩm, và bao bì/dụng cụ chứa đựng thực phẩm.
- + Có đủ nước đạt quy chuẩn kỹ thuật phục vụ việc chế biến, kinh doanh.
- + Nguyên liệu dùng để chế biến thực phẩm phải còn thời hạn sử dụng, có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng.

- *Điều kiện về con người:*

Người tham gia chế biến 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.

3. Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm

- Căn cứ kết quả thẩm định, Đoàn thẩm định báo cáo, tham mưu Ủy ban nhân dân xã cấp Giấy chứng nhận cho các cơ sở đạt yêu cầu.

- Trường hợp kết quả thẩm định tại cơ sở chưa đạt yêu cầu và có thể khắc phục, Đoàn thẩm định ghi rõ nội dung cần khắc phục và thời hạn khắc phục (*không quá 30 ngày*) trong Biên bản thẩm định. Trong thời hạn **05** ngày làm việc kể từ khi nhận báo cáo kết quả khắc phục của cơ sở, Đoàn thẩm định tổ chức đánh giá và kết luận vào Biên bản thẩm định.

- Trường hợp không đạt yêu cầu, thông báo bằng văn bản và yêu cầu cơ sở không được hoạt động cho đến khi được cấp Giấy chứng nhận theo quy định.

4. Lưu trữ hồ sơ

Thực hiện lưu trữ đầy đủ hồ sơ liên quan đến quá trình thẩm định và cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định.

IV. KINH PHÍ THỰC HIỆN

1. Ngân sách của địa phương.

2. Các nguồn kinh phí hợp pháp khác (*nếu có*).

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Phòng Văn hóa - Xã hội xã

Chủ trì, phối hợp các đơn vị liên quan tham mưu Ủy ban nhân dân xã thành lập Đoàn thẩm định và tổ chức triển khai thực hiện Kế hoạch này; định kỳ tổng hợp, báo cáo kết quả thực hiện theo quy định.

2. Trạm Y tế xã

Cử viên chức, nhân viên có chuyên môn phù hợp tham gia Đoàn thẩm định.

3. Trung tâm Dịch vụ tổng hợp xã

Tuyên truyền, phổ biến các quy định và thủ tục hành chính về an toàn thực phẩm để Nhân dân, cơ sở kinh doanh biết, thực hiện đúng quy định.

4. Trung tâm Phục vụ hành chính công xã

Phối hợp hướng dẫn, tiếp nhận và giải quyết hồ sơ theo đúng quy trình, thời hạn.

5. Đề nghị UBNDTTQVN xã và các tổ chức chính trị cấp xã

Phối hợp tuyên truyền, phổ biến các quy định và thủ tục hành chính về an toàn thực phẩm đến đoàn viên, hội viên và Nhân dân trên địa bàn xã. Phối hợp giám sát việc duy trì điều kiện an toàn thực phẩm của các cơ sở sau khi được cấp giấy.

Trên đây là Kế hoạch tổ chức thẩm định cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm trên địa bàn xã Vĩnh Linh. Ủy ban nhân dân xã đề nghị các cơ quan, đơn vị liên quan phối hợp triển khai thực hiện hiệu quả kế hoạch này./.

Nơi nhận:

- Sở Y tế;
- Thường trực Đảng ủy xã;
- Thường trực HĐND xã;
- Chủ tịch, các PCT UBND xã;
- Thường trực UB MTTQ Việt Nam xã;
- Trường các đoàn thể cấp xã;
- Các phòng, ban, đơn vị thuộc xã;
- Các đơn vị trường học trên địa bàn;
- Trung tâm dịch vụ tổng hợp xã;
- Trung tâm phục vụ Hành chính công xã;
- Trạm Y tế xã;
- Lưu: VT, VHXX.

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



Phùng Thế Đạt