

Số: /QĐ-UBND

Phù Liễn, ngày 29 tháng 8 năm 2026

QUYẾT ĐỊNH

**Về việc ban hành Bộ Tiêu chí đánh giá, rà soát điều kiện đối với đơn vị
cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho các cơ sở giáo dục
trên địa bàn phường Phù Liễn**

CHỦ TỊCH ỦY BAN NHÂN DÂN PHƯỜNG PHÙ LIỄN

Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 16 tháng 6 năm 2025;

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

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

*Căn cứ Chỉ thị số 33/CT-TTg ngày 14 tháng 8 năm 2026 của Thủ tướng
Chính phủ về tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục;*

*Căn cứ Công văn số 1874/UBND-VX ngày 24 tháng 8 năm 2026 của Ủy
ban nhân dân thành phố Hải Phòng về việc thực hiện Chỉ thị của Thủ tướng
Chính phủ về tăng cường bảo đảm an toàn thực phẩm trong cơ sở giáo dục;*

Theo đề nghị của Trưởng Phòng Văn hóa - Xã hội phường Phù Liễn.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này "Bộ Tiêu chí đánh giá, rà soát điều kiện đối với đơn vị cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường Phù Liễn".

Điều 2. Bộ Tiêu chí là căn cứ để Tổ kiểm tra liên ngành của UBND phường tiến hành rà soát hồ sơ pháp lý và kiểm tra thực tế năng lực đối với các tổ chức, cá nhân có nhu cầu cung cấp thực phẩm, nguyên liệu thực phẩm, suất ăn cho các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường Phù Liễn.

Điều 3. Trách nhiệm tổ chức thực hiện:

1. Giao Phòng Văn hóa - Xã hội chủ trì, phối hợp với Trạm Y tế, Công an phường và các bộ phận liên quan tổ chức tiếp nhận hồ sơ, tiến hành đánh giá theo Bộ Tiêu chí; tham mưu trình Chủ tịch UBND phường phê duyệt danh sách

các đơn vị đủ điều kiện và niêm yết công khai trên Trang thông tin điện tử của phường.

2. Hiệu trưởng các cơ sở giáo dục trên địa bàn có tổ chức bán trú chịu trách nhiệm rà soát, chỉ ký kết hợp đồng cung cấp thực phẩm, suất ăn với các đơn vị đã được UBND phường đánh giá đạt chuẩn theo Bộ tiêu chí này; đồng thời phân công lực lượng giám sát chặt chẽ toàn bộ chuỗi cung ứng hàng ngày.

3. Các đơn vị cung ứng thực phẩm phải cam kết duy trì liên tục các tiêu chuẩn đã được đánh giá; chịu sự kiểm tra định kỳ, đột xuất của cơ quan quản lý nhà nước và Ban đại diện cha mẹ học sinh.

Điều 4. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Điều 5. Chánh Văn phòng Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân phường, Trưởng Phòng Văn hóa - Xã hội, Giám đốc Trạm Y tế phường, Trưởng Công an phường, Tổ trưởng Tổ thẩm định, Hiệu trưởng các cơ sở giáo dục trên địa bàn phường và các cơ quan, đơn vị, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 5;
- UBND thành phố (để báo cáo);
- Sở Y tế, Sở GD&ĐT (để p/hợp);
- Cổng thông tin điện tử phường;
- Lưu: VT, VHXX.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH**

Phạm Văn Diện

PHỤ LỤC

BỘ TIÊU CHÍ LỰA CHỌN, THẨM ĐỊNH NHÀ CUNG CẤP THỰC PHẨM, NGUYÊN LIỆU THỰC PHẨM, SUẤT ĂN CHO CÁC CƠ SỞ GIÁO DỤC TRÊN ĐỊA BÀN PHƯỜNG PHÙ LIỄN

(Ban hành kèm theo Quyết định số/QĐ-UBND ngày tháng năm 2026
của Chủ tịch UBND phường Phù Liễn)

A. NGUYÊN TẮC THẨM ĐỊNH VÀ ĐÁNH GIÁ

- Nguyên tắc "Thẻ đỏ" đối với tiêu chí bắt buộc (*): Các tiêu chí có đánh dấu (*) là tiêu chí bắt buộc tối thiểu để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm học đường. Chỉ cần có 01 tiêu chí (*) bị đánh giá "Không đạt", nhà cung cấp lập tức bị kết luận là "Chưa đủ điều kiện" và bị loại khỏi danh sách đủ điều kiện cung cấp.
- Đánh giá đa chiều: Tổ thẩm định liên ngành sẽ tiến hành thẩm định thông qua hai phương diện phối hợp: Thẩm định hồ sơ pháp lý, năng lực thực tế và kiểm tra thực địa trực tiếp tại cơ sở sản xuất, chế biến, bảo quản.
- Quản lý danh sách công khai và cập nhật định kỳ: Dựa trên báo cáo thẩm định, UBND phường sẽ công khai danh sách nhà cung cấp đạt chuẩn lên Cổng thông tin điện tử phường. Trạng thái sử dụng thống nhất bao gồm 4 mức: Đủ điều kiện; Tạm dừng; Đã đưa ra khỏi danh sách; Đang đánh giá lại.

STT	Nội dung đánh giá	Minh chứng / Phương pháp kiểm tra	Đánh giá (Đạt/K.Đạt)
I. HỒ SƠ PHÁP LÝ (4 tiêu chí bắt buộc *)			
1*	Đăng ký doanh nghiệp/hộ kinh doanh phù hợp ngành nghề	Bản sao hợp lệ; đối chiếu thông tin đăng ký kinh doanh phù hợp với việc cung ứng thực phẩm/suất ăn học đường.	
2*	Tư cách pháp nhân, người đại diện và địa điểm hoạt động rõ ràng	Hồ sơ pháp lý, dữ liệu thực tế được xác minh của cơ sở.	
3*	Giấy chứng nhận đủ điều kiện ATTP còn hiệu lực hoặc thuộc diện miễn	Có giấy chứng nhận hợp lệ hoặc căn cứ chứng minh thuộc diện miễn cấp theo quy định pháp luật.	
4	Các giấy phép/chứng nhận chuyên ngành khác theo nhóm sản phẩm	Hồ sơ chuyên ngành tương ứng (VietGAP, GlobalGAP, ISO 22000, HACCP,...) đối với từng nhóm thực phẩm.	
5*	Không thuộc trường hợp bị đình chỉ hoặc đang có vi phạm nghiêm trọng chưa khắc phục	Kết quả tra cứu thông tin thanh tra, kiểm tra, xử lý vi phạm của cơ quan chức năng.	
II. NHÂN SỰ VÀ QUẢN LÝ AN TOÀN THỰC PHẨM (3 tiêu chí bắt buộc *)			
6*	Có người chịu trách nhiệm về ATTP và phân công nhiệm vụ rõ ràng	Có quyết định phân công nhiệm vụ cụ thể bằng văn bản cho đầu mối phụ trách kỹ thuật/ATTP.	

7*	Người trực tiếp sản xuất, chế biến, vận chuyển có hồ sơ sức khỏe hợp lệ	Danh sách nhân sự và giấy khám sức khỏe định kỳ còn hiệu lực pháp lý.	
8*	Nhân sự được tập huấn, hướng dẫn kiến thức và thực hành ATTP	Hồ sơ xác nhận tập huấn, kết quả kiểm tra kiến thức và thực hành thực tế vệ sinh cá nhân.	
9	Đủ nhân sự so với công suất, có nhân sự dự phòng	Bảng phân bổ nhân sự, ca làm việc thực tế bảo đảm quy mô cung cấp.	
III. CƠ SỞ VẬT CHẤT, TRANG THIẾT BỊ (Tất cả đều bắt buộc *)			
10*	Địa điểm, mặt bằng phù hợp; kiểm soát nguy cơ ô nhiễm	Sơ đồ mặt bằng, kết quả quan sát thực địa khu vực xung quanh và nhà xưởng sạch sẽ.	
11*	Bố trí một chiều; tách biệt thực phẩm sống - chín và sạch - bẩn	Sơ đồ dây chuyền sản xuất và kiểm tra thực tế bảo đảm loại bỏ nguy cơ nhiễm chéo.	
12*	Có nước đạt yêu cầu, thiết bị rửa tay, vệ sinh và khử khuẩn	Hồ sơ xét nghiệm nước định kỳ và hệ thống bồn rửa tay, nước sát khuẩn cho nhân sự.	
13*	Kho, tủ lạnh/tủ đông và thiết bị theo dõi nhiệt độ phù hợp	Kiểm tra hoạt động thực tế của thiết bị đo nhiệt độ và nhật ký ghi chép.	
14*	Dụng cụ, bề mặt tiếp xúc thực phẩm an toàn, dễ vệ sinh	Bản sơ chế, chế biến, chứa đựng bằng vật liệu inox hoặc chất liệu an toàn, sạch sẽ.	
15*	Kiểm soát côn trùng, động vật gây hại; thu gom chất thải đúng quy định	Hợp đồng kiểm soát côn trùng hoặc nhật ký thực hiện; thùng rác kín có nắp đậy.	
16*	Phương tiện vận chuyển chuyên dụng, sạch, duy trì nhiệt độ	Kiểm tra thực tế phương tiện che chắn kín, bảo đảm nhiệt độ trong suốt hành trình.	
IV. NGUỒN GỐC VÀ CHẤT LƯỢNG THỰC PHẨM (4 tiêu chí bắt buộc *)			
17*	Có hợp đồng, hóa đơn, chứng từ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu	Kiểm tra hóa đơn, hợp đồng nguyên tắc hoặc chứng từ mua bán hợp pháp.	
18*	Thiết lập khả năng truy xuất đến từng lô hàng/nguồn cung	Ghi chép mã lô sản xuất, sổ sách theo dõi nhập - xuất hoặc phần mềm truy xuất.	
19*	Có tiêu chuẩn tiếp nhận và cơ chế loại bỏ hàng không đạt	Quy trình kiểm tra chất lượng đầu vào và biên bản từ chối nhận thực phẩm lỗi.	
20	Có kế hoạch kiểm nghiệm hoặc kết quả kiểm nghiệm phù hợp	Cung cấp đầy đủ các phiếu kết quả kiểm nghiệm sản phẩm định kỳ theo quy định.	
21*	Không sử dụng thực phẩm hết hạn, không rõ nguồn gốc, phụ gia ngoài danh mục	Kiểm tra kho lưu trữ thực phẩm thực tế và hồ sơ quản lý hạn sử dụng sản phẩm.	
V. QUY TRÌNH KIỂM SOÁT VÀ ỨNG PHÓ SỰ CỐ (4 tiêu chí bắt buộc *)			
22*	Có quy trình vệ sinh, khử khuẩn, bảo quản và kiểm soát nhiễm chéo	Xem xét văn bản quy trình và nhật ký vệ sinh nhà xưởng, dụng cụ hàng ngày.	
23*	Thực hiện kiểm thực ba bước, lưu mẫu thức ăn đúng quy định (nếu áp dụng)	Sổ kiểm thực ba bước, tủ lưu mẫu chuyên dụng. Thực hiện lưu mẫu đúng 24 giờ theo Quyết định 1246/2017/QĐ-BYT.	
24*	Kiểm soát thời gian, nhiệt độ từ chế biến đến giao nhận	Nhật ký ghi chép thời gian nấu chín, nhiệt độ khi chia suất ăn và lúc giao đến trường.	

25*	Có quy trình thu hồi, xử lý phản ánh và sự cố/ngộ độc thực phẩm	Văn bản quy định quy trình, thiết lập đầu mối khẩn cấp và phương án thu hồi nhanh.	
26	Có diễn tập/đào tạo nội bộ và phương án duy trì cung cấp khi có sự cố	Kế hoạch, biên bản diễn tập sự cố và phương án kỹ thuật dự phòng (bếp ăn dự phòng).	
VI. NĂNG LỰC, CÔNG KHAI VÀ CAM KẾT (3 tiêu chí bắt buộc *)			
27*	Công suất, phương tiện và thời gian giao nhận đáp ứng đăng ký	Hồ sơ năng lực, quy mô phục vụ thực tế của cơ sở đáp ứng đơn hàng.	
28*	Sẵn sàng cung cấp thông tin nguồn gốc, hóa đơn, hình ảnh và giá theo yêu cầu	Cam kết bằng văn bản và có giải pháp số hóa để trường công khai hàng ngày cho phụ huynh.	
29*	Cam kết chịu kiểm tra định kỳ, đột xuất và dừng cung cấp khi không bảo đảm	Văn bản cam kết tự nguyện chịu sự thanh tra của cơ quan quản lý và Ban đại diện cha mẹ.	
30	Kinh nghiệm cung cấp cho cơ sở giáo dục và kết quả thực hiện hợp đồng	Các hợp đồng tương tự đã thực hiện, kèm theo biên bản nghiệm thu hoặc đánh giá của đối tác.	