

**ỦY BAN NHÂN DÂN  
THÀNH PHỐ ĐÀ NẴNG**  
Số: ~~556~~ /QĐ-UBND

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**  
Đà Nẵng, ngày 11 tháng 11 năm 2018

## **QUYẾT ĐỊNH**

**Ban hành Bộ tiêu chí xây dựng mô hình chợ đảm bảo đủ điều kiện  
an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng**

### **ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ ĐÀ NẴNG**

Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 19 tháng 6 năm 2015;

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

Căn cứ Quyết định số 1125/QĐ-TTg ngày 31 tháng 7 năm 2017 của Thủ tướng Chính phủ phê duyệt Chương trình mục tiêu Y tế - Dân số giai đoạn 2016 - 2020;

Căn cứ Tiêu chuẩn Việt Nam 11856:2017 Chợ kinh doanh thực phẩm;

Căn cứ Quyết định số 8342/QĐ-UBND ngày 29 tháng 11 năm 2013 của UBND thành phố Đà Nẵng về việc ban hành Dự án “Mô hình chợ thí điểm đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm” trên địa bàn thành phố Đà Nẵng;

Theo đề nghị của Trưởng ban Ban Quản lý An toàn thực phẩm tại Tờ trình số ~~557~~ /TTr-BQLATTP ngày ~~13~~ tháng ~~11~~ năm 2018 về việc ban hành Bộ tiêu chí xây dựng mô hình chợ đảm bảo đủ điều kiện an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng,

## **QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Ban hành kèm theo Quyết định này Bộ tiêu chí xây dựng mô hình chợ đảm bảo đủ điều kiện an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng.

**Điều 2.** Bộ tiêu chí xây dựng mô hình chợ đảm bảo đủ điều kiện an toàn thực phẩm là cơ sở để xây dựng, chứng nhận mô hình chợ đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

**Điều 3.** Tổ chức thực hiện:

1. Sở Công Thương, UBND các quận, huyện và xã phường có trách nhiệm xây dựng kế hoạch, chỉ đạo và tổ chức thực hiện việc xây dựng mô hình chợ đảm bảo đủ điều kiện an toàn thực phẩm theo phân cấp quản lý chợ. Sau khi hoàn thành, lập hồ sơ gửi Ban Quản lý An toàn thực phẩm để thẩm định, chứng nhận.

2. Ban Quản lý An toàn thực phẩm:

- Triển khai, hướng dẫn thực hiện Bộ tiêu chí và thẩm định, công nhận mô hình chợ đảm bảo đủ điều kiện an toàn thực phẩm trên địa bàn thành phố Đà Nẵng.

- Chủ trì, phối hợp với Sở Công Thương, UBND các quận, huyện và các cơ quan, đơn vị có liên quan tổ chức thẩm định và cấp giấy chứng nhận mô hình chợ đảm bảo đủ điều kiện an toàn thực phẩm.

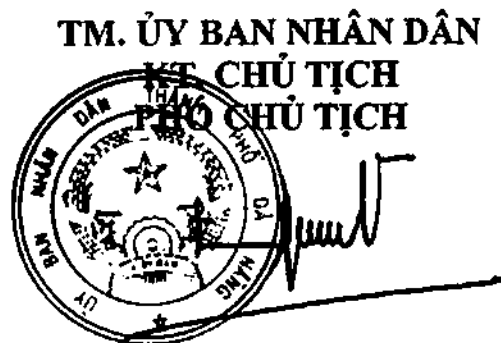
**Điều 4.** Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký.

**Điều 5.** Chánh Văn phòng UBND thành phố; Trưởng ban Ban Quản lý An toàn thực phẩm, Giám đốc các Sở: Công Thương, Nông nghiệp và Phát triển nông thôn, Y tế; Chủ tịch UBND các quận, huyện, xã, phường; các Ban Quản lý chợ; Thủ trưởng các cơ quan và các tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. /.

**Nơi nhận:**

- Như Điều 5;
- Các Bộ: Y tế, NN&PTNT, Công Thương;
- TT TU, TT HĐND TP;
- UBMTTQVN thành phố;
- CT, các PCT UBND TP;
- CVP, các PCVP UBND TP;
- Các sở, ban, ngành, đoàn thể;
- Lưu: VT, KT, BQLATTP.

140



**Đặng Việt Dũng**

**BẢNG 1. TIÊU CHÍ XÂY DỰNG MÔ HÌNH CHỢ ĐẢM BẢO  
ĐỦ ĐIỀU KIỆN AN TOÀN THỰC PHẨM**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 5556/QĐ-UBND ngày 11 tháng 11 năm 2018  
của UBND thành phố Đà Nẵng)*

STT	Tiêu chí	Chỉ tiêu đánh giá
	<b>Yêu cầu về vị trí, địa điểm</b>	
1	Chợ không bị ngập nước, đọng nước.	Đạt
2	Chợ không bị ảnh hưởng bởi các nguồn gây ô nhiễm; cách các nguồn gây ô nhiễm tối thiểu 500m.	Đạt
	<b>Yêu cầu về bố trí</b>	
3	- Các khu vực kinh doanh sản phẩm động vật; thủy hải sản tươi sống; rau củ, quả; dịch vụ ăn uống và thực phẩm khác phải được bố trí thành từng khu vực riêng biệt nhằm tránh lây nhiễm chéo, được ngăn cách bởi đường đi có chiều rộng tối thiểu là 1,2 m. Riêng khu vực kinh doanh dịch vụ ăn uống không được bố trí liền kề với khu vực kinh doanh sản phẩm động vật và thủy hải sản tươi sống. - Khu vực kinh doanh phi thực phẩm (quần áo, hàng gia dụng...) được bố trí tách biệt với các khu vực kinh doanh thực phẩm.	Đạt
4	Tại các khu vực kinh doanh thực phẩm có biển hiệu thông báo: Khu vực kinh doanh sản phẩm động vật; thủy hải sản tươi sống; rau củ, quả; dịch vụ ăn uống và thực phẩm khác.	Đạt
	<b>Yêu cầu về thiết kế</b>	
5	Chợ được xây dựng kiên cố hoặc bán kiên cố; thời gian sử dụng tối thiểu là 5 năm.	Đạt
6	Nền chợ tại khu vực buôn bán thực phẩm thoát nước tốt, không đọng nước và dễ làm vệ sinh.	Đạt
7	Trần, mái che, tường chợ làm bằng vật liệu bền, không bị dột, không thấm nước; tường, cột trong khu vực buôn bán thực phẩm tươi sống phải được ốp gạch men hoặc vật liệu không thấm nước để làm vệ sinh tới chiều cao tối thiểu 1,5 m tính từ nền nhà.	Đạt
	<b>Yêu cầu về hệ thống chiếu sáng</b>	
8	Chợ được chiếu sáng đầy đủ bằng ánh sáng tự nhiên hoặc nhân tạo. Nguồn ánh sáng, cường độ ánh sáng bảo đảm dễ nhận biết, đáp ứng yêu cầu kiểm soát chất lượng, vệ sinh an toàn sản phẩm.	Đạt
	<b>Yêu cầu về nước sử dụng trong chợ</b>	
9	- Có hệ thống cấp nước đủ nhu cầu sử dụng, đảm bảo chất lượng theo quy định của Bộ Y tế. - Có hệ thống cấp, thoát nước đến từng khu vực kinh doanh thịt, thủy hải sản tươi sống; dịch vụ ăn uống và phải đáp ứng tối thiểu 10 hộ kinh doanh/01 hệ thống, đảm bảo thuận lợi cho việc kinh doanh và vệ sinh quầy hàng.	Đạt
10	- Có hệ thống thoát nước, có đầy đủ hố ga, lưới chắn rác, nắp đậy ngăn mùi và thường xuyên làm vệ sinh, thông tắc.	Đạt
	<b>Yêu cầu đối với khu bán gia cầm sống (nếu có)</b>	
11	- Đối với các chợ trong nội thành thị không được buôn bán gia cầm sống và tất cả các chợ trên địa bàn thành phố không được giết mổ gia cầm. - Đối với các chợ vùng nông thôn và vùng ngoại thành có mật độ dân cư không đông đúc nếu có nhu cầu buôn bán gia cầm sống thì phải đáp ứng các điều kiện sau: + Khu buôn bán gia cầm sống phải được bố trí thành khu riêng biệt, cách các khu buôn bán thực phẩm khác tối thiểu 5 m; + Nền nhà khu bán gia cầm sống đảm bảo không đọng nước; thuận lợi cho việc vệ sinh, khử trùng, tiêu độc, thu gom, xử lý nước thải, chất thải, đảm bảo vệ sinh môi trường.	Đạt

STT	Tiêu chí	Chi tiêu đánh giá
	<b>Yêu cầu về vệ sinh môi trường</b>	
12	Có tổ chức hoạt động dọn vệ sinh, thu gom rác thải thường xuyên; đảm bảo nền, tường các khu vực buôn bán thực phẩm và phi thực phẩm trong chợ luôn luôn sạch sẽ, không đọng nước bẩn, rác thải.	Đạt
13	- Có trang bị đủ thùng rác có nắp đậy ở nơi công cộng để thu gom rác thải nội bộ của chợ; tại vị trí đặt thùng rác phải có các biển thông báo giữ vệ sinh và chỉ dẫn bỏ rác đúng quy định; - Khu vực để thùng rác phải thường xuyên vệ sinh sạch sẽ, không để rác thải rơi vãi ra ngoài và có mùi hôi thối.	Đạt
14	Định kỳ tối thiểu 03 tháng/lần tổ chức khử trùng, khử độc và tiêu diệt côn trùng, động vật gây hại bảo đảm không ảnh hưởng đến an toàn thực phẩm tại chợ.	Đạt
	<b>Yêu cầu về nhà vệ sinh</b>	
15	- Nhà vệ sinh bố trí cách biệt với khu vực kinh doanh thực phẩm và được xây dựng theo tiêu chuẩn nhà vệ sinh tự hoại; - Số lượng phòng vệ sinh phù hợp với quy mô chợ, đảm bảo đáp ứng nhu cầu của người dân; phòng vệ sinh nam, nữ được bố trí riêng biệt, thường xuyên vệ sinh sạch sẽ.	Đạt
16	Chỗ rửa tay có thể bố trí trong hoặc ngoài nhà vệ sinh; có đủ dụng cụ, xà phòng, các chất tẩy rửa để rửa tay; có bảng chỉ dẫn "Rửa tay sau khi đi vệ sinh" ở nơi dễ nhìn.	Đạt
	<b>Yêu cầu đối với cơ sở kinh doanh thực phẩm tại chợ</b>	
17	Tỉ lệ số cơ sở kinh doanh sản phẩm động vật đạt theo Bảng 2.	100%
18	Tỉ lệ số cơ sở kinh doanh thủy hải sản tươi sống đạt theo Bảng 3.	100%
19	Tỉ lệ số cơ sở kinh doanh rau, củ, quả đạt theo Bảng 4.	100%
20	Tỉ lệ số cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đạt theo Bảng 5.	100%
21	Tỉ lệ số cơ sở kinh doanh thực phẩm khác đạt theo Bảng 6.	100%
	<b>Yêu cầu đối với tổ chức quản lý chợ</b>	
22	Có quyết định thành lập tổ chức quản lý chợ của cấp có thẩm quyền.	Đạt
23	Có cán bộ chuyên trách quản lý an toàn thực phẩm tại chợ và phải có Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm do Phòng Kinh tế/Kinh tế - Hạ tầng quận, huyện hoặc Ban Quản lý An toàn thực phẩm cấp.	Đạt
24	Có nội quy (Trong đó bao gồm quy định về công tác bảo đảm vệ sinh, ATTP tại chợ) và tổ chức thực hiện tốt nội quy kinh doanh tại chợ.	Đạt
25	Có kế hoạch kiểm tra, giám sát thường xuyên công tác đảm bảo an toàn thực phẩm tại chợ và có báo cáo, lưu trữ hồ sơ về kết quả kiểm tra an toàn thực phẩm tại chợ.	Đạt

*Ghi chú: Chợ được công nhận là mô hình chợ đảm bảo đủ điều kiện an toàn thực phẩm khi được đánh giá đạt tất cả các tiêu chí tại Bảng 1.*

**BẢNG 2. TIÊU CHÍ ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH SẢN PHẨM ĐỘNG VẬT**  
(Ban hành kèm theo Quyết định số: 5556/QĐ-UBND ngày 11 tháng 11 năm 2018 của  
UBND thành phố Đà Nẵng)

STT	Tiêu chí	Chỉ tiêu đánh giá
	<b>Yêu cầu về biển hiệu</b>	
1	Có biển hiệu ghi rõ tên mặt hàng kinh doanh; họ và tên, địa chỉ, điện thoại liên hệ của chủ cơ sở kinh doanh thực phẩm.	Đạt
	<b>Yêu cầu về vệ sinh</b>	
2	- Có đầy đủ phương tiện, dụng cụ thu gom rác thải (Thùng rác có nắp đậy,...) và không được vứt rác thải, chất bẩn xuống nền nhà. - Thường xuyên thu dọn rác thải, chất bẩn trên nền, lối đi, khu vực xung quanh quầy hàng của mình, đảm bảo luôn luôn sạch sẽ (Khu vực trước, sau, phía dưới và hai bên của quầy hàng).	Đạt
	<b>Yêu cầu đối với trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh</b>	
3	- Bàn bày bán sản phẩm động vật cao cách mặt đất ít nhất 60cm; mặt bàn được làm bằng vật liệu bền, không thấm nước, không thôi nhiễm, không bị ăn mòn, có bề mặt nhẵn, dễ làm vệ sinh. - Thực hiện vệ sinh sạch sẽ bàn bày bán sản phẩm động vật trước và sau khi bán.	Đạt
4	- Dao, thớt và các dụng cụ khác dùng để pha lọc và chứa đựng sản phẩm động vật được làm bằng vật liệu không gỉ, dễ làm vệ sinh. - Phải làm sạch các trang thiết bị, dụng cụ bày bán, pha lọc và chứa đựng sản phẩm động vật trước và sau khi bán bằng nước sinh hoạt.	Đạt
	<b>Yêu cầu khi sử dụng phụ gia, hóa chất</b>	
5	Có Bản cam kết của các hộ kinh doanh sản phẩm động vật với Ban Quản lý chợ: - Không sử dụng các chất phụ gia thực phẩm, chất bảo quản, hóa chất, chất tẩy rửa ngoài danh mục cho phép, không rõ nguồn gốc xuất xứ để sơ chế, chế biến, bảo quản... sản phẩm động vật và làm vệ sinh dụng cụ. - Chỉ được sử dụng chất phụ gia thực phẩm, chất bảo quản (nếu có sử dụng) trong danh mục cho phép và phải đúng liều lượng, đối tượng sử dụng theo quy định của pháp luật.	Đạt
	<b>Yêu cầu đối với sản phẩm động vật kinh doanh tại chợ</b>	
6	Sản phẩm động vật không để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng có chứa chất độc hại gây mất an toàn thực phẩm.	Đạt
7	Thực phẩm chín bày bán phải cách ly với thực phẩm sống để tránh lây nhiễm chéo bằng thiết bị, dụng cụ bảo quản phù hợp.	Đạt
8	Sản phẩm động vật buôn bán phải có Dấu/tem kiểm soát giết mổ hoặc có chứng nhận kiểm dịch của cơ quan thú y.	Đạt
9	Sản phẩm động vật buôn bán tại chợ phải đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật (Không mua bán thịt gia súc, gia cầm bị bệnh chết, hư hỏng, quá thời hạn sử dụng, không rõ nguồn gốc, xuất xứ...).	Đạt
10	Không để sản phẩm động vật trực tiếp trên nền nhà để dự trữ, sơ chế hoặc bày bán.	Đạt
11	Sản phẩm động vật phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng, như: Có hóa đơn, hợp đồng mua bán hoặc sổ sách ghi chép về nguồn gốc, xuất xứ của sản phẩm mua vào (gồm: Tên, địa chỉ của người cung cấp; tên sản phẩm và số lượng sản phẩm cung cấp; ngày giao hàng).	Đạt
	<b>Yêu cầu đối với người trực tiếp kinh doanh sản phẩm động vật tại chợ</b>	
12	Phải có Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.	Đạt
13	Phải có Giấy khám sức khỏe định kỳ theo quy định của pháp luật và do cơ sở y tế có thẩm quyền cấp.	Đạt
14	Người trực tiếp bán sản phẩm động vật đã qua chế biến dùng ăn ngay phải sử dụng găng tay khi bán sản phẩm.	Đạt
15	Người trực tiếp bán sản phẩm động vật phải mang tạp dề khi bán sản phẩm.	Đạt

Cơ sở kinh doanh, bao gồm: Hộ gia đình, cá nhân, doanh nghiệp có quầy buôn bán thực phẩm tại chợ.

**BẢNG 3. TIÊU CHÍ ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH  
THỦY HẢI SẢN TƯƠI SỐNG**

*(Ban hành kèm theo Quyết định số: 555/QĐ-UBND ngày 21 tháng 11 năm 2018 của  
UBND thành phố Đà Nẵng)*

STT	Tiêu chí	Chỉ tiêu đánh giá
	<b>Yêu cầu về biển hiệu</b>	
1	Có biển hiệu ghi rõ tên mặt hàng kinh doanh; họ và tên, địa chỉ, điện thoại liên hệ của chủ cơ sở kinh doanh thực phẩm.	Đạt
	<b>Yêu cầu về vệ sinh</b>	
2	- Có đầy đủ phương tiện, dụng cụ thu gom rác thải (Thùng rác có nắp đậy...) và không được vứt rác thải, chất bẩn xuống nền nhà. - Thường xuyên thu dọn rác thải, chất bẩn trên nền, lối đi, khu vực xung quanh quầy hàng của mình đảm bảo luôn luôn sạch sẽ (Khu vực trước, sau, phía dưới và hai bên của quầy hàng).	Đạt
	<b>Yêu cầu về nền và trang thiết bị, dụng cụ kinh doanh</b>	
3	Nền chợ tại quầy buôn bán thủy hải sản tươi sống có độ dốc thu nước cục bộ trong phạm vi các lô quầy, tránh nước chảy vào lối đi của khách hàng.	Đạt
4	Có trang thiết bị, dụng cụ để bày bán, duy trì các điều kiện bảo đảm chất lượng, an toàn thực phẩm phù hợp với yêu cầu của sản phẩm.	Đạt
5	Các dụng cụ, đồ dùng sử dụng trong quá trình bày bán thủy hải sản tươi sống được làm bằng vật liệu không thôi nhiễm, dễ vệ sinh.	Đạt
	<b>Yêu cầu khi sử dụng phụ gia, hóa chất</b>	
6	Có Bản cam kết của các hộ kinh doanh thủy hải sản tươi sống với Ban Quản lý chợ: - Không sử dụng các chất phụ gia thực phẩm, chất bảo quản, hóa chất, chất tẩy rửa ngoài danh mục cho phép, không rõ nguồn gốc xuất xứ để sơ chế, bảo quản... thủy hải sản tươi sống và làm vệ sinh dụng cụ. - Chỉ được sử dụng chất phụ gia thực phẩm, chất bảo quản (nếu có sử dụng) trong danh mục cho phép và phải đúng liều lượng, đối tượng sử dụng theo quy định của pháp luật.	Đạt
	<b>Yêu cầu đối với sản phẩm thủy hải sản tươi sống kinh doanh tại chợ</b>	
7	Sản phẩm thủy hải sản tươi sống không để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng có khả năng gây mất an toàn thực phẩm.	Đạt
8	Thực phẩm tươi sống bày bán phải cách ly với thực phẩm chín để tránh lây nhiễm chéo bằng thiết bị, dụng cụ bảo quản phù hợp.	Đạt
9	Không sơ chế, bày bán thủy hải sản tươi sống trực tiếp trên nền chợ.	Đạt
10	Thủy hải sản tươi sống buôn bán tại chợ phải đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật (Không bày bán thủy hải sản hư hỏng, có chứa tạp chất, chất bảo quản độc hại, không có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng,...).	Đạt
11	Thủy hải sản tươi sống phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng: Có hóa đơn, hợp đồng mua bán hoặc sổ sách ghi chép về nguồn gốc, xuất xứ của sản phẩm mua vào (gồm: Tên, địa chỉ của người cung cấp; tên sản phẩm và số lượng sản phẩm cung cấp; ngày giao hàng).	Đạt
	<b>Yêu cầu đối với người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm tại chợ</b>	
12	Phải có Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.	Đạt
13	Phải có Giấy khám sức khỏe định kỳ theo quy định của pháp luật và do cơ sở y tế có thẩm quyền cấp.	Đạt

*Cơ sở kinh doanh, bao gồm: Hộ gia đình, cá nhân, doanh nghiệp có quầy buôn bán thực phẩm tại chợ.*

**BẢNG 4. TIÊU CHÍ ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH RAU, CŨ, QUẢ**  
(Ban hành kèm theo Quyết định số: 5556/QĐ-UBND ngày 4 tháng 11 năm 2018 của  
UBND thành phố Đà Nẵng)

STT	Tiêu chí	Chỉ tiêu đánh giá
	<b>Yêu cầu về biển hiệu</b>	
1	Có biển hiệu ghi rõ tên mặt hàng kinh doanh; họ và tên, địa chỉ, điện thoại liên hệ của chủ cơ sở kinh doanh thực phẩm.	Đạt
	<b>Yêu cầu về vệ sinh</b>	
2	- Có đầy đủ phương tiện, dụng cụ thu gom rác thải (Thùng rác có nắp đậy...) và không được vứt rác thải, chất bẩn xuống nền nhà. - Thường xuyên thu dọn rác thải, chất bẩn trên nền, lối đi, khu vực xung quanh quầy hàng của mình đảm bảo luôn luôn sạch sẽ (Khu vực trước, sau, phía dưới và hai bên của quầy hàng).	Đạt
	<b>Yêu cầu đối với trang thiết bị, dụng cụ</b>	
3	Có trang thiết bị, dụng cụ để chứa đựng hoặc bày bán rau, củ, quả hợp vệ sinh, không chứa chất độc hại gây mất an toàn thực phẩm.	Đạt
	<b>Yêu cầu về sử dụng phụ gia, hóa chất</b>	
4	Có Bản cam kết của các hộ kinh doanh rau, củ, quả với Ban Quản lý chợ: - Không sử dụng các chất phụ gia thực phẩm, chất bảo quản, hóa chất, chất tẩy rửa ngoài danh mục cho phép, không rõ nguồn gốc xuất xứ để sơ chế, chế biến, bảo quản... rau, củ, quả và làm vệ sinh dụng cụ. - Chỉ được sử dụng chất phụ gia thực phẩm, chất bảo quản (nếu có sử dụng) trong danh mục cho phép và phải đúng liều lượng, đối tượng sử dụng theo quy định của pháp luật.	Đạt
	<b>Yêu cầu về sản phẩm rau, củ, quả kinh doanh tại chợ</b>	
5	Sản phẩm rau, củ, quả không để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng có khả năng gây mất an toàn thực phẩm.	Đạt
6	- Không bày bán, sơ chế, chế biến rau, củ, quả trực tiếp trên nền chợ; - Sản phẩm rau, củ, quả bày bán phải để trên bàn, sạp, kệ đảm bảo chiều cao cách mặt đất tối thiểu 0,4m tính từ mặt đất trở lên.	Đạt
7	Rau, củ, quả buôn bán tại chợ phải đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật (Không buôn bán rau, củ, quả có chứa chất độc hại, không có nguồn gốc, xuất xứ...).	Đạt
8	Thực phẩm chín bày bán phải cách ly với thực phẩm sống để tránh lây nhiễm chéo bằng thiết bị, dụng cụ bảo quản phù hợp.	Đạt
9	Rau, củ, quả phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng: Có hóa đơn, hợp đồng mua bán hoặc sổ sách ghi chép về nguồn gốc, xuất xứ của sản phẩm mua vào (gồm: Tên, địa chỉ của người cung cấp; tên sản phẩm và số lượng sản phẩm cung cấp; ngày giao hàng).	Đạt
	<b>Yêu cầu đối với người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm tại chợ</b>	
10	Phải có Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.	Đạt
11	Phải có Giấy khám sức khỏe định kỳ theo quy định của pháp luật và do cơ sở y tế có thẩm quyền cấp.	Đạt
12	Người trực tiếp bán sản phẩm rau, củ, quả đã qua chế biến không bao gói sẵn dùng ăn ngay phải sử dụng găng tay khi bán sản phẩm.	Đạt

Cơ sở kinh doanh, bao gồm: Hộ gia đình, cá nhân, doanh nghiệp có quầy buôn bán thực phẩm tại chợ.

**BẢNG 5. TIÊU CHÍ ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH DỊCH VỤ ĂN UỐNG**  
(Ban hành kèm theo Quyết định số: 5556/QĐ-UBND ngày 11 tháng 11 năm 2018 của  
UBND thành phố Đà Nẵng)

STT	Tiêu chí	Chỉ tiêu đánh giá
	<b>Yêu cầu về biển hiệu</b>	
1	Có biển hiệu ghi rõ tên mặt hàng kinh doanh; họ và tên, địa chỉ, điện thoại liên hệ của chủ cơ sở kinh doanh thực phẩm.	Đạt
	<b>Yêu cầu về vệ sinh</b>	
2	- Có đầy đủ phương tiện, dụng cụ thu gom rác thải (Thùng rác có nắp đậy...) và không được vứt rác thải, chất bẩn xuống nền nhà. - Thường xuyên thu dọn rác thải, chất bẩn trên nền, lối đi, khu vực xung quanh quầy hàng của mình đảm bảo luôn luôn sạch sẽ (Khu vực trước, sau, phía dưới và hai bên của quầy hàng).	Đạt
	<b>Yêu cầu về nơi chế biến, bày bán thức ăn và trang thiết bị, dụng cụ sử dụng trong chế biến, kinh doanh</b>	
3	Nơi chế biến và nơi bán thức ăn phải sạch sẽ, thoáng mát, tách biệt nhau để không gây ô nhiễm cho môi trường xung quanh; thực phẩm bày bán phải để trong các trang thiết bị bảo quản phù hợp, hợp vệ sinh, chống được bụi bẩn, côn trùng, động vật gây hại.	Đạt
4	Có đủ dụng cụ chế biến, chia, gói, chứa đựng, bảo quản thực phẩm và được rửa sạch, làm khô trước khi sử dụng; trang bị găng tay sử dụng một lần khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm; vật liệu, bao gói thực phẩm ăn ngay và thực phẩm chín phải bảo đảm không có chứa chất độc hại gây mất an toàn thực phẩm.	Đạt
5	Mặt bàn kinh doanh thực phẩm làm bằng vật liệu không gỉ, không thấm nước, dễ làm vệ sinh và cách nền chợ tối thiểu 60 cm.	Đạt
	<b>Yêu cầu về sử dụng phụ gia, hóa chất</b>	
6	Có bản cam kết của các hộ kinh doanh dịch vụ ăn uống với Ban Quản lý chợ: - Không sử dụng các chất phụ gia thực phẩm, chất bảo quản, hóa chất, chất tẩy rửa ngoài danh mục cho phép, không rõ nguồn gốc xuất xứ để sơ chế, chế biến, bảo quản... thức ăn và làm vệ sinh dụng cụ. - Chỉ được sử dụng chất phụ gia thực phẩm, chất bảo quản (nếu có sử dụng) trong danh mục cho phép và phải đúng liều lượng, đối tượng sử dụng theo quy định của pháp luật.	Đạt
	<b>Yêu cầu về thức ăn kinh doanh tại chợ</b>	
7	Nguyên liệu sử dụng để chế biến thức ăn và dụng cụ, vật liệu bao gói để chứa đựng thức ăn phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng và bảo đảm an toàn thực phẩm theo quy định.	Đạt
8	Thực phẩm không được để trực tiếp trên nền chợ, không được để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng có chất độc hại, không hợp vệ sinh (như các loại đồ dùng trước đây chứa đựng sơn, xà phòng, phân bón, hóa chất...) có nguy cơ gây mất an toàn thực phẩm.	Đạt
9	Thực phẩm chín bày bán phải cách ly với thực phẩm sống để tránh lây nhiễm chéo bằng thiết bị, dụng cụ bảo quản phù hợp.	
10	Thức ăn kinh doanh tại chợ phải đảm bảo chất lượng, an toàn thực phẩm theo quy định của pháp luật.	Đạt
11	Đối với nguyên liệu dùng để chế biến thực phẩm: Có hóa đơn, hợp đồng mua bán hoặc	Đạt



STT	Tiêu chí	Chi tiêu đánh giá
	sổ sách ghi chép về nguồn gốc, xuất xứ của sản phẩm mua vào (gồm: Tên, địa chỉ của người cung cấp; tên sản phẩm và số lượng sản phẩm cung cấp; ngày giao hàng).	
	<b>Yêu cầu đối với người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm tại chợ</b>	
12	Phải có Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.	Đạt
13	Phải có Giấy khám sức khỏe định kỳ theo quy định của pháp luật và do cơ sở y tế có thẩm quyền cấp.	Đạt
14	Người trực tiếp bán thức ăn phải sử dụng găng tay khi bán thức ăn.	Đạt

*Cơ sở kinh doanh, bao gồm: Hộ gia đình, cá nhân, doanh nghiệp có quầy buôn bán thực phẩm tại chợ.*

**BẢNG 6. TIÊU CHÍ ĐỐI VỚI CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM KHÁC**  
(Ban hành kèm theo Quyết định số: 5556 /QĐ-UBND ngày 11 tháng 11 năm 2018 của UBND thành phố Đà Nẵng)

STT	Tiêu chí đánh giá	Chỉ tiêu đánh giá
	<b>Yêu cầu về biển hiệu</b>	
1	Có biển hiệu ghi rõ tên mặt hàng kinh doanh; họ và tên, địa chỉ, điện thoại liên hệ của chủ cơ sở kinh doanh thực phẩm	Đạt
	<b>Yêu cầu về vệ sinh</b>	
2	- Có đầy đủ phương tiện, dụng cụ thu gom rác thải (thùng rác có nắp đậy...) và không được vứt rác thải, chất bẩn xuống nền nhà. - Thường xuyên thu dọn rác thải, chất bẩn trên nền, lối đi, khu vực xung quanh quầy hàng của mình đảm bảo luôn luôn sạch sẽ (Khu vực trước, sau, phía dưới và hai bên của quầy hàng).	Đạt
	<b>Yêu cầu về trang thiết bị, dụng cụ</b>	
3	Trang thiết bị, dụng cụ bày bán, bảo quản thực phẩm phải hợp vệ sinh, không có chứa chất độc hại, bảo đảm đủ điều kiện vệ sinh, an toàn thực phẩm.	Đạt
	<b>Yêu cầu về sử dụng phụ gia, hóa chất</b>	
4	Có bản cam kết của các hộ kinh doanh với Ban Quản lý chợ: - Không mua bán hoặc sử dụng các chất phụ gia thực phẩm, chất bảo quản, hóa chất, chất tẩy rửa ngoài danh mục cho phép, không rõ nguồn gốc xuất xứ để sơ chế, chế biến, bảo quản... thực phẩm và làm vệ sinh dụng cụ. - Chỉ được mua bán, sử dụng chất phụ gia thực phẩm, chất bảo quản (nếu có sử dụng) trong danh mục cho phép và phải đúng liều lượng, đối tượng sử dụng theo quy định của pháp luật.	Đạt
	<b>Yêu cầu về thực phẩm kinh doanh tại chợ</b>	
5	Sản phẩm thực phẩm không để chung với hàng hóa, hóa chất và những vật dụng có khả năng gây mất an toàn thực phẩm.	Đạt
6	Không bày bán thực phẩm trực tiếp trên nền chợ.	Đạt
7	Kinh doanh thực phẩm bao gói sẵn phải có nhãn hàng hóa, trường hợp hàng hóa sản xuất ở nước ngoài phải có nhãn phụ bằng tiếng Việt theo quy định của pháp luật.	Đạt
8	Kinh doanh thực phẩm không bao gói sẵn phải có thông tin về xuất xứ sản phẩm (Tên cơ sở sản xuất và địa chỉ, ngày sản xuất).	Đạt
9	Thực phẩm chín bày bán phải cách ly với thực phẩm sống để tránh lây nhiễm chéo bằng thiết bị, dụng cụ bảo quản phù hợp.	Đạt
10	Thực phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc, xuất xứ rõ ràng: Có hóa đơn, hợp đồng mua bán hoặc sổ sách ghi chép về nguồn gốc, xuất xứ của sản phẩm mua vào (gồm: Tên, địa chỉ của người cung cấp; tên sản phẩm và số lượng sản phẩm cung cấp; ngày giao hàng).	Đạt
	<b>Yêu cầu đối với người trực tiếp chế biến, kinh doanh thực phẩm tại chợ</b>	
11	Phải có Giấy xác nhận kiến thức về an toàn thực phẩm do cơ quan có thẩm quyền cấp.	Đạt
12	Phải có Giấy khám sức khỏe định kỳ theo quy định của pháp luật và do cơ sở y tế có thẩm quyền cấp.	Đạt
13	Người trực tiếp bán sản phẩm thực phẩm đã qua chế biến, dùng ăn ngay và không bao gói phải sử dụng găng tay khi bán thực phẩm.	Đạt

*Cơ sở kinh doanh, bao gồm: Hộ gia đình, cá nhân, doanh nghiệp có quầy buôn bán thực phẩm tại chợ.*