

Phụ lục
THỦ TỤC HÀNH CHÍNH ĐƯỢC SỬA ĐỔI, BỔ SUNG TRONG
LĨNH VỰC AN TOÀN THỰC PHẨM THUỘC PHẠM VI CHỨC NĂNG
QUẢN LÝ CỦA SỞ CÔNG THƯƠNG
(Kèm theo Quyết định số /QĐ-UBND ngày /6/2026
của Chủ tịch UBND tỉnh)

I. DANH MỤC THỦ TỤC HÀNH CHÍNH ĐƯỢC SỬA ĐỔI, BỔ SUNG

Mã thủ tục hành chính	Tên thủ tục hành chính	Lĩnh vực	Cơ quan thực hiện
1.011327	Cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong siêu thị và trung tâm thương mại	An toàn thực phẩm	Sở Công Thương

II. NỘI DUNG CHI TIẾT CỦA THỦ TỤC HÀNH CHÍNH

1. Tên thủ tục hành chính: Cấp giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống trong siêu thị và trung tâm thương mại.

2. Trình tự thực hiện:

Bước 1: Tổ chức, cá nhân kinh doanh dịch vụ ăn uống nộp hồ sơ trực tuyến hoặc qua dịch vụ bưu chính công ích hoặc trực tiếp tại Trung tâm Phục vụ hành chính công tỉnh/cấp xã để chuyển đến Sở Công Thương giải quyết theo quy định.

Bước 2: Trong thời gian 05 ngày làm việc kể từ khi nhận đủ hồ sơ, Sở Công Thương tiến hành kiểm tra hồ sơ, trường hợp có yêu cầu sửa đổi, bổ sung hồ sơ, Sở Công Thương có trách nhiệm thông báo bằng văn bản cho cơ sở.

Trường hợp quá 30 ngày kể từ khi nhận được thông báo, cơ sở không bổ sung, hoàn chỉnh hồ sơ theo yêu cầu thì hồ sơ của cơ sở không còn giá trị. Tổ chức, cá nhân phải nộp hồ sơ mới để được cấp Giấy chứng nhận nếu có nhu cầu.

Bước 3: Trường hợp không có yêu cầu sửa đổi, bổ sung hồ sơ, trong thời hạn 07 ngày làm việc kể từ ngày nhận đủ hồ sơ, Sở Công Thương có trách nhiệm thành lập đoàn thẩm định và lập Biên bản thẩm định theo Mẫu số 02 Phụ lục I kèm theo Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

Trường hợp kết quả thẩm định đạt yêu cầu (Biên bản thẩm định), trong thời gian 03 ngày làm việc kể từ ngày có kết quả thẩm định, Sở Công Thương cấp Giấy chứng nhận theo Mẫu số 03 Phụ lục I kèm theo Nghị định số 155/2018/NĐ-CP.

- Trường hợp kết quả thẩm định tại cơ sở chưa đạt yêu cầu và có thể khắc phục, đoàn thẩm định phải ghi rõ nội dung, yêu cầu và thời gian khắc phục vào Biên bản thẩm định với thời hạn khắc phục không quá 30 ngày.

Sau khi có báo cáo kết quả khắc phục của cơ sở, trong thời hạn 05 ngày làm việc, đoàn thẩm định đánh giá kết quả khắc phục và ghi kết luận vào Biên bản thẩm định. Trường hợp kết quả khắc phục đạt yêu cầu sẽ được cấp Giấy chứng nhận. Trường hợp kết quả khắc phục không đạt yêu cầu, Sở Công Thương thông báo kết quả thẩm định cơ sở không đạt yêu cầu bằng văn bản cho cơ sở và cho cơ quan quản lý địa phương.

- Trường hợp kết quả thẩm định không đạt yêu cầu, Sở Công Thương thông báo bằng văn bản cho cơ quan quản lý địa phương giám sát và yêu cầu cơ sở không được hoạt động cho đến khi được cấp Giấy chứng nhận.

- Trường hợp thay đổi tên của doanh nghiệp hoặc đổi tên chủ cơ sở, thay đổi địa chỉ nhưng không thay đổi vị trí và quy trình sản xuất thực phẩm, kinh doanh dịch vụ ăn uống và Giấy chứng nhận phải còn thời hạn thì cơ sở gửi thông báo thay đổi thông tin trên Giấy chứng nhận và kèm bản sao văn bản hợp pháp thể hiện sự thay đổi đó đến cơ quan tiếp nhận hồ sơ.

3. Cách thức thực hiện:

- Nộp hồ sơ trực tuyến tại Cổng Dịch vụ công quốc gia qua địa chỉ <http://dichvucong.gov.vn>;

- Nộp hồ sơ trực tiếp hoặc qua dịch vụ bưu chính công ích đến Trung tâm Phục vụ hành chính công tỉnh/cấp xã.

4. Thành phần, số lượng hồ sơ: Hồ sơ xin cấp Giấy chứng nhận (01 bộ), bao gồm:

- Đơn đề nghị cấp Giấy chứng nhận quy định tại Mẫu số 01 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP;

- Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có ngành nghề phù hợp với loại thực phẩm của cơ sở sản xuất (có xác nhận của cơ sở);

(Cơ quan giải quyết thủ tục hành chính khai thác, sử dụng thông tin đã có trong Cơ sở dữ liệu quốc gia về đăng ký doanh nghiệp để thay thế thành phần hồ sơ Bản sao giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp).

Trường hợp cơ quan giải quyết thủ tục hành chính không khai thác được hoặc khai thác không đầy đủ dữ liệu doanh nghiệp trên Cơ sở dữ liệu quốc gia về đăng ký doanh nghiệp, cơ quan giải quyết thủ tục hành chính yêu cầu doanh nghiệp bổ sung Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp theo quy định tại Điều 8 Nghị quyết số 66.7/2025/NQ-CP ngày 15/11/2025 của Chính phủ quy định cắt giảm, đơn giản hóa thủ tục hành chính dựa trên dữ liệu).

- Bản thuyết minh về cơ sở vật chất, trang thiết bị, dụng cụ bảo đảm điều kiện an toàn thực phẩm theo quy định của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền;

- 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 đủ sức khỏe của chủ cơ sở và người trực tiếp sản xuất, kinh doanh thực phẩm do cơ sở khám bệnh chữa bệnh đủ điều kiện cấp giấy khám sức khỏe theo quy định của pháp luật.

5. Thời hạn giải quyết thủ tục hành chính: Trong thời gian 10 ngày làm việc kể từ khi nhận đủ hồ sơ hợp lệ.

6. Đối tượng thực hiện thủ tục hành chính: Cá nhân, tổ chức kinh doanh dịch vụ ăn uống trong siêu thị và trung tâm thương mại.

7. Cơ quan thực hiện thủ tục hành chính: Sở Công Thương.

8. Kết quả thực hiện thủ tục hành chính: Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm đối với cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống.

9. Phí: Phí thẩm định: (quy định tại Thông tư số 67/2021/TT-BTC ngày 05/8/2021 của Bộ Tài chính).

+ Đối với cơ sở phục vụ dưới 200 suất ăn: 700.000 đồng/lần/cơ sở.

+ Đối với cơ sở phục vụ từ 200 suất ăn trở lên: 1.000.000 đồng/lần/cơ sở.

10. Mẫu đơn, tờ khai: theo quy định tại Phụ lục I kèm theo Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ.

11. Yêu cầu, điều kiện thực hiện thủ tục hành chính (*Quy định tại khoản 2 Điều 2 Nghị định số 155/2018/NĐ-CP ngày 12/11/2018 của Chính phủ*)

11.1. Tuân thủ các quy định tại Điều 28, 29, 30 Luật An toàn thực phẩm, như sau:

- 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.

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

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

11.2. Tuân thủ các yêu cầu cụ thể sau:

- Thực hiện kiểm thực ba bước và lưu mẫu thức ăn theo hướng dẫn của Bộ Y tế;

- Thiết bị, phương tiện vận chuyển, bảo quản thực phẩm phải bảo đảm vệ sinh và không gây ô nhiễm cho thực phẩm.

11.3. Người trực tiếp chế biến thức ăn phải được tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm 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.

12. Căn cứ pháp lý của thủ tục hành chính:

- Luật An toàn thực phẩm ngày 17/6/2010;

- 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;

- 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;

- Nghị quyết số 66.7/2025/NQ-CP ngày 15/11/2025 của Chính phủ quy định về cắt giảm, đơn giản hóa thủ tục hành chính dựa trên dữ liệu;

- Thông tư số 67/2021/TT-BTC ngày 05/8/2021 của Bộ trưởng Bộ Tài chính quy định mức thu, chế độ thu, nộp, quản lý và sử dụng phí trong công tác an toàn thực phẩm;

- Quyết định số 17/2020/QĐ-UBND ngày 20/5/2020 của UBND tỉnh quy định quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm trên địa bàn tỉnh Đắk Lắk;

- Quyết định số 1448/QĐ-UBND ngày 19/5/2026 của UBND tỉnh về phê duyệt phương án cắt giảm, đơn giản hóa thủ tục hành chính liên quan đến hoạt động sản xuất, kinh doanh thuộc phạm vi quản lý của UBND tỉnh Đắk Lắk năm 2026.

Mẫu số 01

(Ban hành kèm theo Nghị định số 155/2018/NĐ-CP)

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

....., ngày tháng năm 20....

ĐƠN ĐỀ NGHỊ

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

Kính gửi:

Họ và tên chủ cơ sở:

Tên cơ sở kinh doanh đề nghị cấp Giấy chứng nhận:

.....

Địa chỉ cơ sở kinh doanh:

.....

.....

Điện thoại: Fax:

Đề nghị được cấp Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm cho
kinh doanh (loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống):

.....

CHỦ CƠ SỞ

(Ký, ghi rõ họ tên)

Mẫu số 02*(Ban hành kèm theo Nghị định số 155/2018/NĐ-CP)*

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

....., ngày tháng năm 20....

BIÊN BẢN**Thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm cơ sở**

Thực hiện Quyết định số, ngàythángnăm..... của

Hôm nay, ngàytháng..... năm, Đoàn thẩm định gồm có:

1Trưởng đoàn

2Thư ký

3Thành viên

4Thành viên

5Thành viên

tiến hành thẩm định điều kiện an toàn thực phẩm tại cơ sở:

Địa chỉ:

Điện thoại Fax

Đại diện cơ sở: 1

2.....

KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH**I. KIỂM TRA HỒ SƠ GỐC:**

1. Thông tin về Giấy chứng nhận kinh doanh/ Giấy đăng ký doanh nghiệp.
2. Hồ sơ nguyên liệu, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến, nguồn nước chế biến.
3. Hồ sơ xác nhận sức khỏe, tập huấn kiến thức an toàn thực phẩm của chủ cơ sở và người trực tiếp chế biến.

II. KIỂM TRA THỰC TẾ VỀ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM:

1. Địa điểm, diện tích cơ sở, khu vực sản xuất/chế biến.
2. Thiết kế, kết cấu nhà xưởng sản xuất/chế biến, kho, nhà vệ sinh, nơi thay đồ bảo hộ lao động, cống rãnh thoát nước, nơi thu gom, xử lý chất thải.
3. Trang thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến, bao gói, bảo quản, vận chuyển, phòng chống côn trùng và động vật gây hại...
4. Nguồn nước chế biến thực phẩm/thức ăn.
5. Nguyên liệu thực phẩm, phụ gia, chất hỗ trợ chế biến và bao bì/dụng cụ chứa đựng thực phẩm/thức ăn.

6. Sức khỏe/bệnh truyền nhiễm cấp tính của người sản xuất/ chế biến.

7. Các nội dung khác có liên quan.

III. ĐÁNH GIÁ VÀ KẾT LUẬN:

1. Đánh giá việc đáp ứng của cơ sở đối với các yêu cầu điều kiện an toàn thực phẩm (Điều kiện về địa điểm, cơ sở vật chất, trang thiết bị dụng cụ, nguyên liệu, nguồn nước, thực hành vệ sinh...):

2. Tồn tại và biện pháp giải quyết:

3. Kết luận⁽¹⁾:

Đạt ☐

Không đạt ☐

Chờ hoàn thiện ☐

Thời hạn hoàn thiện: ☐ ngày kể từ ngày thẩm định.

4. Ý kiến của cơ sở được thẩm định:

Biên bản kết thúc hỏi:giờ ngày tháng năm và lập thành 02 bản có giá trị pháp lý như nhau. Một bản do cơ quan thẩm định giữ và một bản do chủ cơ sở giữ.

ĐẠI DIỆN CƠ SỞ
(Ký, ghi rõ họ tên)

TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký, ghi rõ họ tên)

IV. KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ KHẮC PHỤC (ĐỐI VỚI TRƯỜNG HỢP CHỜ HOÀN THIỆN)

Đạt ☐

Không đạt ☐

Lý do không đạt:

.....

....., ngày...tháng...năm 20...
TRƯỞNG ĐOÀN THẨM ĐỊNH
(Ký, ghi rõ họ tên)

(1) Ghi rõ loại hình kinh doanh dịch vụ ăn uống

Mẫu số 03

(Ban hành kèm theo Nghị định số 155/2018/NĐ-CP)

TÊN CƠ QUAN CHỦ QUAN
TÊN CƠ QUAN CẤP

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

**GIẤY CHỨNG NHẬN
CƠ SỞ ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

CHỦ CƠ SỞ:

Tên cơ sở:

Địa chỉ:

ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM THEO QUY ĐỊNH

.....(1).....

GIẤY CHỨNG NHẬN NÀY CÓ GIÁ TRỊ 3 NĂM KỂ TỪ NGÀY KÝ

.....,ngày....tháng...năm...

ĐẠI DIỆN CƠ QUAN CẤP

(Ký tên, đóng dấu)

(1) Ghi rõ tên nhóm, dạng thực phẩm được sản xuất hoặc kinh doanh dịch vụ
ăn uống