

PHỤ LỤC 1

TIÊU CHÍ CHẤM ĐIỂM HỒ SƠ CỦA ĐƠN VỊ CUNG CẤP SUẤT ĂN SẴN (ĐƯA SUẤT ĂN TỪ BÊN NGOÀI VÀO) PHỤC VỤ CÔNG TÁC TỔ CHỨC CÁC BỮA ĂN BÁN TRÚ CHO HỌC SINH CÁC TRƯỜNG CÔNG LẬP TRÊN ĐỊA BÀN PHƯỜNG ĐỒNG ĐA NĂM HỌC 2025-2026

TT	Tiêu chí	Tài liệu chứng minh (đơn vị chuẩn bị trong hồ sơ nộp)	Điểm chuẩn	Điểm chấm	Ghi chú
I	Hồ sơ pháp lý		20		
1	Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại khoản 3, Điều 5, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP. (ngành nghề kinh doanh phù hợp loại hình đăng ký)	- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh - Bảng kê mã ngành nghề kinh doanh	5		Không đạt trong trường hợp đơn vị không có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc ngành nghề kinh doanh không phù hợp
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy tờ khác tương đương còn hiệu lực quy định tại khoản 1, Điều 11 và điểm k, khoản 1, Điều 12, Nghị định 15/2018/NĐ-CP. Đối với các trường tự tổ chức nấu ăn hoặc nấu ăn tại bếp của nhà trường: phải có bản cam kết trách nhiệm về ATTP đối với các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không thuộc diện cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định.	* Có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy tờ khác tương đương còn hiệu lực: 10 điểm * Có Bản cam kết đảm bảo ATTP: 5 điểm - Đối với đơn vị cung cấp suất ăn sẵn từ ngoài vào trường: bắt buộc phải có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy tờ khác tương đương còn hiệu lực	10		Không đạt trong trường hợp đơn vị không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc tương đương/cam kết trách nhiệm về ATTP theo quy định
3	Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm phải tuân thủ quy định về sức khỏe tại khoản 4, Điều 29, Luật ATTP số 55/2010/QH12.	Giấy khám sức khỏe của Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định còn hạn:	2		Không đạt trong trường hợp đơn vị không có/không đầy đủ/sử dụng giấy khám sức khỏe không đúng theo quy định
4	Danh sách người sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở quy định tại mục 3, Điều 5, Chương II, Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP:	3		Không đạt trong trường hợp đơn vị không có/không đầy đủ xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP của chủ cơ sở theo quy định
II	Hồ sơ nguồn gốc thực phẩm đối với mỗi sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm	<i>Điểm phần hồ sơ nguồn gốc thực phẩm là điểm trung bình của các sản phẩm thực phẩm cung cấp: phân chia theo tổng hợp ngành hàng</i>			
II.1	Sản phẩm bao gói sẵn		30		
1	Hợp đồng cung cấp thực phẩm với các đơn vị, hoặc giấy tờ chứng minh đơn vị tự sản xuất. G Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại điểm b khoản 1 điều 36 Luật ATTP số 55/2010/QH12 của đơn vị sản xuất thực phẩm của đơn vị ký hợp đồng	Đơn vị cung cấp thực phẩm tự sản xuất hoặc ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm: 10 điểm Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở đại lý cấp 1: 05 điểm	10		

		Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng với cơ sở đại lý cấp 2 trở lên: 03 điểm			
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương của đơn vị ký hợp đồng với đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm cho trường học	Giấy tờ chứng minh	5		
3	Các hợp đồng trung gian chứng minh tới Nhà sản xuất sản phẩm (đối với trường hợp không mua trực tiếp nhà sản xuất)	Giấy tờ chứng minh	5		
4	Hồ sơ sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm bao gói sẵn	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương của đơn vị sản xuất sản phẩm *Bản Tự công bố sản phẩm, Bản đăng ký công bố sản phẩm quy định tại điều 4, 5, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ, phiếu kiểm nghiệm *Phiếu kiểm nghiệm sản phẩm phù hợp thời điểm tự công bố, công bố sản phẩm theo quy định	5		
5	Phiếu kiểm nghiệm định kỳ hàng năm (nếu có)	Phiếu kiểm nghiệm theo quy định	1		
6	Thông báo, đăng tải, niêm yết bản tự công bố sản phẩm theo quy định	Hình ảnh chứng minh	2		
7	Nộp bản tự công bố sản phẩm đến cơ quan nhà nước có thẩm quyền theo quy định	Hình ảnh chứng minh	2		
II.2	Sản phẩm không bao gói sẵn		30		
1	Hợp đồng cung cấp thực phẩm với các đơn vị, hoặc giấy tờ chứng minh đơn vị tự sản xuất. G Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại điểm b khoản 1 điều 36 Luật ATTP số 55/2010/QH12 của đơn vị sản xuất thực phẩm của đơn vị ký hợp đồng	Đơn vị cung cấp thực phẩm tự sản xuất hoặc ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm: 10 điểm Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở đại lý cấp 1: 05 điểm Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng với cơ sở đại lý cấp 2 trở lên: 02 điểm	10		
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương của đơn vị ký hợp đồng với đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm cho trường học	Giấy tờ chứng minh	5		
3	Các hợp đồng trung gian chứng minh tới Nhà sản xuất sản phẩm (đối với trường hợp không mua trực tiếp nhà sản xuất)	Giấy tờ chứng minh	5		

4	Hồ sơ sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm không bao gói sẵn	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương của đơn vị sản xuất sản phẩm	7		
5	Phiếu kiểm nghiệm định kỳ hàng năm (nếu có)	Phiếu kiểm nghiệm theo quy định	3		
II	Các điều kiện ưu tiên		20		
1	Cơ sở có kinh nghiệm cung cấp suất ăn tại các bếp ăn tập thể/chế biến suất ăn sẵn từ 5 năm trở lên;	Có kinh nghiệm từ 05 năm - 7 năm: 2 điểm + Có kinh nghiệm từ 07 năm - 10 năm: 3 điểm + Có kinh nghiệm từ 10 năm trở lên: 5 Điểm	5		
2	Chấp hành nghiêm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm	Biên bản kiểm tra cơ sở trong thời gian gần nhất của cơ quan quản lý Nhà nước	3		Nếu có vi phạm về ATTP trong năm: Không tính điểm
3	Hoàn thành nghĩa vụ về Thuế, bảo hiểm, an toàn lao động	Giấy tờ chứng minh	5		
4	Có tài liệu chứng minh việc tổ chức tập huấn kiến thức ATTP cho người kinh doanh dịch vụ ăn uống và người lao động khi chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống.	Giấy tờ chứng minh	2		
5	Có hợp đồng nguyên tắc cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm còn hiệu lực cách thời điểm xét duyệt hồ sơ ít từ 6 tháng trở lên; có các hóa đơn điện tử chứng minh đã mua nguyên liệu thực phẩm theo hợp đồng trên phù hợp công suất đã phục vụ.	Giấy tờ chứng minh	5		
Tổng cộng			100		

PHỤ LỤC 2.

**TIÊU CHÍ CHẤM ĐIỂM HỒ SƠ CỦA ĐƠN VỊ SUẤT ĂN NẤU TẠI CHỖ/ CUNG CẤP THỰC PHẨM PHỤC VỤ CÔNG TÁC
TỔ CHỨC CÁC BỮA ĂN BÁN TRÚ CHO HỌC SINH CÁC TRƯỜNG CÔNG LẬP TRÊN ĐỊA BÀN PHƯỜNG ĐỒNG ĐÀ
NĂM HỌC 2025-2026**

TT	Tiêu chí	Tài liệu chứng minh (đơn vị chuẩn bị trong hồ sơ)	Điểm chuẩn	Điểm chấm	Ghi chú
I	Hồ sơ pháp lý		20		
1	Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại điểm b khoản 1 điều 36 Luật ATTP số 55/2010/QH12 (ngành nghề kinh doanh phù hợp loại hình đăng ký)	- Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh phù hợp - Bảng kê mã ngành nghề kinh doanh phù hợp	5		Không đạt trong trường hợp đơn vị không có giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc ngành nghề kinh doanh không phù hợp
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương.	* Có Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc các giấy tờ khác tương đương còn hiệu lực: 10 điểm * Có Bản cam kết đảm bảo ATTP: 5 điểm	10		Không đạt trong trường hợp đơn vị không có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP hoặc tương đương/cam kết trách nhiệm về ATTP theo quy định
3	Giấy xác nhận đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm quy định tại: điểm e khoản 1, Điều 19 Luật ATTP số 55/2010/QH12; khoản 2, điều 28 Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương;	Giấy khám sức khỏe của Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm theo quy định còn hạn: (Không đầy đủ không có điểm)	2		Không đạt trong trường hợp đơn vị không có/không đầy đủ/sử dụng giấy khám sức khỏe không đúng theo quy định
4	Danh sách người sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống đã được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm có xác nhận của chủ cơ sở	Giấy xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP: (Không đầy đủ không có điểm)	3		Không đạt trong trường hợp đơn vị không có/không đầy đủ xác nhận tập huấn kiến thức về ATTP của chủ cơ sở theo quy định
II	Hồ sơ nguồn gốc thực phẩm đối với mỗi sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm cung cấp	<i>Điểm phần hồ sơ nguồn gốc thực phẩm là điểm trung bình của các sản phẩm thực phẩm cung cấp: phân chia theo tổng hợp ngành hàng</i>			
II.1	Sản phẩm bao gói sẵn		30		
1	Hợp đồng cung cấp thực phẩm với các đơn vị, hoặc giấy tờ chứng minh đơn vị tự sản xuất. G Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại điểm b khoản 1 điều 36 Luật ATTP số	Đơn vị cung cấp thực phẩm tự sản xuất hoặc ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm: 10 điểm Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực	10		

	55/2010/QH12 của đơn vị sản xuất thực phẩm của đơn vị ký hợp đồng	tiếp với cơ sở đại lý cấp 1: 05 điểm Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng với cơ sở đại lý cấp 2 trở lên: 03 điểm			
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương của đơn vị ký hợp đồng với đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm cho trường học	Giấy tờ chứng minh	5		
3	Các hợp đồng trung gian chứng minh tới Nhà sản xuất sản phẩm (đối với trường hợp không mua trực tiếp nhà sản xuất)	Giấy tờ chứng minh	5		
4	Hồ sơ sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm bao gói sẵn	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương của đơn vị sản xuất sản phẩm *Bản Tự công bố sản phẩm, Bản đăng ký công bố sản phẩm quy định tại điều 4, 5, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ, phiếu kiểm nghiệm *Phiếu kiểm nghiệm sản phẩm phù hợp thời điểm tự công bố, công bố sản phẩm theo quy định	5		
5	Phiếu kiểm nghiệm định kỳ hàng năm (nếu có)	Phiếu kiểm nghiệm theo quy định	1		
6	Thông báo, đăng tải, niêm yết bản tự công bố sản phẩm theo quy định	Hình ảnh chứng minh	2		
7	Nộp bản tự công bố sản phẩm đến cơ quan nhà nước có thẩm quyền theo quy định	Hình ảnh chứng minh	2		
II.2	Sản phẩm không bao gói sẵn		30		
1	Hợp đồng cung cấp thực phẩm với các đơn vị, hoặc giấy tờ chứng minh đơn vị tự sản xuất. G Giấy chứng nhận kinh doanh quy định tại điểm b khoản 1 điều 36 Luật ATTP số 55/2010/QH12 của đơn vị sản xuất thực phẩm của đơn vị ký hợp đồng	Đơn vị cung cấp thực phẩm tự sản xuất hoặc ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở sản xuất, sơ chế, chế biến thực phẩm: 10 điểm Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng trực tiếp với cơ sở đại lý cấp 1: 05 điểm	10		

		Đơn vị cung cấp thực phẩm ký hợp đồng với cơ sở đại lý cấp 2 trở lên: 02.điểm			
2	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương của đơn vị ký hợp đồng với đơn vị đăng ký cung cấp thực phẩm cho trường học	Giấy tờ chứng minh	5		
3	Các hợp đồng trung gian chứng minh tới Nhà sản xuất sản phẩm (đối với trường hợp không mua trực tiếp nhà sản xuất)	Giấy tờ chứng minh	5		
4	Hồ sơ sản phẩm thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm không bao gói sẵn	Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm hoặc các giấy tờ khác tương đương quy định tại: Điều 11, 12, Nghị định số 15/2018/NĐ-CP; Điều 24, 28, Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương của đơn vị sản xuất sản phẩm	7		
5	Phiếu kiểm nghiệm định kỳ hàng năm (nếu có)	Phiếu kiểm nghiệm theo quy định	3		
II	Các điều kiện ưu tiên đối với cơ sở đăng ký cung cấp thực phẩm		20		
1	Cung cấp đa dạng nguyên liệu thực phẩm: nhóm thực phẩm ngành Y tế, Nông nghiệp, Công thương quản lý	Cung cấp các loại nguyên liệu thực phẩm, sản phẩm thực phẩm đáp ứng từ 90% nhu cầu của bếp ăn tập thể trường học trở lên: 5 điểm Cung cấp các loại nguyên liệu thực phẩm, sản phẩm thực phẩm đáp ứng từ 70%- 90% nhu cầu của bếp ăn tập thể trường học: 3 điểm Cung cấp các loại nguyên liệu thực phẩm, sản phẩm thực phẩm đáp ứng từ 50%- 70% nhu cầu của bếp ăn tập thể trường học: 2 điểm Cung cấp các loại nguyên liệu thực phẩm, sản phẩm thực phẩm đáp ứng dưới nhu cầu của bếp ăn tập thể trường học: 0 điểm	5		
2	Cơ sở có kinh nghiệm nấu ăn tại chỗ/ cung cấp thực phẩm tại các bếp ăn tập thể/chế biến suất ăn sẵn từ 5 năm trở lên;	*Có kinh nghiệm từ 05 năm - 7 năm: 1 điểm * Có kinh nghiệm từ 07 năm - 10 năm: 2 điểm * Có kinh nghiệm từ 10 năm trở lên: 3 Điểm	3		

3	Chấp hành nghiêm các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm,	Biên bản kiểm tra cơ sở trong thời gian gần nhất của cơ quan quản lý Nhà nước	1		Nếu có vi phạm về ATTP trong năm. Không tính điểm
4	Hoàn thành nghĩa vụ về Thuế, bảo hiểm, an toàn lao động	Giấy tờ chứng minh	1		
5	Có tài liệu chứng minh việc tổ chức tập huấn kiến thức ATTP cho người sản xuất, kinh doanh, chế biến thực phẩm	Giấy tờ chứng minh	1		
6	Cơ sở sản xuất ban đầu gồm trồng trọt, chăn nuôi, nuôi trồng thủy sản; cơ sở giết mổ thịt gia súc gia cầm: + Có chứng nhận thực hành sản xuất nông nghiệp tốt (GAP); + Sản phẩm được sản xuất theo chuỗi trên địa bàn của địa phương; có mã số vùng trồng còn hiệu lực, được công khai dữ liệu trên hệ thống quản lý của Cục Trồng trọt và Bảo vệ thực vật; + Sản phẩm được giết mổ tại cơ sở giết mổ tập trung thuộc “Mạng lưới cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn thành phố Hà Nội” theo Quyết định số 761/QĐ-UBND ngày 17/02/2020 về việc phê duyệt mạng lưới giết mổ gia súc, gia cầm tập trung trên địa bàn của UBND Thành phố.	Có giấy tờ chứng minh gửi kèm hồ sơ sản phẩm Với mỗi đơn vị có giấy tờ ưu tiên được tính cộng thêm: 0.5 điểm; tối đa không quá 3 điểm	3		
7	Cơ sở sơ chế, chế biến, kinh doanh sản phẩm nguyên liệu, thực phẩm				
	- Cơ sở có sản phẩm thực phẩm được kiểm tra, đánh giá chất lượng, kiểm nghiệm định kỳ, đột xuất theo yêu cầu đối với các chỉ tiêu đảm bảo ATTP, chỉ tiêu dinh dưỡng theo quy trình nội bộ;	Giấy tờ chứng minh	1		
	- Cơ sở có ứng dụng thông tin, chuyển đổi số trong quản lý, giám sát quá trình sản xuất, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; lưu trữ thông tin truy xuất nguồn gốc, minh bạch nguồn gốc sản phẩm.	Giấy tờ chứng minh	1		
	- Có phương tiện vận chuyển chuyên dụng, chế độ theo dõi, giám sát quá trình vận chuyển sản phẩm (<i>thời gian giao nhận, chủng loại hàng hóa, điều kiện nhiệt độ bảo quản khi giao, nhận hàng hóa, người giao hàng, tình trạng hàng hóa tại thời điểm giao nhận,...</i>) để kiểm soát các điều kiện vận chuyển bảo đảm ATTP theo quy định.	Giấy tờ chứng minh	2		
8	Kiểm soát chất lượng nguyên liệu từ nhà cung cấp, nhà sản xuất				
	Xây dựng phương án kiểm soát chất lượng nguyên liệu sử dụng từ nhà cung cấp, nhà sản xuất	Giấy tờ chứng minh	1		

	Xây dựng phương án kiểm soát chất lượng nguyên liệu sử dụng từ nhà cung cấp, nhà sản xuất	Giấy tờ chứng minh	1		
	Thực hiện truy xuất nguồn gốc thực phẩm tại các nhà cung cấp nguyên liệu	Giấy tờ chứng minh	1		
TỔNG CỘNG			100		

PHỤ LỤC 3

TIÊU CHÍ ĐIỀU KIỆN THỰC TẾ CỦA ĐƠN VỊ CUNG CẤP SUẤT ĂN SẴN (ĐƯA SUẤT ĂN TỪ BÊN NGOÀI VÀO) PHỤC VỤ CÔNG TÁC TỔ CHỨC CÁC BỮA ĂN BÁN TRÚ CHO HỌC SINH CÁC TRƯỜNG CÔNG LẬP TRÊN ĐỊA BÀN PHƯỜNG ĐỒNG ĐA NĂM HỌC 2025-2026

TT	Nội dung	Điều kiện cụ thể	Đạt	Không đạt
I	Điều kiện ATTP đối với nơi chế biến, kinh doanh DVAU			
1	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với nơi chế biến, kinh doanh 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, kinh doanh.		
		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 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.		
2	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở chế biến, kinh doanh dịch vụ ăn uống	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.		
		Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.		
3	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm 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.		
		Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.		
		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.		
4	Yêu cầu khác	Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.		
5	Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế;	Sổ lưu mẫu, dụng cụ lưu mẫu theo Quyết định 1246/QĐ-BYT ngày 31/3/2017 của Bộ Y tế.		
II	Điều kiện trong bảo quản và vận chuyển thực phẩm			

1	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm 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.		
		Thiết bị chứa đựng thực phẩm phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng; phù hợp với kích thước vận chuyển;		
		Đủ thiết bị kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo yêu cầu kỹ thuật để bảo quản đối với từng loại thực phẩm và theo yêu cầu của nhà sản xuất trong suốt quá trình vận chuyển;		
		Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 10 cm, cách tường tối thiểu 30 cm và cách trần tối thiểu 50 cm; tuân thủ độ cao xếp lớp lưu kho theo hướng dẫn của nhà sản xuất.		
2	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; Có phương tiện vận chuyển chuyên dụng; có trang bị nhiệt kế theo dõi nhiệt độ; có sổ sách theo dõi quá trình vận chuyển; có thiết bị theo dõi, giám sát hành trình vận chuyển (đảm bảo thức ăn nóng có nhiệt độ bảo quản trên 60 độ C, thức ăn lạnh có nhiệt độ bảo quản dưới 10 độ C theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế Thế giới).		
		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.		
III	Điều kiện chia suất ăn	Dụng cụ ăn uống phải được làm bằng vật liệu an toàn, rửa sạch, giữ khô.		
		Tuân thủ quy định về sức khỏe, kiến thức và thực hành của người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm.		

		Sử dụng người trực tiếp chế biến thức ăn đội mũ, đeo khẩu trang; cắt ngắn móng tay; sử dụng găng tay khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm chín, thức ăn ngay;		
		Có phòng chia suất ăn đảm bảo an toàn thực phẩm, có thiết bị chuyên dụng để theo dõi, đảm bảo nhiệt độ theo quy định.		
		Có phòng giao nhận suất ăn riêng, đảm bảo nhiệt độ và phòng chống côn trùng, có biên bản giám sát giao nhận thức ăn, đảm bảo từ khi nấu đến khi ăn không quá 2h theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế Thế giới.		
IV	Các điều kiện ưu tiên	Ưu tiên lựa chọn sau khi đánh giá điều kiện thực tế đạt		
1	Có địa điểm, diện tích nhà xưởng đáp ứng với công suất phục vụ số lượng suất ăn lớn, có khoảng cách an toàn đối với nguồn gây độc hại, nguồn gây ô nhiễm và các yếu tố gây hại khác.			
2	Có trang bị cơ sở vật chất, dây chuyền chế biến thực phẩm, chế biến suất ăn hiện đại.			
3	Có phương tiện, dây chuyền xử lý thức ăn thừa và vệ sinh trang thiết bị, dụng cụ hiện đại đảm bảo theo quy định.			

PHỤ LỤC 4

**TIÊU CHÍ ĐIỀU KIỆN THỰC TẾ CỦA ĐƠN VỊ SẢN XUẤT THỰC PHẨM PHỤC VỤ CÔNG TÁC TỔ CHỨC CÁC BỮA ĂN
BÁN TRÚ CHO HỌC SINH CÁC TRƯỜNG CÔNG LẬP TRÊN ĐỊA BÀN PHƯỜNG ĐÔNG ĐA 2025-2026**

TT	Nội dung	Điều kiện cụ thể	Đạt	Không đạt
I	Điều kiện chung	Đánh giá theo loại hình đăng ký cung cấp thực tế		
1	Điều kiện chung về bảo đảm an toàn đối với thực phẩm	Đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, tác nhân gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.		
		Quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm;		
		Quy định về bao gói và ghi nhãn thực phẩm;		
		Quy định về bảo quản thực phẩm.		
2	Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm tươi sống	Bảo đảm truy xuất được nguồn gốc theo quy định tại Điều 54 của Luật này.		
		Có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y.		
3	Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm đã qua chế biến	Nguyên liệu ban đầu tạo nên thực phẩm phải bảo đảm an toàn và giữ nguyên các thuộc tính vốn có của nó; các nguyên liệu tạo thành thực phẩm không được tương tác với nhau để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.		
		Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn phải tự công bố/ đăng ký công bố sản phẩm trước khi lưu thông trên thị trường.		
4	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm	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 an toàn thực phẩm 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.		
5	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm 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.		
6	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất thực phẩm tươi sống	Bảo đảm các điều kiện về đất canh tác, nguồn nước, địa điểm sản xuất để sản xuất thực phẩm an toàn;		
		Tuân thủ các quy định của pháp luật về sử dụng giống cây trồng, giống vật nuôi; phân bón, thức ăn chăn nuôi, thuốc bảo vệ thực vật, thuốc thú y, chất kích thích tăng trưởng, chất tăng trọng, chất phát dục, chất bảo quản thực phẩm và các chất khác có liên quan đến an toàn thực phẩm;		
		Tuân thủ quy định về kiểm dịch, vệ sinh thú y trong giết mổ động vật; về kiểm dịch thực vật đối với sản phẩm trồng trọt;		
		Thực hiện việc xử lý chất thải theo quy định của pháp luật về bảo vệ môi trường;		
		Chất tẩy rửa, chất diệt khuẩn, chất khử độc khi sử dụng phải bảo đảm an toàn cho con người và môi trường;		
		Duy trì các điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm, 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 thực phẩm tươi sống.		
7	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sơ chế, chế biến thực phẩm	Quy trình sơ chế, chế biến phải bảo đảm thực phẩm không bị ô nhiễm chéo, tiếp xúc với các yếu tố gây ô nhiễm hoặc độc hại.		
8	Điều kiện đối với cơ sở kinh doanh	Thiết kế các khu vực kinh doanh thực phẩm, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ phải tách biệt, phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm kinh doanh, cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm.		
		Nền nhà phẳng, nhẵn, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước.		
		Tường nhà và trần nhà phẳng, không bị thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh.		

		Hướng gió của hệ thống thông gió phải bảo đảm không được thổi từ khu vực có nguy cơ ô nhiễm sang khu vực có yêu cầu sạch.		
		Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.		
		Khu vực rửa tay có đủ dụng cụ, xà phòng, các chất tẩy rửa để vệ sinh và rửa tay; có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở nơi dễ nhìn, dễ thấy.		
9	Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ	Trang thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm và của nhà sản xuất.		
		Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không han gỉ, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại.		
		Thiết bị, dụng cụ giám sát, đo lường chất lượng, an toàn sản phẩm phải đảm bảo độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định.		
10	Điều kiện đối với người trực tiếp kinh doanh thực phẩm	Người trực tiếp sản xuất phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận. Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải bảo đảm yêu cầu về sức khỏe; không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.		
11	Yêu cầu đối với bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm	Nguyên liệu, sản phẩm thực phẩm phải được đóng gói và bảo quản ở vị trí cách nền tối thiểu 10 cm, cách tường tối thiểu 30 cm và cách trần tối thiểu 50 cm; tuân thủ độ cao xếp lớp lưu kho theo hướng dẫn của nhà sản xuất.		
		Thiết bị chứa đựng thực phẩm phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng; phù hợp với kích thước vận chuyển;		
		Đủ thiết bị kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo yêu cầu kỹ thuật để bảo quản đối với từng loại thực phẩm và theo yêu cầu của nhà sản xuất trong suốt quá trình vận chuyển;		
12	Điều kiện đầu tư kinh doanh cơ sở sản xuất thực phẩm	Cơ sở sản xuất tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền công bố theo quy định của pháp luật; các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện.		
		Có nước sử dụng để rửa, sơ chế sản phẩm đáp ứng các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sinh hoạt.		

		Có thiết bị, dụng cụ chứa đựng, bao gói 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.		
13	Điều kiện đầu tư kinh doanh cơ sở giết mổ gia súc, gia cầm	Chủ cơ sở, người trực tiếp giết mổ, sơ chế có giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn; Chủ cơ sở và người trực tiếp giết mổ, sơ chế phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.		
		Tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền công bố theo quy định của pháp luật; các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện;		
		Tách biệt khu vực nuôi nhốt gia súc, gia cầm trước khi giết mổ; khu vực giết mổ và khu vực xử lý sau giết mổ; khu vực vệ sinh, thay đồ bảo hộ;		
		Có nước sử dụng cho giết mổ, sơ chế đáp ứng các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước ăn uống; nước để vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia về chất lượng nước sinh hoạt;		
		Có hệ thống thoát nước thải chảy từ khu vực yêu cầu vệ sinh cao sang khu vực yêu cầu vệ sinh thấp hơn; dụng cụ thu gom chất thải rắn có nắp đậy và lưu trữ ở khu vực riêng biệt.		
		Có thiết bị, dụng cụ giết mổ, sơ chế, chứa đựng 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.		
14	Điều kiện đầu tư kinh doanh cơ sở sơ chế, chế biến thực phẩm	Chủ cơ sở, người trực tiếp sản xuất thực phẩm có giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;		
		Chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.		
		Cơ sở sơ chế, chế biến tách biệt khu vực ô nhiễm môi trường đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền công bố theo quy định của pháp luật, các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện.		

	Nhà xưởng, dây chuyền sản xuất, khu vực phụ trợ phải bố trí theo quy tắc một chiều từ nguyên liệu đầu vào cho đến sản phẩm cuối cùng; phân luồng riêng đối với sản phẩm, phụ gia, vật liệu bao gói, phế thải;		
	Tách biệt khu vực kho nguyên liệu, kho thành phẩm; khu vực sơ chế, chế biến, đóng gói thực phẩm; khu vực vệ sinh; khu thay đồ bảo hộ và khu vực phụ trợ liên quan;		
	Nền, trần, tường, cửa làm bằng vật liệu không thấm nước, chống chịu ăn mòn của các chất tẩy rửa, khử trùng. Cửa ra vào, cửa sổ kín, ngăn chặn được động vật, côn trùng, vi sinh vật gây hại xâm nhập;		
	Có hệ thống thông gió bảo đảm thông thoáng, thổi từ khu vực có yêu cầu vệ sinh cao sang khu vực có yêu cầu vệ sinh thấp hơn, không thổi từ khu vực vệ sinh sang khu vực sản xuất;		
	Có hệ thống chiếu sáng bảo đảm kiểm soát được các thông số chất lượng, an toàn thực phẩm theo quy trình công nghệ; bóng đèn chiếu sáng trong khu vực chế biến phải được che chắn bằng hộp, lưới bảo đảm mảnh vỡ không rơi vào thực phẩm;		
	Có nước sử dụng cho sơ chế, chế biến đáp ứng các quy định kỹ thuật tại Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01:2009/BYT về chất lượng nước ăn uống; nước để vệ sinh nhà xưởng, trang thiết bị, dụng cụ đáp ứng Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 02:2009/BYT về chất lượng nước sinh hoạt. Đường ống nước dùng để sản xuất hơi nước, làm lạnh, phòng cháy, chữa cháy bố trí riêng, để phân biệt bằng màu sắc và tách biệt với hệ thống nước sử dụng cho sản xuất thực phẩm;		
	Có thiết bị khí nén sử dụng cho sản xuất thực phẩm được xử lý, tách cặn bẩn, mùi;		
	Có nhà vệ sinh tách biệt với khu vực sản xuất thực phẩm, cửa nhà vệ sinh không mở thông vào khu vực sản xuất; có phòng thay trang phục bảo hộ lao động;		
	Có hệ thống thoát nước thải chảy từ khu vực yêu cầu vệ sinh cao sang khu vực yêu cầu vệ sinh thấp hơn.		
	Có thiết bị rửa tay, khử trùng, ủng; nơi rửa tay có nước sạch, xà phòng, nước sát trùng, khăn hoặc giấy lau tay sử dụng một lần hoặc có máy sấy khô;		
	Có thiết bị, dụng cụ sơ chế, chế biến, chứa đựng, bao gói thực 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;		
	Có thiết bị ngăn ngừa côn trùng và động vật gây hại xâm nhập;		

		Có thiết bị, dụng cụ để giám sát, đánh giá các chỉ tiêu chất lượng, an toàn sản phẩm tương ứng với quy trình công nghệ;		
		Dụng cụ thu gom chất thải rắn có nắp đậy và lưu trữ ở khu vực riêng biệt; dụng cụ chứa đựng chất thải nguy hại phải có ký hiệu và chỉ thị màu sắc để phân biệt chất thải nguy hại với chất thải khác.		
15	Đối với sản phẩm thực phẩm	Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn.		
		Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.		
II	Điều kiện riêng đối với loại hình đặc biệt			
1	Đối với cơ sở sản xuất sữa chứa biến	Bảo đảm điều kiện về ATTP theo quy định tại Điều 34, 35 Văn bản hợp nhất số 18/VBHN-BCT ngày 13/3/2020 của Bộ Công Thương;		
2	Đối với cơ sở sản xuất nước uống đóng chai	Bảo đảm điều kiện về ATTP theo quy định tại điều 4 Nghị định số 67/2016/NĐ-CP được sửa đổi bổ sung bởi khoản điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.		
IV	Các điều kiện ưu tiên	Ưu tiên lựa chọn sau khi đánh giá điều kiện thực tế đạt		
1	Cơ sở có sản phẩm thực phẩm được kiểm tra, đánh giá chất lượng, kiểm nghiệm định kỳ, đột xuất theo yêu cầu đối với các chỉ tiêu đảm bảo ATTP, chỉ tiêu dinh dưỡng theo quy trình nội bộ;			
2	Cơ sở có ứng dụng thông tin, chuyển đổi số trong quản lý, giám sát quá trình sản xuất, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; lưu trữ thông tin truy xuất nguồn gốc, minh bạch nguồn gốc sản phẩm.			
3	Có phương tiện vận chuyển chuyên dụng, chế độ theo dõi, giám sát quá trình vận chuyển sản phẩm (thời gian giao nhận, chủng loại hàng hóa, điều kiện nhiệt độ bảo quản khi giao, nhận hàng hóa, người giao hàng, tình trạng hàng hóa tại thời điểm giao nhận,...) để kiểm soát các điều kiện vận chuyển bảo đảm ATTP theo quy định.			

PHỤ LỤC 5**TIÊU CHÍ ĐIỀU KIỆN THỰC TẾ CỦA ĐƠN VỊ KINH DOANH THỰC PHẨM PHỤC VỤ CÔNG TÁC TỔ CHỨC CÁC BỮA ĂN BÁN TRÚ CHO HỌC SINH CÁC TRƯỜNG CÔNG LẬP TRÊN ĐỊA BÀN PHƯỜNG ĐÔNG ĐA NĂM HỌC 2025-2026**

TT	Nội dung	Điều kiện cụ thể	Đạt	Không đạt
1	Điều kiện chung về bảo đảm an toàn đối với thực phẩm	Đáp ứng quy chuẩn kỹ thuật tương ứng, tuân thủ quy định về giới hạn vi sinh vật gây bệnh, dư lượng thuốc bảo vệ thực vật, dư lượng thuốc thú y, kim loại nặng, tác nhân gây ô nhiễm và các chất khác trong thực phẩm có thể gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.		
		Quy định về sử dụng phụ gia thực phẩm, chất hỗ trợ chế biến trong sản xuất, kinh doanh thực phẩm;		
		Quy định về bao gói và ghi nhãn thực phẩm;		
		Quy định về bảo quản thực phẩm.		
2	Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm tươi sống	Bảo đảm truy xuất được nguồn gốc theo quy định tại Điều 54 của Luật này.		
		Có chứng nhận vệ sinh thú y của cơ quan thú y có thẩm quyền đối với thực phẩm tươi sống có nguồn gốc từ động vật theo quy định của pháp luật về thú y.		
3	Điều kiện bảo đảm an toàn đối với thực phẩm đã qua chế biến	Nguyên liệu ban đầu tạo nên thực phẩm phải bảo đảm an toàn và giữ nguyên các thuộc tính vốn có của nó; các nguyên liệu tạo thành thực phẩm không được tương tác với nhau để tạo ra các sản phẩm gây hại đến sức khỏe, tính mạng con người.		
		Thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn phải tự công bố/ đăng ký công bố sản phẩm trước khi lưu thông trên thị trường.		
4	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở sản xuất, kinh doanh thực phẩm	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 an toàn thực phẩm 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.		

5	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm tươi sống	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 trong bảo quản, vận chuyển thực phẩm quy định tại các điều 18, 20 và 21 của Luật ATTP;		
		Bảo đảm và duy trì vệ sinh nơi kinh doanh.		
6	Điều kiện bảo đảm an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến	Cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến bao gói sẵn phải bảo đảm các điều kiện sau đây: a) Tuân thủ quy định về ghi nhãn thực phẩm; b) 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 và Điều 20 của Luật này; c) Bảo đảm và duy trì vệ sinh nơi kinh doanh; d) Bảo quản thực phẩm theo đúng hướng dẫn của tổ chức, cá nhân sản xuất.		
		Cơ sở kinh doanh thực phẩm đã qua chế biến không bao gói sẵn phải bảo đảm các điều kiện sau đây: a) Có biện pháp bảo đảm cho thực phẩm không bị hỏng, mốc, tiếp xúc với côn trùng, động vật, bụi bẩn và các yếu tố gây ô nhiễm khác; b) Rửa sạch hoặc khử trùng các dụng cụ ăn uống, chứa đựng thực phẩm trước khi sử dụng đối với thực phẩm ăn ngay; c) Có thông tin về xuất xứ và ngày sản xuất của thực phẩm.		
7	Điều kiện đối với cơ sở kinh doanh. 18/VBHN-BCT	Thiết kế các khu vực kinh doanh thực phẩm, vệ sinh, thay đồ bảo hộ và các khu vực phụ trợ phải tách biệt, phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm kinh doanh, cửa nhà vệ sinh không được mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm.		
		Nền nhà phẳng, nhẵn, không gây trơn trượt, thoát nước tốt, không thấm, đọng nước.		
		Tường nhà và trần nhà phẳng, không bị thấm nước, không bị rạn nứt, không bị dính bám các chất bẩn và dễ làm vệ sinh.		
		Hướng gió của hệ thống thông gió phải bảo đảm không được thổi từ khu vực có nguy cơ ô nhiễm sang khu vực có yêu cầu sạch.		
		Có đủ dụng cụ thu gom chất thải, rác thải; dụng cụ làm bằng vật liệu ít bị hư hỏng, bảo đảm kín, có nắp đậy và được vệ sinh thường xuyên.		
		Khu vực rửa tay có đủ dụng cụ, xà phòng, các chất tẩy rửa để vệ sinh và rửa tay; có bảng chỉ dẫn “Rửa tay sau khi đi vệ sinh” ở nơi dễ nhìn, dễ thấy.		
8	Điều kiện đối với trang thiết bị, dụng cụ. 18/VBHN-BCT	Trang thiết bị phục vụ kinh doanh, bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng loại thực phẩm và của nhà sản xuất.		

		Thiết bị phòng chống côn trùng và động vật gây hại không hạn gì, dễ tháo rời để bảo dưỡng và làm vệ sinh, thiết kế bảo đảm hoạt động hiệu quả phòng chống côn trùng và động vật gây hại.		
		Thiết bị, dụng cụ giám sát, đo lường chất lượng, an toàn sản phẩm phải đảm bảo độ chính xác và được bảo dưỡng, kiểm định định kỳ theo quy định.		
9	Điều kiện đối với người trực tiếp kinh doanh thực phẩm. 18/VBHN-BCT	Người trực tiếp sản xuất phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm và được chủ cơ sở xác nhận. Người trực tiếp sản xuất thực phẩm phải bảo đảm yêu cầu về sức khỏe; không bị mắc các bệnh tả, lỵ, thương hàn, viêm gan A, E, viêm da nhiễm trùng, lao phổi, tiêu chảy cấp.		
10	Yêu cầu đối với bảo quản, vận chuyển thực phẩm trong kinh doanh thực phẩm. 18/VBHN-BCT	Điều kiện an toàn thực phẩm trong bảo quản thực phẩm phải thực hiện theo quy định tại khoản 4 Điều 29 của Nghị định này.		
		Thiết bị chứa đựng thực phẩm phải ngăn cách với môi trường xung quanh, tránh sự xâm nhập của bụi, côn trùng; phù hợp với kích thước vận chuyển;		
		Đủ thiết bị kiểm soát được nhiệt độ, độ ẩm, thông gió và các yếu tố ảnh hưởng tới an toàn thực phẩm theo yêu cầu kỹ thuật để bảo quản đối với từng loại thực phẩm và theo yêu cầu của nhà sản xuất trong suốt quá trình vận chuyển;		
11	Điều kiện đầu tư kinh doanh cơ sở buôn bán thực phẩm. ND 66.2016. ND-CP	Chủ cơ sở, người trực tiếp buôn bán thực phẩm có giấy xác nhận kiến thức an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn;		
		Chủ cơ sở và người trực tiếp buôn bán thực phẩm phải đáp ứng yêu cầu về sức khỏe theo quy định của Bộ Y tế.		
		Tách biệt với khu vực ô nhiễm môi trường đã được cơ quan nhà nước có thẩm quyền công bố theo quy định của pháp luật, các khu tập trung, xử lý chất thải sinh hoạt, công nghiệp, bệnh viện;		
		Tách biệt khu vực vệ sinh với khu vực bảo quản, khu vực kinh doanh thực phẩm; cửa nhà vệ sinh không mở thông vào khu vực bảo quản thực phẩm.		
		Có thiết bị, dụng cụ vận chuyển, bảo quản sản phẩm đáp ứng các điều kiện nhiệt độ, độ ẩm theo chỉ dẫn của nhà sản xuất;		
		Có thiết bị, dụng cụ sơ chế, 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;		

		c) Dụng cụ thu gom chất thải, rác thải có nắp đậy và lưu trữ ở khu vực riêng biệt.		
12	Đối với sản phẩm thực phẩm	Sử dụng thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm phải rõ nguồn gốc và bảo đảm an toàn, lưu mẫu thức ăn.		
		Thực phẩm phải được chế biến bảo đảm an toàn, hợp vệ sinh.		
IV	Các điều kiện ưu tiên	Ưu tiên lựa chọn sau khi đánh giá điều kiện thực tế đạt		
1	Cơ sở có sản phẩm thực phẩm được kiểm tra, đánh giá chất lượng, kiểm nghiệm định kỳ, đột xuất theo yêu cầu đối với các chỉ tiêu đảm bảo ATTP, chỉ tiêu dinh dưỡng theo quy trình nội bộ;			
2	Cơ sở có ứng dụng thông tin, chuyển đổi số trong quản lý, giám sát quá trình sản xuất, bảo quản, vận chuyển thực phẩm; lưu trữ thông tin truy xuất nguồn gốc, minh bạch nguồn gốc sản phẩm.			
3	Có phương tiện vận chuyển chuyên dụng, chế độ theo dõi, giám sát quá trình vận chuyển sản phẩm (thời gian giao nhận, chủng loại hàng hóa, điều kiện nhiệt độ bảo quản khi giao, nhận hàng hóa, người giao hàng, tình trạng hàng hóa tại thời điểm giao nhận,...) để kiểm soát các điều kiện vận chuyển bảo đảm ATTP theo quy định.			